



Plaattaart met gegrilde peen

en wortelloof-pesto, honing en tijm



40-50min



2 personen

In de zomer eten we het liefst kraakverse bospeen, mét loof inderdaad! Van het loof kun je namelijk een ontzettend lekkere pesto maken. Zo gebruik je alles van deze fijne zomergroente en hoef je het groen niet weg te gooien. Daarnaast past die lekkere pesto perfect bij de zoute feta, zoete honing en geurige tijm. Een smaakcombinatie waar je niet genoeg van krijgt!

Wat je van ons krijgt

- bospeen met loof
- verse tijm
- walnoten ¹⁵
- feta ⁷
- bladerdeeg ¹
- honing
- knoflook
- mesclunsla

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- oven
- staafmixer

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

Kooktip

Schil evt. de peen als je tijd hebt.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 985.0kcal, vet 75.4g, eiwit 15.9g, koolhydraten 53.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C hetelucht/230°C. Rits de **tijmblaadjes**, doe de steeltjes weg. Pluk ca. **40gr van het groene loof**. Snijd de **rest van het loof** van de **bospeen**, maar laat er ca. 3cm groen aan. Boen de **bospeen** en **stronkjes** goed schoon (**zie kooktip, links**) en snijd de **penen** in de lengte doormidden. Pel de **knoflook**, halveer en rasp **een helft** fijn.



4. Plaattaart bakken

Voeg 1/4tl zout en 1tl suiker aan de pan toe, zet het vuur hoog en schep om tot het **vocht** is verdampt en de **peen** glanst. Verdeel de **peen** over het **deeg**, besprenkel met 1el olijfolie en bak de **plaattaart** 5-10min in de oven. Veeg intussen de koekenpan schoon, verhit op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** in 2-3min geurig en goudbruin, neem uit de pan.



2. Peen bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de **peen** toe en bak ca. 5min tot een goudbruin korstje ontstaat, schep af en toe om. Rol intussen het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Meng de **geraspte knoflook** met 1el olijfolie en bestrijk het **deeg** ermee.



5. Pesto maken

Doe het **apartgehouden loof** met de **rest van de knoflook**, **1/3e van de geroosterde walnoten**, 1/4-1/2tl zout, 1/4tl peper, 1el azijn (liefst witte wijn of appel), 2-3el olijfolie en 4el water in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een gladde **pesto**. Hak de **rest van de walnoten** grof.



3. Peen garen

Prik met een vork 20x in het **deeg** en bak de **bodem** 5min voor in de oven. Haal de plaat er dan uit. Voeg 100ml water aan de koekenpan toe zodra de **peen** een goudbruin korstje heeft. Draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en stoom de **peen** in 5min beetgaar. Haal de deksel eraf, bestrooi met de **helft van de tijm** en schep om.



6. Salade maken

Verkruiemel de **feta** na 5-10min bakken over de **taart**, bestrooi met de **rest van de tijm** en bak in 5-10min goudbruin en gaar. Maak intussen een **dressing** van 1el olijfolie, 1tl azijn, zout, peper en evt. 1/2tl suiker. Hussel de **mesclunsla** om met de **dressing**. Verdeel de **pesto**, **honing** en de **gehakte walnoten** over de **plaattaart**. Serveer met de **salade**.