



Plaattaart samosastijl

met dadel-tamarindechutney



30-40min



2 personen

Probeer voor extra sfeer en fun eens iets nieuws aan tafel! Wij helpen je op weg, want de tarte flambée uit de Elzas heeft een heuse make over gekregen! Bovenop vind je ingrediënten die ook gebruikt worden om Indiase samosa's mee te vullen. Je topt jouw plaattaart met een zoetzure chutney van dadels en tamarinde. Geloof ons, dit fijne gerecht laat zelfs de meest kieskeurig eter versteld staan!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 5g curry madraskruiden ¹⁰
- 1 zakje gedroogde dadels
- 500g kruimige aardappels
- 1x sperziebonen
- 1 wortel
- 1 savooiekool
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 zakje tamarindepasta
- 1 bosui
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- honing of suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- staafmixer en maatbeker
- middelgrote kookpan
- vergiet
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Schud het vergiet goed, zo raak je zo veel mogelijk water kwijt.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 588kcal, vet 8.1g, koolhydraten 105.1g, eiwit 19.2g



1. Flammkuchenbasis maken

Verwarm de oven voor op 210°C. Breng ruim water in een middelgrote kookpan aan de kook. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng de **yoghurt** met de **knoflook**, **1tl madraskruiden**, 1/4tl zout en een snufje peper. Bewaar koel tot stap 4. Doe de **dadels** met 50ml heet water in een hoge beker en zet opzij.



4. Flammkuchen afbakken

Haal de bakplaat uit de oven en bestrijk het **deeg** met de **yoghurtsaus**. Beleg dan met de voorgedraaide **groenten** en **aardappels** en bestrooi met zout en peper. Bak de **flammkuchen** 10-15min, tot het **deeg** gaar is en goudbruine randjes heeft.



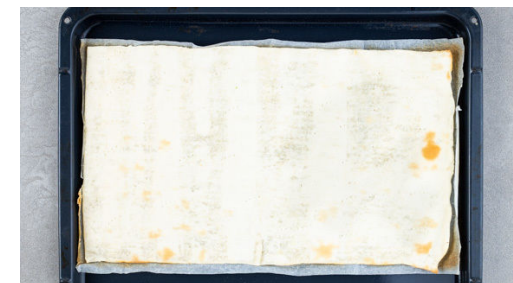
2. Groenten voorkoken

Schil en snijd de **helft van de aardappels** in stukjes. Voeg ze met 1tl zout aan het kokende water toe en kook ze 3-5min. Dop de **sperziebonen** en snijd ze in stukjes. Snijd de **wortel** in schijfjes. Snijd de **helft van de kool** in dunne reepjes en voeg ze samen met de **bonen** en **wortel** aan de pan toe. Kook de **groenten** ca. 5min en giet af in een vergiet (**zie tip, links**).



5. Chutney maken

Doe de **tamarinde** samen met 1el honing of suiker en 1/4tl zout bij de **dadels** in de beker. Pureer glad. Voeg evt. een paar el extra water toe, net zoveel tot een schenkbaar **chutney** ontstaat.



3. Deeg voorbakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Prik er met een vork wat gaatjes in en bak het **deeg** ca. 5min in de oven voor.



6. Smaakmakers snijden

Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Hak de **koriander** zonder harde stelen grof. Besprenkel de **flammkuchen** met de **chutney** en bestrooi met de **bosui** en **koriander**.