



Hoofdgerechten

Plaattaart met witloof, peer, Gandaham en gorgonzola

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
40 gram walnoten (grof gehakt)
200 gram roomkaas (natuur)
150 gram gorgonzola
100 gram Gandaham
4 witloof (stronken)
2 peren
2 eetlepels honing
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het bladerdeeg uit en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Kruid de roomkaas met peper en zout en bestrijk er het deeg mee. Beleg met de plakjes Gandaham.

Schil en snij de peren in partjes. Snij de partjes in plakjes en verdeel over de ham. Strooi er de tijmblaadjes over.

Halveer het witloof in de lengte en snij de harde kern weg. Snij de gehalveerde stukken nog eens in de lengte door en verdeel over het bladerdeeg. Kruid met peper en zout. Verwijder de korst van de gorgonzola en snij de kaas in blokjes. Strooi over het witloof.

Zet de taart 25 minuten in de oven. Druppel er de honing over en werk af met de gehakte noten.

Keukenbenodigdheden

Oven

