

Flammkuchen / Flammkuchen



Boodschappenlijstje

1 rol vers bladerdeeg	1 eetlepel mosterd
200 ml crème fraîche	2 eetlepels witte wijnazijn
1 rode ui (in flinterdunne schijfjes)	2 eetlepels olijfolie
300 gram spekblokjes	150 gram veldsla
100 gram oude kaas (geraspt)	150 gram wortels (geraspt)

Zo maak je Flammkuchen

Verwarm de oven voor op 200°C en leg bakpapier op de bakplaat

Rol het bladerdeeg uit op de bakplaat.

Besmeer het deeg met crème fraîche en verdeel de ui en spekjes erover.

Bestrooi het met de geraspte kaas en bak 25 minuten in de oven tot goudbruin en puffed.

Klop intussen een vinaigrette van de mosterd, azijn en olie.

Meng de veldsla met de wortel en besprenkel het met de vinaigrette.

Serveer de flammkuchen met de salade en (optioneel) tomatenketchup

Flammkuchen / Flammkuchen



Shopping list

1 roll fresh puff pastry	1 tablespoon mustard
200ml crème fraîche	2 tablespoons white wine vinegar
1 red onion (wafer-thin slices)	2 tablespoons olive oil
300g bacon cubes	150g lamb's lettuce
100g aged cheese (grated)	150g carrots (grated)

How to make Flammkuchen

Preheat the oven to 200°C and place waxed paper on the baking tray

Roll out the fresh puff pastry sheet on the waxed paper.

Spread the crème fraîche over the puff pastry and divide the onion and bacon on top of it.

Sprinkle with the grated cheese and bake it until puffed and golden.

Meanwhile, make a vinaigrette with the mustard, vinegar and oil.

Mix the lamb's lettuce with the carrot and drizzle it with the vinaigrette.

Serve the flammkuchen with the salad and (optional) tomato ketchup