

TARTE TATIN

gepofte gele biet | mosterdzaad | kruidensla

Het is altijd leuk als je een gerechtje hebt dat het middelpunt van het bord kan zijn. Deze mini tarte tatin is een lust voor het oog. Wij serveren het graag bij de pop-up diners van De Groene Afslag. Niet al te moeilijk, lekker van te voren gereed. Gele biet kun je halen of in ieder geval bestellen bij de groenteboer. Het mosterdzaad doe je een dag van tevoren. De rest op de dag zelf.



PS, de aanduidingen met een hoofdletter en een cijfer horen bij het stappenplan als je het hele kerstmenu gaat maken.

Ingrediënten voor 4 personen

Voor het mosterdzaad

- 40 gram mosterdzaad
- 75 ml water
- 75 ml witte wijnazijn
- 1 1/2 el suiker
- snuf zout

Voor de tarte tatin

- 2 gele bieten (even van tevoren bestellen bij je groenteboer)
- 4 plakjes bladerdeeg (de groene van Koopmans zijn plantbased)
- 4 takjes tijm
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 grote rode uien
- 2 eetlepels sherry azijn
- 1 steranijs
- 1 kardamom peul
- Peper
- Zout
- 45 ml agave

Voor de sla

- 15 ml witte wijnazijn
- 15 ml appelciderazijn
- 2 gr zout
- 50 ml olijfolie
- 50 ml druivenpit olie (of koolzaad) olie
- 1/2 bosje peterselie
- Takjes bieslook
- 1/2 bosje kervel
- Alfalfa of andere 'sprouts'

Benodigheden

- Een glazen potje en deksel om alles in te bewaren (5-10 koken in heet water, uitlekken op droge doek)
- Bakplaat
- Oven

Methodie

Mosterdzaad inleggen

T1

- Zet een steelpannetje op middelhoog tot laag vuur en verwarm daar het water, azijn, zout en suiker in. Zodra de suiker is opgelost, voeg je het mosterdzaad toe. Laat dit nu voor ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Als het te droog kookt en de zaadjes nog niet de structuur van kaviaar (of kikkerdril) hebben, voeg je nog een klein scheutje azijn en water toe. In totaal laat je dit geheel ongeveer 10 tot 15 minuten zachtjes koken voordat je het verplaatst naar het potje. Ongeveer een maand houdbaar, te gebruiken als topping op van alles.

Tarte Tatin maken

T2

- Zet je oven op 180 graden. Was de gele bieten. Droog ze af. Doe een eetlepel olie in een schaal en rol daar de bieten doorheen tot ze bedekt zijn. Pof ze 45 minuten in de oven.

T3

- Haal de schil eraf, kan met de hand. Snijd doormidden (door de buik, niet door de kont of kop) en snijd van beide helften een ring van 1 cm af. Dat is de bovenkant van je tarte tatin. Je moet dus vier ringen hebben. Snijd de rest van de biet in kleine stukjes. (we gooien niks weg....)
- Laat bladerdeeg plakjes ontdooien.
- Schil de rode ui, halveer en snijd in dunne plakjes. Zet een klein steelpannetje op het vuur en doe daar de ui in, met eetlepel olijfolie, eetlepel water, de steranijs, kardamom peul en beetje peper en zout. Laat op middenvuurtje langzaam caramelkleurig en zacht worden. (duurt zo'n vijftien minuten). Meng de stukjes biet door je pruttelende uienmengsel. Haal steranijs en kardamompeul eruit. Doe eetlepel azijn erbij. Proef. Is het lekkere balans zoet, zout, zuur en umami? Haal van het vuur.

- Haal je bladerdeeg uit de vriezer. Verwarm de oven voor op 200 graden. Haal de bakplaat er eerst uit en leg er bakpapier op. Leg op vier plekken een beetje olijfolie, doe daar een takje tijm op en een paar druppels agave. Dit is de basis van je tarte tatin en moet dus kleiner zijn dan het oppervlakte van je biet. Beetje peper en zout. Bedek met de bietenring. Snijd de hoekjes van je bladerdeeg zodat het een beetje meer op een cirkel lijkt. Leg op elke biet een grote eetlepel van de uien - bieten compote. Bedek met de bladerdeeg plak. Druk de randen goed aan (je kunt een vork gebruiken voor een patroon op de randjes).
- Doe in de oven tot het bladerdeeg goed goudbruin is. Laat afkoelen. Knip het bakpapier tussen de tarte tatins alvast door, dan kun je m straks makkelijk omdraaien. Voor nu bewaren op het bakblik.

Kruidensla met vinaigrette

T4

- Haal de steeltjes van de kruiden, pluk de blaadjes. Scheur basilicum in stukken als ze groot zijn. Meng met de alfalfa. Doe de azijn in een kom, zout erbij, met de garde mengen. Dan olie erdoorheen slaan.

Platen

- Verwarm de oven tot 140 graden en zet dan de oven uit.
- Zet het bakblik met de tarte tatins in de oven. Leg de bordjes klaar. Meng de kruidensla aan met de doorgeroerde vinaigrette.
- Maak een nestje van de kruidensla op elk bord (of op de schaal als je ze tegelijk op tafel zet). Haal na tien minuten de tarte tatins uit de oven. Draai ze om en zet in het nestje. Doe een lepel ingelegd mosterdzaad en wat verse tijm erop voor decoratie.

Eet smakelijk!



Sheila Struyck
CHEF SUSTAINABLE GASTRONOMY