



Flammkuchen met pastinaak en peer

en salade met zonnebloempitten



30-40min



2 personen

Sommige smaken gaan zó goed samen, dat je ze in allerlei vormen met elkaar blijft combineren. Peer, walnoten en pastinaak is zo'n voorbeeld van een match made in heaven. Vandaag serveer je deze drie-eenheid op een knapperige flammkuchen. Je maakt er een salade bij met tomaat, babyromana en zonnebloempitjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 pastinaak
- 200ml haverroom
- 1 peer
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 25g walnoten ²
- 10g verse peterselie
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 tomaat
- 25g zonnebloempitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- staafmixer met beker
- dunschiller

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 873kcal, vet 45.8g, koolhydraten 91.1g, eiwit 18.3g



1. Pastinaak snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel de **knoflook** en halveer. Schil de **pastinaak** en schaaft met een dunschiller in dunne linten. Snijd de **kern** in kleine blokjes. Doe de **pastinaakblokjes** met de **knoflook** en $\frac{2}{3}$ van de **haverroom** in een hoge (maat)beker en pureer glad. Breng op smaak met peper en zout.



4. Walnoten hakken

Hak de **walnoten** grof en strooi ze in de laatste ca. 5min baktijd over de **flammkuchen** en bak mee. Hak de **helft van de peterselie incl. steeltjes** fijn.



2. Peer snijden

Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd het **vruchtvlees** in de lengte in dunne plakjes.



5. Dressing pureren

Hak de **rest van de peterselie incl. steeltjes** grof en doe met de **rest van de haverroom**, 1el olijfolie, 1el azijn, 2-3el water en een flinke snuf zout in de (maat)beker. Pureer tot een gladde **dressing**.



3. Flammkuchen bakken

Rol het **flammkuchendeeg met papier** uit op een bakplaat. Bestrijk **het deeg** met de **pastinaaksaus** en laat hierbij rondom een rand van ca. 1cm vrij. Spoel de (maat)beker af. Beleg het **deeg** met de **pastinaaklinten** en de **peer**. Kruid met een flinke snuf zout, bedruppel met 1tl olijfolie en bak ca. 15min in de oven, tot de randen goudbruin zijn en het midden goed doorgebakken is.



6. Salade maken

Verwijder de stronken van de **sla**, haal de bladeren uit elkaar en snijd in hapklare stukjes. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd in kleine blokjes. Bestrooi de **flammkuchen** naar wens met de **fijngehakte peterselie**, snijd in stukken en verdeel over borden. Leg de **sla** en **tomaat** erbij, besprenkel met de **dressing** en bestrooi met de **zonnebloempitten**.