



Tarte tatin van wortel

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 10 wortelen
- 20 g ongezouten roomboter
- 3 takjes verse tijm
- 1 el rode wijnazijn
- ½ el vloeibare honing
- 1½ mespunt zout
- 250 g vers bladerdeeg

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Schil de wortels als ze een dikke schil hebben, of was ze anders goed en dep ze droog.
3. Smelt de boter in een grote koekenpan op laag vuur.
4. Voeg zodra de boter begint te bruisen de wortels en tijm toe.
5. Bak ze ongeveer 15 minuten.
6. Keer de wortels regelmatig, zodat ze aan alle kanten bruinen.
7. Neem de pan van het vuur en roer het zout, de honing en azijn erdoor.
8. Leg de wortels op de bodem van de gietijzeren pan.
9. Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier uit tot een dikte van 5 mm.
10. Snijd hier een schijf uit die net iets groter is dan de pan.
11. Leg deze op de wortels en stop de randen in.
12. Snijd een klein kruis in het midden (om de stoom tijdens het bakproces te laten ontsnappen).
13. Bak de taart 30-35 minuten in de voorverwarmde oven, of tot het bladerdeeg gerezen en goudbruin is.
14. Leg een groot bord op de vorm en draai de tarte tatin voorzichtig om op het bord.
15. Serveer hem warm.

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

