



Flammkuchen met spekjes

en kaki met notige witlofsalade



30-40min



2 personen

De traditionele Flammkuchen hebben we vandaag een fruitige make over gegeven: er gaan plakjes kaki op! Van deze fijne vrucht bestaan overigens meerdere soorten: de langwerpige persimon (hachiya kaki) en de plattere sharon (fuyu kaki). Jij gebruikt voor dit recept de sharon, want die kun je ook eten als 'ie nog niet helemaal rijp is. Daarnaast hoef je 'm niet eens te schillen. Wat een topvrucht!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 kaki
- 10g verse bieslook
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1x spekjes
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1x witlof
- 1 zakje pecannoten ¹⁵
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 966kcal, vet 58.5g, koolhydraten 78.8g, eiwit 27.5g



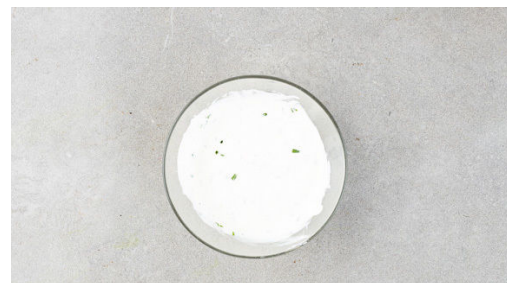
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de **kaki** horizontaal in dunne schijven (je hoeft 'm dus niet te schillen!). Snijd of knip de **bieslook** in dunne ringetjes.



4. Deeg beleggen

Beleg de **flammkuchen** met de **ui**, **kaki** en **spekjes**. Rasp de **kaas** erboven en bak de **flammkuchen** 15-20min in de oven tot het **deeg** gaar en iets knapperig is.



2. Crème maken

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



5. Dressing maken

Maak een **dressing** van de **rest van de bieslook**, 1-2el olijfolie, 1-2el azijn, 1-2el water en een snufje zout en suiker.



3. Flammkuchen voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit en bestrijk gelijkmatig met de **crème**.



6. Salade maken

Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan in smalle reepjes. Hak de **pecannoten** fijn. Meng kort voor het serveren de **mesclun** met de **witlof**, **noten** en de **dressing**. Serveer de **flammkuchen** met de **salade**.