



Mexicaanse flammkuchen met kip

met tomatensalsa en guacamole



30-40min



2 personen

Deze flammkuchen Mexicaanse stijl is net even anders dan de klassieke variant met crème fraîche, ui en spek. Je maakt een basis van zure room, limoenrasp en Mexicaanse kruiden en je belegt de flammkuchen met kip, rode ui en guacamole. Je maakt het af met een flinke schep guacamole.

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 1 limoen
- 1 beker zure room ⁷
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 bosui
- 1 vers chilipepertje
- 1 teen knoflook
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp

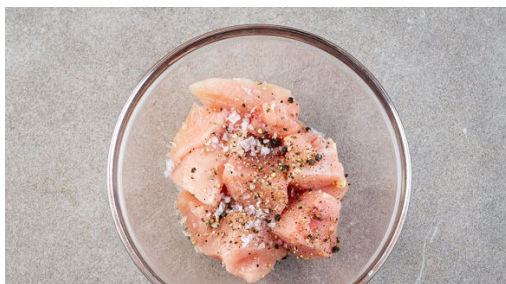
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 707kcal, vet 27.4g, koolhydraten 65.3g, eiwit 39.9g



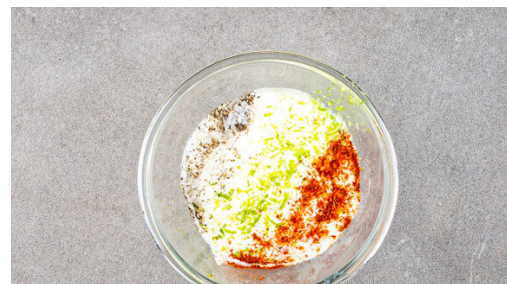
1. Kip voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in kleine blokjes. Bestrooi ze met een snuf peper en zout.



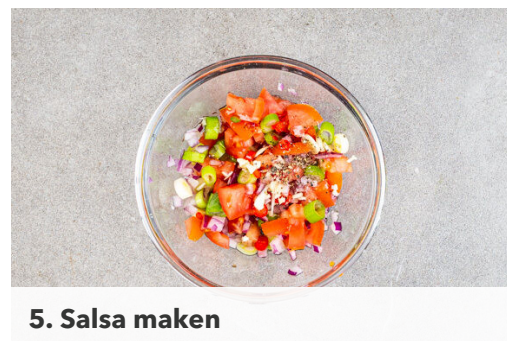
4. Groenten snijden

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Halveer en pel de **ui**. Hak **1 helft** fijn en snijd de **andere helft** in dunne reepjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt en hak de **chilipeper** fijn. Pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere** in partjes.



2. Zure room afmaken

Rasp de **limoenschil** fijn. Roer de **zure room** los met **Mexicaanse kruiden naar smaak** en een snuf zout en peper. Breng op smaak met **limoenrasp naar wens**.



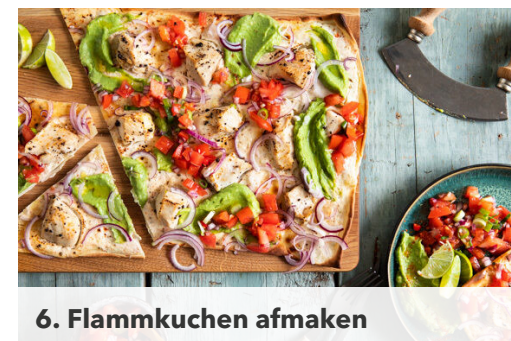
5. Salsa maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **tomaat, gehakte ui, bosui, chili naar wens** en de **knoflook** met **2el limoensap** en 1el olijfolie. Breng de **salsa** op smaak met zout en peper.



3. Flammkuchen bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk met de **zure room** en verdeel de **kip** erover. Bak de **flammkuchen** 10-12min in de oven.



6. Flammkuchen afmaken

Verdeel de **guacamole** en **uireepjes** over de **flammkuchen** en garneer met de **salsa**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en geef de **limoenpartjes** erbij.