

# Tarte tatin met kerstomaten en ajuin

## Ingrediënten:

- 1 HERTA Bladerdeeg
- 500g gekleurde kerstomaten
- 1 ajuin
- 1 el suiker
- 2 el balsamicoazijn
- enkele takjes tijm
- klontje boter

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Snijd de ajuin in halve ringen. Verhit een pan met een klontje boter. Voeg de ajuin, suiker, balsamico azijn en tijmblaadjes toe en laat op een laag vuur karameliseren gedurende 10 minuten.
- Voeg de kerstomaten toe, schep om en haal dan van het vuur. Kruid met peper en zout.
- Schep het tomatenmengsel in een ingevette taartvorm (25 cm). Dek de kerstomaten af met het **HERTA Bladerdeeg**. Druk de randen in de vorm en prik vervolgens enkele gaatjes in het deeg met een vork zodat de lucht tijdens het bakken kan ontsnappen.
- Bak dit 20 minuten in de oven tot het deeg goudbruin en knapperig is. Haal de tarte tatin uit de oven en laat 5 minuten afkoelen.
- Plaats een bord op de bovenzijde van de taartvorm en draai voorzichtig om. Garneer de taart met extra tijm. Proef nu.
- Tip: Serveer er Parmezaanse kaas bij.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**