



Spaanse chorizoflammkuchen

met tomaten en rucola



ca. 25min



2 personen

Er was eens een flammkuchen, die wel eens op reis wilde. En zo geschiedde: hij nam zijn typische Elzasser flair mee naar Spanje, waar hij kennismakte met de beste lokale producten. Zongedroogde tomaatjes, gekruide chorizo en prachtig groene courgette. Wij konden ons geluk dan ook niet op toen we de befaamde plaattaart met deze heerlijke producten konden bereiden. Ben jij er ook klaar voor om het te proberen?

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 1 courgette
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 pakje chorizo ⁷
- 10g verse peterselie
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat

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 808kcal, vet 46.1g, koolhydraten 74.2g, eiwit 21.7g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) - haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **tomaten** en de **courgette** in hele dunne plakjes en meng ze met 1el (wittewijn)azijn en een snuf zout.



2. Crème fraîche mengen

Meng de **crème fraîche** met ½tl **bouillonpoeder** en een snuf peper.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en bestrijk het met de **crème fraîche**.



4. Flammkuchen afbakken

Verdeel de **tomaat** en **courgette** over de **flammkuchen** en bak 15-20min onderin de oven. Snijd de **chorizo** in dunne reepjes en verdeel ze 5-8min voor het einde van de baktijd over de **flammkuchen**.



5. Salade maken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Klop een **dressing** van 2tl olijfolie, 2tl azijn en een snuf peper en zout. Hussel de **rucola** om met de **dressing**.



6. Afmaken & serveren

Snijd de **flammkuchen** in stukken, bestrooi met de **peterselie** en serveer met de **rucolasalade**.