



## Elzasser flammkuchen

*Flinterdunne knapperige bodem belegd met romige verse kaas, ui en spek, kort en heet gebakken. Snijd in stukken en deel aan tafel.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

300 g bloem  
150 ml lauw water  
2 el olijfolie  
1 tl zout  
200 g platte kaas (fromage frais)  
100 ml zure room  
2 uien  
150 g spekblokjes

snufje nootmuskaat

peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven zo heet mogelijk voor, minstens 240 graden, met een bakplaat erin.
2. Kneed de bloem met het water, de olijfolie en het zout tot een soepel deeg. Laat 15 minuten rusten.
3. Meng de platte kaas met de zure room, nootmuskaat en peper. Snijd de uien in dunne ringen.
4. Rol het deeg flinterdun uit op bakpapier. Strijk het kaasmengsel eroverheen en verdeel de uiringen en spekblokjes erover.
5. Schuif op de hete plaat en bak 12 tot 15 minuten tot de randen goudbruin en krokant zijn.
6. Snijd in stukken en serveer meteen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)