

Flammkuchen met basilicum pesto

rucola, mozzarella en pijnboompitjes

Vandaag een flammkuchen gerecht op het menu met een heerlijke pesto. Een Italiaanse klassieker, pesto zoals het hoort. Geen poespas, geen toevoegingen, maar een traditioneel recept met authentieke smaak. Boordevol verse basilicum, vers geroosterde pijnboompitjes en de lekkerste oude kaas die ze konden vinden.

20 min | 807 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Flammkuchendeeg	st	1	2	3	4
Rode ui	st	1	1	2	2
Gele paprika	st	0.5	1	1	2
Courgette	st	0.5	1	1.5	2
Buffelmozzarella	g	50	100	150	200
Pesto basilicum	g	25	50	75	100
Rucola	g	25	50	75	100
Pijnboompitjes	g	15	25	40	50
zelf toevoegen:					
Olijfolie extra vierge	el	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 230 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Bak het flammkuchendeeg 3-5 minuten onder in de hete oven tot het deeg lichtbruin kleurt. Haal daarna uit de oven.
2. Pel intussen de ui en snijd in dunne ringen. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in dunne reepjes. Was de courgette en schaaf in dunne linten (of snijd in plakjes). Laat de mozzarella uitlekken en scheur of snijd klein.
3. Besmeer het voorgebakken flammkuchendeeg losjes met de pesto en beleg met courgette, paprika, ui en mozzarella. Breng op smaak met zout en peper.
4. Bak de flammkuchen in 10-15 minuten knapperig boven in de hete oven.
5. Was de rucola en laat goed uitlekken. Rooster de pijnboompitten in een droge bakpan. Garneer de flammkuchen met de pijnboompitten en rucola en druppel wat olijfolie extra vierge erover.

Tip: Grill of bak de courgette linten voordat je het de oven in doet voor een nog lekkerder resultaat.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief