



## Witte pizza met spekjes en ui

en een komkommersalade

Een flammkuchen heeft wel iets weg van een pizza, maar de bodem is een stuk dunner en krokanter. Deze flinterdunne pizza komt oorspronkelijk uit de Elzas waar de bakkers het dunne deeg gebruikten om de hitte van de houtgestookte oven te testen. Als de oven te heet was, vatte het deeg vlam. Vandaar de naam flammkuchen. Dit recept komt uit 'Het Grote Kinderkookboek' van Karin Luiten. Een boek met heel veel lekkere recepten voor jong en oud.

25 min | 793 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

Crème fraîche	ml	40	65	90	125
Rode ui	st	1	2	3	4
Flammkuchen	st	1	2	3	4
Spekblokjes	g	40	75	100	150
Tomaat cherrymix	g	75	150	300	300
Komkommer	st	0.5	1	1	2
Kinderschortje Koken met Karin	st	1	1	1	1

*zelf toevoegen:*

Italiaanse kruiden	tl	0.5	1	1.5	2
Olijfolie extra vierge	el	0.5	1	1.5	2
Azijn	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 een bakplaat met bakpapier.
2. Roer de crème fraîche los met Italiaanse kruiden. Snijd de ui doormidden, verwijder het vel en snijd in hele dunne plakjes.
3. Leg het deeg op de bakplaat en besmeer met crème fraîche (vergeet de randen niet). Verdeel de spekjes en ui erover en kruid met zout en peper. Bak de witte pizza (of flammkuchen) in 10-15 minuten knapperig en gaar onder in de hete oven.
4. Was intussen de komkommer en tomaten en snijd in kleine stukken. Meng in een schaal met olijfolie, azijn, peper en zout. Serveer de witte pizza met de frisse salade eraan.

*Tip: Heb je nog wat kaas in huis? Het is lekker om een beetje over de flammkuchen te raspen.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

