



Flammkuchen met asperges en truffelroom

en appel-venkelsalade met croutons

Simpel maar effectief: het aroma van de truffelolie tilt de bodem van deze flammkuchen naar een hoger niveau. En de fijne groene asperges en geraspte Goudse er bovenop maken het geheel af. Erbij nog een frisse salade van appel, venkel en selderij. Wat een traktatie!



30-40min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 flesje truffelolie
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1x groene asperges
- 1 zakje geraspte jongbelegen kaas ⁷
- 1 venkel
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 appel
- 1 citroen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

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 (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1050kcal, vet 73.2g, koolhydraten 70.0g, eiwit 26.3g



1. Truffelroom maken

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



2. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Snijd van de korte kant twee stroken **deeg** af van ca. 1cm breed. Snijd ze in kleine vierkantjes.



3. Asperges snijden

Snijd of breek de harde uiteinden van de **asperges** af. Snijd de **asperges** in de lengte doormidden.



4. Flammkuchen beleggen

Bestrijk het **deeg** met de **crème fraîche**, maar laat ca. 1cm vrij aan de randen. Verdeel de **asperges** erover en bestrooi met de **kaas**. Bak de **flammkuchen** 18-20min in de oven, tot het **deeg** goudbruin is. Leg de **deegvierkantjes** in de laatste 12-15min naast de **flammkuchen** op de bakplaat. Bak ze goudbruin en krokant.



5. Salade voorbereiden

Halveer de **venkel** in de lengte, verwijder de stronk en snijd de **venkel** in dunne reepjes. Snijd de **bleekselderij** in dunne plakjes. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakjes.



6. Serveren

Rasp ca. **1/2tl citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng 1el olijfolie en **2el citroensap** met de **citroenrasp**. Breng op smaak met zout en suiker. Meng de **dressing** met de **venkel**, **bleekselderij** en **appel**. Laat de **salade** even trekken. Bestrooi met de **croutons** en serveer met de **flammkuchen**.