



Tarte Tatin van witlof

Bijgerecht • Groente, oven
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Boter, suiker, rode wijn, witlof,
zout en peper, bladerdeeg

Bereiding

Eerst en vooral: let op je veiligheid want karamel kan diepe brandwonden veroorzaken. Hang tijdens het karamelliseren en het afblussen met wijn niet boven de pan maar houd een beetje afstand. Bescherm je handen goed met een theedoek of ovenwanten.

Voor de bereiding van deze tarte Tatin gebruik ik een diepe roestvrij stalen koekenpan, zorg in ieder geval voor een koekenpan zonder houten of kunststof pannensteel (handgreep) omdat deze in de oven gaat. Je kunt ook een taartvorm of een quichevorm gebruiken.

Indien je geen koekenpan gebruikt, moet je de karamel apart maken en dan in de licht geboterde taart- of quichevorm doen.

Bereiding in de koekenpan:

Oven verwarmen op 180 graden.

Witlof schoonmaken en overlans in twee snijden.

Boter smelten en suiker toevoegen. Op het vuur de suiker laten karamelliseren tot een blond-bruine kleur. Aflussen met een scheutje rode wijn. Indien nodig iets laten inkoken tot stroperige dikte. Ook indien nodig: een beetje aan karamelstroop wegnemen want het is niet de bedoeling dat het witlof gaat zwemmen in de karamel, dit zou op het einde van het bereidingsproces grote problemen kunnen geven.

De halve stronken witlof op de karamel schikken, zorg dat tenminste de bodem van de pan goed bedekt is met witlof.

Leg daarop een plak bladerdeeg en frommelde overstekende randen van het deeg in de pan.

Prik met een vork gaatjes in het deeg en plaats in de hete oven gedurende 30 tot 40 minuten. Controleer halverwege de bereiding en pas eventueel de temperatuur aan.

Draai de pan in één keer om op een bord of schaal die groot genoeg is. Zou je merken dat er toch veel vocht in de pan is en bij het omdraaien dit een probleem zou zijn, giet dan eerst voorzichtig het teveel aan vrijgekomen vocht af.

Notities

Geconcentreerd en nauwkeurig werken bij dit recept voor Tarte Tatin van witlof.

Foto's

