



Plaattaart met rode kool

Ik maak graag plaattaarten, omdat je ze in no-time op tafel hebt staan. De bereidingstijd is meestal maximaal 10 minuten (mits je het (blader)deeg niet zelf maakt) en je kunt eindeloos variëren. Deze plaattaart maakte ik namelijk zowel met vlees als met vis. Bij ons werd met ruwe ham beter ontvangen dan met zalm, geeft de plaattaart toch net iets meer pit. Na het bereiden plaats je hem voor 20 à 25 minuten in de oven en in de tussentijd heb ik mijn handen weer vrij voor de kinderen, ideaal.

De plaattaart is ook ideaal om restjes op te verwerken, zo hield ik deze rode kool over van andere gerechten (groentepakketjes en een ovenschotel). Van het laatste restje maakte ik deze plaattaart.

Daarnaast kun je het serveren als hoofdgerecht, lunch, als hapje/snack of voor bij de soep. Hoeveel personen ervan kunnen eten ligt aan de eters (grote of kleine) en of je het als hoofd-, bijgerecht of hapje serveert. Wij aten met zijn drieën van 1 plaattaart (of ja 2 grote en 3 kleine eters).

Ingrediënten voor 2 à 3 personen:

- 1/6^{de} rode kool
- 1/2^{de} brie
- 6 plakken ruwe ham
- 1,5 appel (Elstar gebruikte ik, maar pak wat je in huis hebt)
- 100 gram crème fraîche
- 1 plak bladerdeeg (tante Fanny)
- 1 theelepel tijm
- Peper
- Zout

Extra benodigdheden:

- 1 vel bakpapier (indien nodig)

Verwarm de oven voor op 230°C en haal het bladerdeeg uit de koelkast, zodat deze op kamertemperatuur kan komen. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Onder de meeste plakken bladerdeeg zit bakpapier, dus dan hoeft je het alleen maar uit te rollen.

Verwijder de buitenste bladeren van de rode kool en rasp de rest met een grove rasp. Mocht je een keukenmachine hebben die een dergelijke functie heeft kan dat natuurlijk ook.

Roer de crème fraîche los en breng deze goed op smaak met tijm, peper en zout.

Snijd de brie in dunne plakken.

Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd deze in dunne plakjes. Als de schil er netjes uitziet kun je deze er gewoon om laten.

Rol het bladerdeeg uit op de bakplaat. Vouw de buitenste rand ongeveer 1 cm naar binnen, zodat je na het bakken een opstaande rand hebt. Prik in het middelste gedeelte met behulp van een vork gaatjes.

Verdeel over het middelste vak (tot de rand) de gekruide crème fraîche.

Verdeel daarover de gesneden rode kool. Leg daar bovenop de appel en vervolgens de ruwe ham. Tot slot verdeel je de brie over de plaattaart.

Plaats de plaattaart voor 20 à 25 minuten in het midden van de oven en bak deze goudbruin. Mocht het te hard gaan en de buitenste randen te snel bruin worden dek de plaattaart dan af met aluminiumfolie, want de rest van het bladerdeeg is nog niet gaar.

Als het middelste van het bladerdeeg ook gaar is kun je de plaattaart uit de oven halen. Serveer deze op een mooie plank en snijd hem vast in stukken.