

DINNERLY



Flammkuchen met groenten en ansjovis met frisse tomatensalsa



ca. 30min



2 personen

Het beste aan flammkuchen is dat je 'm helemaal naar eigen smaak kunt beleggen. Vandaag hebben we gekozen voor een klassieke basis van gekruide crème fraîche en garneren die met courgettereepjes, ui en ansjovis. We maken onze krokante maaltijd af met een frisse lichtzure tomatensalsa.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 citroen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rode ui
- 1 courgette
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 blikje ansjovis ⁴
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

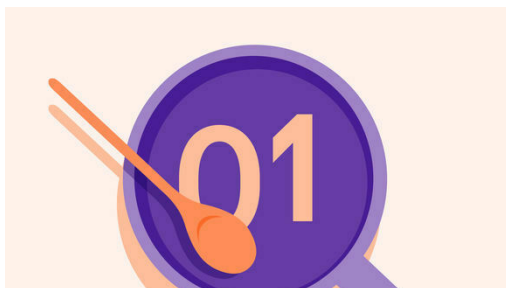
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

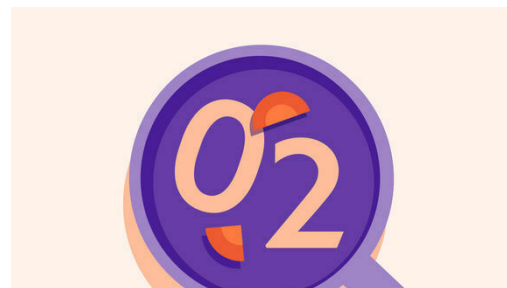
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 757kcal, vet 40.5g, koolhydraten 76.4g, eiwit 19.9g



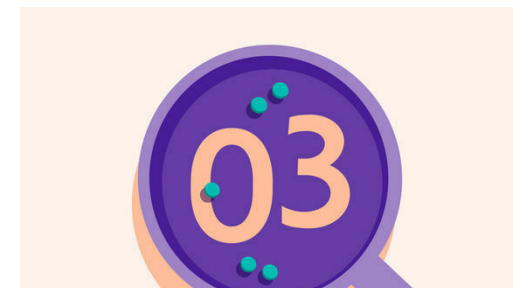
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Rasp de **helft van de citroenschil**, halveer de **citroen** en pers **1 helft** uit. De **andere helft** kun je voor een ander recept bewaren. Meng de **crème fraîche** met de **citroenrasp** en de knoflook en breng op smaak met peper en zout.



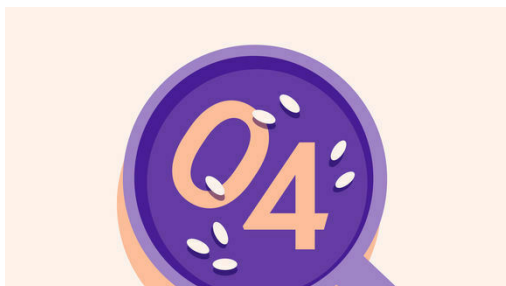
2. Groenten snijden

Pel en halveer de **ui**. Snij **1 helft** in repen en de **andere helft** in blokjes. Snij de **courgette** met een dunschiller in lange dunne repen. Draai de **courgette** daarbij steeds een kwartslag, zodat je mooi gelijke repen krijgt. Meng de **courgette** en **ui** met 1el olijfolie.



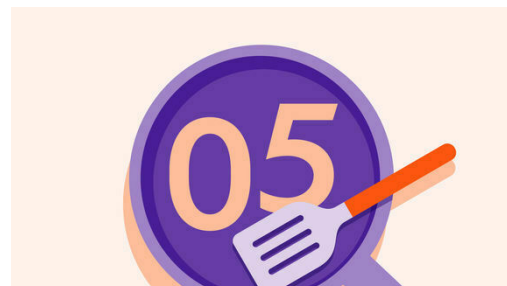
3. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg mét papier** uit op een bakplaat. Bestrijk gelijkmatig met de **crème fraîche** en beleg met de **uierenrepen** en de **courgette**. Bak de **flammkuchen** 9-12min in de oven, tot het **deeg** aan de randen een beetje krokant en in het midden gaar is.



4. Salsa maken

Spoel de **ansjovis** af in een zeef en laat uitlekken. Verdeel 'm in de laatste ca. 5min baktijd over de **flammkuchen**. Maak een **dressing** van het **citroensap**, 1el olijfolie, 1tl honing en een snuf peper en zout. Snij de **tomaat** in kleine blokjes en meng ze met de **uienblokjes** en de **dressing**.



5. Afmaken en serveren

Snij de **gebakken flammkuchen** in stukken. Strooi er wat (versgemalen) peper over en garner met de **tomatensalsa**.



6. Groen en fris

Heb je je tomatensalsa graag wat groener en nog frisser? Dan kun je er wat fijngesneden kruiden aan toevoegen. Basilicum, peterselie en koriander passen er allemaal bij.