

## Flammkuchen met zuurkool

en rode bieten-wortelsalade



20-30min



Voor 3-4 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 <sup>7</sup>
- rode biet
- knoflook
- spinazie
- zuurkool
- Abraham's mosterd <sup>10</sup>
- flammkuchendeeg <sup>1</sup>
- verse dille
- geraspte jong belegen <sup>7</sup>
- wortels

## 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.

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 860kcal, vet 46.2g, koolhydraten 80.2g, eiwit 25.2g



1. Zuurkool voorbereiden

Verwarm de oven op 210°C voor. Laat de **zuurkool** in een zeef uitlekken en druk het vocht eruit of leg de **zuurkool** op een schone theedoek of op keukenpapier te drogen.



4. Flammkuchen beleggen

Rol elk stuk **flammkuchendeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en besmeer gelijkmatig met het **crème fraïchemengsel**, houd de rand vrij. Beleg met **zuurkool** en **spinazie** en bestrooi met de **geraspte kaas** en peper. Bak de **flammkuchen** in ca. 15-20min goudbruin en gaar in de oven. Wissel halverwege de bakplaten om voor een gelijkmatige garing.



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 bieten** en **wortels** en rasp ze 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**.