



Hoofdgerechten

Groene flammkuchen met zalm

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 bodem
100 gram zalm (gerookt, in reepjes)
2 eetlepels groene pesto
2 eetlepels kappertjes
150 gram roomkaas
100 gram groene aspergepunten
1 ui (zoet, in ringen)
1 handvol oregano
1 limoen
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.

Verwarm een pizzasteen of een grote, hittebestendige lage koekenpan voor op de indirecte kant van de barbecue. Meng de pesto onder de roomkaas. Halveer de aspergepunten.

Rol het deeg dun uit. Bestrijk met de roomkaas en verdeel er de ui, asperges, gerookte zalm en kappertjes over. Kruid met wat peper en een beetje zout. Bedruppel met olijfolie.

Schuif de flammkuchen op de pizzasteen of in de koekenpan. Plaats de steen of de pan op de grill van de barbecue en laat 10 à 12 minuten bakken. Werk af met de oregano en geef er partjes limoen bij.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

