



Tarte tatin van prei met grapefruit en miso-karamel

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 preien, gewassen, in plakjes van ongeveer ½ cm
- 2 grapefruits, zonder schil en in plakken van ½ cm
- ½ grapefruit, uitgeperst
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- ½ el witte miso, naar smaak
- 4 el rietsuiker
- 1 tl komijnzaad
- 1 geklutst ei

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg in een gietijzeren pan om en om de plakken grapefruit en prei naast elkaar neer.
3. Je kunt waarschijnlijk twee lagen maken.
4. Maak ondertussen de karamel.
5. Zet de suiker op met het grapefruitsap en de miso en laat dit zachtjes pruttelen.
6. Laat de suiker oplossen en karamelliseren.
7. Voeg het komijnzaad toe.
8. Verdeel dit over de grapefruit en prei.
9. Leg hierop het bladerdeeg, waarbij je de randen naar binnen duwt.
10. Smeer in met het geklutste ei.
11. Zet in de oven voor 25-30 minuten totdat het bladerdeeg gaar is.
12. Laat de taart minimaal 10 minuten afkoelen en draai hem dan 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

