

Flammkuchen met zuurkool

en rode bieten-wortelsalade



20-30min



2 personen

Een grote favoriet uit de Marley Spoon-keuken is terug op het menu: deze veggie flammkuchen met een bijzondere twist! Chef Hannah kwam op het geniale idee de dunne Elsasser pizza met een kruidige crème, spinazie en zuurkool te beleggen. Ja heus, deze gefermenteerde witte kool kan nog veel meer dan een aardappelstampot oppeppen. Proberen maar!

Wat je van ons krijgt

- crème fraîche ⁷
- flammkuchendeeg ¹
- rode biet
- knoflook
- Abraham's mosterd ¹⁰
- zuurkool
- geraspte jong belegen ⁷
- spinazie
- verse dille
- wortel

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller
- keukenrasp
- oven
- zeef

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

Kooktip

De rest van de zuurkool gebruik je het beste binnen enkele dagen, bijvoorbeeld in een stampot, als topping voor een bowl met groenten of op een burger

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1015kcal, vet 56.4g, koolhydraten 85.7g, eiwit 36.9g



1. Zuurkool voorbereiden

Verwarm de oven op 210°C voor. Laat de **helft van de zuurkool** in een zeef uitlekken en druk het vocht eruit of leg de **zuurkool** op een schone theedoek of op keukenpapier te drogen (**zie kooktip, links**).



4. Flammkuchen beleggen

Rol het **flammkuchendeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en besmeer met het **crème fraîche** mengsel. Houd de rand vrij. Beleg met de **zuurkool** en **spinazie** en bestrooi met de **geraspte kaas** en peper. Bak de **flammkuchen** in ca. 15-20min goudbruin en gaar in de oven. Serveer de **rest van de zuurkool** bij de **flammkuchen** of gebruik voor een ander recept.



2. Crème maken

Pel en hak de **knoflook** fijn en roer door de **crème fraîche**. Breng de **crème** op smaak met flink wat peper en een snufje zout. Zet opzij tot stap 4.



5. Salade voorbereiden

Schil ondertussen de **rode biet** en **wortel** en rasp grof. Hak de **dille** zonder harde steeltjes grof.



3. Spinazie snijden

Snijd de **spinazie** grof.



6. Salade afmaken

Meng de **mosterd** met 1el olijfolie en breng de **dressing** met zout en peper op smaak. Meng de **geraspte groenten** met de **dressing** en **dille** in een kom. Serveer de **salade** bij de **flammkuchen**.