



Lenteplaattaart met courgette en dragon-perensalade



30-40min



2 personen

Ben je een grote groenteliefhebber en heb je zin om de winterse blues buiten de deur te zetten? Waag je dan aan het maken van deze overheerlijke plaattaart. Je belegt 'm met rijen van plakjes courgette en kastanjechampignon. Onder een mozaïek van mooi geroosterde groenten schuilt een minstens even smakelijke verrassing: een boterzachte crème, verrijkt met tijm, dragon en Italiaanse kaas. Mmm!

Wat je van ons krijgt

- 7
- 1
- 7
- 10

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- oven

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

Kooktip

Gebruik natte vingers om het deeg aan te drukken, zo blijft het goed plakken

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 800kcal, vet 62.3g, koolhydraten 43.7g, eiwit 14.5g



1. Groente voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Snijd de **courgette** in 0,5cm brede schijfjes. Rits de **tijmblaadjes** en hak ze grof, gooi de steeltjes weg. Pel de **knoflook**.



4. Taart beleggen

Verdeel het **crème-fraîchemengsel** gelijkmatig over het **deeg** en strijk met de achterkant van een lepel gelijkmatig glad. Leg de **groenten** in rijen op de **taart**, de plakjes mogen elkaar wat overlappen. Bak de **taart** 18-22min in het midden van de oven tot het **deeg** goudbruin kleurt en gaar is.



2. Vulling maken

Doe de **crème fraîche** in een kom, rasp de **knoflook** en de **kaas** erboven fijn en roer dan de **tijm** erdoor. Breng op smaak met peper en zout.



5. Salade voorbereiden

Pluk intussen de blaadjes van de **dragon** en hak ze grof. Doe de steeltjes weg. Snijd de **peer** in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd 1,5cm grote blokjes.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Vouw de **rand** 1-1,5cm naar binnen om en druk goed aan (**zie kooktip, links**) zodat tijdens het bakken een knapperige korst ontstaat.



6. Salade maken

Doe de **rode mosterdsla**, **dragon** en **peer** in een kom. Hussel de **salade** om met 2el olijfolie, 1el azijn, zout, peper en een snufje suiker zodra de **plaattaart** uit de oven is. Serveer de **plaattaart** met de **salade** ernaast.