



Plaattaart met spek en artisjokken

en een romige knoflookbodem



30-40min



2 personen

Eenvoudige ingrediënten kunnen samen toch voor een explosie van smaken zorgen. De zoute, hartige bacon combineert uitstekend met de zachte artisjokken. De basis van de taart - een mengsel van crème fraîche, knoflook en versgeraspte kaas - doet de rest.

Wat je van ons krijgt

- 1 blik artisjokken
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1x spekreepjes
- 1 blokje harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp
- zeef of vergiet

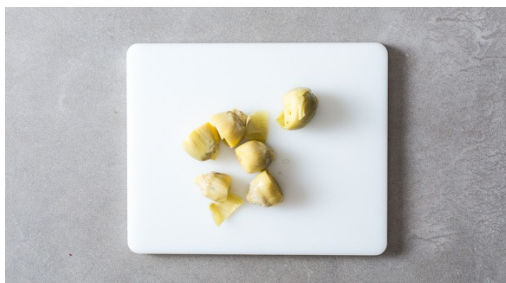
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1010kcal, vet 52.9g, koolhydraten 100.5g, eiwit 27.3g



1. Artisjokken afgieten

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Giet de **artisjokken** af en laat ze goed uitlekken.



2. Knoflookolie maken

Pel en hak de **knoflook** fijn en meng met 1 el olijfolie en een flinke snuf peper en zout.



3. Artisjokken snijden

Snijd de **artisjokken** in partjes.



4. Knoflookroom maken

Roer de **crème fraîche** los met de **knoflookolie**.



5. Plaattaart beleggen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en bestrijk met de **crème fraîche**. Verdeel de **artisjokken** en de **spekreepjes** erover.



6. Plaattaart bakken

Rasp de **kaas** fijn en verdeel over de **plaattaart**. Bak de **plaattaart** in 12-15min gaar en goudbruin in de oven. Snijd in stukken en serveer.