



Tarte tatin van prei met spekjes

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g prei
- 1 el cremaceto classico
- 100 g bio gerookte spekreepjes
- 100 g geraspte Goudse oude kaas 48+
- 270 g vers bladerdeeg
- 2 el mosterd

MATERIAAL: gietijzeren pan, staafmixer, zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in ringen van een ½ cm.
3. Was in een vergiet onder koud stromend water en laat goed uitlekken.
4. Verdeel over een schone theedoek en dep droog.
5. Verdeel de cremaceto met het kwastje over de bodem van de gietijzeren pan.
6. Verdeel de preiringen vanaf de randen over de vorm en zorg dat ze strak tegen elkaar liggen.
7. Leg eventuele overgebleven prei op de eerste laag.
8. Verdeel de spekjes en de kaas over de prei.
9. Rol het verse bladerdeeg uit.
10. Maak met de bolle kant van een lepel met de mosterd een cirkel ter grootte van de pan op het bladerdeeg.
11. Leg het deeg met de mosterdkant naar beneden over de quichevorm en duw aan de randen van de vorm aan, zodat het overvloedige deeg eraf valt en het deeg een mooi kartelrandje krijgt.
12. Duw het deeg rondom in de binnenkant van de vorm tegen de bodem alsof je de prei 'instopt'.
13. Prik met een vork op ca. 15 plekken gaatjes in het deeg.
14. Bak de tarte tatin ca. 30 minuten net onder het midden van de oven.
15. Neem de tarte tatin uit de oven en laat 5 minuten rusten.
16. Leg een groot bord op de springvorm en keer om.

PAS OP! De tarte is loeiheet, dus draai met beleid in één keer de pan met de schaal om, dit om verbrande handen en armen te voorkomen.

TIP: Deeg over? Snijd het in smalle repen. Doe er een beetje mosterd en geraspte kaas over. Vouw dicht en draai er spiralen van. Bak de kaasstengels lekker knapperig in 15 min. op 200 °C in de oven.

▪ Hoe bewaar ik de tarte tatin?

Je kunt de tarte tatin ongeveer 3 dagen bewaren in een luchtdichte verpakking of bedekt met bakpapier. Om opnieuw op te warmen, zet je hem 5 á 10 minuten in een hete oven van 180°C.

▪ Wat kan ik gebruiken in plaats van bladerdeeg?

Je kunt in plaats daarvan korstdeeg gebruiken, voor een knapperigere textuur!

BRON: ah.nl

