



Tarte tatin van wortel met kruiden-crème fraîche

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g boter
- 10 bospenen, geschild, in de lengte gehalveerd
- 3 takjes tijm
- 6 el suiker
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

voor de saus

- 200 g crème fraîche
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 handje platte peterselie, gehakt
- 1 handje bieslook, gehakt
- ½ bio citroen, rasp en sap

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verhit de helft van de boter in een grote koekenpan en bak hierin de wortels en tijm circa 20 minuten op een lage stand rondom goudbruin.
3. Verhit intussen in een gietijzeren pan de rest van de boter, de suiker en een snuf zout.
4. Roer door tot er een mooie goudbruine karamel ontstaat.
5. Verdeel de wortels over de bodem van de pan.
6. Rol het bladerdeeg tussen 2 vellen bakpapier uit tot 5 mm dik.
7. Snijd hier een schijf uit die net iets groter is dan de pan.
8. Leg het deeg op de wortels, stop de randen in en snijd een kruisje in het midden.
9. Bak de worteltaart circa 30 minuten in de oven, tot het bladerdeeg gerezen en goudbruin is.
10. Meng intussen de ingrediënten voor de saus en breng op smaak met zout en peper.
11. Leg een groot bord op de pan en keer de taart voorzichtig om op het bord.
12. Serveer de tarte tatin 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: boodschappen.nl

