



## Flammkuchen met tonijn en kaas

met appel en dragon



ca. 30min



2 personen

Hoera, we eten flammkuchen vandaag! En zoals altijd is het maken van flammkuchen ook leuk voor de jongere koks - de romige topping van tonijn, dragon, selderij en appel smeer je met gemak op het deeg. Nog wat paprikareepjes erover en wat cheddarkaas, schuif het in de oven, en eet smakelijk!

## Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 1 rode ui
- 1 rol flammkuchendeeg <sup>1</sup>
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 rode paprika
- 2 stengels bleekselderij <sup>9</sup>
- 1 appel
- 5g verse dragon
- 1 blikje tonijn <sup>4,6</sup>
- 50g geraspte cheddar <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise <sup>3</sup>
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp
- zeef

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

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), soja (6), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1066kcal, vet 62.1g, koolhydraten 87.6g, eiwit 37.0g



### 1. Ui inmaken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Rasp de **citroenschil** fijn en pers dan de **citroen** uit. Meng **1el citroensap** met 1el heet water, 1tl suiker en een flinke snuf zout, roer tot de suiker en zout zijn opgelost. Halveer en pel de **ui**, snijd **1 helft** in fijne reepjes en meng ze met het **inmaakmengsel**.



### 4. Tonijn mengen

Meng de **tonijn incl. olie** met de **selderij**, de **appelstukjes**, de gehakte **ui** en de **dragon**. Meng de **rest van de crème fraîche** met 2el mayonaise en breng op smaak met zout en peper.



### 2. Deeg voorbakken

Rol het **deeg** met het bakpapier naar onder uit over een bakplaat. Roer de **helft van de crème fraîche** los met de **citroenrasp** en een snuf zout en peper en verdeel het gelijkmatig over het **deeg**. Bak het **deeg** ca. 12min in de oven, tot de **flammkuchen** goudbruin is en krokant begint te worden.



### 5. Flammkuchen bakken

Verdeel het **tonijnmengsel** gelijkmatig over het voorgebakken **deeg** en verdeel de **paprikareepjes** erover. Bestrooi met de **kaas** en bak de **flammkuchen** nog 7-8min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is en het deeg krokant is.



### 3. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd de **selderij** in dunne plakjes. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd 'em in stukjes. Hak de overgebleven **ui** grof. Hak de **dragon** grof.



### 6. Afmaken en serveren

Giet de **ingemaakte ui** af in een zeef. Snijd de **flammkuchen** in stukken en top de stukken met de **ingemaakte ui**.