

## Galette met appel en peer / Galette met appel en peer



### **Boodschappenlijstje**

1 rol vers bladerdeeg

1/2 sinaasappel

1 eetlepel honing of ahornsiroop (vegan)

1/2 suiker eetlepel

1 eetlepel bloem

1 bio-appel, ongeschild

2 stevige bio-peren, ongeschild

### **Optioneel:**

1 eetlepel grof gehakte tijmblaadjes

### **Zo maak je een Galette met appel en peer**

#### **Verwarm de oven voor op 180°C**

Rol het bladerdeeg uit en prik er gaatjes in met een vork.

Was de appel en peer goed schoon en droog ze af met een schone theedoek.

Doe het sinaasappelsap in een kom, roer er de honing, suiker en bloem door.

Snij appel en peer in halve dunne schijfjes en bedek ze goed met het mengsel.

Druk appel en peer in het bladerdeeg met de schil omhoog.

Leg een cirkel van fruit op het bladerdeeg, met rondom een marge van 2cm.

Rol de rand deeg naar binnen en zorg ervoor dat de rand wat opstaat.

Duw nu de Galette voorzichtig in een ronde vorm.

Bak de Galette in 25-30 minuten goudbruin en laat afkoelen op een rooster.

### **Bestrooi de Galette met de verse tijm of geef er stijfgeklopte slagroom bij**

## Galette met appel en peer / Galette met appel en peer



### Shopping list

- |                                           |                                            |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 roll of fresh puff pastry               | 1 organic apple, unpeeled                  |
| 1/2 orange, squeezed                      | 2 firm organic pears, unpeeled             |
| 1 tablespoon honey or maple syrup (vegan) |                                            |
| 1/2 sugar tablespoon                      | <b>Optional:</b>                           |
| 1 tablespoon flour                        | 1 tablespoon coarsely chopped thyme leaves |

### How to make a Galette with apple and pear

#### Preheat the oven to 180°C

Roll out the puff pastry and prick holes in it with a fork.

Wash the apple and pear thoroughly and dry them with a clean tea towel.

Put the orange juice in a bowl, stir in the honey, sugar and flour.

Cut apple and pear into half, thin slices and cover them well with the mixture.

Press the apple and pear into the puff pastry with the skin facing up.

Place a circle of fruit on the puff pastry, with a margin of 2cm all around.

Roll the edge of the dough inwards and make sure the edge stands up a bit.

Now carefully push the Galette into a round shape.

Bake the Galette for 25-30 minutes until golden brown and let it cool on a rack.

**Sprinkle the Galette with the fresh thyme or serve it with whipped cream on the side**