



## PLAATTAART MET GEROOSTERDE POMPOEN & GEITENKAAS (4 PERSONEN)

- 8 plakjes bladerdeeg
- kleine (biologische) pompoen
- 140 gr zachte geitenkaas
- plukje tijm
- baslamicostroop
- rode ui
- honing
- peper & zout
- olijfolie

Verwarm de oven voor op 225 graden.

Snijd de pompoen in blokjes. Meng de pompoen met flink wat olijfolie, ongeveer 2 el honing en breng op smaak met peper & zout.

Rooster de pompoen 20/30 min in de oven.

Ontdooi ondertussen de vellen bladerdeeg. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en vet heel licht in met een beetje olijfolie. Verdeel de vellen bladerdeeg over de bakplaat, druk de randjes goed aan en vouw de buitenste rand om.

Pel en snijd de rode ui in dunne schijfjes. Verdeel de pompoen over het bladerdeeg en verdeel hierover de rode ui en de geitenkaas. Leg de helft van de takjes tijm op de plaattaart en spuit er wat balsamicostroop overheen.

Beetje peper & zout en schuif de plaattaart voor zo'n 20 min in de oven.