

## MINI-TARTE TATIN MET ZOETE AARDAPPEL EN



30 min bereidingstijd | 20-25 min in de oven

### Ingrediënten (10 personen):

- 375 g Aviko Zoete Aardappelblokjes
- 10 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries)
- 150 ml vloeibare honing
- 2½ tl geraspte gemberwortel
- 2½ takje tijm
- 10 stronkjes witlof
- 2½ el olijfolie
- 60 g rucola
- 10 ingevette taartvormpjes (10-12 cm ø)

### Mini-tarte tatin met zoete aardappel en gekarameliseerde witlof

#### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Laat de deegplakjes op kamertemperatuur ontdooien.
2. Verwarm in een steelpan 140 ml honing met de geraspte gember en de blaadjes tijm 2 minuten op matig vuur. Schenk de honing in de vormpjes. Verdeel de blokjes zoete aardappel over de vormpjes; laat de rand vrij.
3. Leg op elk vormpje een plakje deeg. Stop het deeg goed tussen de aardappelblokjes en de rand van de vormpjes in. Prik met een vork een regelmatig patroon in het deeg.
4. Bak de taartjes in de voorverwarmde oven in 20-25 minuten goudbruin en gaar. Maak intussen de witlof schoon en halveer de stronkjes in de lengte.
5. Verhit in een koekenpan de olijfolie. Bak de witlof in 8-10 minuten beetgaar. Voeg de laatste lepel honing toe en laat de honing smelten en goudbruin kleuren (karamelliseren).
6. Strooi de rucola op een schaal. Los de taartjes voorzichtig uit hun vormpjes en leg ze op de rucola, met de witlof erbij.

**Vegetarische gasten?** Met deze omgekeerd gebakken taartjes scoor je vast. Leg eventueel op elk taartje nog een puntje camembert of Hollandse geitenkaas.

#### Voedingswaarden per persoon

- 370 kcal
- 21 g vet waarvan 9 g verzadigd
- 39 g koolhydraten
- 5 g eiwit
- 3 g vezels
- 0,6 g zout



**Je kunt zoveel meer met Aviko**