

DINNERLY



Flammkuchen met kruidig gehakt met ingelegde komkommer en crème-fraîche-dip



ca. 30min



2 personen

Gehakt is niet alleen heerlijk in pastasauzen, als gehaktballen of als hamburgers, het past ook prima op een flammkuchen. Hier het bewijs: luchtig gebakken deeg met kruidig gehakt, rode ui en tomaat, gegarneerd met frisse komkommer en een lekkere crème-fraîche-dip. Dat wordt smullen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 200g varkensgehakt
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 komkommer
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- maatbeker
- staafmixer met beker

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 827kcal, vet 39.9g, koolhydraten 78.9g, eiwit 34.4g



1. Tomatensaus maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en halveer de **ui**, snipper **1 helft** heel fijn en snij de **andere helft** in dunne repen. Snij **1 tomaat** en 1 teen knoflook grof, doe ze in een hoge (maat)beker met 2tl olijfolie en 1el azijn en pureer fijn. Kruid met peper en zout en schep de **gesnipperde ui** erdoor.



2. Flammkuchen bakken

Knead de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout door het **gehakt**. Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat en bestrijk met de **tomatensaus**. Verdeel het **gehakt** erover en bak de **flammkuchen** 10-14min in de oven, tot het **deeg** krokant is en het **gehakt** gaar (zie ook **stap 6**).



3. Komkommer inleggen

Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne plakken. Verwarm 50ml azijn en 1el suiker in een kleine kookpan, tot de suiker opgelost is. Meng de **komkommer** en de **uieren** met het azijnmengsel en zet het tot het serveren in de koelkast.



4. Dip maken

Verwijder de harde kern uit de **overgebleven tomaat** en snij het **vruchtvlees** in kleine blokjes. Meng de **crème fraîche** met de **rest van de kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout.



5. Flammkuchen serveren

Haal de **flammkuchen** uit de oven en laat even afkoelen. Garneer de **flammkuchen** dab met de **komkommer**, de **ui** en de **tomatenblokjes** en druppel de **crème fraîche** erover.



6. Onderhitte

Als het gehakt sneller gaar wordt dan het deeg, dan kun je de onderhitte van de oven gebruiken. Zo wordt het deeg snel goudbruin en krokant zonder dat het gehakt verbrandt.