



Flammkuchen met kip

en courgette in Marokkaanse stijl



20-30min



2 personen

We geven je de fijne smaken van Marokkaanse kippenstoof met een verrassende twist. Hoe? Chef Martina combineerde de rijke zoetzure smaak van de traditionele B'stilla met het gemak van een flammkuchen. Klinkt interessant, nietwaar? Swing dus snel die oven aan, want deze maaltijd staat in no time op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1x kipstukjes
- 1 sachet komijnpoeder
- 1 courgette
- 1 sjalotje
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 20g verse kruidenmix: peterselie & koriander
- 1 sachet kaneel

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- honing
- suiker

Kookgerei

- kleine kookpan
- oven
- bakplaat
- waterkoker
- staafmixer

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 725kcal, vet 27.9g, koolhydraten 77.3g, eiwit 39.4g



1. Groenten bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Snijd de **wortel** in dunne schijfjes. Voeg ze aan het kokende water toe en kook in 5-6min beetgaar. Giet af en doe de **wortel** samen met 1/2el azijn en 1el honing terug in de pan. Kook al roerend 1min op hoog vuur. Neem de pan van het vuur en zet opzij.



2. Deeg voorbakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Prik het **deeg** in en bak het 3-5min in de oven voor.



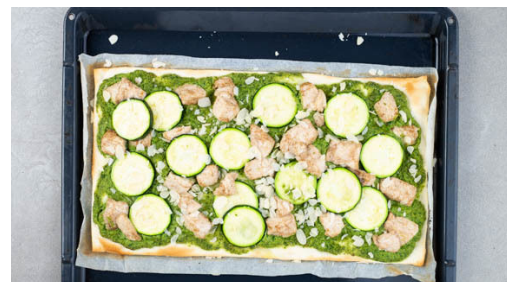
3. Kip marineren

Meng de **kip** met **1/2tl komijn** en 1/8tl zout en zet opzij.



4. Pesto maken

Snijd de **helft van de courgette** in dunne schijfjes en de **rest** in grove stukjes. Pel en hak het **sjalotje** grof. Doe de **stukjes courgette** met de **helft van het amandelschaafsel**, de **verse kruiden** (zonder steeltjes), het **sjalotje**, **1/2tl kaneel**, **1/2tl komijn**, 2el olijfolie, 4el water en 1/8tl zout in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad.



5. Flammkuchen bakken

Neem na 3-5min de bakplaat uit de oven en bestrijk het **deeg** met de **pesto**. Verdeel de **courgetteschijfjes** en de **kip** erover. Bak de **flammkuchen** nog 10-15min tot het **deeg** gaar is. Meng de **rest van het amandelschaafsel** met 1tl suiker en verdeel dat de laatste 3min over de **flammkuchen**.



6. Wortels afmaken

Breng de **wortel** op smaak met peper en zout. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de **wortel** bovenop.