

DINNERLY



Flammkuchen met paprika, ui en feta met courgette en olijvenpesto met tomaat



20-30min



2 personen

Het is weer tijd voor flammkuchen! Dit keer smeren we geen crème fraîche over het deeg, maar maken een aromatisch mengsel van courgette en een pesto van olijven en tomaat. Dat beleggen we met knapperige paprika, ui en zoutige feta. Vertrouwd lekker en toch verrassend!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 courgette
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 1 paprika
- 1 ui
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 50g feta ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- keukenrasp

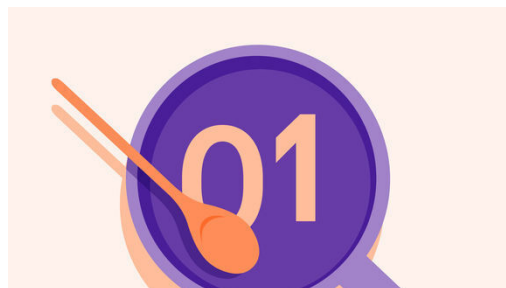
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

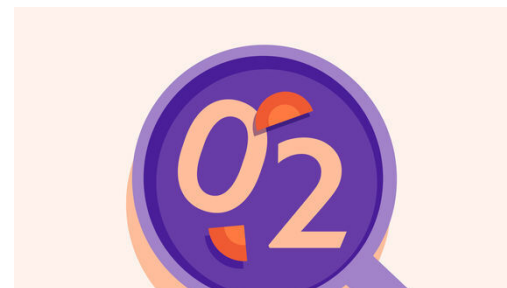
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 594kcal, vet 19.1g, koolhydraten 81.0g, eiwit 18.9g



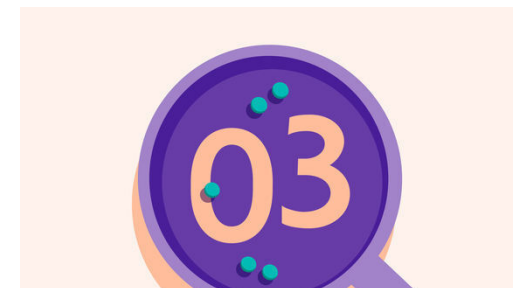
1. Courgette raspen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Rasp de **courgette** grof en meng met de **pesto**.



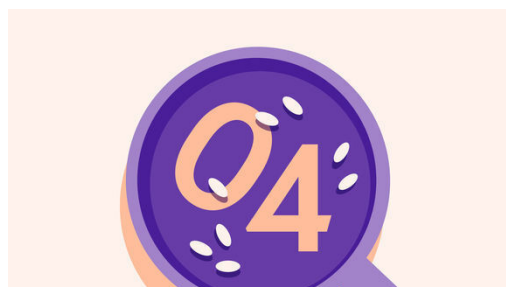
2. Groente snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in hapklare stukken. Pel de **ui** en snipper grof.



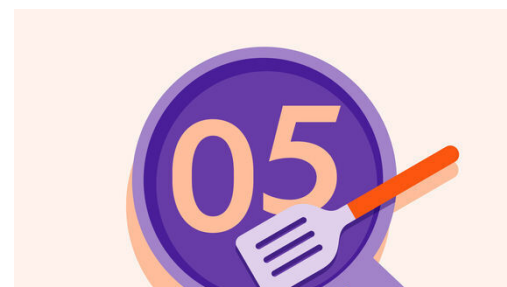
3. Flammkuchen beleggen

Rol het **deeg**, met het papier naar onder, uit op een bakplaat. Verdeel het **courgette-pestomengsel** gelijkmatig over het **deeg**. Beleg de **flammkuchen** met de **paprika** en **ui** en kruid met peper en zout.



4. Flammkuchen bakken

Bak de **flammkuchen** 9-12min in de oven, tot de **paprika** lichtbruin is en het **deeg** aan de randen krokant en in het midden gaar.



5. Afmaken en serveren

Verkruimel de **feta**. Snij de **flammkuchen** in stukken en strooi de **feta** erover.



6. Alle groente zijn welkom

Deze flammkuchen is heel gastvrij en verwelkomt graag alle restjes groente die je nog in je koelkast hebt liggen. Aubergine, broccoli, tomaat, het past allemaal. Ook nog wat kaas of kappertjes over? Gebruik ze als topping!