



## Plaattaart met krokante ham

met savooiekool en crème fraîche



30-40min



2 personen

Sinds chef Matthias ons deze verslavende hamchips heeft voorgeschoteld, eten we het liefst niets anders meer. Vandaag eet jij ze als topping op een lekker hartige plaattaart op basis van kaas en zure room, met een gulle laag savooiekool. Echt comfortfood.

## Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 blokje harde kaas <sup>7</sup>
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 savooiekool
- 1 rol flammkuchendeeg <sup>1</sup>
- 1 pakje serranoham

## Wat je thuis nodig hebt

- peper
- olijfolie

## Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp

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

### Kooktip

Gebruik de rest van de ham voor een lekkere sandwich voor je lunch.

### Allergenen

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

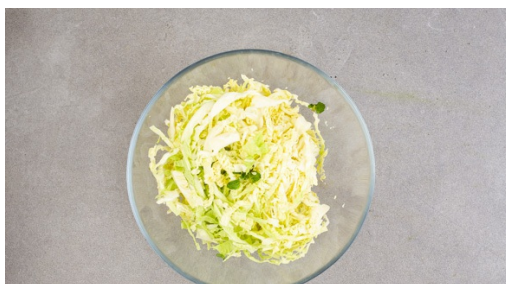
### Voedingswaarde per portie

calorieën 712kcal, vet 33.9g, koolhydraten 60.6g, eiwit 34.0g



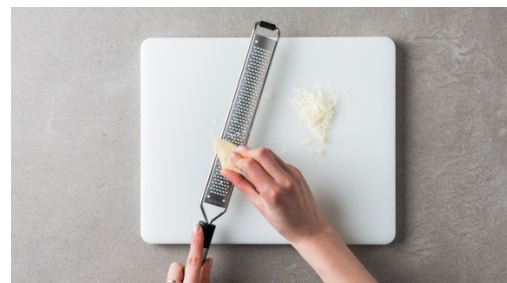
### 1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schuif een bakplaat in de oven om voor te verwarmen. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes.



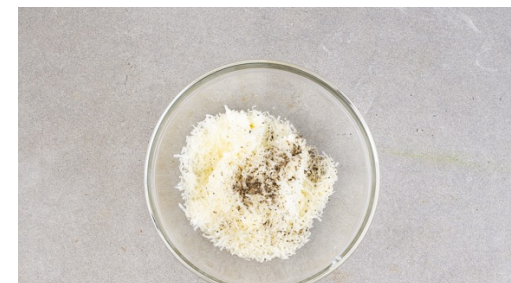
### 4. Savooiekool snijden

Verwijder de buitenste bladeren en de kern van de **savooiekool** en snijd 'm in hele dunne reepjes. Meng met **1-2el crème fraîche** en kneed stevig. Voeg evt. wat olijfolie toe.



### 2. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn.



### 3. Crème fraîche afmaken

Meng de **crème fraîche** met de **kaas** en breng op smaak met peper.



### 5. Plaattaart beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over de voorverwarmde bakplaat. Bestrijk met de **rest van de crème fraîche** en beleg met de **savooiekool** en de **ui**.



### 6. Plaattaart bakken

Snijd de **helft van de ham** in reepjes en verdeel ze over de **plaattaart**. Bak de **plaattaart** in 15-20min goudbruin en knapperig in de oven. Snijd in stukken en serveer.