



Flammkuchen met Asperge



Ingrediënten

- 150 gr Bloem
- 80 ml lauwwarm water
- 30 ml Olijfolie
- Zout
- 70 gr Crème fraîche
- 1 rode ui
- 100 gr Reepjes Spek
- 80 gr. geraspte Henri Willig kaas (of meer, we zullen u niet stoppen met uzelf te verwennen). N.B. Als u onze premium Asperge Kaas gebruikt, heeft u het volgende ingrediënt niet nodig:
- 4 witte aspergesperen (of groene aspergesperen als de witte niet bij u in de buurt verkrijgbaar zijn).
- Gehakte Bieslook
- Peper

Bereidingswijze

Voor alle culinaire liefhebbers hebben we een geweldig recept met kaas en asperges bedacht: Flammkuchen à la Henri Willig, met spek en ui. U kunt gebruik maken van onze prachtige Asperge Kaas, of u kunt een van deze premium Henri Willig kazen gebruiken in combinatie met verse asperges: Biologische Jersey, Jersey Knoflook, Kruiden & Knoflook Koekaas, of de Schapen Rozemarijn & Tijm.

De Flammkuchen, ook wel bekend als een Tarte Flambée, vindt zijn oorsprong in de Elzas, het Duits-Franse grensgebied. Flammkuchen wordt gemaakt van brooddeeg, crème fraîche, uien en reepjes spek. Geweldig als bijgerecht, met een glas wijn in de middag, of zelfs als diner. Omdat de Flammkuchen licht en dun is, is het ook heerlijk als hartige ontbijtschotel. Zeer geschikt dus voor uw paasbrunch.

Bereiding van het deeg

Indien met de hand gemaakt: zeef de bloem en voeg 120 ml water, de olijfolie en het zout toe. Kneed tot het kruimelig wordt. Voeg de rest van het water toe en kneed tot het deeg niet meer aan je vingers kleeft. Als je het met een keukenmachine maakt, doe de bloem en het zout in de kom en laat de deeghaak deze droge ingrediënten op de laagste stand mengen. Voeg langzaam de olijfolie toe. Voeg vervolgens beetje bij beetje het water toe totdat het deeg niet meer aan de kom kleeft.

Om de Flammkuchen te maken

Verwarm uw oven vooraf tot 220 °C. Hak de ui in kleine stukjes, bak uw spek tot het goudkleurig is (of donkerder als u dat liever heeft). Doe de ui en het gebakken spek in een kom, voeg peper toe en meng. Schil de asperges (en hak de houtachtige stukjes op de bodem van de speren af als dat nodig is), kook ze in water met een scheutje zout. Laten uitlekken en drogen, dan in stukjes hakken.

Bloem uw werkblad. Rol het deeg uit tot het mooi dun is en leg het op een bakplaat met papier. Bedek de bovenkant met de crème fraîche (laat de rand onbedekt) en voeg het ui en spek mengsel toe. Strooi vervolgens de geraspte



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Henri Willig Cheese erop. (Heeft u een kaasrasp nodig? Henri Willig heeft er meerdere, bijvoorbeeld deze).

Zet de bakplaat in de oven en bak de Flammkuchen 10 minuten tot hij knapperig is en de kaas gesmolten is. Voeg vervolgens de asperges toe en bak ze nog 4 minuten. Eenmaal uit de oven bestrooien met de bieslook, in plakjes snijden en direct opdienen. Eet smakelijk!

Overigens zijn er meer manieren om te genieten van deze heerlijke combinatie van asperges en kaas. Wat dacht u van aardappelschijfjes, bedekt met gesmolten aspergekaas, in onze Kaasbakker? Of wees gedurfd, en voeg wat vers gekookte groene aspergesperen toe aan uw kaasschotel.