



Flatbread met zwarte knoflookkaas, zoete aardappel & appelvinaigrette



Dit recept is gemaakt door [@cyninkoken](#)

Ingrediënten

- 4 flatbreads
- 60 gram Zwarte Knoflook kaas
- 80 milliliter mayonaise
- 2 zoete aardappels
- 1 rode ui
- handje rucola
- 8 geroosterde walnoten
- 12 blokjes groene appel
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel honing
- 4 theelepels witte (balsamico) azijn
- 3 eetlepels olijfolie

Op zoek naar een lekker en makkelijk flatbread recept met een verrassende twist? Dit flatbread recept combineert romige zwarte knoflookkaas, mayonaise, geroosterde zoete aardappel en een frisse appelvinaigrette voor een onweerstaanbare smaakbeleving. Perfect als lunch, lichte diner optie of als lekker hapje. Met dit flatbread recept zet je in slechts 30 minuten een kleurrijk en smaakvol gerecht op tafel dat zowel kinderen als volwassenen zal verrassen.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2: Schil de zoete aardappels en snijd ze in zeer dunne plakjes (bijvoorbeeld met de Henri Willig Milano Kaasschaaf). Snijd ook de rode ui in dunne ringen. Leg beide op een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met olijfolie, zout en peper. Rooster de groenten ongeveer 15 minuten tot ze goudbruin en licht krokant zijn aan de randen.
- 3: Snijd de groene appel in kleine blokjes. Meng in een kom 1 theelepel mosterd, 1 theelepel honing, 1 eetlepel witte balsamicoazijn en 3 eetlepels olijfolie. Voeg de appelblokjes toe en schep goed om.
- 4: Rasp 60 gram zwarte knoflookkaas grof en meng deze met 75 ml mayonaise in een keukenmachine of met een garde tot een romige spread. Voeg eventueel extra kaas toe als topping.
- 5: Verwarm de flatbreads kort in de oven of in een pan totdat ze warm en licht krokant zijn.
- 6: Besmeer de warme flatbreads met de zwarte knoflook kaas mayonaise. Verdeel hier de geroosterde zoete aardappel en rode ui overheen. Garneer met rucola en geroosterde walnoten. Lepel als laatste de appelvinaigrette erover en strooi eventueel nog wat extra geraspte knoflookkaas als topping.

Kun je het van tevoren voorbereiden?



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

Ja! Dit flatbread recept met Henri Willig zwarte knoflookkaas en geroosterde zoete aardappel is ideaal om van tevoren voor te bereiden. Je kunt de geroosterde aardappel en ui alvast snijden en roosteren, de zwarte knoflookkaas-mayonaise maken en de appelvinaigrette klaarmaken. Bewaar alles afgedekt in de koelkast tot je klaar bent om het flatbread te beleggen en te serveren. Zo ben je binnen 10 minuten klaar voor een smakelijke maaltijd of borrel.

Serveertips

Server het flatbread warm op een mooie houten plank of schaal. Garneer met extra rucola, wat walnoten of een paar druppels appelvinaigrette voor een kleurrijke presentatie. Perfect voor lunch, lichte dineroptie of als borrelhapje.

Perfect voor Halloween

Dit flatbread is ook een superleuk recept voor Halloween! Voeg bijvoorbeeld pompoenpitten of zwarte olijven toe voor een speels, spooky effect. Zo maak je van een gewoon flatbread recept een verrassend en feestelijk Halloween flatbread dat kinderen en volwassenen zal verrassen.