

Flammkuchen

met salsiccia en burrata



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

SNACK

BEREIDING

FLAMMKUCHEN MET SALSICCIA EN BURRATA

Bak de worst in olijfolie aan. Snijd de cherrytomaten in kwarten en hak de peterselie fijn. Rol het flammkuchen deeg in de gewenste vorm uit en bestrijk gelijkmatig met de crème fraîche. Laat hierbij ca. 1 cm vrij aan de rand. Verdeel de gebakken worst en cherrytomaten over de flammkuchen. Bak de flammkuchen in de oven op 230 °C gaar.

SERVEERTIP

Serveer de flammkuchen op een houten plank. Leg de burrata in zijn geheel erop en garneer met de gehakte peterselie.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

FLAMMKUCHEN MET SALSICCIA EN BURRATA

- 1 kg braadworst (chorizo)
- 30 ml milde olijfolie
- 350 g cherrytomaten
- 30 g gladde peterselie
- 1,2 kg flammkuchen deeg
- 800 g crème fraîche (38% vet)
- 500 g burrata mozzarella

Voedingswaarden	
(per portie à 370 gram)	
Energie:	974 kcal / 4073 kJ
Vet:	64,1 gr
Koolhydraten:	62,0 gr
Eiwitten:	36,1 gr