



# PERENTAART MET BRIE EN AMANDEL

## INGREDIENTEN

- Plakjes bladerdeeg, ontdooid
- 125 gram brie, in stukjes
- 2-3 handperen, geschild en in dunne partjes
- 2 eetlepels honing
- 1 eetlepel tijmblaadjes
- 40 gram amandelschaafsel
- 1 ei, losgeklopt
- Bakplaat

## UITLEG

Verwarm de oven voor op 220° C.

Leg het deeg op de bakplaat en vouw de buitenste randen om. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem en verdeel de brie erover.

Leg de perenpartjes dakpansgewijs op de kaas.

Besprenkel met de honing en bestrooi met de tijm.

Verdeel het amandelschaafsel erover en bestrijk de deegranden met ei.

Bak de plaattaart in het midden van de oven in 15 - 20 minuten goudbruin en gaar.

NAGERECHT

6 PERSONEN

35 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA  
COMIDA  
Deliciosa

