



Special: galette met appel en peer

met karamelsaus, verse rozemarijn en pecan



30-40min



2 personen

Zomervakantie in Frankrijk? Deze zoete, Bretonse galette met zijn sappige appel- en perenvulling transporteert je direct naar de Franse kust. Overgoten met een heerlijke karamelsaus met een vleugje rozemarijn, en de pecannoten passen er perfect bij. Ook perfect met een glas cider en goed gezelschap onder de parasol... laat die vakantie maar beginnen!

Wat je van ons krijgt

- 1 rol quichedeeg ¹
- 1 citroen
- 2 peren
- 1 appel
- 1 beker slagroom ⁷
- 5g verse rozemarijn
- 50g pecannoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- oven met bakplaat
- garde of staafmixer
- kleine kookpan
- keukenweegschaal
- maatbeker

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

Kooktip

Dit recept maakt genoeg voor 4 porties // Overgebleven karamelsaus is ook lekker bij fruitsalade of ijs!

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 796kcal, vet 53.1g, koolhydraten 73.3g, eiwit 7.7g



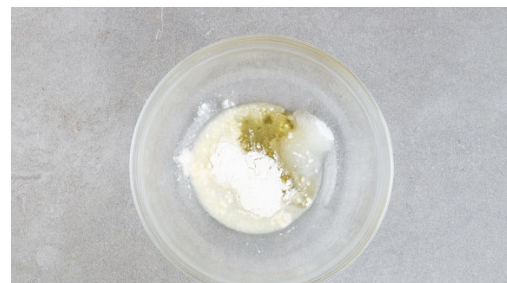
1. Deeg uitrollen

Verwarm de oven voor op 190°C (210°C boven-/onderwarmte). Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over 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 **galettes** in ca. 20min gaar en goudbruin in de oven.



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 saus 6-10min sudderen. Vis het **rozemarijntakje** eruit en neem de pan van het vuur om de saus iets te laten afkoelen.



3. Fruit voorbereiden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peren** en de **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**. Snijd de **galette** in stukken en besprenkel **elk stuk** voor het serveren met **1el karamelsaus**. Serveer de **rest van de karamelsaus** evt. erbij.