



Tarte tatin van courgette met peer en rode ui

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 courgettes
- 3 handperen
- 2 rode uien
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 1 el balsamico azijn
- 6 takjes tijm
- 2 el kristalsuiker
- roomboter

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Was en snijd de courgettes en peren in reepjes.
3. Schil de rode ui, snijd door de helft en daarna in halve maantjes.
4. Verhit 1 el roomboter in een koekenpan en bak hierin de courgette, peren en rode ui.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Voeg na ongeveer vijf minuten de blaadjes tijm en de suiker toe.
7. Bak het geheel totdat alles mooi lichtbruin is gekleurd.
8. Blus af met de balsamico azijn.
9. Vet een gietijzeren pan licht in met een beetje roomboter.
10. Maak van de buitenste rand een waaier van de courgette en vul de binnenkant op met de peren.
11. Schep als laatste de uien over het geheel en dek af met het bladerdeeg.
12. Schuif de tarte tatin gedurende 10-15 minuten de oven in.
13. Als de onderkant mooi bruin is dan is de tarte tatin klaar.
14. Plaats een bord op de pan en draai de ovenschaal voorzichtig 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. 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: culy.nl

