



Herfstplaattaart met champignons

en courgette met peren-dragonsla



30-40min



2 personen

Geen grote fan van groenten? Waag je dan aan het maken van de ultieme herfstplaattaart. Je belegt 'm met rijen courgetteplakjes en kastanjechampignons. Onder een palet van mooi geroosterde groenten schuilt een minstens even smakelijke verrassing: een boterzachte kruidencrème, verrijkt met Italiaanse kaas. Erbij een herfstige salade van dragonsla en peer. Mmm!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 10g verse kruidenmix: tijm & dragon
- 1 teen knoflook
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1x kastanjechampignonplakjes
- 1 peer
- 1x rode mosterdsla ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- fijne keukenrasp

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), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 934.0kcal, vet 65.8g, eiwit 20.5g, koolhydraten 61.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **courgette** in dunne schijfjes. Pluk de **tijmblaadjes**, hak ze evt. fijn en doe de steeltjes weg. Pel de **knoflook**.



4. Plaattaart beleggen

Bestrijk het **deeg** met de **crème**. Leg vervolgens de **courgette** en **champignons** in rijen op de **taart**, de plakjes mogen elkaar overlappen. Bak de **plaattaart** in 15-20min goudbruin en gaar.



2. Crème maken

Doe de **crème fraîche** en **tijm** in een kom en rasp er de **knoflook** en de **kaas** fijn boven. Roer door en breng de **crème** op smaak met peper en zout.



5. Salade voorbereiden

Pluk de **dragonblaadjes** en hak ze grof. Doe de steeltjes weg. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in blokjes.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Vouw de **rand** om, zo ontstaat tijdens het bakken een knapperige deegrand (**zie kooktip, links**).



6. Salade maken

Meng kort voor het serveren de **rode mosterdsla**, **dragon** en **peer** in een kom met 1el olijfolie, 2-3tl azijn, zout, peper en een snufje suiker. Serveer de **plaattaart** met de **salade**.