



Tarte tatin van venkel met appel en geitenkaas

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 venkelknollen
- 1 Goudreinet, geschild en in plakjes
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 2 tl venkelzaadjes
- flinke scheut Noilly Prat of Pastis
- 1 el honing
- een beetje roomboter
- 100 g zachte geitenkaas

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de venkel in dunne plakken.
2. Verwarm in een koekenpan ongeveer 1 el boter en leg de venkelplakjes erin, bak ze op laag vuur.
3. Voeg de venkelzaadjes toe samen met de schijfjes appel.
4. Bak alles tot het glazig en een beetje bruin begint te worden.
5. Voeg de honing toe en meng alles voorzichtig door elkaar.
6. Blus af met een scheut Noilly Prat en laat nog even garen.
7. Verwarm je oven voor op 220°C.
8. Vet een gietijzeren pan in met een beetje boter.
9. Verdeel de venkel en appel over de bodem.
10. Leg het bladerdeeg op het werkvlak en rol uit. Maak er een ronde vorm van met behulp van een groot bord en een mes.
11. Leg het bladerdeeg over de venkel en duw de randen aan de zijkanten in.
12. Prik met een vork een paar gaatjes in het bladerdeeg en zet de tarte 20-25 minuten in de oven tot de bovenkant mooi bruin en gaar is.
13. Haal de pan uit de oven en laat een paar minuutjes staan.
14. Leg er een bord op en keer in één keer om.
15. Pas hierbij wel op dat eventuele sappen niet morsen, dit is namelijk ontzettend heet!
16. Serveer met wat zachte geitenkaas

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: culy.nl

