

Flammkuchen calzone met Sint-Antoniusham en Boer'n Trots geit

25 minuten


6 gesloten flammkuchen

Voor deze gesloten flammkuchen pizza gebruiken we wraps, lekker eenvoudig! Heerlijk als maaltijd met een fris slaatje maar ook zeker lekker als hapje op een tapasplank bijvoorbeeld.

INGREDIËNTEN VOOR 6 PIZZA'S:

- 6 grote wraps
- 12 schellen Sint-Antoniusham
- een 150 gram Boer'n Trots geit
- 200 gram volle zure room
- 2 teentjes look
- 1 grote rode ui
- verse peper van de molen



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Neem een mengkom en doe daar de zure room in.
3. Pel en pers de 2 teentjes look fijn. Meng ze met de zure room.
4. Pel en snij de rode ui in ringen, zet opzij.
5. Leg een wrap open op je werkblad.
6. Smeer de wrap helemaal tot aan de randjes in met 1 eetlepel zure room mengsel.
7. Beleg 1 helft met 2 plakjes Sint-Antoniusham.
8. Leg er wat rode ui op en brokkel er wat van de geitenkaas over.
9. Kruid royaal met verse peper van de molen. Zout is niet nodig!
10. Vouw de wrap toe en druk de kantjes goed aan.
11. Herhaal dit voor elke wrap.
12. Leg de wraps op een bakpapier op de rooster en gaar ze in totaal een 10 tot 15 minuutjes op 180 graden. Draai ze halverwege eens om.

Smakelijk!