



Galette met appel en peer

met karamelsaus, verse rozemarijn en pecan



30-40min



2 personen

Onze Oosterburen zijn dol op iets zoetigs als avondmaal. En als we deze prachtige galette zien (en proeven!) kunnen we ze geen ongelijk geven. Want zeg nou zelf: sappige appel en peer in zoet deeg, overgoten met dikke karamelsaus... Wie zegt daar nu nee tegen?

Wat je van ons krijgt

- 1 rol quichedeeg ¹
- 1 citroen
- 2 peren
- 1 appel
- 1 pakje slagroom ⁷
- 5g verse rozemarijn
- 1 zakje pecannoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- bloem ¹
- honing
- suiker
- zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- kleine kookpan
- keukenweegschaal
- maatbeker

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

Kooktip

De voedingswaarden voor de galette zijn berekend op basis van vier porties. Karamelsaus over? Serveer het met ijs of een fruitsalade.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 743kcal, vet 45.6g, koolhydraten 77.6g, eiwit 7.0g



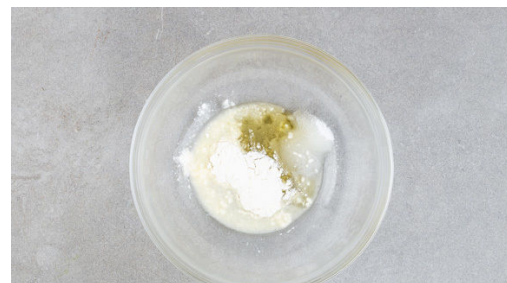
1. Deeg uitrollen

Verwarm de oven voor op 190°C. Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat.



4. Deeg beleggen

Beleg het **deeg** met de **plakjes fruit**, houd daarbij een 2-3cm brede rand vrij. Vouw de **deegrand** over het **fruit**. Bestrijk de rand evt. met een losgeklopt eigeel en bestrooi hem met 1tl suiker. Bak de **galette** in ca. 20min gaar en goudbruin.



2. Honingmengsel maken

Pers de **citroen** uit. Meng de **helft van het citroensap** in een grote kom met 1el honing, 1el suiker en 1el bloem.



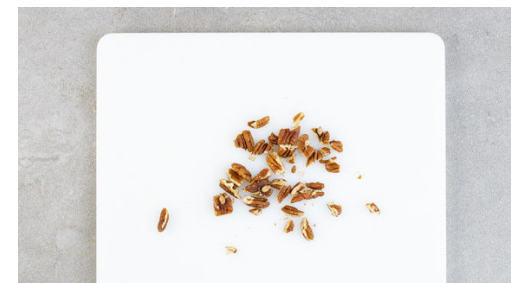
5. Karamelsaus maken

Doe 6el suiker en 2el water in een kleine kookpan en verwarm op laag vuur tot de suiker goudbruin kleurt. Roer niet door, maar beweeg de pan aan de steel. Voeg **100ml slagroom**, 50g boter, een snuf zout en **1 rozemarijntakje** toe. Laat de **sous** 6-10min sudderen. Vis het **rozemarijntakje** eruit en neem de pan van het vuur om de **sous** iets te laten afkoelen.



3. Fruit voorbereiden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peren** en **appel** in dunne plakjes. Schep het **fruit** om met het **honing-citroenmengsel**.



6. Noten hakken

Hak de **pecannoten** grof en strooi ze over de **galette**. Besprenkel voor het serveren de **galette** met de **karamelsaus (zie tip, links)**.