



Philly Cheesesteak Flammkuchen

met gebakken paprika en ui



30-40min



2 personen

De Philly Cheesesteak Sandwich is een broodje met zijn roots in Philadelphia. Het broodje is zó befaamd dat mensen uit alle hoeken van de wereld naar de stad afreizen om hem te proberen en er bestaat flinke rivaliteit omtrent wie de beste sandwich maakt. Wij gebruiken de beroemde smaken uit dit broodje in een flammkuchen: de combinatie van rundergehakt, zacht gesmolten kaas, gegrilde paprika en crème fraîche is een topper!

Wat je van ons krijgt

- flammkuchendeeg ^{1,7}
- rundergehakt
- geraspte jong belegen kaas ⁷
- groene paprika
- rode paprika
- ui,
- knoflook
- crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- grote koekenpan
- oven

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 780.0kcal, vet 34.8g, eiwit 13.3g, koolhydraten 72.8g



1. Gehakt bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan en voeg het **gehakt**, 1/4tl zout en peper toe. Roerbak het **gehakt** met een houten spatel in 4-5min goudbruin. Schep het **gehakt** uit de pan en zet opzij.



4. Flammkuchen beleggen

Rol intussen het **flammkuchendeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Verdeel de **helft van de crème fraîche** erover en bestrooi met de **geraspte kaas**. Gebruik de **rest van de crème fraîche** in een ander recept.



2. Groenten snijden

Snijd intussen de **paprika's** doormidden, verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd de **paprika's** in de lengte in dunne reepjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak de **knoflook** grof.



5. Groenten verdelen

Verdeel het **gebakken gehakt** gelijkmatig over de **flammkuchen** en verdeel daarover de **gebakken groenten**.



3. Groenten bakken

Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg de **paprikareepjes**, **ui** en **knoflook** met 1/4tl zout en peper toe en roerbak 4-5min tot de **groenten** zachter zijn en bruin beginnen te kleuren.



6. Flammkuchen serveren

Plaats de **flammkuchen** in het onderste deel van de oven en bak 12-15min totdat het **deeg** gaar en goudbruin is. Neem uit de oven en serveer warm.