



Flammkuchen 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 flammkuchen 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 ^{3,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 savooiekool
- 1x flammkuchendeeg ¹
- 1 pakje serranoham

Wat je thuis nodig hebt

- peper

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), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

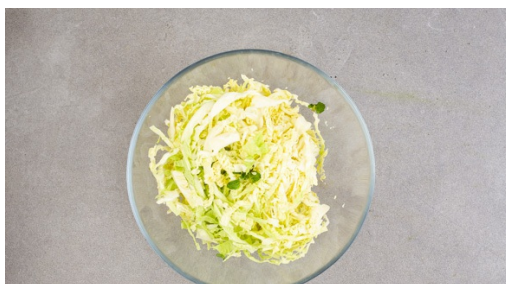
Voedingswaarde per portie

calorieën 694kcal, vet 32.4g, koolhydraten 66.8g, eiwit 29.4g



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. Je gebruikt vandaag de **helft van de savooiekool**, dus je kunt de **andere helft gebruiken voor bijv. een salade de volgende dag. Meng de __helft** die je gebruikt met **1-2el kaascrème** en kneed stevig. Voeg evt. wat olijfolie toe.



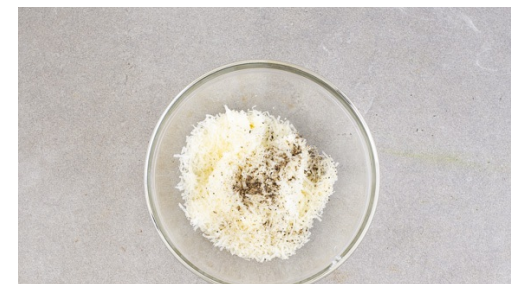
2. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn.



5. Flammkuchen 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**.



3. Crème fraîche afmaken

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



6. Flammkuchen bakken

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