

Tarte Tatin fan Cerise tomaat

Yngrediïnten:

30 gr. fine rytsûker

300 gr. Cerise tomaatsjes (plusminus 20 stiks)

2 teantsjes knyflok

1 ytleppel oliveoalje

piper en sâlt

1 pakje boerebûter blêddaai

3 tûkjes farske tym

potsje geitetsiis op oalje (mei túnkrûden, de Molkerij 350 gr.)

plusminus 8 plakjes rauwe skinke (Parma of Serano, Pata negra)

dressing fan balsamico jittik (1 part jittik / 3 dielen oliveoalje)

pûdsje ruccola

Oven yn't foar ferwaarmje op 180 graden Celsius.

Foarmkes ynfetsje mei oliveoalje. Knyflok fyn hakke en ferdiele oer de foarmkes en mei piper en sâlt bestriuie. Hakke tym, heale tomaatsjes yn de foarmkes dwaan mei de bolle kant nei ûnderen (10 minuten yn 'e oven, ynprikke mei foarke).

Blêddaai rûn útsnije, wat grutter dan de foarm. Oer de tomaatsjes lizze en de bûtenste rannen in bytsje oandrukke (mei punt fan it mes in gatsje yn it midden meitsje, sadat de stoom ûntsnappe kin). Op 'e nij 10 minuten yn 'e oven oant it daai goudbrún en krokant is. Kear de taartsjes om en strui der wat rytsûker oer en karamelisear dit ûnder in hite gril ôfmeitsje.

Taartsje op board lizze. Ruccola oanmeitsje mei dressing. Slaad op taartsje lizze. Geitetsiis blokjes ferdiele en plakken skinke ferdiele oer it slaad.