



Flammkuchen met witlof, brie en walnoten

en zoete cottage cheese

Flammkuchen is een gerecht uit de Elzas, een regio in Frankrijk. Het wordt ook wel Tarte flambée genoemd.

Vandaag maken we een flammkuchen met witlof, rode ui, brie en walnoten. Onze biologische witlof wordt geleverd door Puur Origine. De Limburgse kwekerij is in 1979 opgericht door Andre en Gerri Vollenberg. Al sinds 1988 kozen zij ervoor om hun groenten volledig biologisch te verbouwen.

25 min | 851 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
Witlof	g	200	400	600	800
Rode ui	st	0.5	1	1.5	2
Cottage cheese	g	50	100	150	200
Honing	st	0.5	1	1.5	2
Brie	st	0.5	1	1.5	2
Verse tijm	st	0.5	0.5	1	1
Walnoten	g	12.5	25	40	50

zelf toevoegen:

Olijfolie	el	0.5	1	1.5	2
Mosterd	tl	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. Leg het flammkuchendeeg op de bakplaat en bak 3-5 minuten onder in de hete oven. Haal het deeg uit de oven en leg opzij.
2. Verwijder de onderkant van de witlof en snijd in de lengte in dunne repen. Verhit olie in een bakpan en roerbak de witlof 5 minuten op een middelhoog vuur. Pel de ui en snijd in ringen.
3. Meng de cottage cheese met de honing en mosterd en bestrijk het voorgebakken flammkuchendeeg losjes met dit mengsel. Breng op smaak met zout en peper.
4. Snijd de brie in plakjes. Verdeel de gebakken witlof en ui over de flammkuchen en leg de brie plakjes erop. Strooi de verse tijm erover en bak in 8-10 minuten bruin en krokant boven in de hete oven. Garneer met de walnoten.

Tip: Past niet alles op de flammkuchen? Dan kun je van de overgebleven ingrediënten een salade maken.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

