



Flamkuchen van Matzes met gerookte zalm

Eén gerecht dat niet mag missen op de paastafel is flammkuchen. In dit recept gebruiken we voor de bodem matzes, wat we beleggen met een laagje crème fraîche, gerookte zalm en groene asperges. Een heerlijke combinatie waar iedereen blij van wordt!



Niveau
Gemiddeld



Bereidingstijd
15 min



Wachttijd
0 min



Totale tijd
15 min

Ingredienten voor 2 personen

- 50 gr groene aspergetips
- 2 Original Matzes naturel
- 4 el creme fraiche
- 1/2 prei
- 1 rode ui
- 2 takjes dille
- 100 gr gerookte zalm

1

Breng een pan met water aan de kook voor de aspergetips. Snijd 1 cm van de onderkant van de aspergetips af. Kook de aspergetips in 3 min. beetgaar en spoel koud.

2

Verwarm de oven voor op 220°C. Besmeer de matzes met crème fraîche. Snijd de prei in dunne ringen en spoel onder stromend water. Verdeel de prei over de crème fraîche. Bak de matzes 5 min. in de oven.

3

Pel intussen de rode ui en snijd in dunne ringen. Verdeel de rode ui en aspergetips over de matzes en bak nogmaals 3 min. in de oven.

4

Pluk intussen de takjes dille. Verdeel na het bakken de gerookte zalm over de matzes en maak af met takjes dille.