



Tarte tatin van tomaat en ansjovis

1 TARTE = 4 PORTIES

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g sjalotten
- 30 g ongezouten roomboter
- 500 g roma tomaten
- 1 takje verse rozemarijn
- 1 el balsamico
- 1 el kristalsuiker
- 10 ansjovisfilets in olijfolie
- 270 g vers bladerdeeg
- 1 el taggiasca olijf zonder pit
- 5 g verse basilicum

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de sjalotten in halve ringen.
3. Smelt de helft van de boter in de gietijzeren pan en fruit de sjalot 10 minuten.
4. Schep uit de pan en hou apart.
5. Halveer ondertussen de tomaten in de lengte.
6. Ris de naaldjes van het takje rozemarijn en snijd fijn.
7. Smelt de rest van de boter in de gietijzeren pan.
8. Voeg de balsamicoazijn en suiker toe en roer door.
9. Leg 6 ansjovisfilets, de rozemarijn en gehalveerde tomaten met de bolle kant naar onderen in de pan, zodat de hele bodem bedekt is.
10. Bak 10 minuten op laag vuur tot de tomaat begint te karamelliseren.
11. Haal de pan van het vuur, verdeel de sjalot erover en bestrooi met peper en eventueel zout.
12. Rol het bladerdeeg uit, leg losjes over de pan en snijd het overlappende deeg weg.
13. Druk de zijkanten een beetje aan en stop het deeg goed in bij de randen.
14. Prik met een vork gaatjes in het deeg.
15. Zet de pan weer op het vuur en bak de taart in 25-30 minuten met de deksel dicht.
16. Haal van het fornuis en laat 5 minuten afkoelen.
17. Leg er een passend bord op en keer om.
18. Snijd de olijven grof en scheur de basilicumblaadjes grof.
19. Verdeel de olijven, basilicumblaadjes en de rest van de ansjovis over de tarte tatin.

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)

