



Flammkuchen met asperges en spek

met crème fraîche en pijnboompitten



20-30min



2 personen

Wat is het voorjaar zonder asperges? Wij eten ze graag op elke mogelijke manier: gegrild, gesauteerd, in de soep en zelfs rauw geschaafd door de salade. Vandaag beleg je er een heerlijke flammkuchen met spekjes mee. En het restje gaat in de snelle salade, dus dat is dubbel genieten.

Wat je van ons krijgt

- 1x groene asperges
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1x spekreepjes
- 50g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- dunschiller

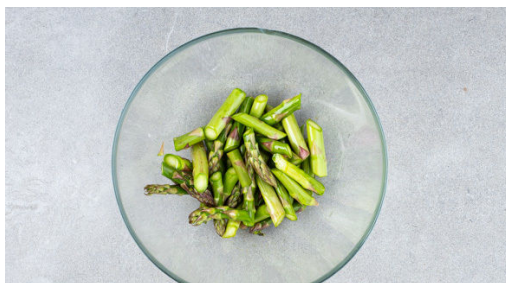
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 732kcal, vet 43.0g, koolhydraten 64.0g, eiwit 20.4g



1. Asperges voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht), met de bakplaat erin. Snijd het houtachtige onderste van de **asperges** en snijd ze dan schuin in stukjes.



4. Deeg beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit en bestrijk gelijkmatig met de **crème fraîche**. Beleg met de **spekjes** en $\frac{3}{4}$ van de **asperges**.



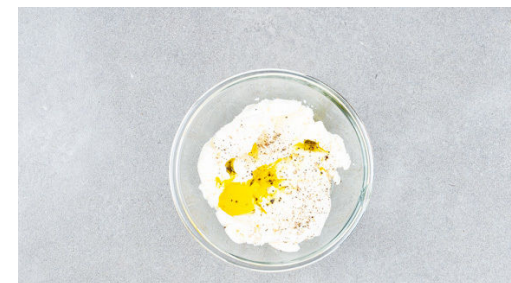
2. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1el water en een snuf peper, zout en suiker. Heb je appelsap in huis? Gebruik dat dan in plaats van water.



5. Flammkuchen bakken

Leg de **flammkuchen** voorzichtig op de voorverwarmde bakplaat en bak in ca. 15min goudbruin en gaar in de oven.



3. Crème fraîche kruiden

Roer de **crème fraîche** los met 1tl olijfolie en breng op smaak met peper en zout.



6. Salade afmaken

Hussel de **mesclun** vlak voor het serveren om met de **rest van de asperges** en de **dressing**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de **salade**.