



Galette met chocola, appel en peer

met hazelnoot en vanilleroom



ca. 50min



2 personen

Er zijn van die dagen dat niks je echt kan opvrolijken - behalve een heel lekker toetje. Is vandaag zo'n dag? Maak je geen zorgen, we hebben iets voor je: een heerlijk zoete galette met verse appels en peren, bestrooid met pure chocolade en krokante hazelnoten. Je serveert er een luchtige vanilleroom bij. Een hap en alles is weer goed!

Wat je van ons krijgt

- 1 appel
- 2 peren
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 citroen
- 1 zakje donkere chocoladedruppels ⁶
- 1 rol quichedeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- boter ⁷
- bloem ¹
- bruine suiker

Kookgerei

- oven met bakplaat
- garde of staafmixer
- bakkwast

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

Kooktip

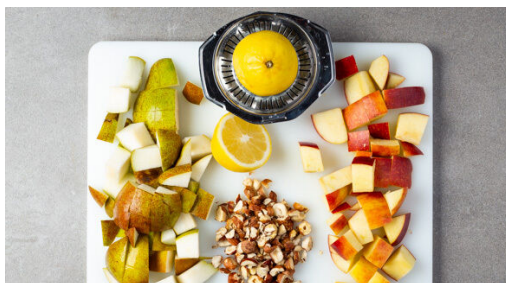
De voedingswaarden voor dit recept zijn berekend op basis van 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

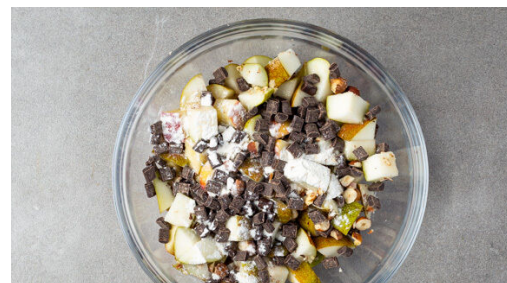
Voedingswaarde per portie

calorieën 698kcal, vet 42.8g, koolhydraten 67.4g, eiwit 9.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **appel** en de **peren** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd het **fruit** in blokjes van ca. 2cm. Hak de **hazelnoten** grof. Pers de **citroen** uit.



2. Vulling maken

Meng het **fruit** met de **hazelnoten**, de **chocoladedruppels**, **2el citroensap** en 1el bloem. Snijd 1el boter in kleine blokjes. Klop 1 ei los, of smelt 2el boter als je geen ei in huis hebt.



3. Galette maken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Verdeel de **vulling** gelijkmatig over het **deeg**, houd daarbij een rand van ca. 4cm vrij. Verdeel de **boterblokjes** over de **vulling**. Bestrooi met 1el (bruine) suiker en vouw de rand over de **vulling**.



4. Galette bakken

Bestrijk de **deegrand** met het losgeklopte ei (of de gesmolten boter) en bestrooi met 1el (bruine) suiker. Bak de **galette** in 30-40min goudbruin en gaar in de oven.



5. Vanilleroom maken

Meng de **crème fraîche** met de **vanillesuiker**. Controleer na ca. 20min of de **galette** niet te donker wordt, dek evt. af met aluminiumfolie.



6. Serveren

Laat de **galette** iets afkoelen en snijd 'm dan in stukken (**zie tip, links**). Serveer met de **vanilleroom**.