



Elzasser zalmflammkuchen met dille

met rucola-cherrytomatensalade



30-40min



2 personen

De flammkuchen is tegenwoordig behoorlijk populair, maar werd oorspronkelijk alleen in de Elzas gegeten. Vandaag maak je een eenvoudige, maar heel smakelijke variant met crème fraîche, gerookte zalm en dille. Erbij een snelle salade van rucola, komkommer, bosui en cherrytomaten. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 100g gerookte zalm ⁴
- 2 bosuien
- 1 grote komkommer
- 250g cherrytomaten
- 50g rucola
- 10g verse dille

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat

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

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 765kcal, vet 38.2g, koolhydraten 77.0g, eiwit 24.9g



1. Crème fraîche kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Roer de **crème fraîche** los met een snuf peper en zout.



2. Deeg voorbereiden

Rol het **flammkuchendeeg met papier** uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** met de **crème fraîche** en laat hierbij rondom een rand van ca. 1cm vrij.



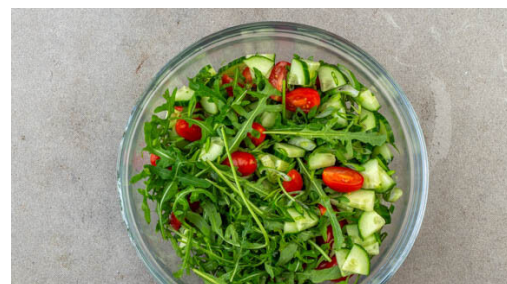
3. Flammkuchen bakken

Snijd de **zalm** in brede repen. Beleg het **deeg** met de **zalm** en bak de **flammkuchen** 9-12min in de oven, tot de randen knapperig zijn en het midden goed doorgebakken is.



4. Groente snijden

Snijd de **bosuien** schuin in dunne ringen. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes. Halveer de **cherrytomaten**.



5. Salade mengen

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf suiker, peper en zout. Meng de **dressing** met de **rucola**, de **bosui**, de **komkommer** en de **cherrytomaten**.



6. Flammkuchen serveren

Snijd de **flammkuchen** in stukken en bestrooi naar wens met wat **dilletopjes**. Serveer met de **rucola-tomatensalade**.