

DINNERLY



Shoarmagehakt op flammkuchen en frisse knolselderijsalade



ca. 35min



2 personen

Het is weer tijd voor flammkuchen! Je belegt het krokante dunne deeg dit keer met tomaat en rundergehakt met aromatische kruiden. Terwijl de oven z'n werk doet maak je er een romige salade van knolselderij en bosui bij om als lichte tegenhanger op en naast de flammkuchen te serveren. Simpel en lekker!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 tomaat
- 250g rundergehakt
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 rol flammkuchendeeg³
- 1 ui
- 1 stuk knolselderij¹
- 1 bosui

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise²
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp

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

ALLERGENEN

Selderij (1), Eieren (2), Glutens (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 965kcal, vet 53.2g, koolhydraten 77.8g, eiwit 37.5g



1. Gehakt voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd in blokjes van ca. 1cm. Meng het **gehakt** met de **tomaat**, de **kruidenmix**, de knoflook, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout.



2. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg mét papier** uit op een bakplaat. Verdeel het **gehakt** gelijkmatig over het **deeg**, laat daarbij een rand van ca. 1cm vrij. Bak de **flammkuchen** 9-12min in de oven, tot het **deeg** aan de rand een beetje krokant en in het midden gaar is.



3. Uien bakken

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bal de **ui** met een snuf zout bak 1-2min. Zet het vuur laag, voeg ½tl suiker toe en bak nog 6-8min, tot de **ui** zacht is (zie ook **stap 6**).



4. Salade maken

Los ½el suiker en een flinke snuf peper en zout op in 2el (wittewijn)azijn. Snijd de **knolselderij** in vieren, schil deze kwarten en rasp grof. Kneed het azijnmengsel door de **knolselderij** tot ie zachter wordt. Snijd het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne ringen. Meng het **wit van de bosui** met 2el mayonaise door de **knolselderij**.



5. Afmaken en serveren

Beleg de **gebakken flammkuchen** met de **ui**, wat **knolselderijsalade** en de **groene bosuiringen**. Serveer de **rest van de salade** erbij.



6. Zoute zaken

Het zout dat je in stap 3 samen met de ui aan de pan toevoegt is niet alleen om de ui de kruiden, maar zorgt er ook voor dat het vocht uit de ui vrijkomt. Zo worden je uien sneller gaar.