



Flammkuchen met geitenkaas

en bietensalade met hazelnoten



20-30min



2 personen

Hij mag dan wel op een pizza lijken, maar schijn bedriegt: deze plaattaart komt toch echt uit Frankrijk! De moeder aller flammkuchen wordt rijkelijk belegd met zure room, spekjes en ui. Onze chef Hannah kwam op het idee er een zoet-hartige vegetarische variant van te maken. Denk aan een broodje brie met walnoot, maar dan met geitenkaas. Snel de oven in en dan is het tijd om van deze flammkuchen 2.0 te genieten.

Wat je van ons krijgt

- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 2 peren
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 pakje voorgekookte rode bieten
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- oven

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1086kcal, vet 65.9g, koolhydraten 90.9g, eiwit 27.0g



1. Kaas snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **geitenkaas** in plakjes.



2. Peren snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peren** in de lengte in dunne plakjes. Meng de **mosterd**, **crème fraîche** en een snuf peper en zout.



3. Peren mengen

Hussel de **peren** om met 1 el olijfolie, een snuf peper en 1-2tl suiker (bij voorkeur bruine), zorg dat alles rondom bedekt is. Hak de **hazelnoten** grof.



4. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **crème**, houd daarbij de randjes vrij.



5. Flammkuchen beleggen

Beleg de **flammkuchen** met de **peer**, **noten** en **geitenkaas**. Bak de **flammkuchen** 15-20min in de oven tot het deeg gaar en goudbruin is. Laat voor het aansnijden even uitdampen.



6. Salade maken

Snijd de **bieten** in partjes. Meng vlak voor het serveren de **bieten** met de **mesclun** en een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout. Serveer de **flammkuchen** met de **salade**.