



Galette met koolrabi en radijs

in mosterd-kaassaus

Een galette wordt ook wel een hartige pannenkoek genoemd. Deze lekkernij komt oorspronkelijk uit Frankrijk. Vroeger werd het alleen met boekweitmeel gemaakt, maar tegenwoordig is de variant met bladerdeeg ook erg populair en lekker makkelijk. Vandaag vullen we de galette met koolrabi en een heerlijke mosterd roomsaus.

30 min | 714 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Rode ui	st	0.5	1	2	2
Knoflookteen	st	0.5	1	2	2
Koolrabi	st	0.5	1	1.5	2
Radijs	bos	0.25	0.5	1	1
Zure room	ml	30	65	100	125
Geraspte kaas	g	40	75	100	150
Bladerdeeg	st	0.5	1	1.5	2

zelf toevoegen:

Mosterd	tl	1	2	3	4
Olijfolie	el	1	1	1	1
Komijn	tl	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C, zorg dat de oven goed heet is.
2. Pel en snipper de ui en knoflook. Was of schil de koolrabi en snijd in hele kleine blokjes of dunne plakjes. Verhit olie in een bakpan en roerbak de ui, knoflook en koolrabi circa 10 minuten. Was intussen de radijsjes en snijd in plakjes. Meng deze op het laatste moment met de koolrabi en maak op smaak met komijn, peper en zout.
3. Verwarm de zure room met mosterd en 3/4 van de kaas op een laag vuur en meng met de groente. Bewaar wat saus om later over de galette te druppelen.
4. Rol het bladerdeeg uit op de bakplaat en verdeel de groente erover. Laat daarbij een rand van 5 centimeter vrij. Vouw de randen naar binnen over de koolrabi en radijs en strooi de overgebleven kaas erover. Bak de galette in 15 minuten bruin en gaar onderin de hete oven.

Tip: Heerlijk met een handje fijngehakte noten.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

