



Special: Flammkuchen met witlof en prei

en fruitige salade met maanzaaddressing



ca. 35min



2 personen

Geef toe, jij hebt toch ook genoeg van steeds maar weer diezelfde flammkuchen? Wij hebben een heerlijk alternatief voor je. Vandaag beleg je deze specialiteit uit de Elzas met witlof, prei en Goudse geraspte kaas. Erbij een frisse veldsla met appel en maanzaaddressing. Dat is pas een upgrade op die goede, oude flammkuchen!

Wat je van ons krijgt

- 1 stronk witlof
- 1 prei
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje maanzaad
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 1 groene appel
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met bakplaat
- bakpapier

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 951kcal, vet 54.6g, koolhydraten 85.1g, eiwit 26.8g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **witlof** en de **prei** in ringen van 0,5cm.



2. Groente roosteren

Leg de **witlof** en de **prei** op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Bak ca. 10min in het midden van de oven, tot de **groente** zacht en licht geroosterd is.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg met bakpapier** uit op je werkvlak en verdeel de **helft van de crème fraîche** over het **deeg**. De **rest van de crème fraîche** heb je dit recept niet nodig.



4. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **maanzaad**, 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en 1tl honing.



5. Flammkuchen bakken

Haal de **witlof** en de **prei** samen met het bakpapier van de bakplaat. Verhoog de oventemperatuur naar 240°C (220°C hetelucht). Trek voorzichtig het **deeg met bakpapier** op de bakplaat en verdeel de **witlof** en de **prei** erover. Bestrooi met de **kaas** en bak de **flammkuchen** in 9-12min goudbruin en knapperig in de oven.



6. Appel snijden

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd 'm in de lengte in dunne schijfjes. Meng de **appelschijfjes** en de **veldsla** met de **dressing**. Snijd de **flammkuchen** in stukken en top naar wens met de **salade**, of serveer de **salade** ernaast.