

Tomaten tarte tatin

Normaal eet je een tarte tatin met appels of peren, maar deze hartige variant met tomaten is ook hemels! Perfect als licht avondeten of lekker hapje.

Dit recept komt oorspronkelijk van Culy.nl

| | |
|------------------|--------------|
| Menugang: | Hoofdgerecht |
| Type gerecht: | Vegetarisch |
| Aantal personen: | 4 |
| Bereidingstijd: | 45 minuten |

Normaal eet je een tarte tatin met appels of peren, maar deze hartige variant met tomaten is ook hemels! Perfect als licht avondeten of lekker hapje.

Dit recept komt oorspronkelijk van Culy.nl

Bereidwijze

1. Kerf de tomaten kruislings in en dompel ze 1 minuut onder in kokend water. Laat ze schrikken en trek dan het vel eraf, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.
2. Snijd de knoflook in plakjes en hak de basilicum fijn.
3. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan, doe de plakjes gesneden knoflook, stukjes tomaat en fijngehakte basilicum in de pan, kruidt met zout en peper.
4. Verhit dit op een hoog vuur tot zich een dikke compote heeft gevormd.
5. Rol van het bladerdeeg een lap ter grootte van de taartvorm en verwarm de oven voor op 180°C.
6. Laat de mozzarella uitlekken. Snijd hem in dikke plakken en leg deze op de bodem van een taartvorm. Strijk hier de 'compote' over uit. Leg daar de zongedroogde tomaten op en bestrooi alles met oregano, zout en peper. Dek de vulling af met de lap bladerdeeg.
7. Bak de taart 25 minuten in de oven. Haal de taart uit de oven, leg een bord op de taartvorm en stort de taart er omgekeerd op (met de deegbodem naar beneden).

Ingrediënten

- 1 kg tomaten
- 2 el olijfolie Sicilië
- 2 teentjes knoflook
- 1 bosje basilicum
- 1 rol koelvers bladerdeeg
- 1 bol buffelmozzarella
- 10 zongedroogde tomaten
- 1 tl Oregano
- Zout en peper

accessoires