

DINNERLY



Special: Geitenkaas-tarte met rode biet met rucola en geroosterde hazelnoten



ca. 35min



2 personen

Vandaag maken we een hele fijne klassieker uit de oven: knapperige bladerdeegtarte met geitenkaas en rode biet, afgemaakt met pittige rucola en geroosterde hazelnoten. Hij is feestelijk, elegant, vegetarisch én heel eenvoudig. Wat wil je nog meer?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 250g voorgekookte rode bieten
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 50g rucola
- 25g hazelnoten ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1-2tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- kleine koekenpan

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 983kcal, vet 68.7g, koolhydraten 63.6g, eiwit 21.4g



1. Kaasmengsel maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en snij 1 teen knoflook fijn en meng met **3/4e van de kruidenmix, 3/4e van de kaas**, 1el olijfolie en 1el water. Kruid met peper en zout. (De rest van de **kruiden** wordt hier niet gebruikt.)



2. Rode biet voorbereiden

Giet de **rode bieten** af en snij ze in dunne plakken – pas op, **bieten** kunnen flink vlekken. Meng met 1el olijfolie, 1-2tl mosterd, 1tl honing en wat peper en zout. Rol het **deeg mét papier** uit op een bakplaat.



3. Tarte beleggen

Verdeel het **kaasmengsel** gelijkmatig over het **deeg** en laat daarbij een rand van ca. 1cm vrij. Beleg de **tarte** met **rode biet** en de **rest van de kaas**. Kruid met peper en zout. Bak de **tarte** 12-15min in de oven, tot het **deeg** gaar en aan de randen krokant is.



4. Garnituur maken

Meng de **rucola** met 1tl olijfolie en 1tl azijn en kruid met peper en zout. Hak de **noten** grof. Dat gaat het gemakkelijkst als je ze in een diepvrieszakje doet en met een vleesklopper of zware pan klein slaat.



5. Afmaken en serveren

Verhit een kleine koekenpan zonder olie op middelhoog vuur. Rooster de **noten** 3-5min, tot ze goudbruin zijn. Bestrooi de **tarte** met de **noten**, garneer met de **rucola** en serveer.



6. Afwisseling nodig?

Als je nog een paar smakencombinaties wilt uitproberen, kun je je stuk tarte met wat honing en rozemarijn bedruppelen. Of gebruik in plaats hazelnoten walnoten. Ook heerlijk!