

Galetta Bladerdeeg met tomaat en Za'atar

Porties: 2 • Niveau: Moeilijk • Categorie: Plaattaart / diner

Galetta Bladerdeeg met tomaat en Za'atar is een recept uit de categorie Plaattaart / diner.

Ingrediënten

- **1** rol bladerdeeg
- **2** teentjes knoflook (geperst)
- **2 el** olijfolie
- **4** grote tomaten (in dunne plakken) of kleine tomaatjes voldoende om de bodem te bedekken.
- **1** el
- extra za'atar (Midden-Oosterse kruidenmix)
- **½ el** komijnzaad
- snuf gedroogde chilivlokken
- zout
- versgemalen peper
- **150 g** feta
- **50 g** Griekse yoghurt
- olijfolie
- **75 g** gemengde sla
- **1 bosje** platte peterselie (alleen de blaadjes
- grof gehakt)
- **2 el** olijfolie
- **1 el** azijn / balsemico azijn
- **1 tl** mosterd
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze

- 1 Verwarm voor de galette de oven voor (elektrisch: 200°C / hetelucht: 180°C).
- 2 Meng de kruiden, zout en peper voor de galette in een kopje. (lijkt veel kruiden maar is prima)
- 3 Rol het bladerdeeg uit op een bakplaat en prik in met een vork. Meng de knoflook met de olijfolie en verdeel over het bladerdeeg.
- 4 Leg de tomaten er dakpansgewijs op maar laat hierbij een rand van ca. 2 cm vrij.
- 5 Vouw de buitenste rand van de bladerdeeg iets om.
- 6 Bestrooi de tomaten met de gemengde kruiden.
- 7 Bak de tomatengalette in ca. 25 minuten goudbruin en gaar in de oven.
- 8 Pureer voor de geklopte feta de feta en de yoghurt met behulp van een staafmixer tot een gladde crème. Breng op smaak met een scheutje olijfolie.
- 9 Meng voor de salade de sla met de peterselie. Klop de olie met de azijn, de mosterd en wat zout en peper door elkaar. Meng de vinaigrette met de salade. Serveer de tomatengalette met de geklopte feta en de salade. Garneer met extra za'atar.

Toegevoegd door Matthieu