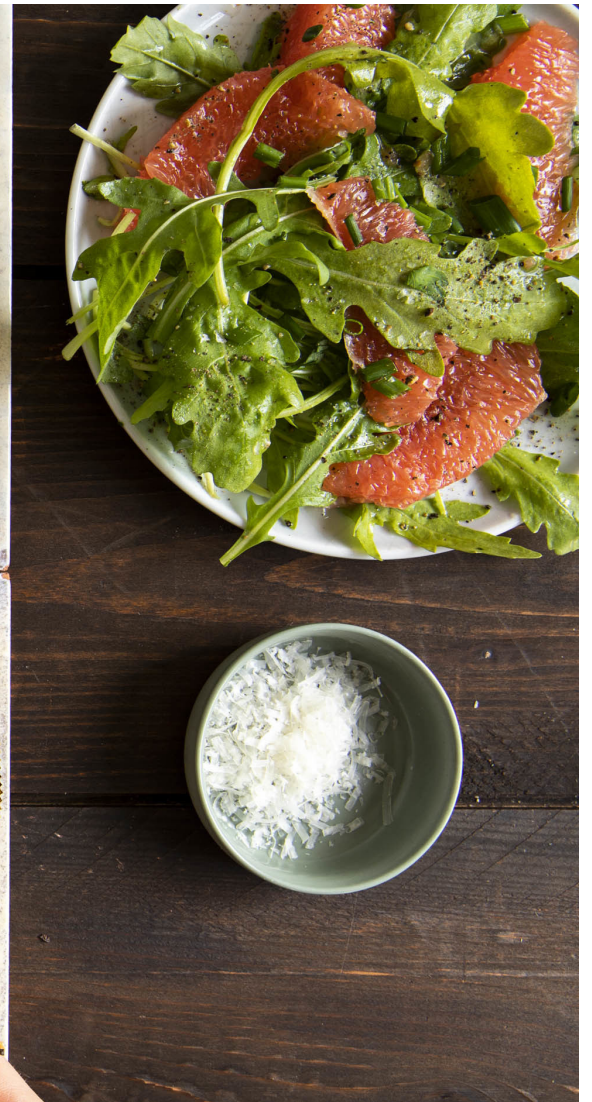




Plaattaart forestière

met kruidencrème en fruitige rucolasalade



20-30min



2 personen

Wat is beter dan een wandeling in het bos op een zonnige herfstzondag? Bij thuiskomst deze kruidige plaattaart forestière op tafel aantreffen! Wist je dat 'forestière' Frans is voor 'in de stijl van het bos'? Het vat in één term alle gerechten samen die smaken naar de aromatische kruiden en paddenstoelen uit het bos. Voor een beetje tegenwicht serveer je jouw plaattaart met een frisse salade van rucola en grapefruit. Lekker!

Wat je van ons krijgt

- 15g verse kruidenmix: knoflookbieslook & peterselie
- 2 tenen knoflook
- 1 beker zure room ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1x paddenstoelenmix: kastanjechampignons & oesterzwammen
- 1 grapefruit
- 1 zakje Italiaanse kaasvlokken ^{3,7}
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- middelgrote koekenpan

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 639kcal, vet 28.3g, koolhydraten 68.8g, eiwit 22.5g



1. Kruidencrème maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd of knip de **knoflookbieslook** in dunne ringetjes. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng in een kommetje de **zure room**, **helft van de knoflook**, de **helft van de verse kruiden** en 1/4tl zout en een snuf peper.



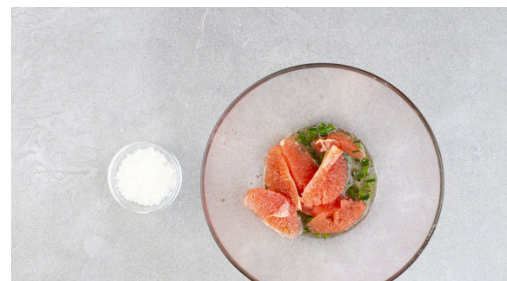
4. Flammkuchen afmaken

Neem na ca. 10min de **flammkuchen** uit de oven en verdeel de **paddenstoelen** erover. Bak de **flammkuchen** nog eens 5-10min in de oven tot het **deeg** gaar is.



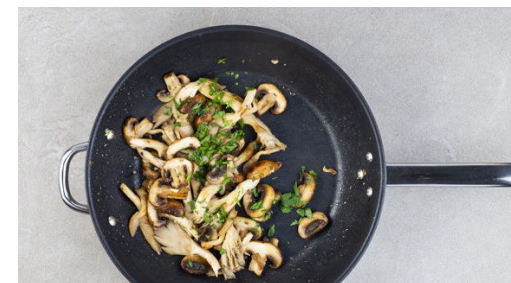
2. Flammkuchen voorbakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Prik het **deeg** in met een vork en bestrijk het gelijkmatig met de **crème**. Bak de **flammkuchen** ca. 10min in de oven voor.



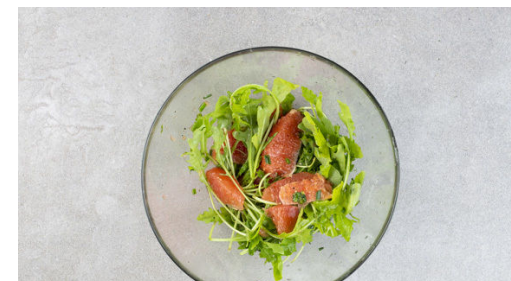
5. Salade afmaken

Schil de **grapefruit** en snijd de **partjes** tussen vliesjes uit. Maak in een grote kom een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn (bij voorkeur witte of roodewijnazijn) en een snuf suiker, peper en zout. Roer er de **grapefruit** met het **sap** en de **rest van de bieslook** door. Verkruiemel evt. de **kaas**.



3. Paddenstoelen bakken

Snijd de **champignons** in plakjes en scheur de **oesterzwammen** grof. Verhit 2-3tl olie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **paddenstoelen** ca. 5min. Voeg de **rest van de knoflook** met 1/4tl zout toe en bak 1min totdat het water is verdampt. Roer er dan de **rest van de peterselie** door.



6. Sla aanmaken

Roer kort voor het serveren de **rucola** door de **dressing**. Bestrooi de **flammkuchen** met de **kaas**. Serveer de **flammkuchen** met de **salade**.