



Tarte tatin van aubergine met soja-misokaramel

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 95 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 750 g aubergine
- 3 el olijfolie
- ½ rode chilipeper, zonder zaadjes in stukjes
- 2 tl sesamolie
- maïzena om uit te rollen
- bosui in schuine ringetjes
- 2 el sesamzaad
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

voor de soja-misokaramel

- 4 el suiker
- 20 g koude boter
- 2 el mirin*
- 2 el sake*
- 3 el sinaasappelsap, vers geperst
- 1 el witte miso pasta, shiro miso*
- 1 tl gember, geraspt
- 1 teen knoflook, geraspt
- 1 el Kikkoman sojasaus
- 1 el rijstazijn*

MATERIAAL: gietijzeren pan, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 210°C.
2. Snijd de aubergines in ronde plakken van ± 1 cm dik en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Bestrijk ze aan beide kanten met wat olijfolie en bestrooi met wat versgemalen peper en zout.
4. Rooster de aubergines in de oven in 20-25 min. zacht en lichtbruin.
5. Draai ze na 10 min. om.
6. Neem uit de oven laat iets afkoelen.
7. Schakel de oven terug naar 185°C.
8. Strooi de suiker in een gietijzeren pan en druppel er 1 el water over.
9. Laat de suiker op halfhoog vuur zonder te roeren smelten.
10. Zwenk de pan af en toe.
11. Doe de boter erbij zodra de karamel een honingkleur heeft.
12. Schenk de mirin, sake en sinaasappelsap erbij.
13. De karamel wordt hard, maar zal weer smelten.
14. Doe de miso, gember, zwarte peper, knoflook, soja en azijn erbij en begin nu pas met roeren.
15. Meng alles tot jusdikte.
16. Schik de aubergineplakken mooi overlappend in een cirkelvorm er in.
17. Laat in het midden een cirkel van ± 4 cm open.
18. Halveer 2-3 gebakken aubergineplakken.
19. Neem ½ plak en rol op, vouw een volgende helft eromheen en ga zo door tot je een roosje hebt.
20. Leg in het midden van de taart met de snijkanten naar boven, zodat de roos na het omdraaien van de taart zichtbaar is.
21. Strooi de chilipeper over de aubergines.
22. Leg de lap losjes geplooid over de aubergines.
23. Vouw het deeg aan de rand iets onder de aubergines.
24. Bestrooi met ¼ van het sesamzaad.



25. Bak de taart in de oven op 185°C in ± 30 min. gaar.
26. Haal de taart uit de oven en controleer met een mes of de randjes niet vastzitten.
27. Leg een groot bord omgekeerd op de pan en draai pan en bord voorzichtig om (pas op voor evt. lekkende en hete karamelsaus!).
28. Roer de achtergebleven saus los met 1-2 el water.
29. Verwarm dit zachtjes en schenk over de taart.
30. Bestrooi de taart voor het serveren met de gesneden bosui en extra sesam.

* Mirin is een zoete rijstwijn, sake een droge rijstwijn, rijstazijn is een milde azijn, Witte misopasta is een pasta van gefermenteerde sojabonen en rijst. Ze zijn te koop in goed gesorteerde supermarkten en toko's.

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. De steel van de gietijzeren pan wordt in de oven zeer heet, dus gebruik een ovenhandschoen!

- **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: deliciousmagazine.nl