

Flammkuchen met CAMBOZOLA, peren en vijgen



Ingrediënten voor 4 porties

250 g CAMBOZOLA	30 g walnoten
1 rijpe peer (ca. 200 g)	6-8 takjes citroentijm
4 verse blauwe vijgen (ca. 180 g)	1-2 el vloeibare honing
150-175 g zure room	Zeste van 1/3 biologische citroen
2 flammkuchenbodems à ca. 85 g	Zout, peper

Bereiding:

1. Was de tijm en pluk de blaadjes van de takjes. Houd een paar blaadjes achter om te garneren en hak de rest fijn. Roer de zure room, fijngehakte tijm, citroenzeste, wat zout en peper door elkaar.
2. Was de peer en de vijgen. Snij de peer in vieren, verwijder het klokhuis en snij de parten in dunne stukjes. Snij de vijgen in plakken. Hak de walnoten grof.
3. Leg de flammkuchenbodems naast elkaar op een met bakpapier belegde bakplaat en bestrijk met de zure room. Beleg met de stukjes peer en de plakken vijg en bestrooi met de noten.
4. Bak in een voorverwarmde oven (elektrisch: 250 °C/ hete lucht: 230 °C) op de onderste rail 9-11 minuten tot de randen goudbruin en knapperig zijn.
5. Snij de CAMBOZOLA in ca. 0,5 cm dikke plakken. Neem de flammkuchen uit de oven en beleg ze met de CAMBOZOLA-plakken. Druppel er wat honing op en laat bij dezelfde temperatuur nog 2 minuten bakken tot de kaas begint te smelten. Neem de flammkuchen uit de oven en garneer met de rest van de tijm.

Bereidingstijd: ca. 30 minuten.

Per portie ca. 2510 kJ, 600 kcal. E 15 g, V 43 g, KH 42 g

