



Bijgerechten

Tarte tatin van Belgisch witloof

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
50 milliliters balsamicoazijn
75 gram suiker
6 witloof
boter

Bereidingswijze

Bak het witloof langs weerszijden bruin in een pan met boter.

Zet een deksel op de pan en laat het witloof nog een 10-tal minuten verder garen.

Blus de pan met balsamicoazijn en strooi de suiker over het witloof, laat karamelliseren.

Leg de stronken witloof in een lage, ingevette taartvorm, bedek ze met het bladerdeeg en plooi de randen van het bladerdeeg in de taartvorm, net onder het witloof.

Prik gaatjes in het deeg en schuif de taart in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 35 minuten.

Leg een taartschotel op je bakvorm en draai de tarte tatin om zodat het witloof naar boven ligt. Serveer onmiddellijk.

Keukenbenodigdheden

Oven

