



Voorgerechten

Bijgerechten

Tarte flambée met bloedworst en appel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 appel (Jonagold)
1 rode ui (in dunne ringen)
1 aardappel (kleine, in dunne plakjes)
handvol oreganoblaadjes
140 gram sla (gemengd)
1 bloedworst (in plakjes)
200 gram ricotta
120 gram zure room
olijfolie
peper
zout

Voor het deeg

300 gram bloem
4 gram gist (instant)
180 milliliter water (lauwwarm)
2 eetlepels olijfolie
snuifje zout

Bereidingswijze

Doe de bloem, de gist en het zout in een kom. Voeg het water en de olijfolie toe en kneed tot een soepel, elastisch deeg. Rol tot een bol en laat een uur, afgedekt en op kamertemperatuur rijzen tot het in volume is verdubbeld.

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij in plakjes. Rol het deeg zo dun mogelijk uit op een vel bakpapier. Meng de ricotta onder de zure room en kruid met peper en zout. Besmeer er de bodem mee.

Beleg de taartbodem met plakjes appel, aardappel, ui en bloedworst. Kruid met peper en zout. Zet 20 minuten in de oven. Breng de gemengde sla op smaak met wat olijfolie, peper en zout. Werk de tarte flambée af met de

oregano en serveer er de sla bij.

Tip:

'Tarte Flambée' of 'Flammkuchen' is een traditioneel ovensgerecht uit de Elzas. De combinatie van een makkelijk te maken bodem, frisse ricotta, zoete appel en stevige bloedworst is gewoonweg goddelijk. Maar je kan het deeg ook beleggen met andere ingrediënten die je in huis hebt. Varieer erop los... Je warmt er helemaal van op!

Keukenbenodigdheden

Oven

