



Flammkuchen met brie en pruimen bestrooid met rozemazijn

 20-30min  2 personen

In wijnregio de Elzas worden deze flinterdunne pizza's ook wel tarte flambées genoemd. Traditioneel worden ze daar belegd met zure room, uien en spekjes, maar een ietwat zoete variant moet ook kunnen! Wij gaan voor Franse roombrie in combinatie met sappige pruimen. Deze steenvrucht werd volgens de vertellingen door Alexander de Grote in Europa geïntroduceerd. Een dikke tien voor de fusie aan smaak!

Wat je van ons krijgt

- roombrie
- zure room ⁷
- rode ui
- pruim
- flammkuchendeeg ^{1,7}
- Abraham's mosterd ¹⁰
- venkel
- prei
- babysnijbiet
- verse rozemarijn

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- 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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

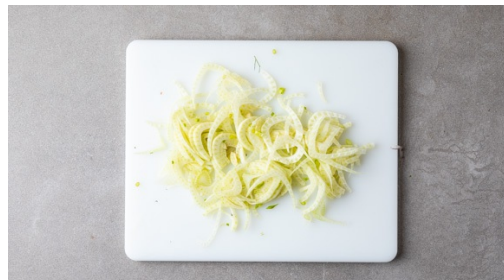
Voedingswaarde per portie

calorieën 790.0kcal, vet 36.5g, eiwit 30.7g, koolhydraten 79.9g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C hetelucht/225°C. Pel en snijd de **ui** in zeer dunne ringen. Meng de **ui** met een snuffje suiker, kneed met de handen en zet opzij. Rits de **rozemarijnaaldjes** van de steeltjes en hak fijn. Doe de steeltjes weg. Snijd de **prei** in 0,5cm brede ringen, was de prei goed en laat in een zeef uitlekken.



4. Venkel snijden

Verwijder intussen het loof en de stronk van de **venkel**, snijd in de lengte in zeer dunne reepjes. Neem na 8min bakken de **flammkuchen** uit de oven, verdeel de **brie** en **pruimen** erover en bestrooi met de **gehakte rozemarijn**. Bak nog 5-8min totdat het **deeg** knapperig en gaar is.



2. Brie en pruimen snijden

Snijd de **brie** in 5mm dikke plakken. Snijd de **pruimen** rondom tot de pit in, draai de helften open, verwijder de pit en snijd **elke helft** in 4 partjes.



5. Dressing maken

Roer ondertussen 2-3el azijn met 1 snuf suiker, **1-2el mosterd** en 2el olijfolie los en breng de **dressing** goed op smaak met peper en zout.



3. Flammkuchen beleggen

Rol het **flammkuchendeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en bestrijk met de **helft van de zure room**, tot ca. 1cm van de randen en bestrooi met peper en zout. Meng de **preiringen** met een scheutje olijfolie en beleg de **flammkuchen** met de **ui** en **preiringen**. Bak 8min in de oven. Gebruik de **rest van de zure room** voor een ander recept.



6. Salade mengen

Meng kort voor het serveren de **babysnijbiet** met de **venkel** en **dressing**. Serveer de **flammkuchen** met de **salade**.