



Tarte tatin van vijgen met sjalotten en schapenkaas

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g verse vijgen
- 200 gr sjalotten
- 3 takjes tijm + extra
- 150 ml ruby port
- 2 el balsamicocrème
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 150 gr verse schapenkaas
- 60 gr rucola
- 1½ tl maanzaadjes

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Halveer de vijgen.
3. Pel de sjalotten en halveer.
4. Ris de takjes tijm.
5. Verhit een gietijzeren pan op hoog vuur. Voeg de port toe en laat dit 1 tot 2 minuten inkoken.
6. Neem de pan van het vuur.
7. Voeg de balsamico crème en tijm toe en roer goed door.
8. De vloeistof moet licht stroperig zijn.
9. Leg de vijgen en sjalotten, met de snijkant naar beneden, in de pan.
10. Snijd het bladerdeeg in een cirkel met een diameter van ongeveer 2 cm meer dan de pan.
11. Bedek de vijgen en sjalotten met het bladerdeeg, stop de zijanten voorzichtig in.
12. Bak het geheel 30 minuten in de oven.
13. Snijd ondertussen de schapenkaas in plakken.
14. Laat de tarte tatin enkele minuten afkoelen in de pan.
15. Plaats een bord op de pan en draai het geheel voorzichtig maar in een vloeiende beweging om.
16. Verdeel de schapenkaas over de tarte tatin en maak het geheel af met rucola en maanzaad.

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: eatertainment.nl

