



Oogstspecial: galette van cheddardeeg

met kleurrijke wortels, tijm en harissa



ca. 1u



2 personen

De galette vindt zijn oorsprong in Bretagne. Deze platte koek kan zoet of hartig zijn en wordt gemaakt van verschillende granen, of aardappelen. Wij kozen voor een hartige versie met prei, verse tijm en wortelen in drie verschillende kleuren. Het hoogtepunt: het knapperige, zelfgemaakte deeg met cheddarkaas. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje roomboter ⁷
- 150g tarwebloem ¹
- 100g geraspte cheddar ⁷
- 1 wortel
- 1 paarse wortel
- 1 gele wortel
- 1 prei
- 5g verse tijm
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissapasta
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 1tl honing
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- vershoudfolie
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- bakkwast
- deegroller

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

Kooktip

Met dit recept maak je 3 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 832kcal, vet 61.7g, koolhydraten 49.6g, eiwit 16.4g



1. Deeg voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd **100g koude boter** in blokjes van ca. 2cm. Houd **1tl bloem** apart. Meng de **rest van de bloem** met een snuf zout, peper en suiker en de **helft van de kaas**. Plet de **boterblokjes** een voor een met je vingers in de **bloem**. **Tip:** werk zo snel mogelijk zodat de **boter** niet te warm wordt.



4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **wortel**, de **prei**, de **tijm** en de **knoflook** toe en bak ca. 2min. Breng op smaak met de **harissapasta** en 1tl honing en zout en peper.



2. Deeg kneden

Besprenkel het **boter-bloemmengsel** met 3-4el zeer koud water en kneed tot alles tot een droog **deeg** is gemengd. **Tip:** kneed het **deeg** niet te veel zodat het niet te zacht wordt. Vorm het **deeg** in een bal, druk plat, wikkel het in vershoudfolie en bewaar tenminste 10min in de koelkast.



5. Deeg beleggen

Leg het **deeg** op een bakplaat met bakpapier en bestuif met de **bewaarde bloem**. Rol het **deeg** met een deegroller uit tot een cirkel van ca. 28cm. Bestrijk het midden van het **deeg** met **1el crème fraîche** en verdeel de **groenten** erover, laat een rand van 3-4cm vrij. Vouw de rand voorzichtig over de **groenten** en laat het midden open.



3. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortels** en snijd schuin in dunne plakken. Snijd de **prei** ook schuin in dunne plakken. Ris de **tijmblaadjes** van de steeltjes en hak ze fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



6. Galette bakken

Klop 1 ei los en bestrijk het **deeg** ermee, bestrooi met een flinke snuf peper. Verkruimel de **rest van de boter** en verdeel het over de **groenten**. Bak de **galette** in 30-35min goudbruin in de oven. Breng de **rest van de crème fraîche** op smaak met zout en peper en serveer met de **galette**.