



Flammkuchen met zuurkool en rookworst



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pizzadeeg (kant-en-klaar)
4 eetlepels zure room
200 gram verse zuurkool (uitgelekt)
1 rode ui (in dunne ringen)
1 gerookte worst (in dunne plakken)
1 appel (in kleine blokjes)
4 eetlepels gruyère (geraspt)
dille (vers)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Rol het pizzadeeg uit op een bakplaat.
- 2.** Bestrijk met zure room en breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Verdeel hierover de zuurkool, de rode uiringen, de rookworst en de appel.
- 4.** Bestrooi met de geraspte Gruyère.
- 5.** Zet 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Werk af met verse dille.