



Oesterzwam-galette met geitenroomkaas

en rucola-tomatensalade met dille



ca. 1u



2 personen

Vandaag tover je een culinair hoogstandje uit je eigen oven. En de wetenschap dat je het deeg zelf hebt gemaakt maakt het nóg lekkerder. Voordat de galette de oven in gaat bestrijk je het met een romig mengsel van crème fraîche en zachte geitenkaas en belegt het met versgebakken oesterzwammen. Om het af te maken nog wat uienmarmelade erop en een rucola-tomatensalade met dille erbij, en bon appetit!

Wat je van ons krijgt

- 150g tarwebloem ¹
- 1 pakje roomboter ⁷
- 250g oesterzwammen
- 1 teen knoflook
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 onbehandelde citroen
- 250g cherrytomaten
- 10g verse dille
- 50g rucola
- 1x uienmarmelade ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- ½tl honing
- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- vershoudfolie
- deegroller
- keukenrasp

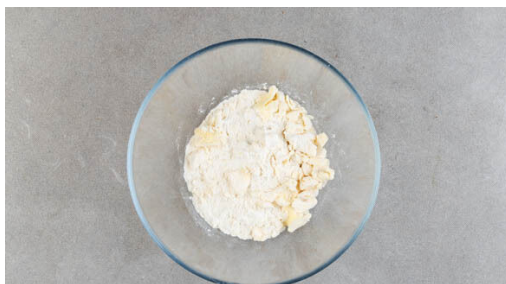
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1402kcal, vet 108.8g, koolhydraten 78.5g, eiwit 27.3g



1. Deeg maken

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. Snijd de **koude boter** in blokjes van ca. 1cm, werk snel zodat de **boter** niet te zacht wordt. Voeg de **boter** toe aan het **bloemmengsel** en knijp het met je vingers tot een kruimelig **deeg**.



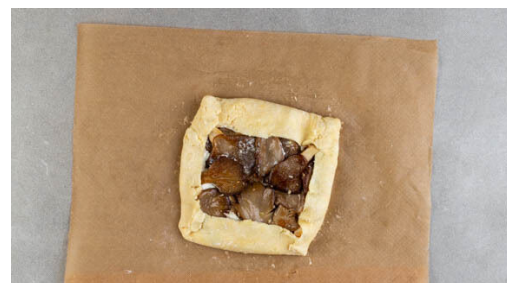
4. Deeg uitrollen

Bestuif een stuk bakpapier met de **helft van de rest van de bloem**. Neem het **deeg** uit de vriezer, leg het op het bakpapier en bestuif met de **rest van de bloem**. Rol het **deeg** uit tot een cirkel met een doorsnede van ca. 28cm. Bestrooi evt. met **meer bloem** als het **deeg** erg plakkerig is. **Tip:** het **deeg** hoeft niet perfect te zijn, een paar oneffenheden zijn niet erg.



2. Deeg kneden

Besprenkel het **deeg** met 3el ijskoud water, meng goed en kneed het **deeg** tot een plakkerige bal. Wikkel het **deeg** in vershoudfolie en leg het in de vriezer. **Let op,** kneed het **deeg** niet langer dan nodig is!



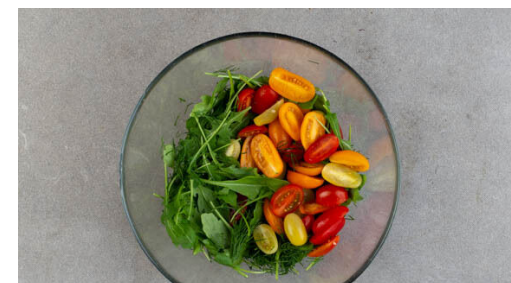
5. Galette beleggen

Leg het **deeg** met het bakpapier op een bakplaat en bestrijk ca. 20cm van het **deeg** met de **geitenroomkaas**. Laat daarbij de buitenste rand vrij. Verdeel de **oesterzwammen** over de **geitenroomkaas** en vouw de **deegrand** over de **oesterzwammen**. Bak de **galette** in 25-30min lichtbruin in de oven.



3. Oesterzwammen bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **oesterzwammen** met een flinke snuf zout in ca. 5min mooi bruin. Pel en hak de **knoflook** fijn, voeg toe aan de **oesterzwammen** en bak ca. 30sec mee. Meng de **geitenkaas** met de **crème fraîche**, roer glad en breng op smaak met een flinke snuf peper en zout.



6. Salade maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Klop een dressing van **1el citroensap**, de **helft van de citroenrasp**, 2el olijfolie, ½tl honing, ½tl mosterd en een snuf zout. Halveer de **cherrytomaten**. Hak de **dille incl. steeltjes** fijn. Meng de **rucola**, **tomaten** en **dille** met de **dressing**. Top de **galette** met de **uienmarmelade** en serveer met de **salade**.