



350 gram
groenten per
portie *

Flammkuchen met courgette, feta en avocado

Flammkuchen is een gerecht uit de Elzas, een regio in Frankrijk. De vertaling van flammkuchen betekent letterlijk brandende taart en wordt in het Frans Tarte Flambée genoemd. Wij staan ook in vuur en vlam door dit lekkere recept! Flammkuchen zijn niet meer weg te denken uit de moderne keuken.

20 min | 759 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
Flammkuchendeeġ	st	1	2	3	4
Rode ui	st	1	2	2	3
Courġette	st	0.5	1	2	3
Ras el hanout	tl	1	2	3	4
Tomaat	g	100	200	300	400
Feta	g	50	75	120	150
Avocado	st	0.5	1	1	2
zelf toevoegen:					
Olijfolie extra vierġe	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 zorg dat de oven goed heet is. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg het flammkuchendeeġ op de bakplaat en bak 3-5 minuten onder in de hete oven. Haal het deeġ uit de oven en zet opzij.
2. Pel de ui en snijd in dunne ringen. Was de courġette, snijd doormidden en schaaft de courġette in lange, dunne plakken. Verwarm olie in een bakpan en bak de groente 2-3 minuten op een hoog vuur. Breng op smaak met de ras el hanout, peper en zout.
3. Was de tomaat en snijd in plakjes. Verbrokkel de feta en strooi over de flammkuchenbodem. Beleg verder losjes met de groente en bak de flammkuchen nog 5-7 minuten in het midden van de hete oven. Houd de oven goed in de gaten.
4. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit, en lepel het vruchtvlees eruit. Snijd in dunne plakjes en verdeel tenslotte over de flammkuchen. Druppel wat olijfolie extra vierġe erover en breng op smaak met zout en peper.
5. Past niet alles op de flammkuchen? Maak van de overgebleven groenten (en feta) een lekkere salade.

Tip: Haal de avocado uit de zak en laat verder rijpen op de fruitschaal.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

