



Spaanse chorizoflammkuchen

met tomaten en rucola



ca. 25min



2 personen

Deze flammkuchen combineert de klassieke Elzasser basis met een smaakvolle Spaanse twist. De knapperige bodem wordt belegd met frisse tomaten, pittige chorizo en knapperig groene courgette. Een eenvoudige maar smaakvolle plaattaart die perfect is voor een snelle maaltijd of een gezellige borrel. Probeer het zelf en geniet van deze heerlijke combinatie.

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 1 courgette
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 1 zakje groentebouillonpoeder ¹
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 100g chorizoblokjes ²
- 10g verse peterselie
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat

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 793kcal, vet 42.5g, koolhydraten 73.2g, eiwit 26.3g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snijd het **vruchtvlees** in dunne plakken. Snijd de **courgette** eveneens in dunne plakken. Meng de **groente** met 1el (wittewijn)azijn en een snuf zout.



4. Flammkuchen afbakken

Beleg het **deeg** met de **tomaat** en **courgette** en bak 15-20min onderin de oven, tot de randen goudbruin zijn en het midden goed doorgebakken is. Verdeel 5-8min voor het einde van de baktijd de **chorizo** over de **flammkuchen** en bak mee.



2. Crème fraîche mengen

Meng de **crème fraîche** met een **½tl bouillonpoeder** en een snuf peper.



5. Salade maken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Klop een **dressing** van 2tl olijfolie, 2tl azijn en een snuf peper en zout. Hussel de **rucola** om met de **dressing**.



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. Afmaken & serveren

Snijd de **flammkuchen** in stukken, bestrooi met de **peterselie** en serveer met de **rucolasalade**.