



Tarte tatin met witlof en gepofte knoflook

Tarte tatin aux endives et ail rôti

🕒 20 + 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 bol knoflook
- 🍴 3 el olijfolie
- 🍴 3 takjes tijm
- 🍴 3 stronken witlof
- 🍴 3 sjalotten
- 🍴 peper en zout
- 🍴 180 g suiker
- 🍴 200 ml water
- 🍴 1 rol vers bladerdeeg
- 🍴 200 g crème fraîche

MATERIAAL: aluminiumfolie, vuurvaste pan of taartvorm Ø 20cm

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de bol knoflook doormidden, besprenkel met $\frac{1}{3}$ van de olijfolie en pak in met aluminiumfolie.
3. Plaats in de oven en pof de knoflook 40 minuten
4. Ris ondertussen de blaadjes van de takjes tijm.
5. Snijd het bruin van de onderkant van de witlof en halveer.
6. Pel en halveer de sjalotten.
7. Verhit een pan met de overige olijfolie en bak de witlof, sjalotten en tijm 3 minuten.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Verhit een pan met de suiker en het water.
10. Karamelliseer tot de suiker lichtbruin begint te kleuren.
11. Verdeel de witlof en sjalotten over de taartvorm met de snijkant naar beneden.
12. Giet de karamel erover.
13. Leg het bladerdeeg erop en druk aan.
14. Snijd het overige deeg weg.
15. Plaats de tarte tatin 25 minuten bij de knoflook in de oven.
16. Haal de tarte tatin en knoflook uit de oven, laat 5 minuten afkoelen en draai om op een bord.
17. Haal de knoflook uit de schil en prak fijn.
18. Meng dit door de crème fraîche.
19. Serveer de tarte tatin met de gepofte knoflook crème fraîche.

TIP: Serveer er een lekkere salade bij en de maaltijd is compleet!

Bron: eaterainment.nl

