

Flammkuchen met rode kool

peer en brie

Met vers flammkuchendeeg kun je in een mum van tijd iedere flammkuchen maken die je maar wilt. Varieer in toppings, alles is mogelijk. Vandaag combineren we rode kool met prei, peer en brie. De rode kool hebben we alvast voor je klein gesneden. Lekker makkelijk!

25 min | 835 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
Prei	st	1	2	3	3
Peer	st	0.5	1	1.5	2
Brie	g	50	100	150	200
Rode kool, gesneden	g	100	200	300	400
Crème fraîche	ml	50	100	125	200
zelf toevoegen:					
Olijfolie	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 220 °C en bekleed de bakplaat met bakpapier. Zorg dat de oven goed heet is. Bak het deeg alvast 3-4 minuten lichtbruin onder in de oven.
2. Halveer de prei in de lengte, spoel onder de kraan en snijd heel klein. Was of schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakjes. Snijd de brie in plakjes.
3. Doe de rode kool in een kom en besprenkel met olijfolie. Kneed met je handen een beetje door elkaar en laat even intrekken.
4. Besmeer het flammkuchendeeg met de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper. Beleg vervolgens met prei, rode kool, peer en brie. Bak de flammkuchen 12-15 minuten in de hete oven.

Tip: Heb je misschien wat rode kool over? Serveer dan rauw als een salade ernaast en maak een vinaigrette met mosterd, olijfolie en azijn. Je kunt de rode kool ook eerst roerbakken. Vaste klant Debbie: Ik heb de rode kool eerst even gekookt, dan is hij iets zachter. Tip!

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief