



LUXE TARTELETTE GEVULD MET BRIE EN PEER MET KROKANTE COBURGERHAM EN PEULTJESSALADE



Peer



Geitenbrie *



Walnoten



Verse tijm *



Rode ui



Coburgerham *



Vrije-uitloepi *



Slagroom *



Bladerdeegbakje



Peultjes *



Luxe salademix met dille *

45-50 min

Veel handelingen

Eet binnen 5 dagen

In dit recept gebruik je geitenbrie, een nieuw ingrediënt in jouw box! Deze kaas heeft een zachte en romige textuur zoals je van een brie gewend bent, maar met de onmiskenbare smaak van geitenkaas. Vanavond gebruik je de brie als vulling voor een hartige tartelette, die je daarnaast ook vult met peer: zoete smaken passen goed bij geitenkaas. Om de tartelette een zoute tegenhanger te geven, maak je hem af met hartige, krokantgebakken coburgerham.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Kom, kleine kom, saladekom, garde, ovenschaal, 2x bakplaat met bakpapier, grill- of koekenpan en steelpan.

Laten we beginnen met het koken van de **luxe tartelette** gevuld met brie en peer.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven op 210 graden. Schil de helft van de **peer**, verwijder het klokhuis en snijd de hele **peer** in dunne plakken. Snijd de **geitenbrie** in dunne plakken en hak de **walnoten** grof. Ris de blaadjes van de takjes **tijm** en snipper de **rode ui** zeer fijn. Verdeel de plakjes **coburgerham** over een bakplaat met bakpapier.



2 TARTELETTE MAKEN

Scheid de **eierdooiers** van het **eiwit** *, je hebt alleen de **eidooiers** nodig. Meng de **eierdooiers** in een kom met 1 el **slagroom** per persoon en de helft van de **tijm**. Breng op smaak met peper en zout. Vul de **bladerdeegbakjes** met om en om een plakje **geitenbrie** en een plakje ongeschilde **peer**. Verdeel de helft van de **walnoten** over de **bladerdeegbakjes**.



3 BAKKEN

Plaats de **bladerdeegbakjes** op een andere bakplaat met bakpapier. Verdeel het **ei-mengsel** over de **bladerdeegbakjes**, verdeel de rest van de **tijm** erover en bak 20 – 25 minuten in de oven. Besprenkel de tartelettes nadat 10 minuten van de baktijd is verstreken met ½ el honing per **bladerdeegbakje**. Plaats in de laatste 10 minuten ook de bakplaat met **coburgerham** in de oven.



4 KOKEN EN BAKKEN

Breng ondertussen in een steelpan ruim water aan de kook voor de **peultjes**. Kook de **peultjes** in 4 – 6 minuten gaar. Giet af en spoel met koud water. Verwarm ondertussen ½ el boter per persoon op middelhoog vuur in een grill- of koekenpan en bak de geschilde plakjes **peer** 5 minuten per kant, of tot de **peer** bruin kleurt.



5 DRESSING MAKEN

Klop in een kleine kom de mosterd en de wittewijnazijn met een garde tot een glad mengsel. Voeg geleidelijk en al roerend de extra vierge olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout. Meng de fijngesnipperde **rode ui** door de dressing. Meng in een saladekom de **gemengde salade met dille** met de **peultjes**.



6 SERVEREN

Verdeel de **salade** over de borden en voeg naar smaak de dressing toe. Verdeel de plakjes **peer** over de **salade** en plaats de tartelette ernaast. Verkruiemel de gebakken **coburgerham** over de **salade** en garneer met de **walnoten**.

★ TIP: Je kunt een ei het makkelijkst scheiden door het voorzichtig doormidden te breken en de dooier vervolgens een paar keer van de ene halve eischaal naar de andere over te schenken. Laat daarbij telkens wat eiwit uit het ei lopen, tot je alleen de dooier overhoudt.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Peer (st)	½	1	1½	2	2½	3
Geitenbrie (g) 7 *	75	150	225	300	375	450
Walnoten (g) 8) 19) 25)	10	20	30	40	50	60
Verse tijm (g) *	5	10	15	20	25	30
Rode ui (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Coburgerham (g) 1) *	25	50	75	100	125	150
Vrije-uitlooper (st) 3) *	1	2	3	4	5	6
Slagroom (el) 7) *	1	2	3	4	5	6
Bladerdeegbakje (st) 1) 7) 13)	1	2	3	4	5	6
Peultjes (g) *	50	100	150	200	250	300
Luxe salademix met dille (g) 23) *	40	80	120	160	200	240
Zelf toevoegen						
Honing (el)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (el)	½	1	1½	2	2½	3
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	4628 / 1106	925 / 221
Vetten (g)	85	17
Waarvan verzadigd (g)	39,7	7,9
Koolhydraten (g)	46	9
Waarvan suikers (g)	18,7	3,7
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	37	7
Zout (g)	3,1	0,6

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose 8) Noten 13) Lupine
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 23) Selderij 25) Sesam

★ TIP: Voorkom verspilling en vang het eiwit op. Je kunt er de volgende dag bijvoorbeeld een omelet van maken.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).