



Special: nectarine-pruimen galette

met munt en crème fraîche



40-50min



2 personen

Vandaag hebben we een verfrissend zomers dessert voor je volgende barbecue. Of gewoon voor de lol. En het ziet er niet alleen mooi uit, het is ook nog eens super lekker: de zoetzure nectarines en pruimen worden op smaak gebracht met gember, ahornsiroop en limoensap. Nog wat kokosnippers voor extra crunch, en de munt en crème fraîche zorgen voor extra frisheid.

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 1 limoen
- 2 nectarines
- 2 pruimen
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 rol quichedeeg ¹
- 1 zakje kokosnippers ¹²
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje vanillesuiker
- 10g verse munt

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- bloem ¹
- suiker
- zout

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- bakkwast
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Dit recept maakt 4 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 573kcal, vet 35.8g, koolhydraten 55.4g, eiwit 7.2g



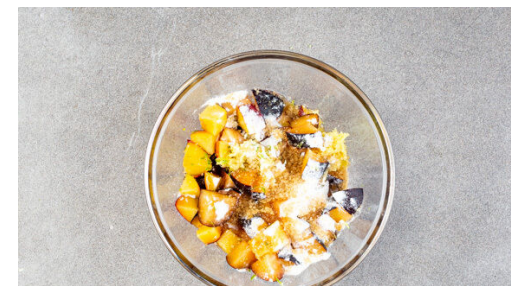
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Schil de **helft van de gember** en rasp fijn. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Smelt 1el boter in een kleine kookpan. Of laat de boter in een paar seconden in de magnetron smelten.



2. Fruit snijden

Snijdt de **nectarines** en **pruimen** doormidden en draai de helften uit elkaar. Verwijder de pit en snijd het **vruchtvlees** in stukjes.



3. Vulling maken

Meng het **fruit** met **1-2tl gember**, de **ahornsiroop**, de **limoensap**, **1tl limoenrasp**, 1el bloem, 2el (bruine) suiker en een snufje zout.



4. Galette voorbereiden

Snijdt 1el koude boter in blokjes. Rol het **deeg** met het bakpapier uit over een bakplaat en verdeel het **fruit** er gelijkmatig over. Houd daarbij een 4cm brede rand vrij. Verdeel de boterblokjes over het **fruit** en vouw de rand over het **fruit**.



5. Galette bakken

Bestrijk de **deegrand** met de gesmolten boter en bestrooi met 1el (bruine) suiker. Bak de **galette** in 35-40min goudbruin in de oven. Controleer na 20min of de **galette** niet te donker wordt, dek dan eventueel af met wat aluminiumfolie. Bestrooi de **galette** ca. 5min voor het einde van de baktijd met de **kokosnippers**.



6. Toppings voorbereiden

Meng de **crème fraîche** met de **vanillesuiker** en zet in de koelkast tot het serveren. Pluk de **muntblaadjes** en snijd fijn. Neem de **galette** uit de oven en laat minstens 15min afkoelen, liefst tot op kamertemperatuur. Bestrooi met de **munt**, snijd de **galette** in stukken en serveer met de **crème fraîche**.