

# Plaattaart met Wok-groenten

Vorbereiding: 10 minuten, Bereidingstijd: 20 minuten, Totale tijd: 30 minuten, Hoeveelheid: 2 personen



## INGREDIËNTEN

1 rol bladerdeeg (of 10 vierkante plakjes)  
400 gram wok groente Chinese stijl  
1 ei  
150 gram (gerookte) spekjes  
75 gram crème fraîche  
50 gram geraspte kaas  
zwarte peper

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 220°C,
2. Vet de bakplaat in of bedek deze met bakpapier,
3. Verdeel de rol bladerdeeg over de bakplaat en vouw de randjes om,
4. Prik met een vork gaatjes in de bodem en bak deze enkele minuten (12) voor in de oven,
5. Bak ondertussen de spekjes uit en laat ze even uitlekken op een keukenpapiertje,
6. Haal de bakplaat uit de oven en smeer de bodem in met crème fraîche,
7. Verdeel de wok groente samen met de spekjes over het bladerdeeg,
8. Verdeel er tot slot de geraspte kaas over en smeer de randen in met het geklutste eitje,
9. Breng op smaak met zwarte peper.
10. Zet de plaattaart in de oven voor ongeveer 20-25 minuten en eet smakelijk!

Eet smakelijk!