



Flammkuchen met pompoen

NODIG

- 4 pers
- 25 minuten

- 200- 300gr flespompoen
- 260gr flammkuchendeeg
- 125gr crème fraîche
- 1 grote rode ui
- zout en peper
- verse salie
- 50gr strooikaas
- olijfolie

DOEN:

1. Snijd de pompoen in dunne plakjes en de ui in mooie dunne ringen.
2. Smeer een laagje crème fraîche op het deeg en breng op smaak met zout en peper.
3. Verdeel de pompoen, ui en salie gelijkmatig over het deeg.
4. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met een beetje zout en kaas voor de finishing touch.
5. Verwarm de oven voor op 230 graden (elektrische oven) of 210 graden (heteluchtoven).
6. Bak je Flammkuchen in 10-12 minuutjes goudbruin en knapperig. En voilà, je meesterwerk is klaar!



Simpel!
Smakelijk!
Snel!

WWW.BONAPETIT.NU

©2024 BONAPETIT: Niets van dit recept/foto's mag worden verveelvoudigd of openbaar gemaakt worden op welke wijze dan ook zonder schriftelijke toestemming van BONAPETIT. Ondanks dat dit recept met grote zorg is gemaakt, is BONAPETIT niet aansprakelijk voor schade als gevolg van typefouten.