



Plaattaart met bieten en geitenkaas met frizure salade



20-30min



2 personen

Wist je dat je heerlijke spreads en sauzen kan maken van gepureerde groenten? Vandaag vervang je de standaard tomatensaus door een knallende rode bietensaus met Provençaalse kruiden. Je belegt de plaattaart vervolgens met geitenkaas, zacht gebakken ui en krokante hazelnoten. Erbij serveer je een frisse salade. Die kun je gewoon lekker naast de plaattaart eten of als topping gebruiken. Smakelijk eten!

- 1
- 12
- 15
- 7

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

- bakplaat
- kleine koekenpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer

Allergenen
gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en
sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van
andere allergenen bevatten.

calorieën 895kcal, vet 67.5g,
koolhydraten 49.5g, eiwit 19.2g



1. Bietenpuree maken



4. Ui bakken

4. Ui bakken

2. Plaattaart beleggen

2. Plaattaart beleggen



5. Salade maken



3. Topping voorbereiden



6. Plaattaart afmaken

6. Plaattaart afmaken

Verdeel de **gebakken ui** en **geroosterde hazelnoten** over de **plaattaart**. Besprenkel met de **rest van de frambozenazijn** naar wens. Serveer de **salade** bovenop of naast de **plaattaart**.