



WAANZINNIGE PLAATTAART MET WORTELS!

NODIG

- 4 vellen bladerdeeg
- 20 gram roomboter
- 1 el olie
- 1 el tijm
- 400 gram wortels in dunne plakjes
- 1 ui in ringen
- 2 tenen knoflook, geperst
- 2 el honing
- 60 gram walnoten

DOEN

1. Verwarm oven op 220 graden. Doe de boter met honing in een pan. Voeg knoflook en tijm toe. Meng en voeg de wortels en uien toe. Laat 15 minuten zachtjes stoven. Breng op smaak met peper en zout.
2. Leg vellen bladerdeeg op een ingevette ovenschaal, verdeel het groentemengsel en doe de noten erover.
3. Laat ±15 minuten in de oven* staan. Garneer met verse tijm.

**kijk tussendoor even, elke oven is anders.*

Smakelijk eten!



VEEL
SMAAK!

WWW.BONAPETIT.NU