

Pompoenplaattaart MET PECANNOTEN



Deze plaattaart is een heerlijk herfstgerecht én helemaal vegetarisch! Voor de variatie kan je in plaats van pompoen ook een zoete aardappel of bieten gebruiken. Met lekker veel noten en geraspte kaas maak je het gerecht helemaal af.



Aangeboden
door uw
notenspecialist

Wij steunen:

NATIONALE
WEEK
ZONDER
VLEES

Pompoenplattaart

MET PECANNOTEN

INGREDIENTEN

6 plakjes BLADERDEEG
200 gram CRÈME FRAICHE
½ HOKKAIDO POMPOEN IN
PARTEN GESNEDEN (MET SCHIL)
2 RODE UIEN IN RINGEN
1 RODE PEPER IN RINGEN
½ pakje FETAKAAS IN STUKJES
GEBROKKELD
4 takjes KORIANDER (ALLEEN DE
BLAADJES)
CHERRY TROSTOMAATJES
150 gram PECANNOTEN
ONGEZOUTEN
1 tl KOMIJN POEDER
2 tl RAS EL HANOUT POEDER
1 tl PAPRIKA POEDER
Snuffe ZOUT
Snuffe PEPER

 Voorbereiding: 10 min
Baktijd: 25 min

BEREIDING

1. Rooster de pompoen in een oven op 180°C met wat olijfolie en de specertjes.
2. Leg de plakjes bladerdeeg tegen elkaar aan op een bakplaat met bakpapier. En druk ze een beetje tegen elkaar aan.
3. Prik met een vork gaatjes in het midden van het bladerdeeg.
4. Verdeel de crème fraîche over het bladerdeeg en laat de randen vrij.
5. Verdeel de geroosterde pompoen erover en doe dit ook met de uien, peper en fetakaas.
6. Breng op smaak met wat zout en peper en eventueel wat extra specertjes en olijfolie en leg het trosje tomaatjes bovenop de plattaart.
7. Als laatste verdeel je de pecannoten over de taart en bestrijk de randen met wat geklutst eigeel.
8. Bak de plattaart in het midden van de oven op 180°C in ongeveer 25-30 minuten goudbruin.
9. Na het bakken verdeel je de korianderblaadjes over de plattaart. Serveer warm met een frisse salade.



gebruik
pecannoten