

Ingrediënten voor 4 personen

Kant-en-klaar bladerdeeg 6
stronkjes mini-witloof, overlans
in twee gesneden 1 el verse tijm
150 g bruine suiker 15 g verse
boter zeezout VOOR DE
VINAIGRETTE : ½ appel,
geschild, ontpit en in grove
stukken gesneden 1 el
pijnboompitten, geroosterd 100
ml notenolie 30 ml balsamicoazijn
2 el honing peper en zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Tarte tatin van witloof

Mini tarte tatin van witloof en bruine suiker.....met een heerlijke vinaigrette , prima en lekkere start van een rijkelijk diner.

Hulpmiddelen

4 ovenschalen, Ø 13 cm

Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 200°C. -Snij 4 cirkels van ± 13 cm uit het bladerdeeg. -Verwarm de suiker en 50 ml water in een steelpan tot de suiker smelt en goudbruin karamelliseert. -Haal de pan van het vuur, roer er de boter door en meng tot een gladde massa. -Verdeel de karamel over de vier schotels. -Strooi het zeezout en de tijm over de karamel en leg er het witloof op. -Druk het deeg op het witloof en snij overtollig deeg weg. -Zet de schotels in de oven en bak ze 20 minuten tot het deeg goudbruin en krokant is. -Meng voor de vinaigrette de notenolie, balsamicoazijn, honing en appel met een staafmixer. -Zeef en breng op smaak met peper en zout. -Draai de taartjes om op de borden en besprenkel ze met de vinaigrette. -Serveer ze met een frisse groene salade.