



Plaattaart met krokante ham

met savooiekool en zure room



30-40min



2 personen

Sinds chef Matthias ons deze verslavende hamchips heeft voorgeschoteld, eten we het liefst niets anders meer. Vandaag eet jij ze als topping op een lekker hartige plaattaart op basis van kaas en zure room, met een gulle laag savooiekool. Echt comfortfood.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 savooiekool
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 pakje gedroogde ham

Wat je thuis nodig hebt

- peper
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp

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

Allergenen

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

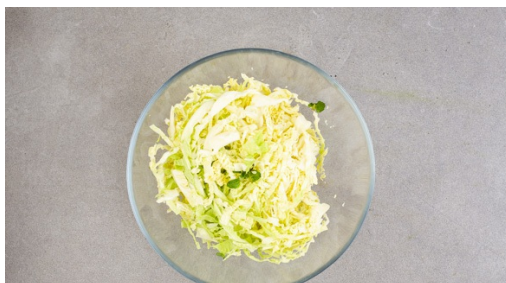
Voedingswaarde per portie

calorieën 746kcal, vet 36.1g, koolhydraten 61.5g, eiwit 29.1g



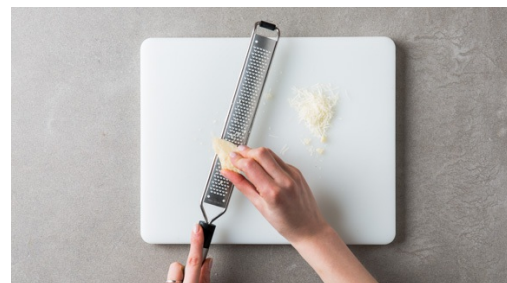
1. Uien snijden

Verwarm de oven voor op 200°C met een bakplaat erin, zodat die ook kan opwarmen. Pel en snijd de **ui** in halve ringen.



4. Savooiekool snijden

Snijd de **helft van de savooiekool** in dunne repen en gebruik de **rest** voor een ander recept. Roer **1-2el van het kaasmengsel** door de **koolreepjes** en kneed stevig. Voeg evt. een scheutje olijfolie toe.



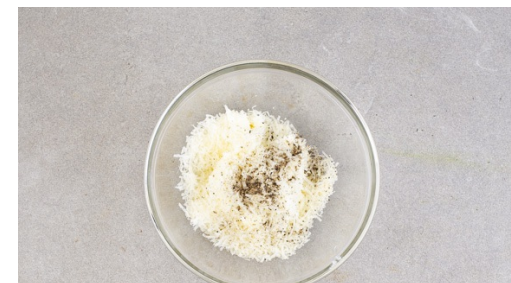
2. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn.



5. Plaattaart beleggen

Haal de voorverwarmde bakplaat voorzichtig uit de oven en rol het **deeg** met aanklevend bakpapier erover uit. Bestrijk met de **rest van het kaasmengsel** en verdeel de **koolreepjes** en de **ui** over het deeg.



3. Crème fraîche losroeren

Meng de **crème fraîche** met de **geraspte kaas** en breng op smaak met een snuf peper.



6. Ham toevoegen

Snijd de **helft van de ham** (of meer bij grote trek) in dunne repen en verdeel ze over de **plaattaart**. Bak in 15-20min goudbruin en gaar in de oven. Snijd de **plaattaart** in stukken en serveer direct.