



Tarte tatin van wortel met hartig taartdeeg

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 75 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 170 g ongezouten roomboter
- 225 g tarwebloem
- ½ tl zout
- 1 tl appelciderazijn
- 50 ml koud water
- 750 g winterpeen
- ½ tl chilivlokken
- ½ tl gemalen kaneel
- 2 el vloeibare honing
- 75 g gezouten pecannoten
- 200 g feta
- 7½ g verse platte peterselie
- 125 g crème fraîche

MATERIAAL: gietijzeren pan, keukenmachine, vershoudfolie, deegroller

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd 150 g boter in stukken van 2 cm.
2. Zet 10 minuten in de vriezer.
3. Doe de bloem en het zout in de keukenmachine.
4. Voeg de stukjes boter toe en mix met korte pulsen en fijn en kruimelig deeg.
5. Meng ondertussen de appelciderazijn met het koude water.
6. Blijf het kruimelige deeg in korte pulsen mixen en schenk ondertussen het azijn-watermengsel erbij.
7. Stop zodra je een samenhangend deeg hebt.
8. Vorm snel met koude handen een bal van het deeg en verpak in vershoudfolie.
9. Laat minimaal 2 uur in de koelkast rusten.
10. Verwarm de oven voor op 200 °C.
11. Snijd de winterpeen in plakjes van ca. een ½ cm.
12. Verhit de rest van de boter in de gietijzeren pan en bak de peen met de chilivlokken en kaneel 5 minuten op middelhoog vuur.
13. Breng op smaak met zout.
14. Besprenkel met de honing, bak nog 1 minuut en zet het vuur uit.
15. Verdeel de winterpeen over de bodem van de pan.
16. Hak de pecannoten grof en verdeel over de winterpeen.
17. Verkruimel de feta erboven.
18. Neem het deeg uit de koelkast, bestrooi het werkblad met wat bloem en rol uit tot een ronde lap van Ø 30 cm.
19. Leg over de ingrediënten in de pan en duw het deeg rondom tegen de bodem, alsof je de vulling een beetje instopt.
20. Bak in het midden van de oven in 40-45 minuten goudbruin en gaar.
21. Neem de pan uit de oven (pas op, het handvat is heet).
22. Leg er een passend bord op en keer om.
23. Snijd de peterselie fijn en strooi vlak voor het serveren over de tarte tatin.
24. Serveer met de 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.



- **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)