



Tarte tatin van spruitjes met zongedroogde tomaat en zwarte olijven

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g suiker
- 2 el balsamico, + extra
- zout en peper
- boter
- 200 g spruitjes
- 5 takjes + extra tijm, alleen de blaadjes, fijngehakt
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 4 el olijfolie
- 50 g zongedroogde tomaatjes, fijngehakt
- 25 g zwarte olijven, pitloos, fijngehakt
- Handvol rucola, voor de garnering

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Karamelliseer de suiker met een scheutje water in een gietijzeren pan tot een goudbruine karamel.
2. Neem van het vuur en blus voorzichtig af met 100 ml water.
3. Breng opnieuw aan de kook tot de karamel is opgelost tot een stroopachtige saus.
4. Breng de karamel op smaak met 2 el balsamico, zout en peper.
5. Zorg dat de bodem helemaal bedekt is.
6. Bedek de bodem van de pan met de spruitjes.
7. Bestrooi de spruitjes met zout, peper en de gehakte blaadjes van de tijm.
8. Bedek de spruitjes in de pan met het deeg en druk bij de randen goed aan.
9. Prik in het midden van het deeg een klein gaatje zodat de stoom kan ontsnappen.
10. Zet de pan ca. 10 minuten in de koelkast.
11. Verwarm de oven voor: elektrisch 180°C / hetelucht 160°C.
12. Bak de tatin ca. 20 minuten in de oven.
13. Roer intussen de olijfolie, de tomaat, de olijf en nog wat tijmblaadjes door elkaar en breng op smaak met zout, peper en balsamico.
14. Neem de pan uit de oven en laat 1 minuut afkoelen.
15. Stort de taartjes voorzichtig ondersteboven op een schaal of een stuk bakpapier.
16. Pas op voor de hete karamel.
17. Zet de tarte tatin op borden en schep er de olijftomatendressing overheen.
18. Maak af met wat blaadjes rucola en 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: foodiesmagazine.nl

