



Plaattaart met bieten

en geitenkaas met frizure salade



20-30min



2 personen

Wist je dat je heerlijke spreads en sauzen kunt 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 hazelnoten. Erbij een frisse salade. Die kun je trouwens naast de plaattaart eten of als topping gebruiken. Lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 pak voorgekookte rode bieten
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 rol geitenkaas⁷
- 1 rol bladerdeeg¹
- 1 zakje hazelnoten¹⁵
- 2 rode uien
- 1 flesje frambozenazijn¹²
- 1x cherrytomaten
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker

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

Allergenen

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

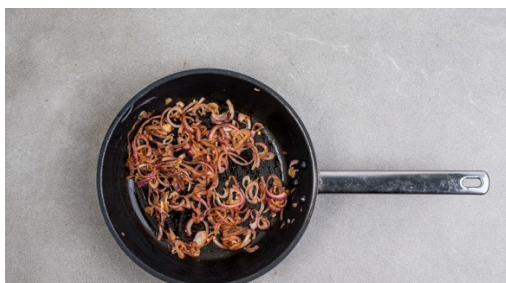
Voedingswaarde per portie

calorieën 1041kcal, vet 69.6g, koolhydraten 69.5g, eiwit 27.0g



1. Bietenpuree maken

Verwarm de oven voor op 200°C. Doe de **helft van de bieten** met de **helft van de Provençaalse kruiden**, 1el olijfolie, 1tl azijn (uit eigen voorraad, de **frambozenazijn** gebruik je later pas), 1/4tl zout en peper naar smaak in een hoge (maat)beker. Pureer glad. Snijd de **rest van de bieten** in kleine blokjes en de **kaas** in plakjes.



4. Ui bakken

Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. Bak de **uien** 2-3min. Zet het vuur laag, voeg een snuf zout toe en bak de **ui** in 3-5min zacht en goudbruin.



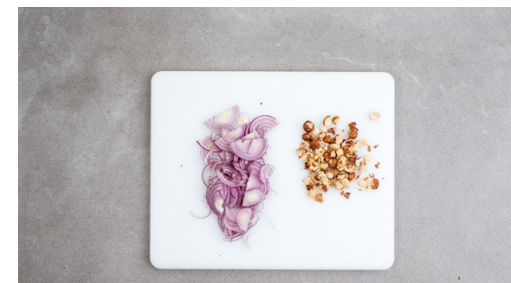
2. Plaattaart beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Prik het **deeg** in en bestrijk het met de **bietenpuree**. Verdeel de **bieten** en **geitenkaas** erover. Bestrooi met de **rest van de Provençaalse kruiden**. Bak 15-20min tot het **deeg** gaar en goudbruin is.



5. Salade maken

Maak een **dressing** van **1el frambozenazijn**, 1el olijfolie, een snuf zout en peper. Halveer de **cherrytomaten**. Meng vlak voor het serveren de **mesclun** met de **dressing** en **cherrytomaten** en breng de **salade** op smaak met peper en zout.



3. Topping voorbereiden

Rooster de **hazelnoten** 2-3min in een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden dus schud de pan af en toe. Neem de **hazelnoten** uit de pan, hak grof en zet apart. Halveer, pel en snijd de **uien** in dunne ringen.



6. Plaattaart afmaken

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