



Pompoen flammkuchen

2 personen – hoofdgerecht

30 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g biologische pompoenen
- 4 g verse salie
- ½ rode ui
- 1 tl gemalen komijn
- 75g pancettablokjes
- 130 g vers flammkuchendeeg
- 65 ml crème fraîche
- 4 g verse bieslook

MATERIAAL: airfryer XL

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de pompoen en verwijder de draderige binnenkant.
2. Snijd in kleine blokjes van ½ cm.
3. Snijd de salie fijn en snipper de rode ui.
4. Meng de pompoen met het komijnzaad, de salie, rode ui en pancettablokjes.
5. Breng op smaak met peper.
6. Rol het flammkuchendeeg uit op het bijgeleverde bakpapier.
7. Halveer in de breedte.
8. Besmeer beide delen met de crème fraîche en bestrooi eventueel met zout.
9. Verdeel het pompoen-pancettamengsel erover.
10. Zet de airfryer aan op 170 °C en bak de flammkuchen in 18-20 minuten gaar en goudgeel.
11. Snijd ondertussen de bieslook fijn.
12. Haal de flammkuchen uit de airfryer en bestrooi met de bieslook.
13. Bestrooi rijkelijk met peper.

TIP: Lekker met een groene salade en geraspte oude kaas als een volwaardig hoofdgerecht.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

