



Flammkuchen met geitenkaas

en bietensalade met hazelnoten



20-30min



2 personen

Hij mag dan wel op een pizza lijken, maar schijn bedriegt: deze plaattaart komt toch echt uit Frankrijk! De moeder aller flammkuchen wordt belegd met zure room, spekjes en ui. Onze chef Hannah kwam op het lumineuze idee om er een zoet-hartige vegetarische variant van te maken. Denk aan een broodje brie met walnoot, maar dan met geitenkaas en zie: binnen een half uur heb je een heerlijk diner op...

Wat je van ons krijgt

- hazelnoten ¹⁵
- flammkuchendeeg ¹
- peer
- crème fraîche ⁷
- mesclun
- grove mosterd ¹⁰
- voorgekookte rode bieten
- zachte geitenkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- oven
- zeef

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1005kcal, vet 59.7g, koolhydraten 86.9g, eiwit 24.7g



1. Kaas snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **geitenkaas** in plakjes.



2. Peren snijden

Halveer de **peren**, verwijder het klokhuis en snijd de **peren** in de lengte in dunne plakjes. Meng de **mosterd** met de **crème fraîche** en breng op smaak met peper en zout.



3. Peren mengen

Hussel de **peren** voorzichtig om met 1 el olijfolie, een snuf peper en 1-2tl suiker (bij voorkeur bruine), zorg dat alles rondom bedekt is. Hak de **hazelnoten** grof.



4. Deeg voorbereiden

Rol het **flammkuchendeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met het **crème fraîche** **mengsel**, houd daarbij 1-2cm van de rand vrij.



5. Flammkuchen beleggen

Beleg de **flammkuchen** met de **peer**, **noten** en **geitenkaas**. Bak de **flammkuchen** 15-20min in de oven tot het **deeg** gaar en goudbruin is. Laat voor het aansnijden even uitdampen.



6. Salade maken

Was de **mesclun** grondig en laat in een zeef uitlekken. Snijd de **bieten** in partjes. Gebruik de **rest van de bieten** voor een ander recept. Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1el azijn, zout, peper en een snufje suiker. Meng vlak voor het serveren de **bieten** met de **mesclun** en de **dressing** in een kom om. Serveer de **flammkuchen** met de **salade**.