



Spaanse chorizoflammkuchen

met tomaten en rucola



ca. 25min



2 personen

Er was eens een flammkuchen, die wel eens op reis wilde. En zo geschiedde: hij nam zijn typische Elzasser flair mee naar Spanje, waar hij kennismakte met de beste lokale producten. Zongedroogde tomaatjes, gekruide chorizo en prachtig groene courgette. Wij konden ons geluk dan ook niet op toen we de befaamde plaattaart met deze heerlijke producten konden bereiden. Ben jij er ook klaar voor om het te proberen?

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 1 courgette
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1x chorizo ⁷
- 10g verse peterselie
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 730kcal, vet 41.7g, koolhydraten 65.0g, eiwit 21.9g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **tomaten** en de **courgette** in hele dunne plakjes en meng ze met 1el azijn en een snuf zout.



4. Flammkuchen afbakken

Verdeel de **tomaat** en **courgette** over de **flammkuchen** en bak 15-20min onderin de oven. Snijd de **chorizo** in dunne reepjes en verdeel ze 5-8min voor het einde van de baktijd over de **flammkuchen**.



2. Crème fraîche mengen

Meng de **crème fraîche** met **1/2tl bouillonpoeder** en een snuf peper.



5. Salade maken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf zout en peper. Hussel de **rucola** om met de **dressing**.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en bestrijk het met de **crème fraîche**.



6. Afmaken & serveren

Snijd de **flammkuchen** in stukken, bestrooi met de **peterselie** en serveer met de **rucolasalade**.