

Tarte tatin van witloof



Ingrediënten

- 1 bladerdeeg, kant en klaar
- 6 stronkjes grondwitloof
- 1 el verse tijm
- zeezout
- 150 gr Bruine suiker
- 15 gr verse boter

Voor de vinaigrette:

- 1 appel
- 1 el pijnboompitten (geroosterd)
- 100 ml notenolie
- 30 ml balsamico
- 2 el honing
- peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 ° C

Snij 4 cirkels ter grootte van uw ovenschaaltjes uit het bladerdeeg

Verwarm de suiker en 50 ml. water in een steelpan tot de suiker smelt en goudbruin karameliseert.

Haal de pan van het vuur, roer er de boter door en meng tot een gladde massa. Verdeel de karamel over de vier schoteltjes.

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 min. tot het deeg goudbruin en krokant is.

Meng de vinaigrette en de notenolie, balsamico azijn, 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 met een frisse salade.