



Tarte tatin van witlof en gepofte knoflook

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 bol knoflook
- 3 el olijfolie
- 3 takjes tijm + extra
- 3 stronken witlof
- 3 sjalotten
- peper en zout
- 180 g suiker
- 200 ml water
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 200 g crème fraîche

MATERIAAL: gietijzeren pan, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de bol knoflook doormidden, besprenkel met 1 el olijfolie en pak in met aluminiumfolie.
3. Plaats in de oven en pof de knoflook 40 minuten.
4. Ris ondertussen de blaadjes van de takjes tijm.
5. Snijd het bruin van de onderkant van de witlof en halveer.
6. Pel en halveer de sjalotten.
7. Verhit een pan met de overige olijfolie en bak de witlof, sjalotten en tijm 3 minuten.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Verhit een gietijzeren pan met de suiker en het water.
10. Karamelliseer tot de suiker lichtbruin begint te kleuren.
11. Verdeel de witlof en sjalotten over de pan met de snijkant naar beneden.
12. Leg het bladerdeeg erop en druk aan, druk de randen rondom het witlof.
13. Plaats de tarte tatin 25 minuten bij de knoflook in de oven.
14. Haal de tarte tatin en knoflook uit de oven, laat 5 minuten afkoelen en draai om op een bord.
15. Haal de knoflook uit de schil en prak fijn.
16. Meng dit door de crème fraîche.
17. Serveer de tarte tatin met de gepofte knoflook crème fraîche.

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

