



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 Gouda. 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 fraîche ⁷
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1x gerookte kipreepjes
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 minikomkommer
- 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 (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1073kcal, vet 74.0g, koolhydraten 59.6g, eiwit 38.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **courgette** in dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes.



4. Beleggen en bakken

Verdeel de **courgetteschijfjes**, de **tomaatblokjes** en de **gerookte kipreepjes** over het deeg. Bestrooi met de **helft van de kaas**. De rest van de kaas heb je niet nodig voor dit recept. Bak de **bladerdeegtaart** 16-18min in de oven, tot het **deeg** gerezen en knapperig is. Draai de bakplaat 180° om na de helft van de baktijd.



2. Crème fraîche kruiden

Houd **1el crème fraîche** apart en meng de **rest van de crème fraîche** met **1tl oregano** en 1/2tl zout en peper.



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 zout, peper en honing of suiker. Roer de **basilicum** erdoor. Meng de **komkommer** met de **basilicum dressing**. Proef en breng evt. op smaak met meer zout en peper.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met het bakpapier uit over een bakplaat en bestrijk met de **gekruide crème fraîche**. Laat ca. 1cm van de randen vrij.



6. Afmaken en serveren

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