



Mini tarte tatin van witloof



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

12 stronkjes witloof
75 gram boter
peper en zout
2 eetlepels bruine suiker
1 vel bladerdeeg

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder de uiteindes van het witloof.
- 2.** Smelt de boter in een grote braadpan en leg alle stronkjes naast elkaar. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 3.** Bak het witloof rondom rond mooi goudbruin aan en voeg dan een scheut water toe. Leg een deksel op de pan en laat ± 30 minuten heel zachtjes garen.
- 4.** Check af en toe of het water niet helemaal is weggekookt en giet er dan eventueel een beetje bij. Draai de stronkjes halverwege om.
- 5.** Voeg op het einde de suiker toe en laat deze smelten. Meng goed.
- 6.** Verdeel het bladerdeeg in vier stukken. Neem 4 kleine taartvormen en leg in elke vorm 3 stronkjes witloof. Leg hier bovenop telkens een stuk bladerdeeg en druk de randen naar binnen.
- 7.** Maak met een vork enkele gaatjes in het deeg. Zet 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 8.** Leg op elke vorm een bord en draai de taartjes dan om.