Diner

GALETTE MET POMPOEN EN PADDENSTOELEN

INGREDIËNTEN

Als hoofdgerecht voor 2 personen

Deeg:
- 200 gr bloem
- 150 gr koude roomboter
- 1 grote eidooier
- 40 ml ijskoud water

Vulling:
- 200 gr pompoenblokjes
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 200 gr paddenstoelen
- Verse tijm
- 1 ei
- Geraspte geitenkaas
- Parmezaanse kaas, optioneel

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak eerst het deeg door de bloem samen met in stukken gesneden koude boter in een kom te doen. Wrijf de boter met je vingers door de bloem tot er een kruimelig deeg ontstaat.
2. Klop de eidooier samen met het ijskoude water los en voeg dit dan toe aan het kruimeldeeg. Kneed er snel een bal van en wikkel deze vervolgens strak in plastic folie. Laat het deeg dan een half uur in de koelkast rusten. maak ondertussen de vulling en warm de oven voor op 180 graden.
3. Verdeel de pompoenblokjes over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel dan met olijfolie en strooi er peper en zout over. Zet dan voor zo'n 20 minuten in de oven. Laat vervolgens afkoelen.
4. Snijd de rode ui in dunnen halve ringen en snipper de knoflook.
5. Verhit olijfolie in een pan en fruit hierin de ui en de knoflook. Voeg de paddenstoelen toe en bak zo'n 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg twee takjes tijm toe en breng op smaak met peper en zout. als de paddenstoelen mooi bruin gebakken zijn haal je ze van het vuur en verwijder je de takjes tijm.
6. Verwarm de oven nu voor op 220 graden.
7. Rol het deeg tot een cirkel uit op een vel bakpapier tot een dikte van ongeveer 3-4 mm. In het midden verdeel je vervolgens de pompoen. Zorg dat je de randen ruim vrij laat. schep dan het paddenstoel-ui mengsel op. strooi zo'n 3 handjes geraspte geitenkaas over de vulling, of meer naar wens.
8. Vouw dan de randen terug om de galette te vormen, dit hoef je niet netjes te doen.
9. Kluts dan een eitje en smeer hier de randen mee in. Rasp wat parmezaanse kaas over zowel het deeg als de vulling.
10. Verplaats de galette met het bakpapier naar een bakplaat. Bak de galette in ongeveer 25-35 minuten op 220 graden.