



PLAATTAART MET POMPOEN EN GEITENKAAS

met rucola en rozijnen



Rode ui



Verse salie *



Pompoenblokjes *



Gedroogde tijm



Bladerdeeg *



Verse geitenkaas *



Rucola *



Rozijnen-pittenmix

Totaal: **35** min.

Veggie

Supersimpel

Eet binnen **3** dagen

De kastanjes vallen nog niet uit de bomen, maar het is toch echt alweer tijd voor een herfstrecept. In deze plaattaart combineer je het zoete van de pompoen en de rozijnen met het hartige van de geitenkaas. Door deze smaakcombinatie valt hij bij jong en oud in de smaak. Laat je ons weten of de plaattaart bij jullie in de smaak viel?

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Kom, bakplaat met bakpapier en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **plaattaart met pompoen en geitenkaas**.



1 SNIJDEN

Verwarm de oven voor op 210 graden. Snipper de **ui**. Snijd de blaadjes **salie** in repen.



2 MENGEN

Meng de **ui**, de **salie**, de **pompoenblokjes**, de gedroogde **tijm**, ½ el olijfolie per persoon, peper en zout in een kom.



3 PLAATTAART BEREIDEN

Rol het **bladerdeeg** uit op een bakplaat met bakpapier. Vouw 1 cm van de randen om, zodat er een opstaande rand ontstaat. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Verdeel het pompoenmengsel over het **bladerdeeg**.



4 BAKKEN

Bak de plaattaart 20 – 25 minuten in de oven. Verkruiemel ondertussen de **geitenkaas**. Verdeel de **geitenkaas** en ½ el honing per persoon na 15 minuten over de plaattaart.



5 SALADE MAKEN

Meng ondertussen in een saladekom de **rucola** met de extra vierge olijfolie en zwarte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Garneer de plaattaart met de **rozijnen-pittenmix** en snijd de plaattaart in stukken. Verdeel over de borden en serveer met de **rucola**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui (st)	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Verse salie (g) *	2 ½	5	7 ½	10	12 ½	15
Pompoenblokjes (g) *	150	300	450	600	750	900
Gedroogde tijm (tl)	1	2	3	4	5	6
Bladerdeeg (st) 1) 21) *	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Verse geitenkaas (g) 7) *	50	75	100	125	175	200
Rucola (g) 23) *	20	40	60	80	100	120
Rozijnen-pittenmix (g) 19) 22) 25)	15	30	45	60	75	90
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Honing (el)	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Extra vierge olijfolie (tl)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3774 / 902	870 / 208
Vet totaal (g)	63	15
Waarvan verzadigd (g)	28,2	6,5
Koolhydraten (g)	63	14
Waarvan suikers (g)	17,4	4,0
Vezels (g)	4	1
Eiwit (g)	18	4
Zout (g)	1,7	0,4

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/lactose
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 21) Melk/lactose
22) Noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

