



Witlof Tarte Tatin

Bereiding: ca. 20 min. / Wachtijd: + 45 min. / Voorgerecht: 4 personen

Ingrediënten

6 stronkjes witlof
1 rol of 1 pakje bladerdeeg
175 g boter
200 g honing of suiker
zout en peper

Bereidingswijze

1 Laat het bladerdeeg eventueel ontdooien en rol het uit. Snijd de witlof in de lengte doormidden en verwijder de harde stronken en de buitenste bladeren.

2 Smelt 4 el boter in een pan en bak hierin de witlof met de snijzijde naar beneden in 5 minuten op matig vuur goudbruin. Voeg de rest van de boter en de honing toe en warm 4 minuten door, tot je een lichte karamel hebt.

3 Schep de witlof over in een ovenschaal. Zorg dat ze weer met de snijzijde naar beneden liggen. Schep er de saus overheen. Bekleed de witlof met het deeg. Druk het deeg bij de randen goed op de bodem zodat het om de witlof sluit. Prik met een vork een aantal gaten in het deeg. Bak de tarte tatin in een voorverwarmde oven in 30-40 minuten gaar. Als het goed is, is de karamel dan goudbruin, en het bladerdeeg knapperig.

4 Laat de taart even afkoelen alvorens je hem uit de vorm haalt. Hij moet nog wel warm zijn anders plakt de karamel aan de vorm.

Recept afkomstig van Foodies Magazine (www.foodiesmagazine.nl)