



## Flammkuchen met rabarber

geitenkaas, spinaziesalade en amandelschaafsel

Rabarber is een grote, struikachtige plant met prachtige rode en groene lange stelen en grote donkergroene bladen. De zoetzure groente wordt meestal gebruikt in compote, taart of zoete nagerechten. Hierdoor lijkt het alsof rabarber fruit is, maar het is toch echt een groente. De groente heeft een friszure smaak, die naarmate het seizoen vordert steeds zuurder wordt. Je kunt daarom rabarber het beste eten tot de langste dag van het jaar.

25 min | 822 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website*



## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Flammkuchendeeg	<b>st</b>	1	2	3	4
Rode ui	<b>st</b>	0.5	1	1.5	2
Rabarber	<b>g</b>	150	300	450	600
Erwtenspread munt	<b>g</b>	50	100	150	170
Geitenkaas	<b>g</b>	25	50	75	100
Baby spinazie	<b>g</b>	50	100	150	200
Amandelschaafsel	<b>g</b>	15	25	40	50

*zelf toevoegen:*

Olie	<b>el</b>	1	2	3	4
(Balsamico)azijn	<b>el</b>	1	2	3	4
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 bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg het flammkuchendeeg op de bakplaat en bak alvast 3-5 minuten in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven en leg opzij.
2. Pel de ui en snijd in halve ringen. Was de rabarber, verwijder de onder- en de bovenkant en snijd in doormidden. Snijd/schaaf in lange dunne linten, gebruik bijvoorbeeld een kaasschaaf, dunschiller of een scherp mes. Doe de rabarberlinten in een kom en besprenkel met olie. Hussel alles goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
3. Verdeel de spread en geitenkaas losjes over de flammkuchen bodem. Beleg verder met de rabarberlinten en ui en bak de flammkuchen in 10-15 minuten gaar in de voorverwarmde oven.
4. Was intussen de spinazie en laat goed uitlekken. Maak een dressing van olijfolie extra vierge, (balsamico)azijn, zout en peper en hussel het door de spinazie. Rooster het amandelschaafsel kort in een droge bakpan lichtbruin.
5. Haal de flammkuchen uit de oven en strooi het amandelschaafsel erover. Garneer met wat spinazie en serveer de flammkuchen met de salade ernaast.

*Tip: Je kunt de rabarber ook in kleine stukken snijden en koken in een klein laagje water. Beleg de flammkuchen dan met de voorgedroogde rabarber.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze  
nieuwsbrief

