



Tarte tatin van druiven en Romero kaas

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el boter
- 4 el suiker
- 200 g blauwe druiven, gewassen
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 150 g Romero kaas, geschaafd of een andere pittig beleggen boerenkaas
- paar takjes rozemarijn

voor erbij

- walnotenijs

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Warm de oven voor op 180°C.
2. Vet de gietijzeren pan heel dik in met de boter en strooi er de suiker bij.
3. Laat de pan warm worden, zodat de boter en suiker gaan karamelliseren.
4. Leg de druiven in de pan, controleer of er geen steeltjes meer aan zitten.
5. Haal de bladerdeeg uit de koeling en rol uit over de pan met de druiven.
6. Druk de zijkanten van het deeg rond de druiven in de pan.
7. Prik met een vork gaatjes in de bovenkant van het deeg en gaar de tatin ± 20 minuten in de oven.
8. Stort de hete tatin met de deegkant naar beneden op een bakplaat.
9. De druiven liggen nu naar boven.
10. Verdeel de plakken kaas over de omgekeerde druiven tarte en zet deze nog 5 minuten in de oven om de kaas te laten smelten.
11. Garneer de tarte tatin met een takje rozemarijn.
12. Serveer er een bol walnotenijs bij.

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

