

---

## Rodekool-geitenkaasflammkuchen

met peer en pecannoten



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- rode kool
- prei
- peer
- crème fraîche <sup>7</sup>
- pecannoten <sup>15</sup>
- geitenkaas <sup>7</sup>
- flammkuchendeeg <sup>1,7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller
- oven
- zeef

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

## Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie



1. Prei snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en vervolgens in dunne reepjes. Was de **preireepjes** grondig in een zeef en laat uitlekken.



2. Beleg voorbereiden

Schil de **peer**, verwijder het klokhuis en snijd het **vruchtvlees** in blokjes. Snijd de **rodekool** in zo dun mogelijke reepjes en verkrumel de **geitenkaas**. Hak de **pecannoten** grof.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **flammkuchendeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Prik het **deeg** een paar keer in met een vork en besmeer met de **crème fraîche**. Bestrooi de **flammkuchen** met peper en zout.



4. Deeg besmeren

Beleg de **flammkuchen** met de **helft van de rodekoolreepjes, prei, peer** en tot slot de **geitenkaas**. Bestrooi de **flammkuchen** met meer peper en zout naar wens en bak hem 10min in de oven.



5. Pecannoten toevoegen

Neem de **flammkuchen** uit de oven en bestrooi hem met de **pecannoten**. Bak de **flammkuchen** nog eens 5-10min totdat het **deeg** gaar is.



6. Flammkuchen snijden

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, zout, 1/2tl suiker en peper. Doe de **dressing** en **rest van de rodekoolreepjes** in een kom en hussel om, kneed een paar keer goed met je handen. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer met de **slaw** ernaast.