



Griekse flammkuchen met rundergehakt

met groene olijven, feta en komkommer



ca. 30min



2 personen

Zonnebaden op Samos, dwalen door Athene of feesten op Mykonos - Griekenland heeft voor elk wat wils. Geïnspireerd door deze weemoedige herinneringen ontwikkelde chef Natalie een Griekse flammkuchen voor je, met kruidig gehakt, zoutige feta en olijven en een frisse salade van tomaten en komkommer. De smaak van vakantie!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 1x rundergehakt
- 1 zakje gedroogde oregano
- 100g feta ⁷
- 1 tomaat
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 minikomkommer
- 1 rode paprika
- 1 zakje groene olijven

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

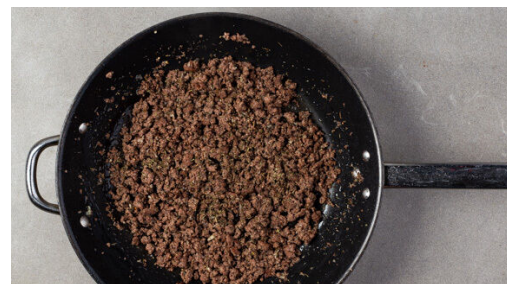
Voedingswaarde per portie

calorieën 1005kcal, vet 58.5g, koolhydraten 70.6g, eiwit 44.4g



1. Saus voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Roer de **tomatenpuree** los met 3el water en 1el balsamicoazijn en breng op smaak met een flinke snuf zout en peper.



2. Gehakt rul bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt** in 3-4min stevig aan. Voeg de **knoflook**, de **helft van de oregano** en een flinke snuf zout en peper toe en bak nog ca. 1min, tot het gehakt bruin en rul is. Neem dan de pan van het vuur.



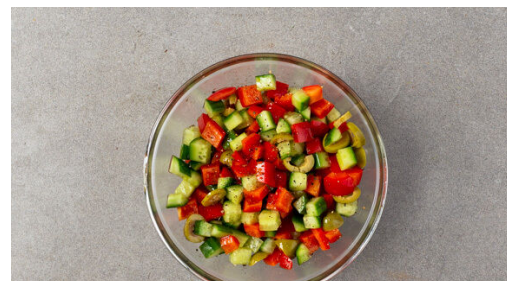
3. Topping voorbereiden

Verkrumel de **feta** en snijd de **tomaat** in blokjes.



4. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk met de **tomatensaus** en verdeel het **gehakt** erover. Beleg met de **tomaat**, en bestrooi met de **feta** en de **rest van de oregano**. Bak de **flammkuchen** 15-20min onderin de oven, tot 'ie goudbruin en knapperig is.



5. Salade maken

Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vieren en dan in blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in kleine blokjes. Snijd de **olijven** in plakjes en meng ze met de **komkommer** en **paprika**. Hussel om met 1el olijfolie en 1el azijn en breng de **salade** op smaak met een flinke snuf zout en peper.



6. Serveren

Verdeel de **helft van de salade** over de **flammkuchen** en serveer de **rest** als bijgerecht.