



## Plaattaart met bieten

en geitenkaas met frizure salade



20-30min



2 personen

Wist je dat je heerlijke spreads en sauzen kan maken van gepureerde groenten? Vandaag vervang je de standaard tomatensaus door een knallende rode bietensaus met Provençaalse kruiden. Je belegt de plaattaart vervolgens met geitenkaas, zacht gebakken ui en krokante hazelnoten. Erbij serveer je een frisse salade. Die kun je gewoon lekker naast de plaattaart eten of als topping gebruiken. Smakelijk eten!

## Wat je van ons krijgt

- bladerdeeg <sup>1</sup>
- rode ui
- rode bieten
- frambozenazijn <sup>12</sup>
- hazelnoten <sup>15</sup>
- Herbs de Provence
- cherrytomaten
- mesclunsla
- geitenkaas <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakplaat
- kleine koekenpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer

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

### Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

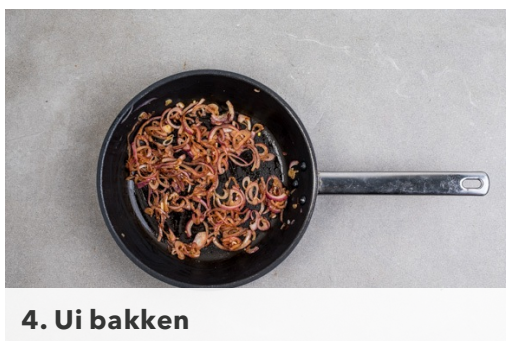
### Voedingswaarde per portie

calorieën 895.0kcal, vet 67.5g, eiwit 19.2g, koolhydraten 49.5g



**1. Bietenpuree maken**

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Doe de **helft van de bieten** met de **helft van de Provençaalse kruiden**, 1el olijfolie, 1tl azijn, 1/4tl zout en peper naar smaak in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer. Snijd de **rest van de bieten** in kleine blokjes. Snijd de **geitenkaas** in plakjes.



**4. Ui bakken**

Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. Bak de **uien** 2-3min, roer daarbij regelmatig. Zet het vuur laag, voeg een snuf zout toe en roerbak de **uien** in 3-5min zacht en lichtbruin.



**2. Plaattaart beleggen**

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat. Prik het **deeg** 10-20 keer in met een vork en bestrijk met de **bietenpuree**. Verdeel de **bietenblokjes** en **geitenkaas** erover. Bestrooi met de **rest van de Provençaalse kruiden** en bak in 15-20min gaar en goudbruin in de oven.



**5. Salade maken**

Maak een **dressing** van **1el frambozenazijn**, 1el olijfolie, een snuf zout en peper. Halveer de **cherrytomaten**. Meng de **mesclunsla** met de **dressing** en **cherrytomaten**. Proef en breng evt. op smaak met extra peper en zout.



**3. Topping voorbereiden**

Verhit intussen een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **hazelnoten** in 2-3min geurig en goudbruin. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden dus schud de pan af en toe. Neem de **hazelnoten** uit de pan, hak grof en zet apart. Pel, halveer en snijd de **uien** in dunne halve ringen.



**6. Plaattaart afmaken**

Verdeel de **gebakken ui** en **geroosterde hazelnoten** over de **plaattaart**. Besprenkel met de **rest van de frambozenazijn** naar wens. Serveer de **salade** bovenop of naast de **plaattaart**.