



Philly Cheesesteak-flammkuchen

met gebakken paprika en ui



30-40min



2 personen

De Philly Cheesesteak is een broodje met zijn roots in Philadelphia. Het broodje is zó befaamd dat mensen uit alle hoeken van de wereld naar de stad afreizen om hem te proberen en er bestaat flinke rivaliteit omtrent wie de beste sandwich maakt. Wij gebruiken de beroemde smaken uit dit broodje in een flammkuchen: de combinatie van gehakt, zacht gesmolten kaas, gegrilde paprika en crème fraîche is een topper!

Wat je van ons krijgt

- 1x varkensgehakt
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1098kcal, vet 69.2g, koolhydraten 65.1g, eiwit 48.3g



1. Gehakt bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt** in 4-5min bruin en rul en bestrooi het met een flinke snuf zout en peper. Schep het **gehakt** op een bord en houd de pan.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



3. Groenten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **knoflook** en **paprika** al roerende in 4-5min gaar en licht gebruid. Bestrooi met een flinke snuf zout en peper.



4. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Bestrijk met de **crème fraîche** en bestrooi met de **geraspte kaas**.



5. Flammkuchen beleggen

Verdeel het **gehakt** en de **groenten** over het **deeg**.



6. Flammkuchen bakken

Bak de **flammkuchen** in 12-15min gaar en goudbruin in de oven. Snijd in stukken en serveer.