



Tarte tatin van cherrytomaatjes en sjalot

pijnboompitjes en basilicum

Tarte tatin is Frans voor omgekeerde taart. De Franse versie is met appel maar wij maken een hartige versie met cherrytomaaten, ui en pijnboompitjes. Pijnboompitten zijn de zaden van een pijnboom (een soort dennenboom). De pitten hebben een hard schilletje en zitten verstopt in de pijnappels. Ze zijn meestal erg duur omdat de oogst arbeidsintensief is en de bomen langzaam groeien. Bovendien heb je heel wat pijnappels nodig voordat je een kilo pitten hebt.

35 min | 715 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Knoflookteen	st	0.5	1	1.5	2
Sjalot	st	2	4	6	8
Cherry tomaten	g	150	300	450	600
Bladerdeeg	st	0.5	1	1	2
Pijnboompitjes	g	15	25	40	50
Rucola	g	25	50	75	100
Verse basilicum	st	0.25	0.5	0.75	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie en boter	el	1	2	3	4
Balsamicoazijn	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 220 °C, zorg dat de oven goed heet is.
2. Pel de sjalotten en snijd in partjes. Pel en snipper de knoflook. Verhit olie en (vegan) boter in een bakpan en fruit de sjalotten en knoflook 5-6 minuten op een laag vuur. Schenk de balsamicoazijn erbij en laat een paar minuten op een middelhoog vuur sudderen tot de balsamicoazijn stroperig is. Breng op smaak met zout en peper.
3. Was en halveer de cherrytomatjes. Vet een springvorm of platte ovenschaal in met olie. Verdeel de cherrytomaten over de bodem met het snijvlak naar beneden. Schep het uimengsel erover/ertussen. Verdeel de helft van de basilicum over het gerecht. Rol het bladerdeeg uit en snijd in een royale (ronde) lap, iets groter dan de springvorm. Dek de cherrytomaten af met de lap en stop de zijken in. Bak 15-20 minuten in de hete oven.
4. Bak ondertussen de pijnboompitten in een droge bakpan in 2 minuten goudbruin.
5. Plaats een plat bord op de bovenzijde van de springvorm en draai de taart snel om. Bestrooi de tarte tatin met de pijnboompitjes. Meng de rucola met de overgebleven basilicum en serveer deze erbij of erop.

Tip: Dit gerecht kun je ook koud eten, bij een picknick of serveren bij de borrel. Je zult iedereen verrassen.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

