



Flammkuchen met blauwe kaas en ei

met spekjes, prei en komkommersalade



ca. 30min



2 personen

Deze flammkuchen verenigt een flink aantal van onze lievelingssmaken. Je belegt 'm met romige blauwe kaas, zachtgebakken prei en zoute spekjes. Na tien minuten bakken in de oven breek je er ook nog twee eieren over. En terwijl die staan te garen, maak je er een snelle komkommersalade bij. Wat wil een mens nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 stuk blauwe kaas ⁷
- 1x spekreepjes
- 2 eieren ³
- 1 komkommer

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 815kcal, vet 46.3g, koolhydraten 62.0g, eiwit 33.5g



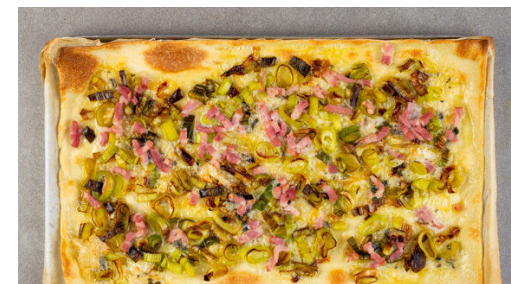
1. Prei bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **prei** in 5-7min zacht.



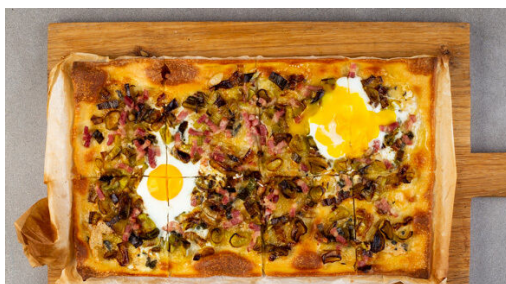
2. Deeg beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Snijd de **blauwe kaas** in kleine blokjes en verdeel ze met de **prei** over het **deeg**.



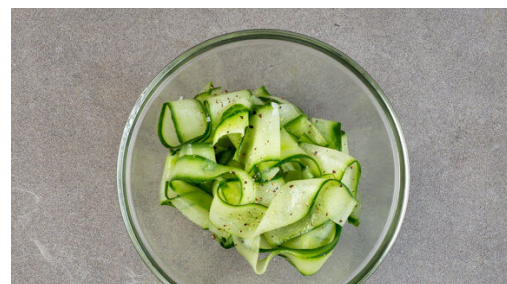
3. Flammkuchen bakken

Verdeel de **spekjes** ook over het **deeg** en bak de **flammkuchen** in 8-10min goudbruin en gaar in de oven.



4. Ei toevoegen

Haal de **flammkuchen** uit de oven en breek de **eieren** voorzichtig open boven het **deeg**. Bestrooi met een snuf peper en bak de **flammkuchen** nog 5-7min, tot het **eiwit** gestold is.



5. Salade maken

Schaaf lange linten van de **komkommer**. Draai na elke haal een kwartslag tot je bij de kern komt. Eet die op. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1/2tl zout en een snuf peper. Hussel de **komkommerlinten** om met de **dressing**.



6. Afmaken & serveren

Laat de **flammkuchen** 2-3min afkoelen en snijd 'm dan in stukken. Verdeel over de borden en serveer met de **komkommersalade**.