



Herfstplaattaart met champignons

en courgette met peren-peterseliesla



20-30min



2 personen

Wij verheugen ons elk jaar opnieuw op het paddestoelenseizoen. De kastanjechampignons komen uitstekend tot hun recht op deze herfstige plaattaart vol groenten en kaas. De verse tijm tilt alle smaken naar een hoger niveau en de snelle salade van peer en verse peterselie vormt een elegant bijgerecht.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 250g champignons
- 1 teen knoflook
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & tijm
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 pakje crème fraîche ⁷
- 1 peer
- 50g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 919kcal, vet 65.3g, koolhydraten 62.6g, eiwit 18.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **courgette** en de **champignons** in plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Rits de **tijmblaadjes** van de takjes en hak ze fijn.



2. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Vouw de randjes naar binnen om en druk ze een beetje aan.



3. Taart beleggen

Rasp de **knoflook** en **kaas** fijn en meng met de **crème fraîche** en de **tijm**. Breng op smaak met zout en peper en verdeel de **crème fraîche** gelijkmatig over het **deeg**. Schik de **courgette** en **champignons** dakpansgewijs en in aparte banen over de **crème**. Bak de **plaattaart** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven.



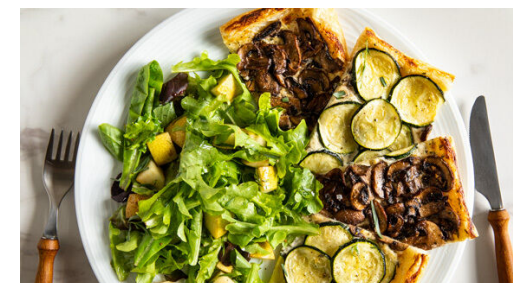
4. Salade voorbereiden

Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze grof. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in blokjes.



5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl azijn en een snuf zout, peper en suiker. Hussel de **mesclun** om met de **peer** en de **peterselie**.



6. Salade afmaken

Roer vlak voor het serveren de **dressing** door de **salade**. Snijd de **plaattaarten** in stukken en serveer met de **salade**.