DINNERLY

Mexicaanse flammkuchen met kip

met crème fraîche en tomatensalsa

30-40min 2 personen

Deze flammkuchen Mexicaanse stijl is net even anders dan de klassieke variant met ui en spek. Je maakt een basis van crème fraîche en Mexicaanse kruiden en je belegt de flammkuchen met gerookte kip en rode ui. Je maakt het af met een zelfgemaakte tomatensalsa.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kuipje crème fraîche [2]
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 rode ui
- 1 rol flammkuchendeeg [1]
- 1x gerookte kipreepjes
- 2 tomaten
- 1 bosui

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 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 726kcal, vet 32.8g, koolhydraten 74.5g, eiwit 28.1g

1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Meng de **crème fraîche** met de **helft van de kruidenmix**, 1el azijn en wat peper en zout. Pel en halveer de **ui**. Snij **1 helft** fijn en de **andere helft** in dunne repen.

2. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg** met papier uit over een bakplaat. Bestrijk gelijkmatig met de **crème fraîche** en laat daarbij een rand van ca. 1cm vrij. Verdeel de **kipreepjes** en **uienreepjes** over het **deeg**. Bak de **flammkuchen** ca. 12min in de oven, tot het **deeg** gaar en aan de randen krokant is.

3. Groente snijden

Snij de **tomaten** in kleine blokjes en de **bosui** in dunne ringen.

4. Salsa maken

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Maak een **salsa** van de **tomaat**, **fijngesneden ui**, **bosui**, de **rest van de kruidenmix**, de knoflook, 2el azijn en 1el olijfolie. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.

5. Afmaken en serveren

Snij de **flammkuchen** in stukken en garneer 'm met de **tomatensalsa**.

6. ¡Viva México!

Om nog een typisch Mexicaanse smaak toe te voegen kun je in plaats van azijn wat limoensap aan je salsa toevoegen. En als dat nog niet genoeg was, rasp je er ook nog wat limoenschil overheen.