



Tarte tatin van tomaten en manchego

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 70 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 60 g boter
- 40 ml extra vergine olijfolie
- 400 g witte uien, in dunne ringen
- 4 tenen knoflook, in dunne plakjes
- 800 g gemengde kerstomaatjes
- 150 g Manchego, grof geraspt
- 60 g wit broodkruim
- 55 g fijne kristalsuiker
- 60 ml sherry-azijn
- ½ bosje marjolein of oregano, blaadjes geplukt + extra om erover te strooien
- 1 rol roomboter bladerdeeg, koelvers
- kervelblaadjes en zeezoutvlokken, om erover te strooien

MATERIAAL: gietijzeren pan, schuimspaan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Verwarm in een ruime pan de helft van de boter en de helft van de olijfolie op matig tot laag vuur.
3. Smoor de uien met de knoflook en zout en peper hierin afgedekt 20-25 minuten en laat ze licht karamelliseren.
4. Neem van het vuur.
5. Zet intussen de gietijzeren pan op matig tot hoog vuur en verhit hierin de resterende 20 ml olie.
6. Voeg de tomaatjes toe en bak ze onder af en toe omscheppen 8-10 minuten tot ze openbarsten.
7. Schep ze met een schuimspaan op een met keukenpapier bekleed bord en laat wat uitlekken.
8. Meng in een kleine kom de Manchego met het broodkruim.
9. Veeg de gietijzeren pan met keukenpapier schoon en zet op matig vuur.
10. Voeg de suiker, azijn en de resterende 30 g boter toe en verwarm in 3-4 minuten tot de suiker is opgelost en het mengsel licht inkookt.
11. Neem van het vuur.
12. Leg de tomaatjes naast elkaar in de pan met het suikermengsel.
13. Strooi de marjolein en het zout en peper erover.
14. Schep ook de gekaramelliseerde uien en het brood-kruimmengsel erover.
15. Leg de grote lap deeg op een werkvlak waaruit je een cirkel van ± 30 cm Ø kunt snijden.
16. Leg het deeg over de tomaatjes en stop de rand rondom in met behulp van een kleine spatel.
17. Kerf met een scherp mesje 2 sneetjes in het midden zodat de stoom kan ontsnappen.
18. Bak de tarte tatin ± 30 minuten in het midden van de oven of tot het deeg goudbruin en gerezen is.
19. Neem uit de oven en laat ± 5 minuten afkoelen.
20. Keer de tarte tatin op een schaal.
21. Bestrooi vlak voor het serveren met kervel, marjolein, zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper.

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

