



Plaattaart met blauwe kaas

en witlofsalade met honingdressing



20-30min



Voor 3-4 personen

Wie houdt er niet van een goede plaattaart? Het eet makkelijk uit de hand en je kunt het deeg met je favoriete ingrediënten beleggen. Aan deze hartige variant kunnen de blauwe kaas-fans hun hart ophalen! Het knapperige flammkuchendeeg beleg je royaal met tomaat, paprika en ui. Erover verkrummel je Danish blue, een romig en pittig resultaat van een mooi staaltje kaasmaken.

Wat je van ons krijgt

- blauwe kaas ⁷
- flammkuchendeeg ^{1,7}
- rode ui
- witlof
- rode paprika
- verse tijm
- tomaten
- honing
- jalapeñopeper

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- 2 bakplaten
- oven

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 690.0kcal, vet 30.3g, eiwit 20.5g, koolhydraten 77.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Snijd de **tomaten** horizontaal in 0,5cm dikke plakjes. Halveer de **paprika's**, verwijder de zaden en steel en snijd de **groente** in 1cm brede repen. Pel, halveer en snijd de **uien** in dunne halve ringen. Halveer de **jalapeñopeper**, verwijder evt. zaden en snijd in smalle ringetjes.



4. Taart bakken

Ris de **tijmblaadjes** en strooi deze over de **taarten**, besprenkel met olijfolie en **de helft van de honing**. Bestrooi met peper en wat zout. Bak de **plaattaarten** 15-20min in de oven, totdat het **deeg** gaar en goudbruin is. Wissel de bakplaten halverwege om. Verkruimel de **blauwe kaas** en bestrooi de **plaattaart** er in de laatste 1-2min van het bakken mee.



2. Deeg voorbereiden

Rol elk stuk **flammkuchendeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit.



5. Dressing maken

Roer intussen 2el olijfolie met de **rest van de honing** en 1-2el azijn (bij voorkeur rodewijnazijn) los en breng op smaak met peper en zout.



3. Plaattaart beleggen

Verdeel de **tomatenplakjes**, **paprikareepjes**, **ui** en **jalapeños** gelijkmatig over het **deeg**.



6. Kaas verkruimelen

Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan in smalle repen. Hussel vlak voor het serveren de **witlof** om met de **dressing**. Snijd de **plaattaarten** in vieren en serveer met de **salade**.