

TARTE TATIN MET TOMAAT

Ingrediënten

- 1 VEL BLADERDEEG
- 100 GR SUIKER
- 25 CL LIEFMANS FRUITESSE
- 2 COEUR DE BOEUF TOMATEN
- 1 TAKJE ROZEMARIJN
- 1 TL RODEWIJNAZIJN
- OLIJFOLIE

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 150°C en laat ondertussen de suiker weken in de Liefmans Fruitesse. Giet na enkele minuten de Liefmans af om roze suiker te bekomen.
2. Wrijf een braadpan in met olijfolie en verspreid hierover de Liefmans suiker.
3. Bedek de volledige bodem met een dubbele laag dun gesneden tomaat. Strooi hierover de rozemarijn.
4. Plaats de braadpan gedurende 10 minuten in de oven en giet indien nodig het teveel aan sap af.
5. Verhoog de temperatuur naar 200°C en leg het deeg over de tomaat, druk deze goed aan langs de zijkanten en prik enkele gaatjes in het deeg.
6. Plaats het geheel terug in de oven voor 25 min. Keer de tarte tatin onmiddellijk om in een bord en serveer met een lekker stuk vlees. Smakelijk!



Liefmans
ON THE ROCKS