



Voorgerechten

Bijgerechten

Tarte Tatin van selder

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg (dun uitgerold)
1 selder (bussel)
10 salieblaadjes
50 gram ongezouten boter
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel bruine suiker
1 eetlepel balsamico
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de selderstengels zowel in de lengte als in de breedte doormidden. Smelt de boter en de olijfolie in een pan die in de oven kan. Roer er de suiker en balsamico onder en leg er de selderstengels in. Kruiden met peper en zout. Toedekken met bakpapier en 20 minuten laten pruttelen tot de selder zacht is. Verwijder dan het papier en draai het vuur 5 minuten hoger, zodat alles karamelliseert.

Verdeel de selderstengels mooi over de basis van de pan en schik er de salieblaadjes op. Leg hier het bladerdeeg op en zorg dat het goed tegen de rand van de pan gestopt wordt. Zet de pan 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°. Voorzichtig omdraaien op een rooster, betroofen met Parmezaan en nog 10 minuten in de oven plaatsen.

Keukenbenodigdheden

Oven

