



Tarte tatin van rodekool met appel en tahinisaus

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 70 ml olijfolie
- 3 sjalotjes, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 3 el rode wijnazijn
- 1 grote rode kool*
- 100 g pompoenpitten + extra
- 2 el geroosterde pitjes voor erover
- 1 appel, geschild en in blokjes
- 1 bosje peterselie, blaadjes geplukt
- 1-1½ tl karwijzaad
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 30 g witte tahini
- 2 tl citroensap

MATERIAAL: gietijzeren pan, staafmixer met hakbakje

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

- Bak de kool 1 dag van tevoren, leg in de vorm, bedek met het pompoenpitmengsel, laat afkoelen, leg het deeg erover en bewaar afgedekt in de koelkast.
- Maak de ochtend van tevoren de tahini-saus en zet ook afgedekt weg.
- 1. Verwarm 2 el olie in de ovenbestendige koekenpan en bak de sjalotjes ± 5 minuten zachtjes.
- 2. Bak de knoflook ± 2 minuten mee.
- 3. Roer de rode wijnazijn erdoor, neem uit de pan en houd apart.
- 4. Snijd uit het midden van de kool een grote plak van ± 3 cm dik.
- 5. De stronk mag blijven zitten, snijd deze wel mooi bij.
- 6. Snijd evt. een extra plak van de kool en leg straks in stukken om de grote plak heen als die kleiner is dan de bodem van de pan.
- 7. Verwarm nog 1½ el olie in dezelfde gietijzeren pan.
- 8. Leg de koolplak voorzichtig in het midden van de pan en leg er evt. extra stukken omheen.
- 9. Bestrooi royaal met peper en zout en verdeel er het sjalotjesmengsel over.
- 10. Laat op heel laag vuur ± 30 minuten afgedekt bakken, zonder te roeren.
- 11. Maal intussen de pompoenpitten in het hakbakje van de staafmixer.
- 12. Voeg de helft van de appel en de helft van de peterselie toe en maal tot het mengsel samen komt.
- 13. Breng op smaak met zout en peper.
- 14. Neem de pan van het vuur en laat de kool iets afkoelen.
- 15. Bestrooi de kool met het pompoenpitmengsel en de karwij.
- 16. Verwarm de oven voor op 200°.
- 17. Rol het bladerdeeg evt. iets wijder uit als het niet groot genoeg is en snijd een cirkel uit het bladerdeeg van 27 cm Ø, gebruik bijv. een bord.
- 18. Dek de kool af met het bladerdeeg en duw de randjes iets naar binnen toe in.
- 19. Bak in het midden van de oven in 25-30 minuten goudbruin en gaar.
- 20. Pureer intussen in de keukenmachine of met de staafmixer voor de saus de tahini met de rest van de appel, het citroensap, de rest van de olie en ± 2 el koud water of net zoveel tot het een dik schenkbaar saus is.
- 21. Breng op smaak met zout en peper en pulse er nog wat peterselieblaadjes door.
- 22. Neem de tarte tatin uit de oven.
- 23. Laat even 3-5 minuten rusten, leg er een omgekeerde schaal op en keer voorzichtig samen.
- 24. Versier met wat extra pompoenpitjes en peterselieblaadjes en geef de tahini-saus erbij.



TIP: Rode kool over? Schaaf voor een lekkere rauwkostsalade een restje rodekool heel dun en meng met dingesneden partjes appel of partjes mandarijn, grof gehakte geroosterde walnoten en een frisse vinaigrette met walnootolie erin.

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