



Flammkuchen met Serranoham

dille en geraspte kaas

Een onbetwiste topper voor in het weekend. Lekker veel groente, erop de zoutige Serranoham en als kers op de taart dille en geraspte kaas. Serranoham, oftewel jamón serrano, is afkomstig uit Spanje en wordt gemaakt van witte varkens. Omdat deze ham wat langer rijpt dan bijvoorbeeld Parmaham, heeft Serranoham een meer uitgesproken, zoute smaak. De naam 'serrano' verwijst naar de bergen (sierra's) waar de ham traditioneel wordt gedroogd. Betoverend lekker!

25 min | 757 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
Puntpaprika	g	100	200	300	400
Trostomaten	g	100	200	300	400
Verse dille	st	0.5	0.5	1	1
Rode ui	st	0.5	1	2	2
Kastanjechampignons	g	50	100	200	200
Serranoham	g	25	50	75	100
Geraspte kaas	g	50	75	100	150
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	1	2	3	4
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 onderin de hete oven. Haal het deeg uit de oven en zet opzij.
2. Was de paprika en tomaat. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd de paprika en tomaat in stukjes. Verwarm olijfolie in een bakpan en roerbak de paprika en tomaat 3-4 minuten op een hoog vuur. Voeg eventueel een heel klein scheutje water toe tegen aanbranden en laat nog ongeveer 5 minuten pruttelen en indikken. Pureer tot een grove saus en maak op smaak met wat dille, peper en zout.
3. Pel de ui en snijd in ringen. Veeg de champignons schoon en snijd in plakjes. Snijd of scheur de ham kleiner. Beleg de flammkuchen losjes met de tomaten-paprikasaus, champignons, ui en een deel van de ham en strooi de helft van de kaas erover. Bak de flammkuchen in 8 minuten gaar in de voorverwarmde oven.
4. Bestrooi de flammkuchen voor het serveren met de overgebleven kaas en ham, rest van de dille en peper.

Tip: Je kunt de champignons ook kort bakken in een pan voordat je ze over de flammkuchen verdeelt. Bewaar wat tomaat en strooi dit rauw over de flammkuchen.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

