



Flammkuchen met appel

en oude kaas met frisse rucolasalade



30-40min



Voor 3-4 personen

Wij hebben een fijne variant op de traditionele flammkuchen bedacht! Oude bekenden als hartige spekjes, romige crème fraîche en zoute, oude kaas ontmoeten in dit gerecht een "new best friend": de appel. Dankzij een knaller van een salade met peperige rucola, zongedroogde tomaten, licht bittere witlof en een fruitige vinaigrette heb je snel de ideale doordeweekse maaltijd klaar.

Wat je van ons krijgt

- geraspte oude kaas ⁷
- witlof
- appel
- spekjes
- flammkuchendeeg ^{1,7}
- rode ui
- rucola
- gedroogde tomaten ¹²
- bleekselderij ⁹
- crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- 2 bakplaten
- keukenrasp
- 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), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 858.0kcal, vet 47.6g, eiwit 30.0g, koolhydraten 74.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer, pel en snijd de **uien** in dunne, halve ringen. Rasp de **appel** tot op het klokhuis grof.



2. Flammkuchen beleggen

Rol **elk stuk flammkuchendeeg** met het aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Verdeel de **crème fraîche** over de **bodems**, houd daarbij 1cm van de rand vrij. Bestrooi de **flammkuchen** met de **geraspte kaas** en **spekjes**.



3. Flammkuchen bakken

Verdeel dan de **geraspte appel** en **helft van de uienringen** gelijkmatig over het **deeg**. Bestrooi met peper en bak de **flammkuchen** 15-20min in de oven totdat het **deeg** gaar is. Wissel de bakplaten halverwege om.



4. Ui marineren

Doe de **rest van de ui** in een kommetje met 1-2el azijn, 2-3tl suiker en 1/2tl zout. Roer door tot de suiker is opgelost en zet opzij om te marineren.



5. Groenten snijden

Snijd de stengels **bleekselderij** in de lengte doormidden en dan in stukjes. Hak de **gedroogde tomaten** grof. Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Doe de stronkjes weg.



6. Salade mengen

Was de **rucola** grondig en laat uitlekken in een zeef. Doe de **witlof** met de **rucola**, **tomaten** en **bleekselderij** in een kom. Roer 2el olijfolie door de **uienringen in azijn** en giet het **mengsel** over de **salade**. Hussel om. Breng de **salade** op smaak met peper en zout. Serveer de **flammkuchen** met de **salade**.