



Tarte tatin van witlof met kardemom

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 stronken witlof
- ½ tl gemalen kardemom
- 10 g rietsuiker
- 50 g ongezouten roomboter
- 1 rol bladerdeeg vers

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Snijd de stronken witlof in de lengte doormidden en verwijder de harde witte kern en de onderkant.
3. Plaats de gietijzeren pan op laag vuur en laat hierin de boter smelten met de suiker en de kardemom.
4. Schep de witlof om met het boter-suikermengsel in de taartvorm en bestrooi met peper en zout.
5. Zet het vuur uit.
6. Leg de witlof met de bolle kant naar beneden in de taartvorm.
7. Leg het bladerdeeg eroverheen en druk goed aan.
8. Bak in 35-40 minuten goudbruin en gaar.
9. Laat de taart 5 minuten afkoelen en keer met behulp van een bord.
10. Wacht niet te lang met serveren nu de bodem nog lekker knapperig is.
11. Bon appétit!

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.

▪ **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: [ah.nl](https://www.ah.nl)

