



Plaattaart met drie soorten tomaat

met verse geitenkaas en basilicum



Bladerdeeg *



Tomaat *



Pruimtomaat *



Rode cherrytomaten *



Sjalot



Mesclun *



Verse geitenkaas *



Vers basilicum *



Totaal: 30-35 min.



Veggie



Gemakkelijk



Eet binnen 5 dagen

Deze plaattaart ziet er indrukwekkend uit, maar is heel makkelijk te bereiden. Je bakt de bodem eerst zonder beleg, zodat hij goed knapperig wordt. Pas daarna beleg je de plaattaart met tomaat en verse geitenkaas. Tip: als het zonnetje schijnt is dit ook een perfect gerecht om te maken voor een picknick, het is namelijk makkelijk mee te nemen én koud ook heel lekker!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, saladekom, kom en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **plaattaart met drie soorten tomaat**.



1 BODEM BAKKEN

Verwarm de oven voor op 210 graden. 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 en bak dan 12 – 14 minuten in de oven tot hij lichtbruin kleurt.



4 BELEGGEN EN BAKKEN

Verdeel ondertussen de plakken **tomaat** en de **cherrytomaat** gelijkmatig over het gebakken **bladerdeeg** ★. Zet de bakplaat terug in het midden van de oven en bak de plaattaart nog 14 – 18 minuten in de oven, tot hij goudbruin en gaar is.

★**TIP:** Is het bladerdeeg erg opgebold tijdens het bakken? Duw het dan voorzichtig weer plat met je vingers, voordat je de bodem belegt.



2 TOMAAT SNIJDEN EN MENGEN

Snij ondertussen de **tomaat** en de **pruimtomaat** in dunne plakken en halveer de **rode cherrytomaten**. Voeg alle **tomaten** toe aan een kom en meng met de helft van de extra vierge olijfolie en flink wat peper en zout.



5 SALADE MAKEN

Meng ondertussen in een saladekom de overige extra vierge olijfolie, de rodewijnazijn, de honing en de mosterd tot een dressing. Voeg de **mesclun** toe en meng goed.



3 SJALOT KARAMELLISEREN

Snij de **sjalot** in fijne halve ringen. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur, voeg de **sjalot** toe en bestrooi met zout. Bak de **sjalot** 3 minuten, draai daarna het vuur middellaag en bak nog 10 – 12 minuten, of totdat de **sjalot** zacht en goudbruin is.



6 SERVEREN

Verdeel de **sjalot** over de plaattaart en verbrokkel de **verse geitenkaas** erboven. Snijd de plaattaart in stukken en verdeel over de borden. Garneer met het **verse basilicum**. Serveer met de **salade**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Bladerdeeg (pak 1) 21) *	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Pruimtomaat (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Rode cherrytomaten (g) *	125	250	375	500	625	750
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Mesclun (g) 23) *	45	90	135	180	225	270
Verse geitenkaas (g) 7) *	40	75	125	150	200	225
Vers basilicum (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Rode wijnazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Honing (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3902 / 933	768 / 184
Vet totaal (g)	68	13
Waarvan verzadigd (g)	28,5	5,6
Koolhydraten (g)	59	12
Waarvan suikers (g)	15,1	3,0
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	17	3
Zout (g)	1,8	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 21) Melk/lactose 23) Selderij

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

