

Flamiche

met Herve, snel klaar en eenvoudig



10 min
30 min rusttijd



25 min



4 personen

Ingrediënten

- 1 Hervekaas B.O.B. zacht of pikant (200 g)
- 350 à 400 g pizzadeeg (zelfgemaakt of kant-en-klaar gekocht)
- 1 ei
- 100 g zure room
- Peper

Bereiding

- Leg de bol pizzadeeg in een met bakpapier beklede taartvorm. Rek het deeg uit door met de vingertoppen van in het midden naar de kant toe te duwen tot het de rand van de vorm raakt. Bedek met een propere keukendoek en laat 30 min op kamertemperatuur rijzen (in een warme omgeving).
- Verwarm de oven voor op th. 6 – 180°C.
- Snij de Hervekaas in plakken en leg ze op het deeg. Splits de eieren en meng de eidooiers met de room en peper. Klop de eiwitten stijf en spatel ze onder het roommengsel. Giet deze bereiding op de kaas.
- Zet 10 min in de oven. Neem de flamiche uit de vorm en leg de taart met het bakpapier op het ovenrooster. Laat nog 15 min bakken.
- Serveer warm met een slaatje.

Tip

Rol het pizzadeeg zeker niet uit met de deegroller want het rijzen zal dan niet lukken.



Ontdek
andere recepten

