



Tarte tatin met misoprei

Tarte tatin aux poireaux miso

🕒 70 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 75 g boter
- 🍴 2 el witte miso
- 🍴 3 tenen knoflook (geperst)
- 🍴 1 el bruine suiker
- 🍴 snuf zout
- 🍴 3 preien
- 🍴 1 rol koelvers bladerdeeg (op kamertemperatuur)

MATERIAAL: ovenvaste koekenpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor (elektrisch: 200°C, hete lucht: 180°C).
2. Smelt in een ovenvaste koekenpan op laag vuur de boter met de miso, knoflook, bruine suiker en het zout.
3. Roer tot alles goed gemengd is en houd warm.
4. Snijd de boven- en de onderkant van de preien.
5. Halveer de preien over de lengte en was ze goed.
6. Dep droog met keukenpapier
7. Verdeel de stroken prei op de platte kant over de bodem van de koekenpan.
8. Bak de preien in de misoboter in ca. 10 minuten lichtbruin aan.
9. Rol het bladerdeeg uit over de preien in de pan.
10. Vouw de randjes naar binnen en druk het deeg rondom goed aan.
11. Bak de tarte tatin in het midden van de oven in ca. 20 minuten goudbruin en gaar.
12. Neem de pan uit de oven en laat de tarte tatin ca. 5 minuten rusten.
13. Stort de tarte tatin dan ondersteboven op een plateau, gebruik hiervoor een bord om succes te garanderen.



Bron: foodiesmagazine.nl