



Tarte tatin van cherrytomaat met krieltjes en geitenkaas

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 85 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g cherrytomaatjes
- olijfolie
- zout en peper
- 500 g krieltjes, in de schil en schoongemaakt
- 1 rode ui, in dunne ringen
- 40 g fijne kristalsuiker
- 1 el water
- 6 takjes verse tijm, blaadjes gerist
- 150 g harde geitenkaas, in plakjes
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

MATERIAAL: gietijzeren pan, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 130 °C.
2. Halveer de cherrytomaatjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier met de gesneden kant naar boven. Sprenkel er wat olijfolie over en bestrooi met zout en peper.
3. Zet de tomaatjes 45-60 minuten in de oven.
4. Kook ondertussen de krieltjes 10-15 minuten in kokend water met zout.
5. Giet de aardappels af en laat ze afkoelen.
6. Snijd de krieltjes in 2 cm dikke plakken, snijd eventueel aan beide kanten een stukje van het kontje eraf.
7. Verhit een beetje olijfolie in een pan en fruit de ui met wat zout in 10 minuten zacht en goudbruin.
8. Verwarm de oven voor op 200 °C.
9. Vet de gietijzeren pan in met wat olie.
10. Doe de suiker en 1 el water in de pan en zet deze op een matig tot hoog vuur.
11. Het suikermengsel zal gaan bubbelen en verandert langzaam in een heldere stroop.
12. Vervolgens zal het mengsel geleidelijk op bepaalde plekken, meestal vanaf de zijkant, lichtbruin kleuren.
13. Wals de pan voorzichtig, niet roeren, zodat het mengsel een egale kleur krijgt.
14. Als de karamel midden bruin is, strooi je de tijmblaadjes over de karamel.
15. Leg de aardappelplakjes, met de gesneden kant naar beneden, dicht tegen elkaar aan op de bodem van de pan.
16. Vul de open plekken met de tomaatjes en ui.
17. Bestrooi royaal met zout en peper en verdeel er gelijkmatig de geitenkaas over.
18. Snijd een cirkel uit het bladerdeeg die qua doorsnede 3 cm groter is dan de pan.
19. Leg de deeglap over de vulling en stop het deeg tussen de aardappeltjes en de rand goed in.
20. Prik het deeg gelijkmatig in met een vork.
21. Bak de taart 25 minuten in de voorverwarmde oven, verlaag de temperatuur dan naar 180°C en bak de taart in nog zo'n 15 minuten gaar.
22. Haal de taart uit de oven en laat 'm 2 minuten staan.
23. Leg een groot bord op de taart, keer de boel snel om en haal voorzichtig de vorm eraf.
24. Serveer de taart heet of warm.

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: mooiemoestuin.nl naar Yotam Ottolenghi (met wat kleine aanpassingen)

