


Flammkuchen met tomaten en basilicum

 1 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

1 ronde flammkuchenbodem
4 flinke el tomatentapenade
1 gegrilde paprika
1 bakje tomberry's
1 el fijngesneden oregano
scheutje olijfolie
2 takjes verse basilicum
gerookt zeezout
versgemalen peper

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200 °C met de bovenwarmte aan.
- Leg de bodem op een bakplaat en smeer in met een lekkere laag van de tapenade.
- Snijd de gegrilde paprika in kleine stukjes.
- Verdeel de tomberry's, de paprika en de oregano over de tapenade en kruid rijkelijk met versgemalen peper en gerookt zeezout.
- Plaats in de voorverwarmde oven en bak in ongeveer 8 minuten goudbruin en krokant.
- Verdeel er net voor het serveren de blaadjes basilicum over en besprenkel lichtjes met wat olijfolie.