



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

Voor de liefhebbers van culinair eten hebben we een geweldig recept: Flammkuchen met asperge à la Henri Willig: een smakelijke combinatie van kaas, asperges, spek en ui. Onze premium kazen zoals de Biologische Jersey, Jersey Knoflook, Kruiden & Knoflook Koekaas en de Schapen Rozemarijn & Tijn geven deze Flammkuchen een onweerstaanbare smaak. Ontdek dit gerecht, dat zijn oorsprong vindt in de Elzas, met zijn knapperige dunne deeg, romige crème fraîche en hartige topping. Of je het nu als bijgerecht, brunch gerecht of lichte avondmaaltijd serveert, deze Flammkuchen met asperge zal zeker in de smaak vallen.

Bereidingswijze

- 1: Zeef de bloem en voeg 120 ml water, de olijfolie en het zout toe.
- 2: Kneed tot het kruimelig wordt. Voeg de rest van het water toe en kneed tot het deeg niet meer aan je vingers kleeft.
- 3: Doe de bloem en het zout in de kom en laat de deeghaak deze droge ingrediënten op de laagste stand mengen.
- 4: Voeg langzaam de olijfolie toe. Voeg vervolgens beetje bij beetje het water toe totdat het deeg niet meer aan de kom kleeft.
- 5: Verwarm uw oven vooraf tot 220 °C.
- 6: Hak de ui in kleine stukjes
- 7: Bak uw spek tot het goudkleurig is (of donkerder als u dat liever heeft).
- 8: Doe de ui en het gebakken spek in een kom, voeg peper toe en meng
- 9: Schil de asperges (en hak de houtachtige stukjes op de bodem van de speren af als dat nodig is)
- 10: Kook ze in water met een scheutje zout. Laten uitlekken en drogen, dan in stukjes hakken.
- 11: Bloem uw werkblad. Rol het deeg uit tot het mooi dun is en leg het op een bakplaat met papier.
- 12: 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 Cheese erop.
- 13: 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.
- 14: Eenmaal uit de oven bestrooien met de bieslook, in plakjes snijden en direct opdienen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

Klaar om flammkuchen met asperge te maken?

Wil je indruk maken met deze heerlijke Flammkuchen met asperge? Bestel de benodigde ingrediënten via onze webshop, rol het deeg uit, beleg met crème fraîche, ui, spek, en de Henri Willig kaas. Voeg asperges toe voor een verfijnde touch en bak het tot het knapperig en smeuïg is. Garneer met bieslook en geniet van een smakelijke maaltijd! Je kunt zelfs experimenteren met aspergekaas voor extra smaak. Eet smakelijk!

