



Mexicaanse flammkuchen met kip

met guacamole en tomatensla



30-40min



2 personen

Zin in flammkuchen maar dan anders? Probeer deze pittige Mexicaanse versie eens! Beleg de flammkuchen met kip en een frisse limoen crème en serveer hem met guacamole, uien en een kruidige tomaten-chilipeper salsa. Een echte eyeopener!

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp

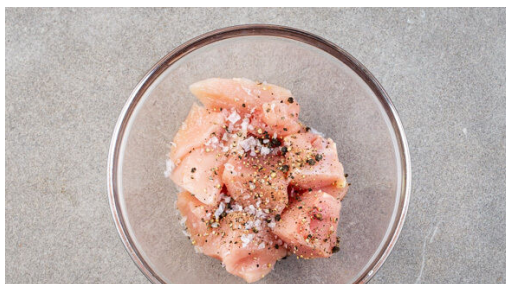
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

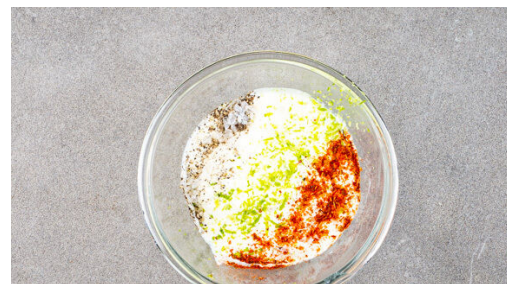
Voedingswaarde per portie

calorieën 879kcal, vet 47.1g, koolhydraten 68.5g, eiwit 43.8g



1. Vlees voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Dep **het vlees** droog en kruid met een flinke snuf peper en zout.



2. Crème fraîche verfijnen

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



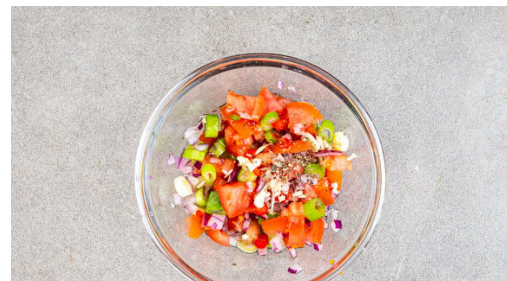
3. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg**, met bakpapier aan de onderzijde, over een bakplaat uit. Bestrijk het deeg gelijkmatig met **limoencrème**. Verdeel de **kipstukjes** over de **flammkuchen** en bak de flammkuchen 10-12min in de oven.



4. Groente 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. Salade 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 garneren

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