



Tarte tatin van rode bieten met geitenkaas en macadamianoten

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 grote bieten, voorgekookt
- 55 g kristalsuiker
- 4 el balsamicoazijn
- 40 g boter, in blokjes
- 3 tenen knoflook, gepeld
- ¼ bosje tijm + extra takjes om mee te garneren
- 2 steranijs
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 100 g zachte geitenkaas
- 35 g macadamianoten geroosterd, fijngehakt
- zeezoutvlokken, om mee te bestrooien
- extra vierge olijfolie, om mee te bedruppelen

MATERIAAL: gietijzeren pan, eenmalige handschoenen

ZO MAAK JE HET:

1. Trek de handschoenen aan en snijd de bieten in dunne plakjes.
2. Verwarm de suiker in een gietijzeren pan op hoog vuur.
3. Schud de pan, zodat alle suiker oplost en laat 4-5 minuten bakken zonder te roeren tot de suiker diep goudbruin is.
4. Voeg de balsamicoazijn toe en wals de pan om de karamel en azijn te mengen.
5. Voeg de boter toe en roer tot karamel.
6. Laat even sudderen, voeg dan de knoflook, tijm en steranijs toe.
7. Neem de pan van het vuur.
8. Leg de plakjes biet dakpansgewijs in een cirkel over de karamel.
9. Snijd het bladerdeeg in een cirkel die iets groter is dan de pan en leg het over de bieten, stop de randen voorzichtig in.
10. Bak ± 25 minuten in de oven.
11. Verlaag de temperatuur naar 180°C en bak nog ± 10 minuten tot het bladerdeeg goudbruin en knapperig is.
12. Neem uit de oven en laat 5-10 minuten staan.
13. Gebruik een mes om het bladerdeeg los te maken van de rand van de pan en keer de taart voorzichtig om op een schaal of plank.
14. Verwijder de knoflook, tijm en steranijs.
15. Verkruimel de geitenkaas over de tarte tatin, bestrooi met macadamianoten en garneer met extra tijm.
16. Bestrooi met zoutvlokken en druppel de olie er vlak voor het serveren over.

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: deliciousmagazine.nl

