

Flammkuchen met asperges beenham en ei

 Groen en paars  15 min.  1 pers.



Lunch

Ingrediënten

- 1 flammkuchenbodem
- 30 gram beenham in blokjes
- 2 gekookte eieren in stukjes
- 30 ml crème fraîche
- 50 gram oude kaas geraspt
- 4 stuks kleine groene asperges
- 2 paarse asperges

Bereidingswijze

- Verwarm bij voorkeur een pizza steen in de oven op 250 graden. Anders kan dit ook op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Verdeel de crème fraîche over de bodem met een kwast.
- Verdeel daarna alle ander producten behalve de paarse asperge.
- Maak met een dunschiller linten van de paarse asperges en breng op smaak met peper, zout en olijfolie.
- Bak de flammkuchen 3-4 minuten in de oven.
- Gameer af met de asperge linten.

Eet smakelijk!