

Ingrediënten en Recept



Edith Van Dingenen ▶ **Edithshapjes : snel en smakelijk eten !**

1 min. · Saint-André-de-Roquepertuis, Languedoc-Roussillon, Frankrijk ·

Mijn motto nog steeds: snel en smakelijk eten! Met deze vlug klaar Flammkuchen is dit zeker waar. 1 traditionele en 1 met zuiderse twist. Wat heb je hiervoor nodig : 2 wraps, 4 eetlepels creme fraiche, zwarte peper, spekblokjes, 1 rode ui en enkele vijgen en gerookte ham, wat gemalen kaas. Bereiding: oven voorverwarmen op 200 graden. De wraps besmeren met wat creme fraiche(dikke room) peper overstrooien, de ene voorzien van spekblokjes, rode ui en kaas, de andere met vijgen en gerookte hzm. Overstrooien met geraspte kaas en afbakken op 180 graden gedurende 12 minuten. Zo simpel kan het zijn en heerlijk dat hij was



Bron



www.bloggen.be/Edithshapjes

<https://www.facebook.com/groups/Edithshapjes/permalink/1945704445701695/>

Info Martine Lycke 11/06/2020

Wrap 1- Goed voor 2 stuks

4 el crème fraîche
Zwarte peper
Spekblokjes
1 rode ui
Kaas



Wrap 2 - Volgende keer

2 el crème fraîche

Zwarte peper

Vijgen

Gerookte ham

Gemalen kaas

Oven : 200°C - 12 minuten
