



## Tarte tatin van tomaten en schapenkaas

**1 TARTE = 4 PORTIES**

⌚ 60 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 1 el olijfolie, + extra
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- grof zeezout en peper
- 1 tl rietsuiker
- 400 g stevige tomaten
- 1 bosje tijm
- 4 sneetjes witbrood, zonder korst
- 4 el groene pesto
- 2 el paneermeel
- 50 g Hollandse schapenkaas

**MATERIAAL:** gietijzeren pan

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor: elektrisch 200°C / hete lucht 175°C / gas stand 3.
2. Vet een gietijzeren pan in met een beetje olijfolie.
3. Bestrooi de pan met grof zeezout, peper en de rietsuiker.
4. Was de tomaten en snijd ze in dikke plakken.
5. Leg de plakken tomaat in de pan.
6. Was de tijm, schud hem goed droog en ris de blaadjes van de takjes.
7. Verdeel de tijm over de tomaten.
8. Bestrijk de sneetjes brood met de pesto en snijd ze in blokjes.
9. Verdeel de blokjes brood over de tomaten.
10. Leg het bladerdeeg over de pan.
11. Bestrijk het bladerdeeg met 1 el olijfolie en bestrooi met het paneermeel.
12. Bak de tarte tatin 30-35 minuten in de oven.
13. Neem de tarte tatin uit de oven en laat hem even afkoelen.
14. Leg een groot bord omgekeerd op de pan en draai het geheel om.
15. Neem voorzichtig de pan eraf.
16. Schaaf de schapenkaas over de tarte tatin en serveer hem direct.

**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](http://foodiesmagazine.nl)

