

MARLEY SPOON



Plaattaart met groenten, sultana's en zachte geitenkaas

 20-30min  Voor 3-4 personen

Eigenlijk zijn het geen sultana's, maar rozijnen die beregoed op deze plaattaart smaken. Rozijnen worden gemaakt van verschillende druivensoorten, maar de meest gebruikte druif is de Sultana. Veelal wordt gedacht dat witte druiven voor gele rozijnen zorgen en dat de donkere rozijntjes van blauwe druiven worden gemaakt. Niets is minder waar! De kleur wordt bepaald door de manier en de duur van h...

Wat je van ons krijgt

- sperziebonen
- gouden sultana's
- verse basilicum
- teen knoflook
- rollen bladerdeeg ¹
- mesclun sla
- jonge geitenkaas ⁷
- prei

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakplaat
- koekenpan
- oven
- zeef

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 875kcal, vet 61.1g, koolhydraten 59.0g, eiwit 19.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Oven op 200°C hetelucht/220°C voorverwarmen. Stronk van **prei** snijden, in de lengte halveren en in 1cm dikke repen snijden. **Preireepjes** wassen en in zeef uit laten lekken. Puntjes van **sperziebonen** snijden en **bonen** halveren. **Geitenkaas** in 1-2cm grote stukken snijden.



4. Plaattaart bakken

Bladerdeegranden met een dun laagje olijfolie bestrijken en **plaattaarten** 10min in de oven bakken. Uit de oven nemen en **geitenkaas** en **sultana's** over **plaattaarten** verdelen. **Plaattaarten** nog 5-10min bakken totdat het **deeg** goudbruin en gaar is en de **kaas** gesmolten is. Wissel hierbij de **2 plaattaarten** van niveau om, zodat het **deeg** gelijkmatig kan garen.



2. Prei en bonen bakken

1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur verhitten. **Bonen** toevoegen en 1-2min bakken. Dan **preireepjes** toevoegen en 3-5min meebakken totdat de **groenten** zacht zijn. Goed kruiden met peper en zout.



5. Salade maken

Ondertussen **basilicumblaadjes** plukken. Een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1el azijn (bij voorkeur witte wijnazijn), 1/2tl suiker en wat zout en peper maken. Goed roeren. **Mesclun sla** met de **dressing** mengen.



3. Plaattaart beleggen

Ondertussen **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier over 2 bakplaten uitrollen. Met de botte kant van een mes een rechthoek 2cm van de rand trekken, niet door het **deeg** snijden. Met **2e deeglap** herhalen. Dan met een vork gaatjes in de **deeglappen** prikken en gebakken **groenten** gelijkmatig erover verdelen.



6. Plaattaart afmaken

Bakplaten uit de oven nemen en **plaattaarten** met **basilicum** garneren, dan in gelijke porties snijden. **Plaattaart** met **salade** serveren.