

Elzasser Flammekuche

INGREDIENTEN

250 gr bloem
zout
zonnebloemolie
2 grote uien, in ringen
120 gr spekreepjes
20 gr boter
100 gr fromage blanc (origineel is dit kwark maar gebruik gerust bv Philadelphia roomkaas)
100 ml crème fraîche
peper
nootmuskaat

BEREIDING

Meng de bloem, 1/2 el zout, 1/2 dl olie en 1 el lauwwarm water door elkaar.
Goed kneden totdat er een elastisch deeg ontstaat.
Laat op een koele plaats minstens een uur afgedekt rusten.

Smelt de boter en smoor de uien erin. Laat ze niet bruin worden.
Schep de spekjes erdoor. Klop de fromache blanc, crème fraîche, zout, peper en een beetje nootmuskaat door elkaar.

Verwarm de oven voor op 280 graden. Vet een bakplaat in en bestuif met bloem.
Druk het deeg op de bakplaat uit tot een grote ronde of langwerpige vorm.
Bestrijk het deeg met het crème fraîche-mengsel. Verdeel de ui en het spek erover.
Besprenkel met wat olie.

Bak de Flammekuche in ongeveer 10 minuten lichtbruin en gaar.

Variantietip
Probeer eens te gratineren met Gruyère of Parmezaanse kaas.
Voor een Flammekuche Forestière gebruik je gemengde paddestoelen.
Ook heerlijk met stukjes Munster kaas.

Wijn 'n' Spijs
Dit gerecht is de perfecte combinatie met een heerlijke Riesling uit de Elzas. Maar ook een Pinot Blanc uit deze streek zal er goed bij smaken.



Aantal personen: 4
Gemiddelde duur: 60 minuten