



Flammkuchen met peer

en geitenkaas met rode koolslaw



ca. 25min



2 personen

Mmm... de combinatie van geitenkaas, frisse peer en noten is een match made in heaven. Niet gek dus dat dit drietal het ook geweldig doet als topping op een knapperig gebakken flammkuchen. Je kunt natuurlijk het deeg met plakken geitenkaas beleggen, maar in dit recept meng je hem met crème fraîche voor een extra romige topping. De frisse salade ernaast maakt het helemaal af. Hup, snel aan tafel voordat alles op is!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 5g verse rozemarijn
- 1 peer
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 wortel
- 1 rode kool
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker of honing

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- kleine koekenpan

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

Kooktip

Houd je niet zo van rode ui in de koolsla? Snijd dan de hele ui in ringen en bak alles mee op de flammkuchen.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 849kcal, vet 47.0g, koolhydraten 80.9g, eiwit 21.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer en pel de **ui**. Hak **een helft** fijn (**zie tip, links**) en snijd de **ander** in heel dunne, halve ringen. Meng de **ringen** met een 1tl olijfolie en zet opzij. Hak de **rozemarijnnaaldjes** fijn.



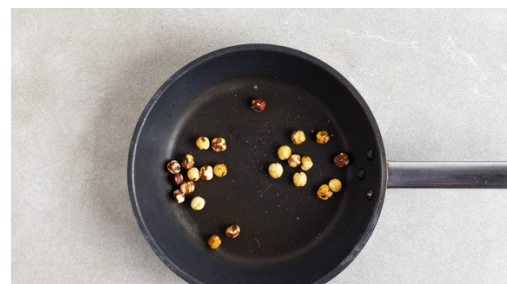
4. Koolslaw maken

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2el azijn, 1tl suiker of honing, 1/4tl zout en peper naar smaak. Rasp de **wortel** grof. Snijd de **helft van de kool** in reepjes en doe ze met de **wortel**, **rest van de ui** en de **dressing** in een kom. Knead een paar keer stevig totdat de **kool** zachter wordt en zet de **slaw** opzij. Bewaar de **rest van de kool** voor een ander recept.



2. Geitenkaascrème maken

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in dunne plakken. Doe de **crème fraîche** met de **geitenkaas**, 1/4tl zout en 1/2tl peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad.



5. Hazelnoten roosteren

Roster de **hazelnoten** 2-3min in een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden! Neem de **hazelnoten** uit de pan, laat wat afkoelen en hak ze grof.



3. Flammkuchen beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Bestrijk met de **crème** en bestrooi met de **rozemarijn** en extra peper. Verdeel de **peer** en **uiringen** erover. Bak de **flammkuchen** 15-20min in de oven, tot het **deeg** goudbruin en knapperig is.



6. Flammkuchen afmaken

Bestrooi de **flammkuchen** met de **hazelnoten** en serveer met de **slaw**.