



Appelflammkuchen met spekjes

en oude kaas met frisse rucolasalade



30-40min



2 personen

Wij hebben een fijne variant op de traditionele flammkuchen bedacht! Oude bekenden als hartige spekjes, romige crème fraîche en zoute, oude kaas ontmoeten in dit gerecht een "new best friend": de appel. Dankzij een knaller van een salade met peperige rucola, zongedroogde tomaten, licht bittere witlof en een fruitige vinaigrette heb je snel de ideale doordeweekse maaltijd klaar.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 appel
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje geraspte oude kaas ⁷
- 1x spekjes
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 1x witlof
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- oven
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 989kcal, vet 55.4g, koolhydraten 76.7g, eiwit 37.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Rasp de **appel** tot op het klokhuis grof.



2. Flammkuchen beleggen

Rol het **deeg** met het aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Bestrijk het met de **helft van de crème fraîche** en beleg de **flammkuchen** met de **kaas** en **spekjes**. Gebruik de **rest van de crème fraîche** voor een ander recept.



3. Flammkuchen bakken

Verdeel de **appel** en de **helft van de ui** over de **het deeg**. Bestrooi met peper en bak de **flammkuchen** 15-20min in de oven tot de randjes goudbruin zijn en de **deegbodem** gaar is.



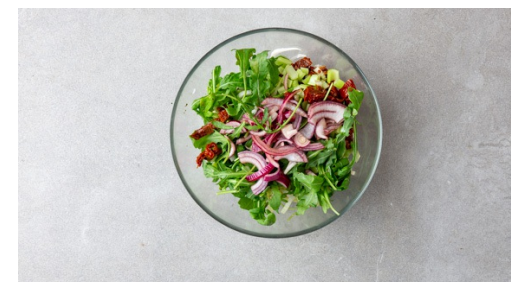
4. Ui marineren

Meng de **rest van de ui** met 1el azijn (bij voorkeur rodewijnazijn), 1tl suiker en een snufje zout.



5. Groenten snijden

Snijd de **bleekselderij** in stukjes. Hak de **gedroogde tomaten** grof. Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Doe de hardere kern weg.



6. Salade mengen

Doe de **witlof** met de **rucola**, **tomaten** en **bleekselderij** in een kom. Voeg er 1el olijfolie en de **uienringen in azijn** aan toe en hussel de **salade** om. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **flammkuchen** met de **salade**.