



## Flammkuchen met spekjes

courgettelinten en spinaziesalade



20-30min



2 personen

Zelfs al vriest het dat het kraakt, deze zomerse flammkuchen zorgt ervoor dat in jouw huis de zon schijnt. Romige ricotta, gerookte spekjes en lange, dunne courgettelinten zorgen ervoor dat deze Franse plaattaart met kop en schouders boven de rest uitsteekt. En wil je echt iets bijzonders? Serveer 'm dan warm met onze spinaziesalade met pijnboompitten. Makkelijk, lekker en favoriet bij iedereen.

## Wat je van ons krijgt

- babyspinazie
- spekjes
- pijnboompitten <sup>15</sup>
- courgette
- citroen
- ui
- flammkuchendeeg <sup>1,7</sup>
- ricotta <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller of kaasschaaf
- fijne keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- oven
- zeef

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

## Allergenen

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

## Voedingswaarde per portie

calorieën 788.0kcal, vet 41.0g, eiwit 32.0g, koolhydraten 68.0g



### 1. Courgettelinten maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de kontjes van de **courgette** en schaf met een dunschiller of kaasschaaf dunne, lange linten van de **courgette** door de **groente** telkens na elk lint een slag te draaien. Bestrooi de **courgettelinten** met wat zout en doe ze in een zeef. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



### 4. Flammkuchen beleggen

Beleg de **flammkuchen** met de **courgettelinten**, ze mogen overlappen, maar maak er geen hoopjes van. Bestrooi met de **spekjes**, peper en **1-2tl citroenrasp** en besprenkel met 2tl olijfolie. Bak de **flammkuchen** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven. Pel en snijd de **ui** in dunne ringen.



### 2. Spekjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** 3-4min totdat ze knapperig beginnen te worden. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en zet opzij. Zet de gebruikte pan opzij voor stap 5 (veeg de pan niet schoon!). Was intussen de **babyspinazie** grondig in een zeef en laat uitlekken.



### 5. Salade maken

Verhit de gebruikte pan met het **spekvet** op middelhoog vuur en bak de **ui** en **pijnboompitten** al roerend 3-5min totdat de **ui** zacht is. Voeg **1-2el citroensap** en 1el azijn (bij voorkeur balsamico) toe, roer door en kook nog 1min. Neem de pan van het vuur om de **dressing** te laten afkoelen. Meng de **babyspinazie**, **rest van de courgettelinten** en de **dressing** in een kom.



### 3. Courgettelinten afmaken

Rol het **flammkuchendeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Bestrijk het **deeg** met de **helft van de ricotta**, houd daarbij de randjes vrij. Bestrooi de **ricotta** met zout en peper. Druk voorzichtig de **courgettelinten** in de zeef aan zodat ze overtollig water vrijlaten. Maak de **linten** niet kapot. Bewaar de **rest van de ricotta** voor een ander recept.



### 6. Serveren

Proef en breng de **salade** op smaak met peper en evt. wat zout. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer ze met de **salade**.