



## Flammkuchen met spek en peer

met salade en pecannoten



20-30min



2 personen

Flammkuchen of tarte flambée is een traditionele specialiteit uit het grensgebied tussen Duitsland en Frankrijk. De naam is misleidend, want het is geen taart en het wordt ook niet geflambeerd. We eten vandaag een dunne krokante deegbodem uit de oven, met daarop zachte crème fraîche, zoete peer, zoute spekblokjes en nog meer lekkers. Erbij serveren we een frisse salade met witlof en pecannoten. Creatief, lekker en makkelijk!

## Wat je van ons krijgt

- 1 peer
- 1 ui
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje crème fraîche <sup>2</sup>
- 1 rol flammkuchendeeg <sup>1</sup>
- 1 pakje spekblokjes
- 1 blokje Italiaanse kaas <sup>2</sup>
- 1 stronk witlof
- 25g pecannoten <sup>3</sup>
- 100g mesclun

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp

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

### Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 924kcal, vet 57.0g, koolhydraten 74.2g, eiwit 25.0g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer de **peer**, verwijder het klokhuis en snij de **peer** in de lengte in plakken. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Snij de **bieslook** in kleine ringetjes.



### 4. Flammkuchen bakken

Beleg het **deeg** met de **peer**, **ui** en **spekblokjes** en rasp de **kaas** erover. Bak de **flammkuchen** ca. 15min in de oven, tot de randen goudbruin zijn en het midden goed doorgebakken is.



### 2. Crème fraîche afmaken

Meng de **crème fraîche** met de **helft van de bieslook** en een snuf peper en zout.



### 5. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van de **rest van de bieslook**, 1el olijfolie, 1el azijn, 1el water en een snuf zout en suiker.



### 3. Deeg voorbereiden

Rol het **flammkuchendeeg met papier** uit op een bakplaat. Bestrijk **het deeg** met de **crème fraîche** en laat hierbij rondom een rand van ca. 1cm vrij.



### 6. Salade maken

Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne reepjes. Hak de **pecannoten** fijn. Meng de **mesclun** met de **witlof**, de **pecannoten** en de **dressing**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de **salade**.