

DINNERLY



Flammkuchen met spek en spinazie met maïs en ingelegde chilipeper



20-30min



2 personen

Deze flammkuchen is een echt kunstwerk. Goudgele maïs, donkergroene spinazie, roze spek en felrode chilipeper vormen samen een lust voor het oog. Stooi er nog wat kaas over en al snel smaakt hij net zo goed als hij eruitziet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode chilipeper
- 1 blik maïs
- 1x spekreepjes
- 100g babyspinazie
- 1 rol flammkuchendeeg¹
- 50g geraspte jongbelegen kaas⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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 748kcal, vet 35.9g, koolhydraten 72.5g, eiwit 26.4g



1. Chilipeper inleggen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Meng 50ml water met 50ml witte azijn, 1tl suiker en een flinke snuf zout in een kleine kookpan. Verhit het op hoog vuur, tot de suiker en het zout opgelost zijn. Haal van het vuur. Snij ondertussen de **chilipeper** in fijne ringen. Meng de **chilipeper** met het azijnmengsel en laat tot het serveren trekken.



2. Maïs afgieten

Giet de **maïs** af in een zeef en laat uitlekken. Pel en snij 1 teen knoflook fijn en meng met 2el olijfolie en een snuf peper en zout.



3. Spek bakken

Verhit een middelgrote koekenpan zonder olie op hoog vuur. Bak de **spekjes** in 3-4min een beetje krokant. Roer regelmatig. Haal het uit de pan. Maak de pan nog niet schoon, we gebruiken 'm zo weer.



4. Spinazie garen

Zet het vuur uit en voeg de **spinazie** toe aan de gebruikte koekenpan. Laat met behulp van de resthitte slinken. Doe de **spinazie** dan in een zeef en laat uitlekken.



5. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg mét papier** uit op een bakplaat. Bestrijk met de **knoflookolie** en bestrooi met **3/4e van de kaas**. Verdeel de **maïs**, de **spinazie** en de **spekjes** over het **deeg** en bestrooi met de **rest van de kaas**. Bak de **flammkuchen** in ca. 12min knapperig en gaar. Giet de **chilipeper** af en serveer het op de **flammkuchen**.



6. Zoet en zout

Wij houden van de combinatie van zout en zoet. Op deze hartige flammkuchen kun je zoet toevoegen door de spekjes na het bakken met een eetlepel ahornsiroop te mengen. Dat past perfect!