



Mexicaanse flammkuchen met kip

met tomatensalsa en guacamole



30-40min



2 personen

Deze flammkuchen Mexicaanse stijl is net even anders dan de klassieke variant met ui en spek. Je maakt een basis van crème fraîche, limoenrasp en Mexicaanse kruiden en je belegt de flammkuchen met kip, rode ui en guacamole. Je maakt het af met een flinke schep guacamole.

Wat je van ons krijgt

- 1x kipstukjes
- 1 limoen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 bosui
- 1 rood chilipepertje
- 1 teen knoflook
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp

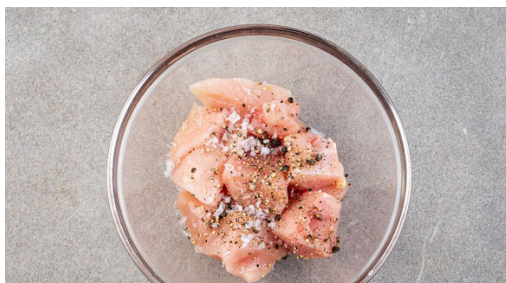
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

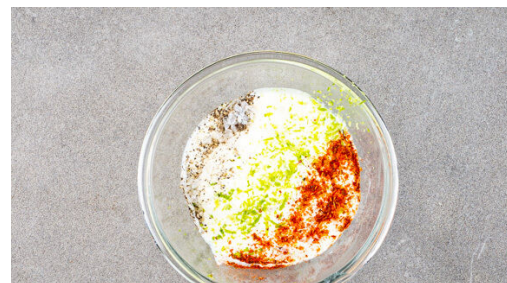
Voedingswaarde per portie

calorieën 830kcal, vet 45.5g, koolhydraten 66.5g, eiwit 35.8g



1. Kip voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Dep de **kipstukjes** droog en bestrooi ze met een snuf peper en zout.



2. Crème fraîche afmaken

Rasp de **limoenschil** fijn. Roer de **crème fraîche** los met **Mexicaanse kruiden naar smaak** en een snuf zout en peper. Breng op smaak met **limoenrasp naar wens**.



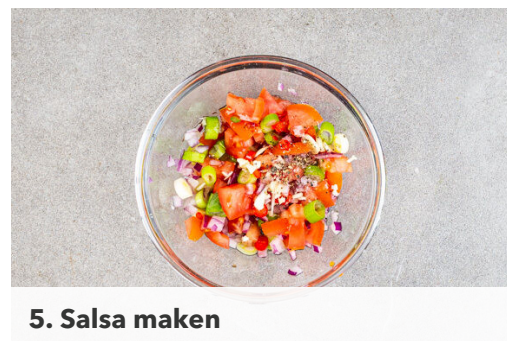
3. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk met de **crème fraîche** en verdeel de **kip** erover. Bak de **flammkuchen** 10-12min in de oven.



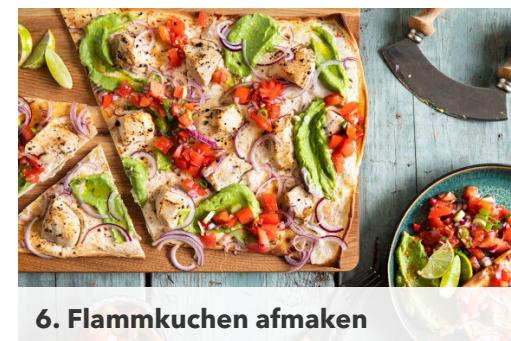
4. Groenten snijden

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Halveer en pel de **ui**. Hak **1 helft** fijn en snijd de **andere helft** in dunne reepjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt en hak de **chilipeper** fijn. Pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere** in partjes.



5. Salsa maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **tomaat, gehakte ui, bosui, chili naar wens** en de **knoflook** met **2el limoensap** en 2tl olijfolie. Breng de **salsa** op smaak met zout en peper.



6. Flammkuchen afmaken

Verdeel de **guacamole** en **uireepjes** over de **flammkuchen** en garneer met de **salsa**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en geef de **limoenpartjes** erbij.