



Wintergalette met koolraap en prei

en witlofsalade met peer en walnoot



ca. 40min



2 personen

Vandaag zetten we een gerecht op tafel dat, ondanks zijn simpele ingrediënten, elegant overkomt en daarom perfect is voor etentjes waar je met zo min mogelijk culinaire inspanning toch een maximaal resultaat behaalt! Een feestelijke galette met winterse koolraap en prei met citroen, crème fraîche en bieslook. En daarbij een fris-bittere salade met verse peer en walnoten.

Wat je van ons krijgt

- 1 koolraap
- 1x preiringen
- 40g verse knoflookbieslook
- 1 citroen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol quichedeeg ¹
- 1x witlof
- 1 peer
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 zakje walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote kookpan met deksel
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

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

Kooktip

De galette kan van tevoren gemaakt worden en in de koelkast bewaard worden. De baktijd wordt dan verlengd met ca. 5min.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1102kcal, vet 71.0g, koolhydraten 90.3g, eiwit 18.6g



1. Koolraap snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng in een grote kookpan voldoende gezouten water voor de **prei** en de **helft van de koolraap** aan de kook. Schil de **helft van de koolraap** en snijd 'm in blokjes van ca. 1cm. De **rest van de koolraap** kun je een andere keer gebruiken, bijv. in een stoofpotje of ovenschotel.



4. Galette maken

Rol het **deeg** uit op een bakplaat met het papier naar beneden. Verdeel de **vulling** gelijkmatig over het **deeg** en laat een **rand** van ca. 2cm breed vrij. Vouw de **rand van het deeg** rondom over de **vulling**.



2. Groenten koken

Voeg de **blokjes koolraap** toe aan het kokende water en laat afgedekt 8-10min koken. Voeg de **prei** toe in de laatste 3min en kook mee. Giet de **groenten** af in een zeef en laat ze uitlekken.



5. Galette bakken

Plaats de **galette** in de oven op het onderste rek. Bak ca. 25min, tot het **deeg** goudbruin en krokant is.



3. Vulling bereiden

Snijd de **knoflookbieslook** in stukjes van 1-2cm. Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** uit. Meng de **crème fraîche** met de **knoflookbieslook**, de **citroenschil** en de **helft van het citroensap** en breng op smaak met zout en peper, voeg de **groenten** toe.



6. Salade maken

Snijd de **witlof** in lange, dunne reepjes. Snij de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakjes. Meng het **resterende citroensap** met de **mosterd**, 1-2el olijfolie en een snufje suiker. Proef en meng met de **witlof** en de **peer**. Plet de **walnoten** in het zakje en strooi ze over de **salade**. Serveer de **galette** met de **salade**.