



## V3: Philly cheesesteak flammkuchen

met biologisch rundergehakt en paprika



30-40min



2 personen

De Philly cheesesteak is een broodje met zijn roots in Philadelphia. Het broodje is zó befaamd dat mensen uit alle hoeken van de wereld naar de stad afreizen om het te proberen en er bestaat flinke rivaliteit omtrent wie de beste sandwich maakt. Wij gebruiken de beroemde smaken uit dit broodje in een flammkuchen: de combinatie van biologisch rundergehakt, gesmolten kaas, gegrilde paprika en crème fraîche is een topper!

### Wat je van ons krijgt

- 250g biologisch rundergehakt
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 rol flammkuchendeeg <sup>1</sup>
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 50g jonge Goudse, geraspt <sup>7</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

### Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan

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 1030kcal, vet 59.1g, koolhydraten 75.6g, eiwit 43.1g



#### 1. Gehakt rul bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Bak het **gehakt** in 4-5min bruin en rul en bestrooi het met een flinke snuf peper en zout. Schep het **gehakt** op een bord en bewaar de pan.



#### 2. Groente snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Pel en snijd de **knoflook** fijn.



#### 3. Groente bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **knoflook** en **paprika** al roerende in 4-5min gaar en licht gebruid. Bestrooi met een flinke snuf peper en zout.



#### 4. Deeg voorbereiden

Rol het deeg met bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk met de **crème fraîche** en bestrooi met de **geraspte kaas**.



#### 5. Flammkuchen beleggen

Verdeel het **gehakt** en de **groente** over het **deeg**.



#### 6. Flammkuchen bakken

Bak de **flammkuchen** in 9-12min gaar en goudbruin in de oven. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer.