

Tarte Tatin van rode biet met blauwe kaas

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 4 rode bieten
- 1 handje raapsteeltjes (of rucola)

En verder:

- 3 rode uien
- 1 scheutje balsamicoazijn
- 6 plakjes bladerdeeg
- 150 gram brokkelige blauwe kaas (bijvoorbeeld Spaanse cabrales)

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de bieten en snijd er dunne plakjes van. Zet een pan met water en wat zout op het vuur en kook hierin de plakken rode biet. Als de bieten gaar zijn, giet dan het water af en laat de plakken goed uitlekken. Pel de rode uien en snijd er ringen van en fruit ze op een laagvuur. Voeg een scheut balsamicoazijn toe en laat het geheel pruttelen tot de uien een bruinige kleur krijgen en plakkerig worden. Bedek de bodem van een quichevorm met de ringen rode ui. Leg de plakken rode biet dakpansgewijs op de rode ui. Bedek de bieten met de plakken bladerdeeg en zet de schaal in de oven. Bak de taart ongeveer 20 minuten tot het bladerdeeg gaar is en een kleurtje heeft. Haal de vorm uit de oven en keer de vorm op een bord om. Verdeel de blauwe kaas over de Tarte Tatin en serveer met wat sprietjes van de raapsteeltjes of rucola. Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>