



Hapjes
Voorgerechten

Mini tarte tatin van rode ui

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 rode uien (grote, in dikke ringen van 2cm)
bosje waterkers
50 milliliters balsamicoazijn
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
150 gram geitenkaas (in plakken)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Verwarm een scheut olijfolie in een antiaanbakpan en bak de uiringen langs beide zijden goudbruin. Zo'n 4 minuten langs elke kant.

Verdeel de azijn over 4 ingevette bakvormpjes en leg er telkens een uiring in. Steek 4 deegcirkels uit het bladerdeeg, leg ze op de uiringen en duw het deeg wat naar binnen. Zet 25 minuten in de oven.

Haal de taartjes uit de vorm, kruid met peper en zout en geef er een plakje geitenkaas bij. Werk af met de waterkers.

Keukenbenodigdheden

Oven
Bakvormpjes
Deegcirkels

