



Voorgerechten

## **Tomaten tarte tatin**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

300 gram kerstomaatjes  
10 zwarte olijven (ontpit)  
3 takjes tijm  
2 eetlepels acaciahoning  
2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspte)  
takje lavendel (enkele, bloempjes)  
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verhit de honing in een ijzeren koekenpan of taartvorm. Voeg de kerstomaatjes, olijven, lavendelbloemetjes en takjes tijm toe. Na een minuut van het vuur nemen en bestrooien met Parmezaan. Leg er daarna het bladerdeeg op.

Duw het deeg met een lepel voorzichtig tegen de onderkant van de pan. Plaats de taart 25 minuten in een warme gesloten barbecue. Ongeveer 2 minuten laten rusten, voorzichtig omkeren en bestrooien met peper en zout.



