

SAVOOIE SPITSKOOL

Flammkuchen met savoie spitskool

Benodigdheden

voor 2 personen

- 1 Savoie spitskool
- 1 flammkuchendeeg rol
- 200 gram paddenstoelen melange
- 80 gram mascarpone
- 100 gram pecorino
- 1 teentje knoflook
- 30 gram hazelnoten

Tijd

10-20 minuten

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor op 220°C.

Stap 2: Snijd de savoie spitskool in grove repen en wok deze 2-3 minuten in een scheutje olie op hoge temperatuur beet gaar. Zet de gewokte spitskool apart.

Stap 3: Bak in dezelfde wok de paddenstoelen samen met een teentje knoflook goud bruin.

Stap 4: Rol de flammenkuche deegrol uit op een bakplaat en besmeer met mascarpone.

Stap 5: Verdeel de geraspte pecorino kaas, gewokte spitskool en paddenstoelen over de flammenkuche.

Stap 6: Strooi als laatste de fijngehakte hazelnoten er over heen en bak de flammenkuche in 8-10 minuten af.

