

Ingrediënten voor Flammkuchen

- Flammkuchendeeg ([Jubo-tante Fanny](#))
- Kroketvulling uit blik ([Jumbo - Bicro Amsterdam](#))

Flammkuchen met kroket vulling is een recept dat is gemaakt door Pims-Pages.com

Hier zijn de belangrijkste tips en een eerste recept voor deze combinatie.

Basisidee voor Kroket-Flammkuchen:

- **Deeg:** Gebruik kant-en-klaar Flammkuchendeeg ([Jubo-tante Fanny](#)) voor een flinterdunne, krokante bodem.
- **Vulling:** Kroketvulling uit blik ([Jumbo - Bicro Amsterdam](#)). Het is cruciaal dat de vulling dikker is dan bij een normale kroket, anders wordt het Flammkuchendeeg zompig.
- **Ondergrond:** Smeer een dunne laag crème fraîche of zure room op het deeg.
- **Opbouw:** Verdeel de Kroketvulling uit blik met een lepel over de crème fraîche. Rol dan de hele Flammkuchen op en snijd de rol in 8 gelijke kroketjes. Maak het af met geraspte kaas (Emmentaler) voor een goudbruin korstje.

Bakken: Bak de Flammkuchen op een zeer hoge temperatuur in de airfryer (200 graden) gedurende 8-10 minuten totdat de rand/korst goudbruin en knapperig is.

Tips:

- Voorkom zompigheid: Zorg dat de kroketvulling goed afgekoeld is voordat je deze op het deeg plaatst.
- Voeg wat fijngesneden bieslook of een klein beetje mosterd toe aan de kroketvulling voor extra smaak.
- Houd de laag kroketvulling wel dun, omdat Flammkuchendeeg flinterdun en knapperig hoort te zijn.
- Je kunt de Flammkuchen direct op de bakplaat maken als je geen airfryer hebt.

Pim: "Ik moet zeggen het heeft lang geduurd voordat ik deze kroketjes kon maken, veel oefenen met ook blikjes kippen ragout werkte goed."