



Tarte tatin van zuurkool en golden delicious

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g aardappelen
- 1 Golden Delicious appel
- 500 g Riesling gekookte zuurkool
- 20 g gezouten roomboter + extra voor invetten
- peper & zout
- 2 el suiker
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

MATERIAAL: gietijzeren pan, mandoline, zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de aardappelen en appel en snijd ze in flinterdunne plakjes met een mandoline.
3. Dep de aardappelplakjes droog en bestrooi ze royaal met zout en peper.
4. Smelt de boter in een koekenpan en bak de aardappelplakjes in 2 minuten per kant lichtbruin.
5. Laat de zuurkool uitlekken in een zeef en knijp het vocht er zoveel mogelijk uit.
6. Dep de kool een beetje droog.
7. Vet de tarte tatin pan, maar je kunt ook gewoon een gietijzeren pan (24cm) gebruiken in met een beetje boter en bestrooi de bodem met suiker.
8. Leg daar de plakjes appel dakpansgewijs op.
9. Verdeel de zuurkool over de appel en leg daar vervolgens weer de plakjes aardappel dakpansgewijs op.
10. Dek het geheel af met een lap bladerdeeg en vouw de randjes naar binnen, alsof je een dekentje instopt.
11. Prik wat gaatjes in het bladerdeeg met een vork.
12. Schuif de pan in de voorverwarmde oven en bak hem 30 minuten.
13. Haal de taart uit de oven en laat 5 minuten afkoelen.
14. Leg dan een schaal op de taart en keer de schaal en [an tegelijk om.
15. Snijd de taart in punten en serveer.

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. De steel van de gietijzeren pan wordt in de oven zeer heet, dus gebruik een ovenhandschoen!

▪ 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: onzefransekeuken.nl

