



Bieten tarte tartin

4 personen
20 minuten

Ingrediënten

4 gekookte rode bieten
2 stuks rode uien
12 blaadjes verse salie
4 theel. bruine bastardsuiker
4 plakjes bladerdeeg
4 eetl. mascarpone
roomboter
versgemalen peper
zout

- * Verwarm de oven voor op 185 °C met de boven- en onderwarmte aan.
- * Vet 4 vuurvaste schaaltes met een diameter van ongeveer 12 centimeter rijkelijk in met roomboter en verdeel de bruine basterdsuiker over de bodem.
- * Leg in ieder schaalte 3 blaadjes salie.
- * Schil de rode ui en snijd in niet te dunne ringen.
- * Snijd de gekookte biet in mooie plakken, en verdeel deze over de bodem van de schaaltes en leg er de uienringen op. Kruid met zout en peper.
- * Druk er het bladerdeeg op en zorg dat de randen helemaal gevuld zijn.
- * Prik er met een vork enkele gaatjes in en plaats in de oven.
- * Bak in ongeveer 20-25 minuten goudbruin en krokant.
- * Meng ondertussen de mascarpone met versgemalen peper en zout en roer los.
- * Snijd de randen van de tartes tatin los en keer om op een bord.
- * Schep er een beetje van de mascarpone op en serveer meteen.

Smakelijk!