



Flammkuchen met peer en pastinaak

en salade met zonnebloempitten



30-40min



2 personen

Sommige smaken gaan zó goed samen, dat je ze in allerlei vormen met elkaar blijft combineren. Peer, walnoten en pastinaak is zo'n voorbeeld van een match made in heaven. Vandaag serveer je deze drie-eenheid op een knapperige flammkuchen. Je maakt er een salade bij met tomaat, babyromana en zonnebloempitjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 pastinaak
- 1 pakje sojaroomb 6
- 1 peer
- 1 rol flammkuchendeeg 1
- 25g walnoten 15
- 10g verse peterselie
- 1x babyromanasla
- 1 tomaat
- 25g zonnebloempitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- staafmixer met beker
- dunschiller

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 868kcal, vet 47.9g, koolhydraten 81.0g, eiwit 20.3g



1. Pastinaak snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en halveer de **knoflook**. Schil de **helft van de pastinaak of meer naar smaak** en schaaf met een dunschiller of kaasschaaf rondom in dunne linten. Snijd de **kern van de pastinaak** in blokjes. Doe de **blokjes** met de **knoflook** en **2/3e van de sojaroomb** in een hoge (maat)beker en pureer glad. Breng op smaak met zout en peper.



4. Walnoten hakken

Hak de **walnoten** grof en strooi ze in de laatste ca. 5min baktijd over de **flammkuchen** en bak mee. Hak de **helft van de peterselie incl. steeltjes** fijn.



2. Peer snijden

Snijd de **peer** in de lengte in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakken.



5. Dressing pureren

Hak de **rest van de peterselie incl. steeltjes** grof en doe met de **rest van de sojaroomb**, 1el olijfolie, 1el azijn, 2-3el water en een flinke snuf zout in de (schoongemaakte maat)beker. Pureer tot een gladde **dressing**.



3. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Besmeer met de **pastinaaksaus** en beleg met de **pastinaaklinten** en de **peer**. Bestrooi met een flinke snuf zout en besprenkel met 1tl olijfolie. Bak de flammkuchen in ca. 15min goudbruin en gaar in de oven.



6. Salade maken

Snijd de **sla** in hapklare stukjes en de **tomaat** in blokjes. Bestrooi de **flammkuchen** met de **fijngehakte peterselie** naar wens, snijd in stukken en verdeel over borden met de **sla** en de **tomaat**. Besprenkel de **salade** met de **dressing** en bestrooi met de **zonnebloempitten**.