



Flammkuchen met rundergehakt

en champignons met romige mosterdsaus



ca. 40min



2 personen

Flammkuchen zijn er in alle vormen en maten. Of ze nou zoet of hartig belegd zijn, bij Marley krijgen we er geen genoeg van. Vandaag maak je er eentje met rundergehakt, champignons en dille. Daarnaast maak je een heerlijk frisse bieslookdressing.

Wat je van ons krijgt

- 1x champignons
- 1 rode ui
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x rundergehakt
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 938kcal, vet 55.3g, koolhydraten 61.1g, eiwit 39.1g



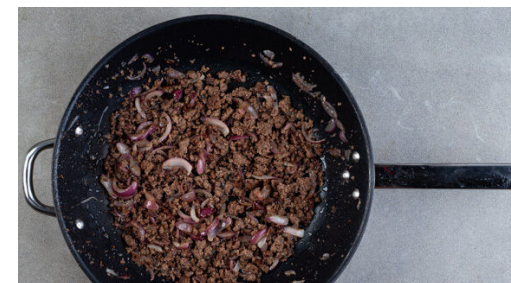
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Boen de **champignons** schoon en snijd ze in plakjes. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



2. Crème fraîche afmaken

Roer de **crème fraîche** los met de **mosterd** en een snufje zout en peper.



3. Gehakt bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak het **gehakt** en de **uien** 4-5min. Breng op smaak met een flinke snuf zout en peper.



4. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg** met het aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Bestrijk het met de **crème fraîche** en beleg met het **gehakt**. Verdeel de **champignonplakjes** erover en bak de **flammkuchen** 12-15min in de oven tot het **deeg** gaar is.



5. Kruiden snijden

Snijd de **dille** fijn en snijd of knip de **bieslook** in ringetjes. Klop een **dressing** van de **bieslook**, 1el olijfolie, 1el azijn, 1el water, 1/2tl zout en een flinke snuf peper.



6. Afmaken en serveren

Bestrooi de **flammkuchen** voor het serveren met de **dille** en zout en peper naar wens. Hussel de **sla** om met de **dressing** en serveer bij de **flammkuchen**.