



Pistache-galette met prei, zalm en fetacrème

met kappertjes, dille en een friszure salade



ca. 1u



2 personen

Vandaag draai je een rustieke galette in elkaar met een aantal kleine verrassingen. Het begint met het deeg, dat je verrijkt met gehakte pistachenoten. Dat bestrijk je vervolgens met een kruidige fetacrème waarop je prei, boterzachte stukjes zalm en kappertjes legt. En dan hebben we het nog niet eens gehad over die heerlijke salade met wildekruidenmelange...

Wat je van ons krijgt

- 150g tarwebloem ¹
- 20g pistachenoten ¹⁵
- 250g roomboter ⁷
- 1 prei
- 1 onbehandelde citroen
- 100g feta ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 zakjes Italiaanse kruidenmix
- 2 zalmfilets met huid, ontdooid ⁴
- 1 zakje kappertjes
- 10g verse dille
- 2 tomaten
- 50g wildekruidenmelange

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- vershoudfolie
- deegroller
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Gebruik de rest van de boter voor het maken van - bijvoorbeeld - eigen koekjesdeeg.

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.



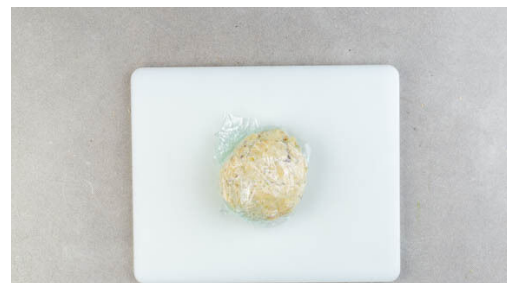
1. Deeg voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Houd **1el bloem** apart en meng de **rest van de bloem** met 1tl suiker en een flinke snuf zout. Hak de **pistachenoten** fijn en voeg toe aan het **bloemmengsel**. Snijd de **helft van de koude boter** in ca. 1cm grote blokjes. Werk snel zodat de **boter** niet te zacht wordt. Meng met het **bloemmengsel** en druk fijn met je vingers.



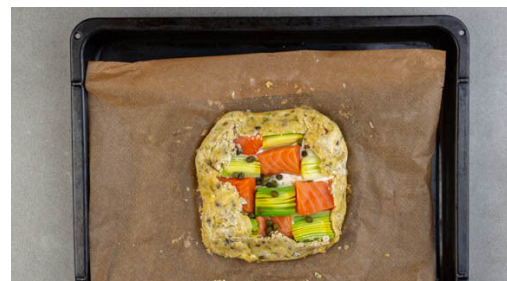
4. Deeg uitrollen

Spoel de **zalmfilets** af met koud water, dep droog met keukenpapier en controleer op graten (gebruik evt. een pincet). Snijd de **zalm** in ca. 4cm grote stukken. Bestrooi 1 vel bakpapier met de **helft van de achtergehouden bloem**. Leg het **deeg** op het bakpapier, bestrooi met de **rest van de bloem** en rol uit tot een (soort) cirkel met een diameter van ca. 28cm.



2. Deeg kneden

Voeg 3el ijskoud water toe aan het **deeg** en roer goed door. Kneed het **deeg** net zo lang tot je er een kleverige **bal** van kunt vormen. Wikkel in vershoudfolie en leg tijdelijk in de vriezer. **Let op:** kneed het **deeg** niet langer dan nodig is.



5. Galette beleggen

Leg het **deeg** met bakpapier op een bakplaat en bestrijk met de **fetacrème**. Let er op dat je rondom een rand vrij laat van ca. 4cm. Verdeel de **prei**, **zalm** en de **helft van de kappertjes** over de **fetacrème** en vouw de **deegrand** over de **vulling**. Bak de **galette** 25-30min in de oven, tot hij lichtbruin is.



3. Fetacrème maken

Breng in een kleine kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **prei**. Snijd de **prei** in ca. 4cm lange stukken. Rasp de **helft van de citroenschil**. Meng de **helft van de feta** met de **crème fraîche**, de **kruidenmix** en de **citroenrasp** en kruid met wat peper. Blancheer de **stukken prei** 3-4min in het kokende water, giet af en snijd in de lengte doormidden.



6. Salade maken

Halveer de **citroen** en pers **1 helft** uit. Hak de **dille mét steeltjes** grof. Snijd de **tomaten** in partjes. Klop een **dressing** van het **citroensap**, 1el olijfolie en 1tl mosterd. Meng de **dressing** met de **rest van de kappers**, **tomaat** en **wildekruidenmelange**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Garneer de **galette** met de **dille** en serveer met de **salade**.