



Heerlijke rabarbergalette

met hazelnoten en sinaasappelcrème fraîche



ca. 50min



2 personen

De bakspecial van vandaag is een ode aan de Bretonse keuken, die ons deze veelzijdige klassieker heeft gegeven, de galette. Deze Franse lekkernij werd oorspronkelijk door de Noormannen bereid onder de naam "Gale". Vandaag, rond de duizend jaar later, vullen we onze galette met rabarber en versieren 'm met geroosterde hazelnoten en een toefje sinaasappelcrème fraîche. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 150g tarwebloem ¹
- 200g witte suiker
- 250g roomboter ⁷
- 200g rabarber
- 1 zakje maizena
- 50g hazelnoten ¹⁵
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- honing
- zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- vershoudfolie
- keukenweegschaal
- bakkwast
- keukenrasp
- deegroller

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

Kooktip

Als je wilt kun je de geraspte sinaasappel schillen en het fijngehakte vruchtvlees als topping gebruiken. // Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 742kcal, vet 45.2g, koolhydraten 74.2g, eiwit 9.8g



1. Deeg voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Houd **1el bloem** apart en meng de **rest van de bloem** met **2tl suiker** en een snuf zout. Snijd de **helft van de koude boter** in blokjes en plet ze tussen je vingers met de **bloem**. **Tip:** werk zo snel mogelijk zodat de **boter** niet te warm wordt.



4. Deeg uitrollen

Bestuif een voldoende groot stuk bakpapier met **½el bloem**. Leg het **deeg** op het bakpapier en bestuif het met de **rest van de bloem**. Rol het **deeg** uit tot een cirkel van ca. 28cm. **Tip:** bestrooi het **deeg** met meer **bloem** als het te plakkerig is. Het is niet erg als er scheurtjes in de randen ontstaan.



2. Deeg kneden

Besprenkel het **bloem-botermengsel** met 3el zeer koud water en kneed het geheel tot een **deeg**. **Let op**, kneed het **deeg** niet te veel, anders wordt het te zacht. Vorm het **deeg** tot een grote bal, wikkel het in vershoudfolie en bewaar in de diepvries.



5. Galette bakken

Leg het **deeg incl. bakpapier** op een bakplaat en bestrooi met **60g suiker**. Verdeel de **vulling** in een cirkel van ca. 20cm over het midden van het **deeg**, laat de rand vrij. Vouw de rand dan voorzichtig over de **vulling**, zodat het midden open blijft. Kluts 1 ei los en bestrijk het **deeg** hiermee. Bak de **galette** 20-30min in de oven voor.



3. Vulling maken

Snijd de **rabarber** in stukjes en meng ze met de **maizena** en **75g suiker**.



6. Crème fraîche mengen

Hak de **hazelnoten** grof. Bestrooi de **galette** met de **hazelnoten** en bak de **galette** in nog ca. 10min goudbruin. Rasp de **helft van de sinaasappelschil** fijn en meng met de **crème fraîche** en 2tl honing. Laat de **galette** afkoelen en serveer met de **sinaasappelcrème fraîche**.