



Zoetige flammkuchen met spek

met abrikozen en sla



30-40min



2 personen

Zoet of hartig, comfort of vreemd, herhaling of origineel? Deze flammkuchen verenigt al die dingen en meer. Een hartige flammkuchen met spek, crème fraîche en kaas – zo ver, zo bekend. Maar dan: zoete abrikozen erop? Mag dat? Werkt dat? Jazeker werkt dat, het is zelfs heerlijk. Voor extra frisheid serveer je er een eenvoudige salade bij, waardoor alle smaken nog beter naar voren komen.

Wat je van ons krijgt

- 2 abrikozen
- 1 ui
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1x spekreepjes
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 10g verse bieslook
- 100g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp

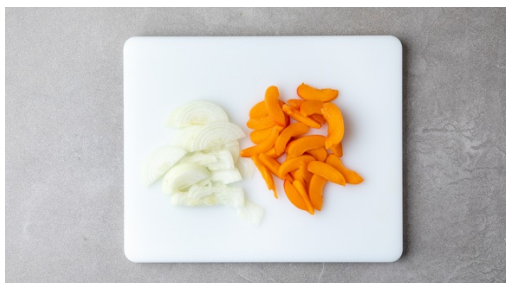
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 751kcal, vet 43.9g, koolhydraten 64.3g, eiwit 21.3g



1. Abrikozen snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **abrikozen**, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in dunne partjes. Pel en halveer de **ui** en snijd in smalle reepjes.



4. Deeg beleggen

Verdeel de **ui**, de **abrikozen** en de **spekreepjes** over het deeg en rasp de **kaas** erover. Bak de **flammkuchen** 12-14min in de oven tot de randen goudbruin zijn.



2. Crème fraîche kruiden

Voeg een flinke snuf peper toe aan de **crème fraîche** en roer goed door.



5. Dressing maken

Snijd of knip de **bieslook** in kleine rolletjes. Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1-2el water, een snuf suiker en wat zout. Roer de **bieslook** erdoor.



3. Deeg uitrollen

Rol het **deeg** met papier uit op een bakplaat en bestrijk gelijkmatig met de **crème fraîche**.



6. Afmaken en serveren

Meng de **dressing** vlak voor het serveren met de **sla**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en zet op een groot bord of snijplank op tafel. Serveer met de **salade**.