



Flammkuchen met appel en spek

en witlofsalade met rucola



30-40min



2 personen

Flammkuchen lenen zich uitstekend voor allerlei variaties. De basis is meestal zure room of crème fraîche, maar verder kun je er alle kanten mee op. Vandaag combineren we zoet met hartig, door de flammkuchen te beleggen met geraspte appel, gebakken spek en geraspte kaas. En om al die rijke ingrediënten te compenseren maak je een snelle salade van witlof, rucola en gedroogde tomaat.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 appel
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 100g geraspte jongbelegen kaas ⁷
- 1x spekreepjes
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 40g gedroogde tomaten
- 1x witlof
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 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), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 949kcal, vet 56.1g, koolhydraten 76.3g, eiwit 32.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Rasp de **appel** grof.



4. Ui inleggen

Meng de **rest van de ui** met 1el (rodewijn)azijn, 1tl suiker en een snufje zout.



2. Flammkuchen beleggen

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



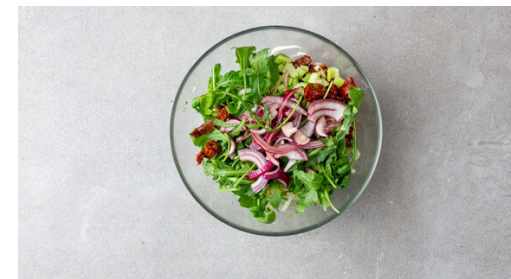
5. Groenten snijden

Snijd de **bleekselderij** in stukjes. Hak de **gedroogde tomaten** grof. Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Verwijder de harde kern.



3. Flammkuchen bakken

Verdeel de **appel** en de **helft van de ui** over het **deeg**. Bestrooi met peper en bak de **flammkuchen** 15-20min in de oven tot de randjes goudbruin zijn en de **deegbodem** gaar is.



6. Salade mengen

Meng de **witlof** met de **rucola**, **bleekselderij**, **gedroogde tomaat**, de **ingelegde ui** en 1el olijfolie. Breng de **salade** op smaak met zout en peper en serveer met de **flammkuchen**.