

DINNERLY



Winterse flammkuchen met blauwe kaas en rode biet, peer en walnoten



ca. 20min



2 personen

Het goede leven draait om allerlei ervaringen opdoen. En deze flammkuchen met zoete peer en scherpe Danish Blue telt als wel twee of drie nieuwe ervaringen! Het recept klinkt misschien vreemd, maar bij Dinnerly weten we wat we doen: de combinatie van sterke en milde smaken en van diverse texturen maakt dit gerecht een echt winters festijn.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 peer
- 1 rode biet
- 10g verse tijm
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 stuk Danish Blue ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1-2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat
- dunschiller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Danish Blue is een zachte kaas en je kunt deze het beste tot vlak voor het snijden in de koelkast bewaren. Biet vlekt nogal en het is aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 808kcal, vet 45.2g, koolhydraten 66.4g, eiwit 22.2g



1. Toppings voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat uit de oven. Snij de **peer** doormidden, verwijder het klokhuis en snij de **peer** in dunne plakken. Schil de **biet** en snij deze ook in dunne plakken. Doe de **peer**, 1el olijfolie en een snuf zout in een kom en meng goed. Leg de **peer** opzij op een bord en herhaal dan met de **biet**.



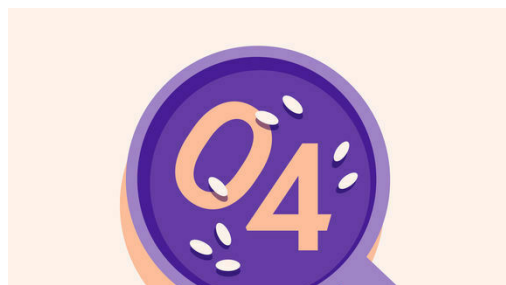
2. Deeg voorbereiden

Pluk **2el tijmblaadjes** van de stengels. Pel 1-2 tenen knoflook, snij deze heel fijn en meng er **1tl tijm** doorheen. Rol het **flammkuchendeeg** met het papier uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** met een beetje olijfolie en besprenkel het met het **knoflook-tijmmengsel**. Laat rondom een rand van 1-2cm vrij.



3. Walnoten en kaas snijden

Hak de **walnoten** grof en meng ze in een kom met **1tl tijm**, 2-3tl olijfolie en snufjes peper en zout. Snij de **Danish Blue** in dunne plakken en dan in grove blokjes.



4. Flammkuchen beleggen

Beleg de **flammkuchen** dakpansgewijs met de plakken **rode biet** en **peer** – laat opnieuw de rand vrij. Strooi snufjes peper en zout over de **biet** en **peer**. Verdeel de **Danish Blue** over de belegde **flammkuchenn** en bestrooi met de **walnoten**.



5. Flammkuchen bakken

Bak de **flammkuchen** in 15-20min krokant en goudbruin. Verdeel direct na het bakken de **rest van de tijm** eroverheen. Snij de **flammkuchen** in stukken en zet op een houten plank of een groot bord op tafel.



6. Leftover party

Dit is een goede kans om van wat restjes af te komen. Als je nog een stuk citroen hebt liggen, kun je bij het serveren wat citroensap over de flammkuchen druppelen. Ook kun je een handje rucola over de warme stukken strooien – dat gaat goed samen met de kaas en walnoten.