



Hoofdgerechten

Flammkuchen met appel en blauwe bessen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
100 gram roomkaas
100 gram blauwe bessen
50 gram ontbijtspek
1 eetlepel olijfolie
3 rode uien (in fijne ringen)
4 takjes tijm
1 appel
bloem
peper
zout

Bereidingswijze

Rol het pizzadeeg op het papier uit tot het past op een bakplaat.

Rits de blaadjes van de tijmtakjes en meng ze onder de roomkaas. Op smaak brengen met peper en zout en daarna op het deeg smeren (ongeveer 1 cm van de rand blijven). Borstel de rand van het deeg in met olijfolie en bestuif hem met een beetje bloem.

Verwijder het klokhuis uit de appel en snij hem in dunne ringen. Verdeel het spek, de appelringen, de uien en de blauwe bessen over het deeg.

Plaats het daarna 18-20 minuten in een voorverwarmde oven van 225°.

Keukenbenodigdheden

Oven

