



# De Kookjuf

## Flammenküchen circa 9-12 mini's

### Ingrediënten

#### Deeg

- 250 gr witbroodmix
- 150 ml warm water
- 2 el olijfolie
- voor het uitrollen 3 el bloem

#### Saus

- 1 flinke el kwark
- 1 flinke el crème fraîche
- 1 flinke mespunt tijm
- 1 flinke mespunt chilivlokken
- mespunt zout (naar smaak)
- versgemalen zwarte peper

#### Beleg

- 1 grote ui
- ½ rode paprika
- 75 gr geraspte kaas
- 40 gr spekblokjes gerookt
- 40 gr chorizoworst
- 15 sprietjes bieslook

### Vorbereitung:

1. Zet alles klaar wat je nodig hebt.
2. Meet en weeg alle ingrediënten goed af.
3. Verwarm de oven voor op 225 graden Celsius (heteluchtoven op 200 graden)
4. Leg een vel bakpapier op de bakplaat
5. Doe de witbroodmix in de beslagkom. Doe daar twee eetlepels olijfolie bij en 150 ml warm water. Kneed tot een bal. Zodra het deeg een bal vormt, leg het dan op het aanrecht en kneed het tot het volledig soepel en zacht is. Leg een schone theedoek over de beslagkom en laat een half uur of langer rijzen.
6. Was je handen en begin met het snijden van de groenten.
7. Haal de schillen van de ui en snipper vervolgens de ui. Doe in een apart bakje.
8. Haal het kroontje, de zaadlijsten en zaadjes uit de paprika en spoel de paprika af onder de kraan. Snijd de paprika eerst in reepjes en dan in kleine blokjes.
9. Was de bieslook, dep droog met keukenpapier en snijd in hele dunne ringetjes.
10. Haal het plastic velletje van de chorizo. Snijd de chorizo eerst in plakken, dan in reepjes en dan in blokjes.
11. Roer voor de saus een eetlepel kwark en een eetlepel crème fraîche door elkaar en kruid met zout, peper, chilivlokken en tijm. Proef en kruid eventueel bij.

### Bereiding:

1. Bestrooi het werkvlak met tarwebloem, leg er de gerezen deegbal er bovenop en draai die even om, zodat de bovenkant en de onderkant bebloemd zijn.
2. Rol het deeg met de deegroller uit tot een dikte van 1 euro.



# De Kookjuf

3. Steek met de uitsteekvorm 9 rondjes uit en leg die iets uit elkaar op de bakplaat met bakpapier.
4. Doe een theelepel saus op ieder deeggrondje en strijk dat uit, de randjes zijn onbedekt.
5. Doe een flinke theelepel geraspte kaas op de saus en strijk iets uit.
6. Beleg de deeggrondjes vervolgens met ui, paprika, blokjes spek en chorizo
7. Schuif in de oven en bak 15 minuten. De randjes moeten mooi bruin zijn en niet meer zacht aanvoelen. Haal ze dan uit de oven en zet ze op het fornuis.
8. Bestrooi met de bieslook en serveer