

Flammkuchen met zomers beleg



SONJA VAN DE RHOER

Zo'n 20 jaar geleden waren we met onze kinderen op vakantie in de Elzas . Bij bijna alle restaurantjes waar we gingen lunchen, stond uiteraard flammkuchen op de kaart. Een typisch gerecht uit de streek: een dun knapperig gebakken deeg met een hartig of soms zoet beleg. Dit heerlijke gerecht - in het Frans tarte flambée - kozen we dan ook vaak, elke keer met een ander beleg.

Dit jaar lijkt het of iedereen de flammkuchen opnieuw heeft ontdekt. Misschien omdat het basisdeeg nu kant-en-klaar gekoeld verkrijgbaar is bij de meeste supermarkten?

Het is in elk geval een lekker zomers voor-, tussen- of borrelgerechtje met veel variatiemogelijkheden. Maak de paprika's schoon. Puntpaprika's zijn wat zoeter van smaak en combineren wat beter met de klassieke crème fraîche en eventueel geitenkaas, maar de gewone rode variant kan ook goed. Snijd de paprika's in smalle reepjes. Was en droog de tomaatjes en halveer ze.

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Rol het gekoelde flammkuchendeeg met bakpapier en al uit en leg het naast elkaar op een bakplaat. Of gebruik 2 bakplaten.

Bestrijk het deeg met de crème fraîche. Verdeel de paprikareepjes en de tomaatjes over de 2 bodems. Bestrooi met geraspte kaas of verbrokkelde geitenkaas, zout, peper naar smaak en de rozemarijnnaaldjes. Bedruppel met olijfolie, echt heel weinig.

Beleg de flammkuchen niet te dik, het lekkerste is een knapperige bodem. Bak de flammkuchen na het beleggen op 220° C in 15-20 minuten gaar en knapperig.

Variaties: De crème fraîche is klassiek en nodig als basis voor het beleg, dit blijft, eventueel te vervangen door zure room.

Voeg heel dun geschaafde plakjes courgette toe.

Voeg heel dunne ringen rode ui toe.

Neem tijmblaadjes in plaats van rozemarijn.

Neem plakjes appel en vijg met geitenkaas in de herfst.

Maak zelf een gistdeeg van 500 gram bloem, 7 gram gedroogde gist, circa 2,5 dl lauwwarm water, snuffje zout, 3 eetlepels olijfolie.

Ingrediënten voor 4 personen

2 rode (punt)paprika's

2 gele paprika's

500 gram kleine trostomaatjes

2 vellen flammkuchendeeg, uitgerold op bakpapier, van 40 x 24 cm

200 gram crème fraîche

150-200 gram grof geraspte (schapen)kaas of verkruidde zachte geitenkaas

zout

peper

1 eetlepel rozemarijnnaaldjes

paar druppels olijfolie