



Tarte tatin van witlof met noten en kaascrème

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g boter
- 5 stronkjes witlof, gehalveerd
- 2 takjes tijm
- 4 el honing
- 2 el balsamicoazijn
- 25 g pecan- of walnoten
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 100 ml mascarpone
- 125 g crème fraîche

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter in een gietijzeren pan.
2. Leg de stronkjes witlof met de snijkant naar beneden tegen elkaar in de pan.
3. Voeg de tijm en honing toe en bak circa 10 minuten op lage tot middelhoge stand, tot de witlof karamelliseert.
4. Besprenkel met de balsamico en bestrooi met de noten.
5. Verwarm de oven voor op 200°C.
6. Leg het bladerdeeg op de witlof en duw de randen naar beneden.
7. Prik met een vork gaatjes in het deeg en bak in de oven in circa 30 minuten gaar en goudbruin.
8. Meng de Parmezaanse kaas met de mascarpone en crème fraîche.
9. Neem de tarte Tatin uit de oven, laat even staan en keer dan snel om op een bord.
10. Serveer met de kaascrème.

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: boodschappen.nl

