



Philly cheesesteak flammkuchen

met varkensgehakt 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 varkensgehakt, gesmolten kaas, gegrilde paprika en crème fraîche is een topper!

Wat je van ons krijgt

- 250g varkensgehakt
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 100g jonge geraspte kaas ²

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 (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 970kcal, vet 52.3g, koolhydraten 75.7g, eiwit 44.8g



1. Gehakt rul bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. 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 papier** uit op een bakplaat. Bestrijk met de **crème fraîche** en bestrooi met de **helft van de geraspte kaas**. **Tip:** je kunt eventueel ook **meer kaas** gebruiken.



5. Flammkuchen beleggen

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



6. Flammkuchen bakken

Bak de **flammkuchen** 9-12min in de oven tot de randen licht knapperig zijn en het midden goed gaar. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer.