



Flammkuchen met geitenroomkaas

en peer, met frisse rode koolslaw



ca. 25min



2 personen

Mmm... de combinatie van geitenkaas, frisse peer en noten is een match made in heaven. Niet gek dus dat dit drietal het ook geweldig doet als topping op een knapperig gebakken flammkuchen. Je kunt het deeg natuurlijk met plakken geitenkaas beleggen, maar in dit recept meng je hem met crème fraîche voor een extra romige topping. De frisse rode koolslaw ernaast maakt het helemaal af. Hup, snel aan tafel voordat alles op is!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 5g verse rozemarijn
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 peer
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 wortel
- 200g rodekoolreepjes
- 25g hazelnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 953kcal, vet 57.1g, koolhydraten 77.8g, eiwit 24.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Halveer en pel de **ui**. Hak **een helft** fijn en snijd de **andere helft** in dunne reepjes. Meng de **uireepjes** met 1tl olijfolie en zet opzij. Pluk en hak de **rozemarijnnaaldjes** fijn.



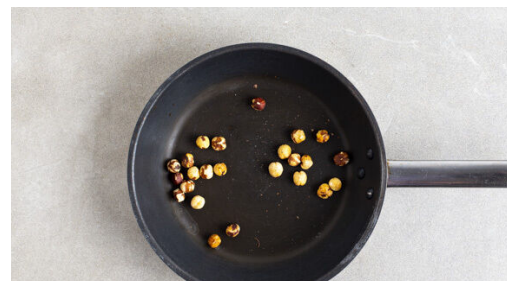
4. Koolslaw maken

Schrob de **wortel** en rasp grof. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2el (wittewijn)azijn, 1tl suiker of honing en een flinke snuf zout en peper. Voeg de **wortelrasp** met **gehakte ui** en de **rode kool** toe aan de **dressing**. Kneed de **koolslaw** ca. 1min stevig totdat de **rode kool** zachter wordt. De **rode kool** geeft af, gebruik evt. keukenhandschoenen.



2. Geitenroomkaas maken

Doe de **zachte geitenkaas** met de **crème fraîche** in een hoge (maat)beker. Pureer glad en breng goed op smaak met zout en peper. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in dunne plakken.



5. Hazelnoten roosteren

Rooster de **hazelnoten** 1-2min in een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur. **Let op**, de **noten** kunnen snel verbranden. Neem de **hazelnoten** uit de pan, laat wat afkoelen en hak ze grof.



3. Flammkuchen beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk met de **geitenroomkaas** en bestrooi met de **rozemarijn** en een snuf peper. Verdeel de **peer** en **uireepjes** erover. Bak de **flammkuchen** in 12-15min goudbruin en krokant in de oven.



6. Flammkuchen afmaken

Bestrooi de **flammkuchen** met de **hazelnoten**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de **rode koolslaw**.