



Tarte tatin van prei en miso

1 TARTE = 4 PORTIES

🕒 70 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g boter
- 2 el witte miso
- 3 tenen knoflook, geperst
- 1 el bruine suiker
- snuf zout
- 3 preien
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

MATERIAAL: gietijzeren pan, Dep droog met keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor: elektrisch: 200°C / hetelucht: 180°C.
2. Smelt in een gietijzeren pan op laag vuur de boter met de miso, knoflook, bruine suiker en het zout.
3. Roer tot alles goed gemengd is en houd warm.
4. Snijd de boven- en de onderkant van de preien.
5. Halveer de preien over de lengte en was ze goed.
6. Dep droog met keukenpapier
7. Verdeel de stroken prei op de platte kant over de bodem van de pan.
8. Bak de preien in de misoboter in ca. 10 minuten lichtbruin aan.
9. Rol het bladerdeeg uit over de preien in de pan.
10. Vouw de randjes naar binnen en druk het deeg rondom goed aan.
11. Bak de tarte tatin in het midden van de oven in ca. 20 minuten goudbruin en gaar.
12. Neem de pan uit de oven en laat de tarte tatin ca. 5 minuten rusten.
13. Stort de tarte tatin dan ondersteboven op een schaal.

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: foodiesmagazine.nl

