



Tarte tatin van Roma tomaten

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 7-10 roma tomaten, afhankelijk van de grootte
- 15 g plantaardige boter
- 1 el olijfolie
- 2 el fijne kristalsuiker
- 1 el balsamicoazijn
- 1 teen knoflook, in dunne plakjes
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 4 takjes tijm, + extra om te serveren

voor erbij

- Feta, verkruimeld

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de tomaten in de lengte door.
3. Snijd met een scherp mesje de zaadlijsten weg en verwijder ook de zaadjes.
4. Bestrooi de helften met zout en peper.
5. Smelt de boter samen met de olie in de gietijzeren pan op middelhoog vuur.
6. Strooi de suiker erin.
7. Leg de tomaten dicht tegen elkaar, snijkant onder, in de pan.
8. Vul de pan helemaal met de tomaten.
9. Bak de tomaten 8-10 minuten
10. Keer de tomaten om.
11. Voeg de azijn toe en bak nog 5 minuten of tot de schillen iets blakeren.
12. Keer de tomaten nogmaals.
13. Leg de knoflook en de tijm in de gaten tussen de tomaten.
14. Leg het deeg op de tomaten.
15. Vouw het overhangende deeg over de tomaten en stop de randjes in onder de tomaten.
16. Bak de tarte tatin 30 minuten of tot hij goudbruin is.
17. Zet de pan 5 minuten opzij om iets af te laten koelen.
18. Draai de taart voorzichtig met je hand een slag zodat alle tomaten loskomen van de bodem.
19. Leg een grote serveerschaal omgekeerd op de pan en keer de tarte tatin er in een vloeiende beweging op.
20. Serveer warm, op kamertemperatuur of koud.
21. Bestrooi eventueel met feta en de extra tijm.

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

