



Plaattaart met witlof

Dit is voor ons een weekend recept. Het staat binnen 5 minuten in de oven en binnen 30 minuten op tafel. Kortom een (redelijk) gezonde, makkelijke en snelle maaltijd die goed vult. Ideaal voor dagen dat je geen zin of tijd hebt om te koken, maar ook lekker voor bij de borrel.

Voor de vegetariërs onder ons deze plaattaart is overigens heel gemakkelijk vegetarisch te maken. Je hoeft alleen de pancetta weg te laten en je hebt nog een goed vullende plaattaart. Eventueel kun je de witlofplaattaart dan aanvullen met walnoten en een beetje honing. Aangezien mijn man en dochter daar allergische voor zijn heb ik dat achterwegen gelaten. Daarom ook de fenegriek kaas deze kaas heeft een nootachtige smaak.

Ingrediënten voor 1 plaattaart (2 à 3 personen):

- 1 plak bladerdeeg van Tante Fanny
- 75 gram crème fraîche
- 100 gram fenegriek kaas
- 4 stronken witlof
- 150 gram blauwe druiven
- 100 gram pancetta
- 1 theelepel tijm
- Peper
- Zout
- Eventueel 1 eetlepel honing en 1 hand walnoten

Extra benodigdheden:

- 1 bakplaat

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. Prik in het gedeelte dat je gaat beleggen met een vork gaatjes.

Verwijder de buitenste bladeren van de witlof en snijd deze in dunne plakken.

Was de druiven. Rasp de kaas.

Tot slot meng je de crème fraîche met de tijm. Breng dit mengsel op smaak met peper en zout.

Smeer het deel dat je gaat beleggen in met het crème fraîche mengsel, maar laat de rand vrij. Leg daarop de plakken witlof. Verdeel daarover de druiven en pancetta. Strooi tot slot de geraspte fenegriek kaas over de plaattaart.

Plaats de plaattaart voor 20 à 25 minuten in het midden van de voorverwarmde oven en bak deze goudbruin. Mocht het te hard gaan en de buitenste rand te snel bruin worden dek de plaattaart dan af met aluminiumfolie, want de rest van het deeg 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. Drizzle er eventueel een eetlepel honing over de witlofplaattaart.