

DINNERLY



Flammkuchen met shoarmagehakt en frisse knolselderijsalade



ca. 35min



2 personen

Het is weer tijd voor flammkuchen! Je belegt het krokante dunne deeg dit keer met tomaat en gehakt met aromatische kruiden. Terwijl de oven z'n werk doet maak je er een romige salade van knolselderij en bosui bij om als lichte tegenhanger op en naast de flammkuchen te serveren. Simpel en lekker!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 tomaat
- 200g rundergehakt
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 ui
- 1 knolselderij ⁹
- 1 bosui

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp

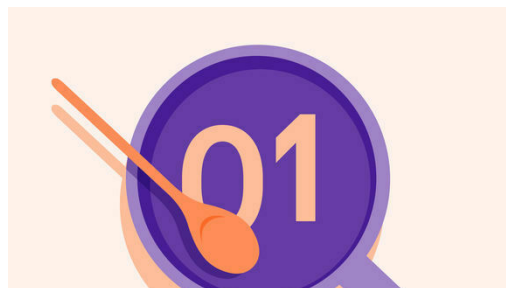
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

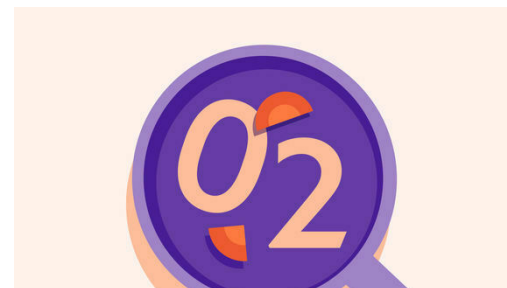
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 892kcal, vet 49.0g, koolhydraten 74.3g, eiwit 32.6g



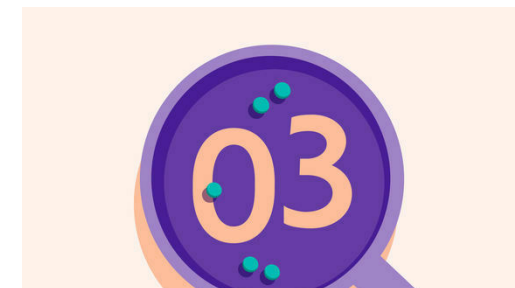
1. Gehakt voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Snij de **tomaat** in blokjes van ca. 1cm. Meng het **gehakt** met de **tomaat**, de **kruidenmix**, de knoflook, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout.



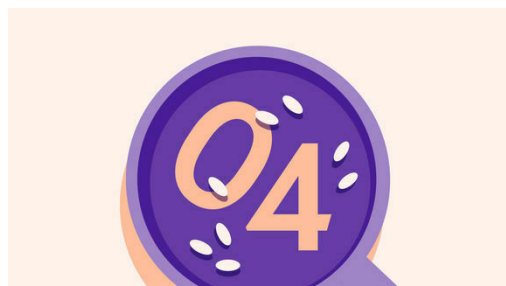
2. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg mét papier** uit op een bakplaat. Verdeel het **gehakt** gelijkmatig over het **deeg**, maar laat een rand van ca. 1cm vrij. Bak de **flammkuchen** 9-12min in de oven, tot het **deeg** aan de rand een beetje krokant en in het midden gaar is.



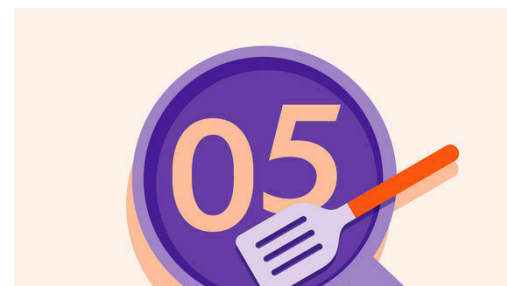
3. Uien bakken

Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne repen. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Voeg de **ui** met een snuf zout toe en bak 1-2min. Zet het vuur laag, voeg ½tl suiker toe en bak nog 6-8min, tot de **ui** zacht is (zie ook stap 6).



4. Salade maken

Los ½el suiker en een flinke snuf peper en zout op in 2el (wittewijn)azijn. Schil de **knolselderij** en rasp grof. Kneed het azijnmengsel door de **knolselderij** tot ie zachter wordt. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** apart in dunne ringen. Meng het **wit van de bosui** met 2el mayonaise door de **knolselderij**.



5. Afmaken en serveren

Beleg de **gebakken flammkuchen** met de **ui**, wat **knolselderijsalade** en de **groene bosuiringen**. Serveer de **rest van de salade** erbij.



6. Zoute zaken

Het zout dat je in stap 3 samen met de ui aan de pan toevoegt is niet alleen om de ui de kruiden, maar zorgt er ook voor dat het vocht uit de ui vrijkomt. Zo worden je uien sneller gaar.