



## Galette met wortel en prei

en zelfgemaakt kaasdeeg



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 en wortelen in drie verschillende kleuren. Het hoogtepunt: het knapperige, zelfgemaakte kaasdeeg. Heerlijk!

### Wat je van ons krijgt

- 250g roomboter <sup>7</sup>
- 150g tarwebloem <sup>1</sup>
- 50g jonge Goudse, geraspt <sup>7</sup>
- 1 wortel
- 1 paarse wortel
- 1 gele wortel
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissapasta

### Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei <sup>3</sup>
- 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 1060kcal, vet 73.2g, koolhydraten 73.1g, eiwit 22.3g



### 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 peper, zout en suiker en 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.



### 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 vriezer.



### 3. Groenten snijden

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



### 4. Groenten bakken

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



### 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. Verdeel de **groenten** erover en laat een rand van 3-4cm vrij. Vouw de rand voorzichtig over de **groenten** en laat het midden open.



### 6. Galette bakken

Klop 1 ei los en bestrijk het **deeg** ermee, bestrooi met een flinke snuf peper. Verkruiemel **25g boter** en verdeel het over de **groenten**. Bak de **galette** in 30-35min goudbruin in de oven. Snijd in stukken en dien op.