



Franse perengalette met geitenkaas

en geroosterde pistachenootjes



40-50min



2 personen

Zoet of hartig? Deze Franse galette is het smakelijke bewijs dat je niet altijd het een of het ander hoeft te kiezen. Met slechts een paar ingrediënten, en minimale inspanning, tover je vandaag een klein meesterwerk tevoorschijn: romige geitenkaas, zoete stukjes peer en een fijne gember-crumble met kaneel. De geroosterde pistachenoten zetten de kroon op je werk. Bon appétit!

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 2 peren
- 1 citroen
- 1 pakje witte suiker
- 1 zakje kaneel
- 1 rol quichedeeg ¹
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- boter ⁷
- bloem ¹
- zout

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- bakkwast
- keukenweegschaal

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

Kooktip

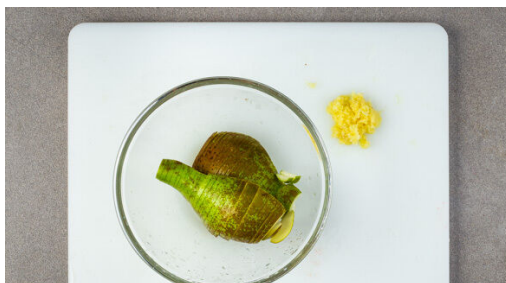
De voedingswaarden voor dit recept zijn berekend op basis van 4 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 757kcal, vet 34.6g, koolhydraten 96.9g, eiwit 12.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil en rasp de **gember**, zodat je ca. **1el gember** hebt. Halveer de **peren**, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne plakjes. Pers **1 helft** van de **citroen** uit. De **andere helft** heb je niet nodig voor dit recept. Meng de **plakjes peer** met het **citroensap** en zet opzij.



4. Peer verdelen

Verdeel de **plakjes peer** in een cirkel over de **geitenkaas**. **Tip:** meng evt. **overgebleven plakjes peer** de volgende dag met ander fruit en een beetje honing of suiker om een fruitsalade te maken.



2. Crumble voorbereiden

Smelt 30g boter in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Meng in een kom de **gember**, **60g suiker**, **1/2tl kaneel**, 45g bloem en een flinke snuf zout. Roer de gesmolten boter erdoor en wrijf het mengsel tussen je handen tot een luchtige **crumble**.



5. Galette bakken

Verdeel de **crumble** over de **peer**, vouw de rand over de **vulling** en druk goed aan. Klop een ei los met een garde. Bestrijk de randen van de **galette** met het losgeklopte ei en bestrooi met wat **suiker**. Bak de **galette** 25-30min goudbruin in de oven.



3. Galette voorbereiden

Rol het **deeg** met het papier naar onder uit over een bakplaat. Verdeel de **zachte geitenkaas** met de achterkant van een lepel gelijkmatig over het **deeg** en laat een rand van ca. 3cm over.



6. Afmaken en serveren

Hak de **pistachenoten** grof. Verdeel ca. 5min voor het einde van de baktijd over de **galette** en bak mee. Neem de **galette** uit de oven en laat tenminste 10-15min afkoelen. Snijd in stukken naar wens en serveer.