Kookstudio 25
Rotterdam's grootste en gezelligste kookstudio

Tarte tatin van tomaat met rozemarijn

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten
10 plakjes bladerdeeg
50 cherry trostomaatjes
1 tak rozemarijn
1 teen knoflook
Suiker
Water
Boter om de vormpjes in te vetten

Voorbereiding:
Smelt in een pan de suiker met het water (niet in roeren!!!)
Laat dit mengsel kleuren tot een goudkleurige karamel
Giet per vormpje ongeveer ½ eetlepel karamel op de bodem en strooi hier wat gesneden rozemarijn, tijm en knoflook op.
Halveer de trostomaatjes en leg deze met de opengesneden kant in de karamel.
Bedek de hele bodem.
Steek een cirkel uit het bladerdeeg en prik deze overal in met een vork.
Dek de tomaatjes af met een plakje bladerdeeg en duw het deeg een beetje om de tomaatjes heen.

afwerking
Verhit de oven voor op 185 graden Celsius

Bak de tarte tatin gedurende 15 minuten af en keer ze direct om op het bord.