



Hoofdgerechten

## Flammkuchen met kip, zongedroogde tomaatjes en cottage cheese

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

1 bodem  
70 gram zongedroogde tomaten (in reepjes)  
350 gram kip (filet, in reepjes)  
70 gram mozzarella (geraspt)  
200 gram cottage cheese  
300 gram spinazie  
1 rode ui (in ringen)  
1 handvol rucola  
1/2 citroen (rasp)  
2 eetlepels dille (fijngehakt)  
snuifje kippenkruiden  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Bereid je bodem. [Wil je zelf aan de slag gaan met een homemade flammkuchendeeg?](#) Of maak het jezelf makkelijk en kies voor een tortilla- of bladerdeegvel.

Meng de kippenkruiden met een scheutje olijfolie en leg er de kippenreepjes in. Laat 30 minuten marinieren.

Verwarm een pizzasteen of een grote, hittebestendige lage koekenpan voor op de indirecte kant van de barbecue. Bak de kipfiletreepjes rondom goudbruin. Laat de spinazie in olijfolie slinken. Kruid met peper en zout en knijp er zoveel mogelijk vocht uit. Meng de dille en citroenrasp onder de cottage cheese en kruid met peper en zout.

Rol het deeg dun uit. Bestrijk de bodem met de cottage cheese en strooi er de helft van de mozzarella over. Beleg met de spinazie, rode ui, kipreepjes en zongedroogde tomaatjes. Bestrooi met de rest van de mozzarella, bedruppel met olijfolie en schuif de flammkuchen op de pizzasteen of in de koekenpan. Zet op de grill van de barbecue en laat ongeveer 10 à 12 minuten bakken. Werk voor het serveren af met de rucola.

