



BBQ Recept - FlammKuchen-

By Ralph de Kok



Benodigdheden:

Flammkuchendeeg (kant en klaar)
1 bekertje creme fraiche
1 bekertje zure room
1 bakje Boursin
1 bakje vegetarische gyrosreepjes (Vivera)
1 tl. kerriepoeder
1 tl. cayennepeper
1 tl. zout
1 tl. nootmuskaat
1 tl. witte peper
1 rode ui, in dunne ringen
½ prei, in dunne ringen
Rucola
Olijfolie

Bereidingswijze:

1. Steek je BBQ aan, plaats de 'DoJoe' erop. Zet dan het hitteschild onderin met daarboven op een pizzasteen en warm dit ongeveer een half uur op.
2. Zorg voor een temperatuur van 220 graden.
3. Meng in een kom de creme fraiche en zure room met het kerriepoeder, cayennepeper, zout, nootmuskaat en witte peper.
4. Bestrijk het flammkuchendeeg met wat Boursin en vervolgens met het creme-fraiche mengsel.
5. Verdeel hier de rode uienringen, prei en gyrosreepjes overheen.
6. Plaats je flammkuchen in de DoJoe en bak ongeveer 3 minuten tot het deeg bruine randjes vertoont.
7. Haal het uit de barbecue, leg er wat rucola-sla op en giet er wat olijfolie overheen.