



Tarte tatin van cherrytomaten en grove pesto

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el boter, op kamertemperatuur
- 2 el olijfolie
- 2 el rode wijnazijn
- 2 el honing
- 5 takjes verse tijm, blaadjes
- 600 g cherrytomaten
- 2 sjalotten, in dunne ringen
- 100 g Kalamata olijven, zonder pit
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- zout en peper

voor de grove pesto

- 25 g verse basilicum, fijngesneden
- 25 g pijnboompitten, geroosterd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 15 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 10 g pecorino, geraspt
- 50 ml extra vierge olijfolie

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor tot 210°C hetelucht of 230°C elektrisch.
2. Vet de gietijzeren pan in met de boter.
3. Meng de olijfolie, rode wijnazijn, honing en wat zout en peper in een kommetje.
4. Schenk het in de pan en strooi er de tijmblaadjes over.
5. Voeg de cherrytomaten, sjalotten en olijven aan de taartvorm toe en bestrooi met zout en peper.
6. Rol het bladerdeeg uit en snijd bij tot een ronde lap met een diameter van 24 cm.
7. Leg de deeglap over de vulling en stop de randjes goed in.
8. Maak met een scherp mes 3 inkepingen in het deeg.
9. Bak de taart 30 á 35 minuten in de oven, tot het bladerdeeg goudbruin is.
10. Meng ondertussen alle ingrediënten voor de pesto in een kommetje en breng op smaak met zout en peper.
11. Haal de tarte tatin uit de oven en leg een groot bord op de vorm.
12. Draai de pan en het bord voorzichtig om, zodat de taart met de deegkant naar beneden op het bord ligt.
13. Verwijder de pan.
14. Schep de grove pesto over de tarte tatin en snijd de taart in punten.

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: foodandfriends.nl

