Plaattaart met peren en brie

Ingrediënten

125 gram Gerookte spekreepjes 101296
1 rol Bladerdeeg (270 gram) 350735
250 gram Stoofpeer 407600
150 gram Geitenkaas
100 gram Crème fraîche
1/2 Rode ui in ringen 406809
Walnoten 756025
Rucola 400481
Provençaalse kruiden 651047
Zout & Peper

Bereidingswijze

- Rol het bladerdeeg uit, leg op een met bakpapier bekleedde bakplaat en verdeel de crème fraîche over het bladerdeeg. Laat de randen vrij!
- Snijd de ui in ringen en de kaas in plakken en verdeel deze over het bladerdeeg
- Doe dit ook met de peer en verdeel als laatste de spekblokjes over de plaattaart
- Breng het geheel op smaak met peper, zout en de Provençaalse kruiden
- Zet de plaattaart in de oven op 180 graden en bak in ongeveer 30 minuten gaar
- Garneer de plaattaart met de walnoten en rucola

Tip: voor de kaasliefhebbers: strooi nog wat extra geraspte kaas over de plaattaart

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014