



Flammkuchen met zachte mortadella

burrata en pistachenootjes

Klassiek gezien wordt dit gerecht gemaakt met pinsa. Maar wij besloten het nét even anders te doen en kozen voor flammkuchen als basis. Dun, knapperig en perfect om smaken te laten schitteren. Die bodem is belegd met romige burrata, zachte mortadella en knapperige pistachenoten die zorgen voor een nootachtige bite. Elke hap is in balans: romig, hartig en fris tegelijk. Een klassiek Italiaans idee, vertaald naar onze eigen keuken.

15 min | 783 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
Flammkuchen	st	1	2	3	4
Burrata	g	50	100	150	200
Mortadella	g	30	60	70	140
Pistachenoten	g	10	20	25	30
Cherry tomaten	g	100	200	300	400
Spinazie	g	100	200	300	400
Rucola	g	25	50	75	100
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	1	2	3	4

**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. Zorg dat de oven goed heet is. Bak het flammkuchendeeg 8-10 minuten onderin de hete oven tot het deeg lichtbruin kleurt. Haal uit de oven en leg opzij.
2. Verhit olijfolie in een bakpan op middelhoog vuur. Bak de spinazie 3-5 minuten en laat goed uitlekken. Snijd ondertussen de cherrytomaten doormidden.
3. Bestrijk de flammkuchen met een scheutje olijfolie en beleg met de mortadella, de gebakken spinazie en de cherrytomaten. Scheur de burrata in stukken en verdeel erover. Hak de pistachenoten grof en strooi over de flammkuchen. Breng het geheel op smaak met wat zwarte peper.
4. Strooi ten slotte de rucola over het gerecht en maak af met een scheutje lekkere olijfolie.

Tip: Heb je crème di balsamico in huis? Dit is heerlijk voor eroverheen!

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

