



Hoofdgerechten

Flammkuchen met geitenkaasroom

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 bodem
100 gram geitenkaas (zacht)
40 gram pijnboompitten
150 gram mascarpone
200 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
2 sjalotten (grote, in dunne ringen)
400 gram champignons (mix)
4 lente-uitjes (in ringen)
1/2 courgette (in blokjes)
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1 bosje kervel
tijmtakje
boter
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.

Mix de mascarpone met de geitenkaas romig. Roer er de peterselie onder en kruid met peper en zout.

Snij de champignons in partjes. Bak de sjalotten in boter glazig. Voeg de champignons en courgette toe en rits er de tijmblaadjes bij. Bak 5 minuten op een hoog vuur.

Verdeel het deeg in 4 porties en rol ze dun uit. Bestrijk 1 vel deeg met de geitenkaasroom en beleg met het champignon-courgettemengsel. Verdeel er de kerstomaatjes over, bestrooi met de pijnboompitten, kruid met peper en zout en druppel er nog wat olijfolie over. Schuif de flammkuchen op een voorverwarmde pizzasteen of leg hem in een voorverwarmde koekenpan en bak 10 à 12 minuten op de barbecue. Doe hetzelfde met de andere vellen deeg. Werk ze nog af met de lente-uitjes en de kervel.

Keukenbenodigdheden

Barbecue
Mixer

