

DINNERLY



Flammkuchen met broccolini en zeewierkaviaar met kappertjes



ca. 35min



2 personen

De klassieke flammkuchen is natuurlijk altijd lekker, maar heb je ook wel eens zin in iets nieuws? Vandaag maken we een heel bijzondere versie. We beleggen het deeg met broccolini en prei en maken het echt speciaal met fijne kappertjes en luxe zeewierkaviaar. Onverwacht, overheerlijk en helemaal vegetarisch!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 onbehandelde citroen
- 1 zakje kappertjes
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 200g broccolini
- 30g zeewierkaviaar

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers

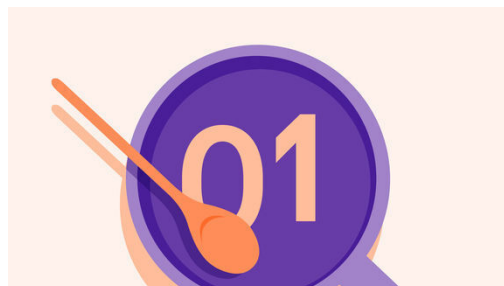
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

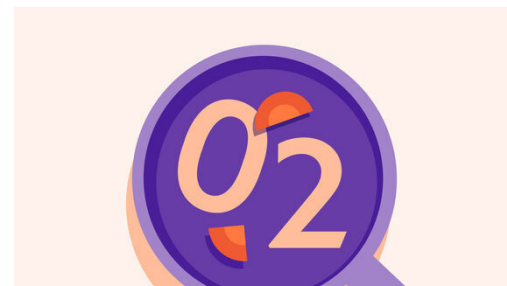
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 719kcal, vet 35.5g, koolhydraten 74.7g, eiwit 18.3g



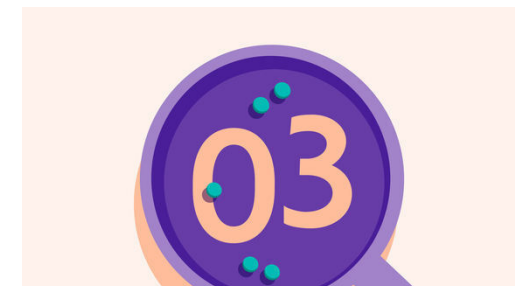
1. Prei bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **prei** in dunne ringen. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter. Bak de **prei** 8-10min met een flinke snuf zout tot ie zacht is. Roer regelmatig.



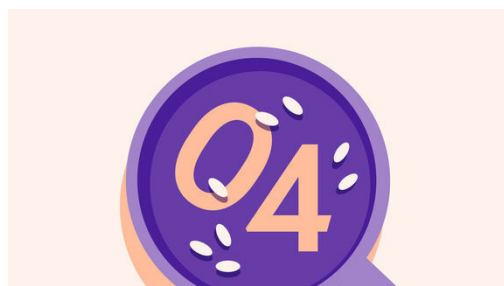
2. Citroen uitpersen

Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** uit. Giet evt. de **kappertjes** af.



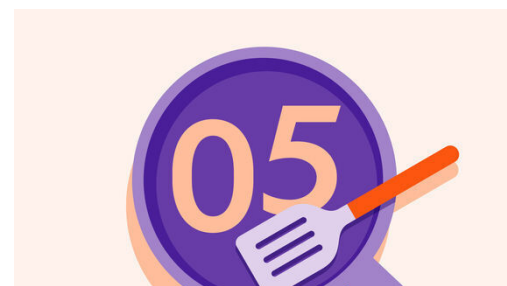
3. Crème fraîche mengen

Meng de **crème fraîche** met de **citroenschil**, de **kruidentmix** en 2tl **citroensap**. Proef en kruid evt. met peper, zout en **meer citroensap**.



4. Deeg beleggen

Rol het **deeg incl. papier** uit op een bakplaat en bestrijk gelijkmatig met de **crème fraîche**. Verdeel de **prei** en **broccolini** over het **deeg**. Bestrooi met de **kappertjes** en druppel er 2tl olijfolie over.



5. Flammkuchen bakken

Bak de **flammkuchen** 9-12min in de oven, tot het **deeg** aan de randen krokant en in het midden gaar is. Garneer de **flammkuchen** met de **zeewierkaviaar** en serveer.



6. Dilltastisch!

Heb je nog wat dille over van een brunch of visgerecht? Strooi dat dan over je flammkuchen voor een fijne frisse smaak en een nóg groenere maaltijd.