

DINNERLY



Flammkuchen met gerookte kip en feta met aubergine en granaatappeldressing



30-40min



2 personen

Wat als we een klassieker in een nieuw jasje zouden steken? Jagen cuisine-puristen ons met toortsen en hooivorken de stad uit, of worden we onthaald als helden en genieën? We gaan er gewoon voor: een krokante flammkuchen met gegrilde aubergine, pittige feta en een dressing van granaatappel. Boem: innovatie! En voor de lol doen we er ook nog wat gerookte kipreepjes bij. Wat een openbaring!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 aubergine
- 50g feta ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 zakje granaatappel extract

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- grote koekenpan of grillpan
- bakkwast

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 658kcal, vet 28.1g, koolhydraten 69.0g, eiwit 29.1g



1. Aubergine grillen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aubergine** overdwars in ronde plakken van ca. 0,5cm dik en bestrooi ze aan beide kanten met een flinke snuf zout. Verhit een grote koekenpan of grillpan met 1el olijfolie. Bak de **aubergine** ca. 5min op medium tot hoog vuur, tot ze zacht beginnen te worden.



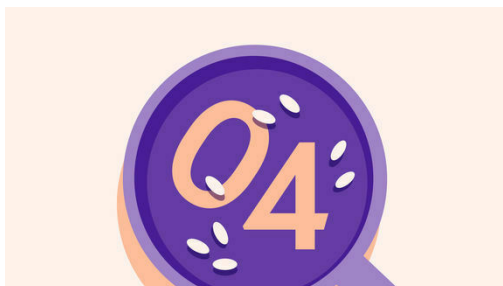
2. Feta verkrumelen

Pel en snij 1 teen knoflook grof. Dep de **feta** evt. droog met wat keukenpapier en verkrumel 'm met je vingers of een vork.



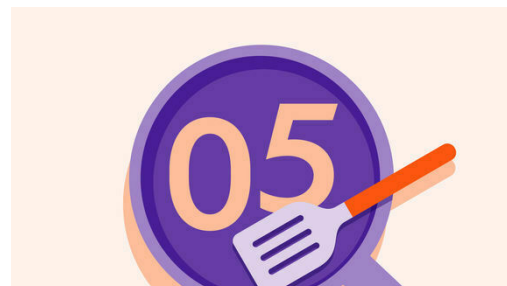
3. Flammkuchen uitrollen

Rol het **flammkuchendeeg** met papier uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** met 1el olijfolie, bestrooi met een snuf zout en verdeel de knoflook erover. **Tip:** als je geen bakkwast hebt, kun je ook de achterkant van een eetlepel gebruiken.



4. Flammkuchen bakken

Verdeel de **aubergine** en de **kipreepjes** over het **deeg**. Strooi de **feta** erover en bak ca. 12min in de oven tot de randen goudbruin zijn en het midden goed doorgebakken is. Draai de plaat evt. halverwege de baktijd om zodat alles gelijkmatig gaar wordt.



5. Dressing maken & serveren

Maak een gladde **dressing** van het **granaatappel extract**, 1tl honing, 1tl mosterd en een snuf peper en zout. Haal de gebakken **flammkuchen** uit de oven en bedruipel 'm met de **dressing**. Snij in stukken en serveer.



6. Noten of pitten

We hebben hier veel zachte texturen. Wil je wat knapperigs aan het gerecht toevoegen? Kijk dan of je nog een handje walnoten of pijnboompitten in je keukenkastje hebt liggen. Rooster ze kort in een droge pan en strooi ze voor het serveren over de flammkuchen.