

Plaattaart met pompoen, spinazie, geitenkaas en balsamico-ui dip

Onze John & James dippers smaken heerlijk bij kaas, maar wist je dat je er ook prima mee kunt koken? Met de balsamico-ui dip maken we deze geweldige vegetarische plaattaart.

Menugang: Hoofdgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 60 minuten

Onze John & James dippers smaken heerlijk bij kaas, maar wist je dat je er ook prima mee kunt koken? Met de balsamico-ui dip maken we deze geweldige vegetarische plaattaart.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Gebruik je bladerdeegplakjes? Haal uit de vriezer en laat ze ontdooien tot kamertemperatuur.
2. Verwarm de olie in een hapjespan of wok, pers de teentjes knoflook erboven uit en fruit deze totdat het begint te geuren. Voeg dan de pompoenblokjes toe en bak even aan. Breng op smaak met zout en peper.
3. Laat de pompoen even afkoelen. Rooster in een kleine koekenpan de pijnboompitten goudbruin.
4. Schep de geitenkaas, Insalata Gustosa kruiden en pijnboompitten door de pompoen.
5. Klop in een kom de ricotta of creme fraiche en het ei los en breng op smaak met zout en peper.
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel de bladerdeegplakjes of de rol bladerdeeg over de schaal. Prik met een vork wat gaatjes in het deeg. Smeer er het ricottamengsel overheen en verdeel er het spinaziemengsel over. Verdeel de balsamico ui dip erbovenop.
7. Bak goudbruin in ongeveer 30 tot 40 minuten.

Variatietip Besprenkel de plaattaart met wat Foodelicious Balsamico Maturato voor het serveren.

Ingrediënten

- 600 gram pompoenblokjes
- 2 teentjes knoflook
- Betis Bakolijfolie
- 1 el Insalata Gustosa kruidenmix van Bella Italia
- 50 gram pijnboompitten
- 1 ei
- 200 gram creme fraiche of ricotta
- 1 potje balsamico-ui dip van John & James
- 200 gram zachte geitenkaas verkruimeld
- Zeeuwsche Zoute Zwarte peper
- Neolea Zeezout Med Herbs
- 8 plakjes roomboter bladerdeeg of 1 grote rol koelvers bladerdeeg

accessoires