



Bladerdeegtaart met gerookte kip

en komkommersalade met basilicumdressing



ca. 30min



2 personen

Wat dacht je van bladerdeeg met lekkere toppings, knapperig gebakken in de oven - makkelijker kan het niet! De versie van vandaag is er eentje met dunne plakjes courgette, tomaat en gerookte kip op knapperig bladerdeeg. Eronder crème fraîche met een vleugje oregano, en erop gesmolten Goudse kaas. Je serveert er een fijne komkommersalade met basilicumdressing bij. Dit is perfect feel-good-food!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 tomaat
- 1 kuipje crème fraîche²
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 rol bladerdeeg¹
- 1x gerookte kipreepjes
- 100g jonge geraspte kaas²
- 1 komkommer
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1111kcal, vet 80.3g, koolhydraten 58.1g, eiwit 37.6g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **courgette** in dunne plakken. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd in kleine blokjes.



4. Beleggen en bakken

Verdeel de **courgette**, **tomaat** en **gerookte kipreepjes** over het deeg en bestrooi met de **kaas**. Bak de **bladerdeegtaart** 16-18min in de oven, tot het **deeg** gerezen en knapperig is. Draai de bakplaat halverwege 180° om.



2. Crème fraîche kruiden

Houd **1el crème fraîche** apart en meng de **rest van de crème fraîche** met **1tl oregano** en ½tl peper en zout.



5. Salade maken

Snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Snijd de **basilicum incl. steeltjes** in dunne reepjes. Meng de **bewaarde crème fraîche** met 1el olijfolie en 1el (wittewijn)azijn. Breng op smaak met peper, zout en honing of suiker. Roer de **basilicum** erdoor. Meng de **komkommer** met de **basilicum dressing**. Proef en breng evt. op smaak met meer peper en zout.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat en bestrijk met de **gekruide crème fraîche**. Laat ca. 1cm rondom vrij.



6. Afmaken en serveren

Bestrooi de **bladerdeegtaart** met **ca. 1tl oregano** en serveer met de **komkommersalade**.