

DINNERLY



Winterse flammkuchen met blauwe kaas en rode biet, peer, tijm en walnoten



ca. 30min



2 personen

Het goede leven draait om allerlei ervaringen opdoen. En deze flammkuchen met zoete peer en scherpe blauwschimmelkaas telt als wel twee of drie nieuwe ervaringen! Het recept klinkt misschien vreemd, maar bij Dinnerly weten we wat we doen: de combinatie van sterke en milde smaken en van diverse texturen maakt dit gerecht een echt festijn.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 peer
- 1 rode biet
- 5g verse tijm
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 25g walnoten ³
- 1 stuk blauwschimmelkaas ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- dunschiller
- bakkwast

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

KOOKTIP

Je kunt de blauwe kaas het beste tot vlak voor het snijden in de koelkast bewaren. Biet kan nogal vlekken en het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 805kcal, vet 42.8g, koolhydraten 77.2g, eiwit 23.4g



1. Toppings voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat uit de oven. Snij de **peer** doormidden, verwijder het klokhuis en snij de **peer incl. schil** in dunne plakken. Meng de **peer** met 2tl olijfolie en een snuf zout en zet even opzij. Schil de **biet**, snij deze ook in dunne plakken en meng met 1tl olijfolie en een snuf zout.



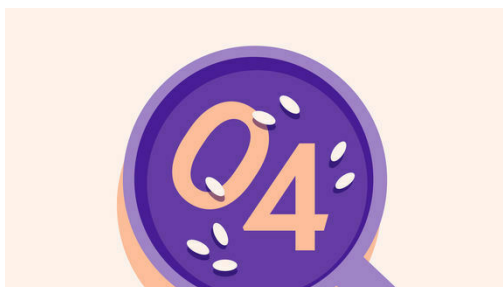
2. Deeg voorbereiden

Rits de **tijm** van de steeltjes. Pel 1 teen knoflook, snij of pers heel fijn en meng met **1tl tijm**. Rol het **flammkuchendeeg** met het papier uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** met 1tl olijfolie en verdeel het **knoflook-tijmmengsel** erover. Laat rondom een rand van 1-2cm vrij.



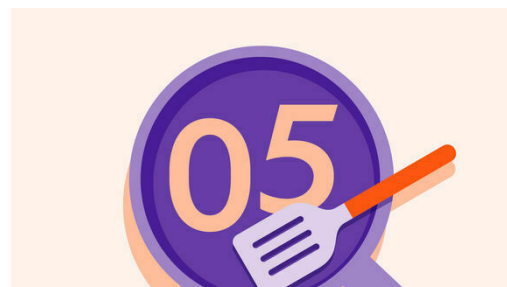
3. Walnoten en kaas snijden

Hak de **walnoten** grof en meng met **1tl tijm**, 2tl olijfolie en een snuf peper en zout. Snij de **blauwe kaas** in dunne plakken en dan in grove blokjes.



4. Flammkuchen beleggen

Beleg de **flammkuchen** dakpansgewijs met de plakken **rode biet** en **peer** – laat opnieuw de rand vrij. Bestrooi met een snuf peper en zout. Verdeel de **blauwe kaas** over de **flammkuchen** en bestrooi met de **walnoten**.



5. Flammkuchen bakken

Bak de **flammkuchen** in 15-20min krokant en goudbruin. Bedruppel met 1tl honing en bestrooi met de **rest van de tijm**. Snij 'm in stukken en zet op een houten plank of een groot bord op tafel.



6. Leftover party

Dit is een goede kans om van wat restjes af te komen. Als je nog een stuk citroen hebt liggen, kun je bij het serveren wat citroensap over de flammkuchen druppelen. Ook kun je een handje rucola over de warme stukken strooien – dat gaat goed samen met de kaas en walnoten.