DINNERLY

Knapperige galette met oesterzwammen

en venkelsalade met bieslookdressing

ca. 30min 2 personen

Vandaag begeven we ons in Franse sferen. Zonder stokbrood dit keer, want we bakken een heerlijk goudbruine galette met een traditioneel omgevouwen rand. De galette beleggen we met zachte oesterzwammen en crème fraîche. Daarbij serveren we een salade van sinaasappel, veldsla en pittige venkel met een dressing met bieslook. Oh, là, là!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kuipje crème fraîche [7]
- 250g oesterzwammen
- 1 rol bladerdeeg [1]
- 10g verse bieslook
- 1 venkel
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 50g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat

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

KOOKTIP

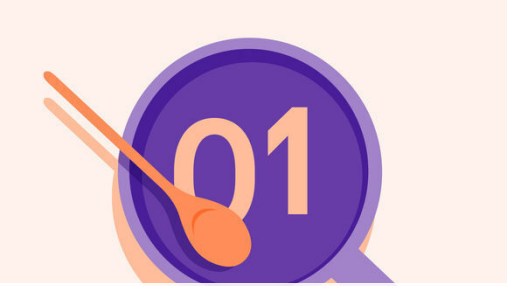
Zit er na het snijden nog wat vruchtvlees in de schil? Pers het sap eruit en meng dit met de dressing – lekker fris!

ALLERGENEN

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

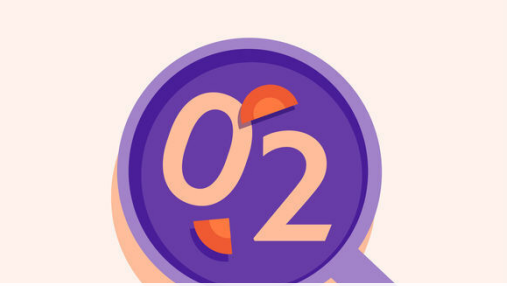
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1015kcal, vet 76.3g, koolhydraten 62.3g, eiwit 15.9g



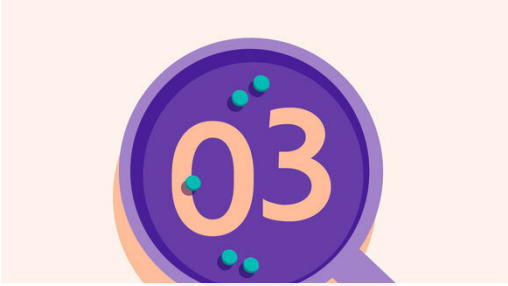
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Meng de **crème fraîche** met de knoflook en ½tl peper en zout. Trek of snij de **oesterzwammen** in dunne plakken. Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat.



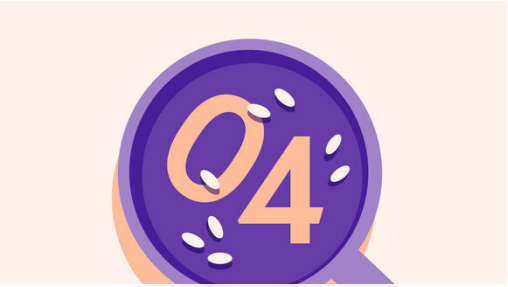
2. Deeg beleggen

Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **crème fraîche**, laat hierbij rondom een rand van 2-3cm vrij. Verdeel de **oesterzwammen** over de **crème fraîche**. Bedruppel met ½el olijfolie en kruid met peper en zout. Vouw de **deegrand** om waarbij de rand een klein beetje over het **beleg** komt.



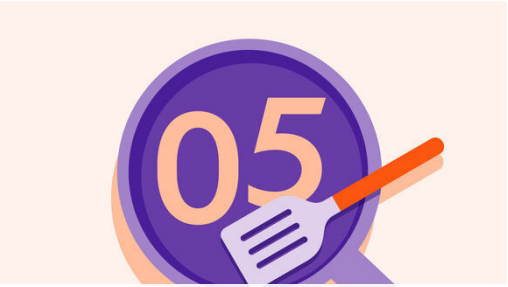
3. Galette bakken

Bak de **galette** 15-20 minuten onderin de oven tot de randen krokant zijn en het midden goed doorbakken is.



4. Salade voorbereiden

Snij de **bieslook** in dunne ringetjes en meng met 2el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf zout. Verwijder de stelen en het harde uiteinde van de **venkel**, halveer in de lengte en snij in dunne reepjes. Schil de **sinaasappel** met een mes, verwijder ook het witte deel. Snij het **vruchtvlees** tussen de vliesjes uit (zie ook **stap 6**).



5. Afmaken en serveren

Meng de **venkel**, **sinaasappel** en **veldsla** met de **bieslookdressing**. Snij de **galette** in stukken en serveer met de **salade**.

6. Zo min mogelijk verliezen

Om de sinaasappel te schillen kun je het beste een mes met een kleine kartel gebruiken – zo gaat er zo min mogelijk sap verloren bij het opensnijden.