

MARLEY SPOON



Flammkuchen met spekjes

courgettelinten en spinaziesalade



20-30min



Voor 3-4 personen

Zelfs al vriest het dat het kraakt, deze zomerse flammkuchen zorgt ervoor dat in jouw huis de zon schijnt. Romige ricotta, gerookte spekjes en lange, dunne courgettelinten zorgen ervoor dat deze Franse plaattaart met kop en schouders boven de rest uitsteekt. En wil je echt iets bijzonders? Serveer 'm dan warm met onze spinaziesalade met pijnboompitten. Makkelijk, lekker en favoriet bij iedereen.

Wat je van ons krijgt

- 7
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- 2 bakplaten
- dunschiller of kaasschaaf
- fijne keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- oven
- zeef of vergiet

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 781kcal, vet 40.0g, koolhydraten 68.0g, eiwit 33.0g



1. Courgettelinten maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de kontjes van de **courgettes** en schaf met een dunschiller of kaasschaaf dunne, lange linten van de **courgettes** door de **groente** telkens na elk lint een slag te draaien. Bestrooi de **courgettelinten** met wat zout en leg ze opzij in een zeef. Rasp de **citroen** en pers hem uit.



4. Flammkuchen beleggen

Beleg de **flammkuchen** met de **courgettelinten**, ze mogen overlappen, maar maak er geen hoopjes van. Bestrooi met de **spekjes**, peper en **1-2tl citroenrasp** en besprenkel met 2tl olijfolie. Bak de **flammkuchen** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven. Wissel de bakplaten halverwege om voor een gelijkmatige garing. Pel en snijd intussen de **uien** in dunne ringen.



2. Spekjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** 3-4min totdat ze knapperig beginnen te worden. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en zet opzij. Zet de gebruikte pan opzij voor stap 5 (veeg de pan niet schoon!). Was intussen de **babyspinazie** grondig in een zeef en laat uitlekken.



5. Salade maken

Verhit de gebruikte pan met het **spekvet** op middelhoog vuur en bak de **ui** en **pijnboompitten** al roerend 3-5min totdat de **ui** zacht is. Voeg **1-2el citroensap** en 2el azijn (bij voorkeur balsamico) toe, roer door en kook nog 1min. Neem de pan van het vuur om de **dressing** te laten afkoelen. Meng de **babyspinazie**, **rest van de courgettelinten** en de **dressing** in een kom.



3. Courgettelinten afmaken

Rol **elk stuk flammkuchendeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Verdeel de **ricotta** er gelijkmatig over, houd daarbij de randjes vrij. Bestrooi de **ricotta** met zout en peper. Druk voorzichtig de **courgettelinten** in de zeef aan zodat ze overtollig water vrijlaten. Maak de **linten** niet kapot.



6. Serveren

Proef en breng de **salade** op smaak met peper en evt. wat zout. Snijd de **flammkuchen** in stukken en serveer ze met de **salade**.