



# **Witlof Tarte Tatin met Geitenkaas**

## **(van Godelieve)**

Voor 2 personen

Heerlijk winters voorgerecht van ons laatste thuisdiner.

## **Ingrediënten & Benodigheden**

**3 stronkjes witlof**

**4 vellen bladerdeeg**

**50 gr boter**

**50 gr suiker**

**Snufje peper en zout**

**1 sinaasappel**

**50 gr geitenkaas**

**Snufje tijm**

**Een eetlepel honing**

**Ovenvaste pan van ca. 24 cm**

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op **200°** graden. Laat de vellen bladerdeeg ontdooien en druk ze daarna aan elkaar tot een groot vierkant.
2. Snijd de witlof doormidden, verwijder het harde en bittere middelste stukje.
3. Smelt de boter in een ovenvaste pan.
4. Rasp de sinaasappel.
5. Leg de gehalveerde witlof in de pan. Bestrooi met de suiker, **2/3** van de sinaasappelrasp, een eetlepel honing tijm,peper en zout.
6. Bak de witlof een paar minuut tot de suiker mooi gekarameliseerd is. Draai dan de witlof met de platte kant naar onder in de pan.
7. Leg de bladerdeeg op de witlof. Druk de uitstekende delen terug in de pan als een rand.
8. Prik met een vork wat gaatjes in het bladerdeeg.
9. Zet de pan met witlof en bladerdeeg ca. **25** minuten in de oven tot het deeg mooi goudbruin is.
10. Haal voorzichtig uit de oven. Laat een paar minuutjes afkoelen en leg dan een bord op de pan en draai de tarte tatin in **1 x** snel om.
11. Garneer de witlof tarte tatin met stukjes geitenkaas, de rest van de sinaasappelrasp en tijm.

## Tips

- \* Bak de partjes van de sinaasappel in een pannetje totdat het een sausje wordt. Voeg eventueel nog wat sinaasappelsap en suiker toe en om in te dikken een beetje bloem of maizena. Serveert dit bij de tarte tatin
- \* Serveer met samen met een winterslaatje met bv. appel, walnoot en radijs.