

DINNERLY



Flammkuchen met courgette en prei met gedroogde tomaat



20-30min



2 personen

Flammkuchen, pizza, tarte flambée – hoe ze het ook noemen, wij eten het met plezier. Een dunne bodem met knapperige rand, belegd met geroosterde groente, hartige tomaten en kaas... Creatief én vegetarisch. Zeg nou zelf, met zoveel lekkers maakt het toch niet uit hoe het heet?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 courgette
- 1 prei
- 80g gedroogde tomaten
- 1 kuipje crème fraîche³
- 1 rol flammkuchendeeg²
- 1 blokje harde kaas^{1,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

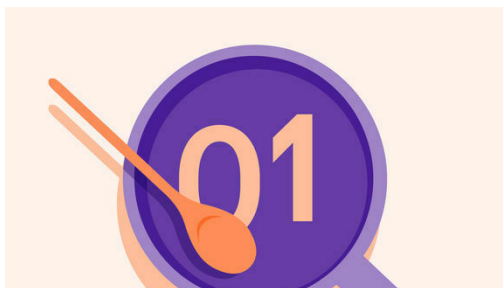
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

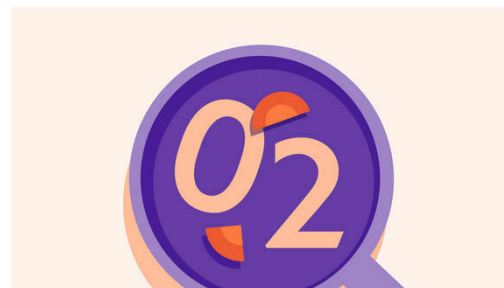
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 692kcal, vet 37.3g, koolhydraten 66.9g, eiwit 17.9g



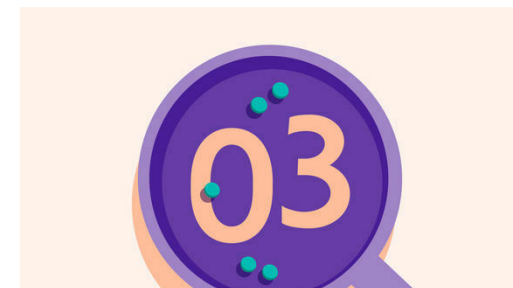
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat uit de oven. Snij de **courgette** in dunne plakken. Snij de **prei** in dunne ringen. Snij de **gedroogde tomaten** in smalle reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



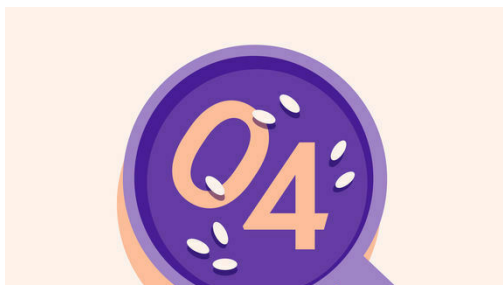
2. Groente bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **courgette** en **prei** ca. 4min. Kruid met peper en zout en een snuf suiker.



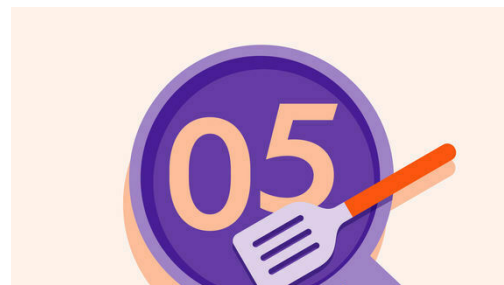
3. Saus maken

Meng de **crème fraîche** met de knoflook en $\frac{3}{4}$ e van de **gedroogde tomaten** en breng op smaak met peper en zout.



4. Flammkuchen beleggen

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** met de **crème fraîche** en laat hierbij rondom een rand van ca. 1cm vrij. Beleg het **deeg** met de **courgette** en **prei** en bak 12min in de oven. Verdeel dan de **rest van de gedroogde tomaten** over de **flammkuchen** en bak nog eens 3-8min, tot het **deeg** goudbruin en knapperig is.



5. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Haal de **flammkuchen** uit de oven, bestrooi met de **kaas** en serveer.



6. Smakelijk met citrus

Een beetje citroen kan een fijne frisse smaak toevoegen. Heb je nog een stuk citroen liggen? Rasp ca. 1tl van de schil en roer het citroenrasp voor het beleggen door de **crème fraîche**.