



Galette met groene asperges en gele paprika

2 PERSONEN

🕒 85 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 100 g groene asperge tips
- 🍴 1 gele paprika
- 🍴 1 bio citroen
- 🍴 ½ bosje verse dille
- 🍴 250 g ricotta
- 🍴 snuf peper en zout
- 🍴 1 el pistache

voor het deeg

- 🍴 125 gr boter, koud
- 🍴 200 g bloem
- 🍴 snuf zout
- 🍴 2 el water, koud
- 🍴 ½ ei

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de bloem met een snuf zout in een kom.
2. Snijd de koude boter in blokjes en voeg toe.
3. Wrijf met je vingers de boter door de bloem tot een kruimelig geheel.
4. Voeg het halve ei toe en het koude water.
5. Kneed kort tot een samenhangend deeg.
6. Druk het plat, wikkel in folie en leg het minstens 30 minuten in de koelkast.
7. Was de groene asperge tips.
8. Snijd de gele paprika in dunne reepjes.
9. Rasp de schil de citroen en meng deze met de ricotta.
10. Pers een helft uit en voeg ook het citroensap toe samen met een snuf peper, zout en fijngehakte dille.
11. Verwarm de oven voor op 200°C.
12. Rol het deeg uit op een stuk bakpapier tot een ronde lap van ongeveer 3-4 mm dik.
13. Verdeel het ricottamengsel over het midden (bewaar een klein beetje voor de garnering), laat ca 3 cm van de rand vrij.
14. Verdeel de asperges en paprika over de ricotta.
15. Vouw de randen van het deeg over de vulling, zodat je een open galette krijgt.
16. Druk de rand een beetje aan.
17. Bestrijk de deegranden met wat losgeklopt ei (van het overgebleven halve ei) voor een mooie glans.
18. Bak de galette in ongeveer 35 minuten goudbruin en gaar.
19. Garneer de galette na het bakken met wat overgebleven ricotta, verse dille en grof gehakte pistachenoten.
20. Laat de galette 5 minuten afkoelen voor het serveren.

TIP: Je kunt de galette 2 dagen in de koelkast bewaren. Warm hem even op in de oven of eet koud als lunch.

BRON: leukerecepten.nl

