



Herfstige plaattaart

met paddenstoelen en dragon-perensla



30-40min



2 personen

Grote groenteliefhebber? Waag je dan aan het maken van deze ultieme herfstplaattaart. Je belegt 'm met rijen van plakjes courgette en kastanjechampignon. Onder een mozaïek van mooi geroosterde groenten schuilt een minstens even smakelijke verrassing: een boterzachte kruidencrème, verrijkt met Italiaanse kaas. Mmm!

Wat je van ons krijgt

- 10
- 1
- 7
- 7
- 3,10

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- oven

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

Kooktip

Gebruik natte vingers om het deeg aan te drukken, zo blijft het goed plakken

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 835kcal, vet 65.3g, koolhydraten 44.8g, eiwit 15.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Snijd de **courgette** in 0,5cm brede, ronde plakjes. Ris de **tijmblaadjes** en hak ze grof, gooi de steeltjes weg. Pel de **knoflook**.



2. Vulling maken

Doe de **crème fraîche** in een kom, rasp de **knoflook** en de **kaas** erboven fijn en roer dan de **tijm** erdoor. Breng op smaak met peper en zout.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Vouw de **rand** 1-1,5cm naar binnen om en druk goed aan (**zie kooktip, links**) zodat tijdens het bakken een knapperige korst ontstaat.



4. Taart beleggen

Schep het **crème-fraîchemengsel** op de **deeg** en strijk met de achterkant van een lepel gelijkmatig glad. Leg de **groente** in rijen op de taart, de plakjes mogen elkaar ietwat overlappen. Bak de **taart** 18-22min in het midden van de oven tot het deeg goudbruin kleurt en gaar is.



5. Salade voorbereiden

Pluk intussen de blaadjes van de **dragon** en hak ze grof. Doe de steeltjes weg. Snijd de **peer** in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in 1.5cm grote blokjes.



6. Salade maken

Doe de **rode mosterdsla**, **dragon** en **peer** in een kom. Hussel de **salade** om met **Lucy's dressing** zodra de **taart** uit de oven is. Serveer de **plaattaart** met de **salade** eraast.