



Pubfood - Flammkuchen

Flammkuchen

met zalm, rode ui, kaas en rucola

Ingrediënten

Art. nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
150392	Gusto Palatino Flammkuchenbodem petit	1 st
159329	Melkan Creme fraiche	30 ml
5105	SmitVis Zalmsnippers	50 gr
188341	Mexicaanse mix geraspt	20 gr
223080	Rode uienringen 4 mm	20 gr
23168	Sla babyleaf rucola	5 gr

Bereidingswijze

- Haal de bevroren flammkuchenbodem (1 stuk) uit de verpakking en leg op de bruine siliconen bakmat
- Besmeer de bodem met de bolle kant van een lepel dun met de crème fraîche
- Beleg met de zalmsnippers, geraspte kaas en uienringen
- Schuif de flammkuchen in de Merrychef en selecteer het juiste icoontje om het programma te starten
- Zet ondertussen een plank klaar
- Haal de flammkuchen uit de Merrychef en leg op een plank
- Bestrooi de flammkuchen met rucola en serveer met een aantal servetjes

Programma: Flammkuchen 1
Bereidingstijd: 2:20 min 400V - 2:20 min 230V*
Adviesprijs: € 5,50 - € 8,00

Bierpairing:
 Wit & Weizen

*Bereidingstijd o.b.v. Merrychef conneX. Bereidingstijd met de Merrychef E2S kan afwijken.