
Rodekool-geitenkaasflammkuchen

met peer en pecannoten



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- pecan noten ¹⁵
- rode kool
- geitenkaas ⁷
- flammkuchendeeg ^{1,7}
- crème fraîche ⁷
- peer
- prei

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. Preien snijden

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



2. Beleg voorbereiden

Schil de **peren**, verwijder het klokhuis en snijd ze in blokjes. Snijd de **rodekool** doormidden en vervolgens in zo dun mogelijke reepjes. Verkrummel de **geitenkaas** en hak de **pecannoten** grof.



3. Deeg voorbereiden

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



4. Deeg beleggen

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 ze 10min in de oven.



5. Noten toevoegen

Haal de **flammkuchen** uit de oven en bestrooi ze met de **pecannoten**. Wissel bij het terugplaatsen van de bakplaten in de oven de bakplaten van positie: onder wordt boven en andersom. Bak de **flammkuchen** nog 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.