



Galette met appel en peer

met karamelsaus, rozemarijn en pecannoten



30-40min



2 personen

Zin in een vakantie in Frankrijk? Deze zoete, Bretonse galette met appel-perenvulling transporteert je direct naar de Franse kust. Overgoten met een heerlijke karamelsaus met een vleugje rozemarijn en bestrooid met knapperige pecannoten is 'ie helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 onbehandelde citroen
- 2 peren
- 1 appel
- 1 beker slagroom ⁷
- 5g verse rozemarijn
- 50g pecannoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- 50g boter ⁷
- 110g suiker
- 1el honing
- 1el bloem ¹
- zout

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde

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

Kooktip

De voedingswaarden voor dit recept zijn berekend op basis van 4 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 788kcal, vet 53.2g, koolhydraten 70.0g, eiwit 7.0g



1. Deeg uitrollen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. **Tip:** snijd het **deeg** bij voor een ronde of ovale **galette**.



4. Deeg beleggen

Beleg het **deeg** met de **plakjes fruit**, houd daarbij een 2-3cm brede rand vrij. Vouw de **deegrand** over het **fruit** en bestrooi hem met 1tl suiker. Bestrijk de rand evt. met een losgeklopt eigeel. Bak de **galette** in ca. 15-18min gaar en goudbruin in de oven.



2. Honingmengsel maken

Pers de **citroen** uit. Meng de **helft van het citroensap** in een grote kom met 1el honing, 1el suiker en 1el bloem.



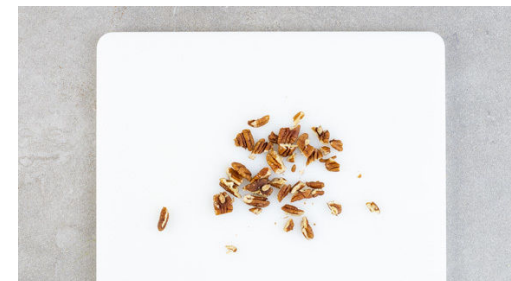
5. Karamelsaus maken

Doe 6el suiker en 2el water in een kleine kookpan en verwarm op laag vuur tot de suiker goudbruin kleurt. Roer niet door, maar beweeg de pan aan de steel. Voeg **100ml slagroom**, 50g boter, een snuf zout en **1 rozemarijntakje** toe. Laat de saus 6-10min sudderen. Vis het **rozemarijntakje** eruit en neem de pan van het vuur om de saus iets te laten afkoelen.



3. Fruit voorbereiden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peren** en de **appel** in dunne plakjes. Schep het **fruit** om met het **honing-citroenmengsel**.



6. Noten hakken

Hak de **pecannoten** grof en strooi ze over de **galette**. Besprenkel **elk stuk galette** voor het serveren naar wens met **1el karamelsaus**. Serveer de **rest van de karamelsaus** erbij, of bewaar voor een ander recept.