



240 gram  
groenten per  
portie \*

## Tarte tatin van cherytomaatjes

rode ui en pijnboompitjes

Tarte tatin is Frans voor omgekeerde taart. De Franse versie is met appel maar wij maken een hartige versie met cherytomaten, rode 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. 'In samenwerking met Lisa Steltenpool'

35 min | 667 kcal

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



## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Rode ui	<b>st</b>	1	2	3	4
Knoflookteen	<b>st</b>	0.5	1	1.5	2
Cherry tomaten	<b>g</b>	150	300	450	600
Bladerdeeg	<b>st</b>	0.5	1	1	2
Pijnboompitjes	<b>g</b>	15	25	40	50
Rode eikenbladsla	<b>st</b>	0.5	1	1	1
Tortilla wraps extra vezels	<b>st</b>	1	1	1	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Bakolie	<b>el</b>	0.5	1	1	2
Balsamicoazijn	<b>el</b>	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.
2. Pel de ui en snijd in halve ringen. Pel en snipper de knoflook. Verhit olie in een bakpan en fruit en knoflook 2 minuten op een laag vuur. Schenk de balsamicoazijn erbij en laat 5 minuten op een middelhoog vuur sudderen tot de balsamicoazijn stroperig is. Breng op smaak met zout en peper. Pel de knoflook en snijd fijn.
3. Was en halveer de cherrytomaatjes. 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. 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 zijanten in. Bak 15-20 minuten in de hete oven.
4. Bak ondertussen de pijnboompitten in een droge bakpan in 5 minuten goudbruin. Was de sla, laat heel goed uitlekken en scheur of snijd klein.
5. Plaats een plat bord op de bovenzijde van de springvorm en draai de taart snel om. Bestrooi de tarte tatin met de pijnboompitjes en serveer de sla ernaast.

*Tip: Maak een lekkere sladressing van mosterd, honing en olijfolie extra vierge. Van het overgebleven bladerdeeg kun je lekkere deeg-hapjes maken in de oven.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze  
nieuwsbrief

