



Flammkuchen met champignons en kaas

met wortelsalade en pecandressing



30-40min



2 personen

Flammkuchen zijn er in alle vormen en maten. Of ze nou zoet of hartig belegd zijn, bij Marley Spoon krijgen we er geen genoeg van. Vandaag maak je er eentje met champignons, kaas en oregano. En terwijl de flammkuchen in de oven bakt, heb je tijd om een snelle salade van wortelreepjes en gekonfijte pecannoten te maken. Een recept voor het hele gezin - maar wil je dit juweeltje wel delen?

Wat je van ons krijgt

- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 250g champignons
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 citroen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 100g geraspte jongbelegen kaas ⁷
- 25g pecannoten ¹⁵
- 1 wortel
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- boter ⁷
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1042kcal, vet 70.0g, koolhydraten 69.7g, eiwit 31.1g



1. Deeg voorbakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Kerf met een mes een 1-2cm brede rand in het **deeg** en prik het **deeg** een paar keer in met een vork. Bak het **deeg** 7-10min in de oven, tot het licht gebruind is.



4. Flammkuchen beleggen

Rasp de **citroenschil** fijn. Meng de **crème fraîche** met de **citroenrasp** en de **rest van de oregano** en verdeel gelijkmatig over het deeg. Bestrooi met de **helft van de kaas**, verdeel de **champignons** erover en bestrooi dan met de **rest van de kaas**. Bak de **flammkuchen** 10-12min in de oven, tot het **deeg** krokant en bubbelig is.



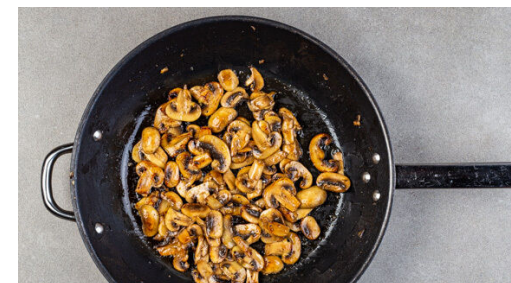
2. Champignons snijden

Borstel evt. de **champignons** schoon en snijd ze in plakken.



5. Pecandressing maken

Pers de **citroen** uit. Hak de **pecannoten** grof. Verhit de koekenpan op middellaag vuur met 2el plantaardige olie. Rooster de **noten** 2-3min, tot ze bruin beginnen te worden. Roer dan het **citroensap** en 1tl honing erdoor en laat 1-2min indikken. Neem de pan van het vuur.



3. Champignons bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el boter of plantaardige olie. Bak de **champignons** met de **helft van de oregano** en een flinke snuf zout 4-5min, tot het vocht grotendeels verdampt is en de **champignons** licht gebruind zijn. Giet evt. overige vloeistof af, en bewaar de pan.



6. Salade mengen

Schil of schrob de **wortel** en schaaft 'em dan met een dunschiller rondom in dunne linten. Meng de **wortellinten** met de **spinazie** en de **pecandressing** en breng op smaak met zout en peper. Neem de **flammkuchen** uit de oven en breng ook op smaak met zout en peper. Snijd in stukken en verdeel over borden. Serveer de **salade** op of bij de **flammkuchen**.