

Broodjes



voor ± 2 personen



FLAMMKUCHEN MET AUBERGINE, BLOEMKOOL EN TOMAAT

1 rol biologische flammkuchendeeg

1 biologische ui

100 gr biologische cherrytomaatjes

100 gr biologische Mozzarella

½ biologische aubergine

een handje verse koriander

½ biologische courgette

vers gemalen peper en zout

1 kleine biologische bloemkool

BEREIDING

Verwarm de oven zoals aangegeven op de verpakking. Spoel de groenten schoon en droog na met wat keukenpapier. Maak de ui schoon en snij deze in ringen. Halveer de cherrytomaatjes. Snij kleine roosjes van de bloemkool en snij de aubergine en courgette in plakjes. Rol het deeg uit op een bakplaat belegd met bakpapier. Verdeel de groenten over het deeg. Pak dan de Mozzarella en scheur deze in kleine stukjes. Verdeel ook dit over het deeg. Zet de flammkuchen in de oven en bak deze de aangegeven tijd op de verpakking in de oven goudbruin. Snij de koriander grof en verdeel deze over de flammkuchen. Maak eventueel op smaak met wat vers gemalen peper en zout.