

Flatbread met seranoham en groene asperges



Velthuizen
FLUKING TAPKARTERS

🕒 40 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 flatbreads
6 plakken serranoham
8 groene asperges
Gegrilde groente hummus
Veldsla
Parmezaanse kaas
Cherry tomaat
Salt flakes

Stap 2 | Grillen

Begin met het maken van het flatbread volgens ons basisrecept. Heb je al flatbreads klaar? Verwarm ze dan kort in een droge koekenpan of oven op 180 graden voor ongeveer 3 tot 4 minuten. Neem ondertussen een grillplaat of pan en **grill** hierop de **groene asperges**, ongeveer **6 minuten** totdat ze mooie grillstrepen krijgen. Bestrooi de asperges ondertussen met salt flakes.

Stap 3 | Smeren

Was de veldsla en snij de cherrytomaat in partjes. Neem het **warme flatbread** en besmeer de bovenkant royaal met de **gegrilde groente hummus**. Verdeel vervolgens 3 plakken serranoham over de hummus, vervolgens de **gegrilde asperges, veldsla en cherrytomaat**. Garneer met geraspte Parmezaanse kaas.

Naast deze variant hebben we nog 2 heerlijke toppings voor je zelfgemaakte flatbread. Bijvoorbeeld de verrassende combinatie van tonijn met pittige sriracha of de vegetarische optie met avocado en gepocheerd ei.

