

Flammkuchen med Bacon & Løg serveret med Grønkålssalat

Tilberedelsestid: ca. 20 min. + ca. 25 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
2 stk	Tærtedej
200 g	Bacon i skiver (g)
8 stk	Løg
250 ml	Creme fraiche
300 g	Grønkål - øko
2 stk	Nektariner
1 stk	Rødløg

	DET SKAL DU SELV HAVE
8 spsk	Olivenolie til salat
4 spsk	Vineddike
	Salt & Peber
	Evt. revet muskatnød

Tilberedning:

Tænd ovnen på 250 grader og sæt en/to bageplader i ovnen.

Rul tærtedejen ud så den ca. bliver 1 cm tyk.

Pil og skær løg i tynde ringe.

Baconen skæres i stykker a ca. 2 cm.

Smør creme fraiche på tærtedejen. Fordel derefter løgene, drys med salt og friskkværnet peber og evt. revet muskatnød.

Læg derefter baconen oven på.

Bag tærten i ovnen i ca. 25 minutter til dejen er sprød og løgene gyldne.

Grøntkålen vaskes, nibbes og skæres i tynde strimler.

Skær nektariner og rødløg i skiver.

Bland grøntkålen med olie, eddike og drys med salt. Du må gerne massere dressingen lidt ind i kålen med hænderne.

Fordel nektariner og rødløg over.

Sérver flammkuchen med grøntkålssalat.

Velbekomme.