



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 van aardappels. Wij kozen voor een hartige versie met prei én wortels in drie verschillende kleuren. Het hoogtepunt: het knapperige, zelfgemaakte kaasdeeg. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 250g roomboter ⁷
- 150g tarwebloem ¹
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 1 wortel
- 1 paarse wortel
- 1 gele wortel
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissapasta

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 1044kcal, vet 71.7g, koolhydraten 73.0g, eiwit 21.1g



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 **helft van de kaas**. Plet de **boterblokjes** een voor een tussen je vingers in de **bloem**. **Tip:** werk snel zodat de **boter** niet te warm wordt.



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. Roer de **helft van de harissapasta**, 1tl honing en een snuf peper en zout erdoor. Proef en voeg naar smaak **meer harissapasta** toe.



2. Deeg kneden

Besprenkel het **boter-bloemmengsel** met 3-4el heel koud water en kneed alles tot een droog **deeg**. **Let op:** kneed het **deeg** niet meer dan nodig zodat het niet te zacht wordt. Vorm het **deeg** tot een bal, druk het plat, wikkel het in vershoudfolie en laat minstens 10min in de vriezer liggen.



5. Galette maken

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.



3. Groenten snijden

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



6. Galette bakken

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