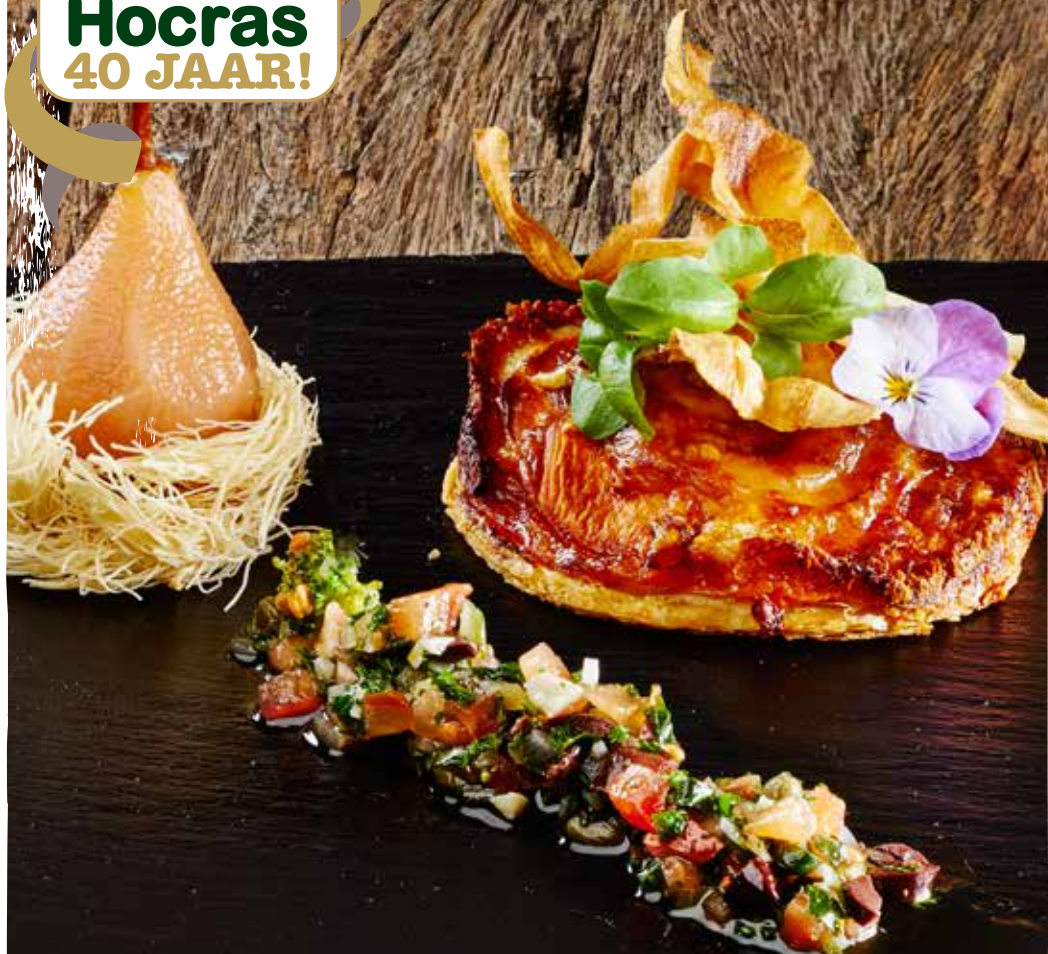




Hocras
40 JAAR!

Hoofd gerecht



Tarte Tatin van Appenzeller

Tarte Tatin

van Appenzeller

Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Tarte Tatin:

280 gr zoete aardappelen
80 gr uien
40 gr bladerdeeg (4 stuks, vierkant)
20 gr Zwitserse Appenzeller
peper en zout naar smaak

Antiboise:

220 gr tomaten
20 gr broccoli
25 gr banaansjalotten
5 gr peterselie
10 gr groene basilicum
20 gr zwarte olijven, taggiasche
17 gr kappertjes non pareilles
32 ml olijfolie extra (Olearia)
water
peper en zout naar smaak

Pastinaakchips:

20 gr pastinaak

Gepocheerd peertje:

160 gr Gieser Wildeman stoofperen
120 ml appelsap
40 gr kristalsuiker
1 st kaneelpijpje
0,2 gr vanillepoeder
1 st laurierbladje

Kataifi:

50 gr kataifi (gesponnen tarwe, Alesis)
0,5 gr imkergold honing

Garnering:

4 plukjes basilicum cress
4 st eetbare bloemen

Wijnadvies!

Pinot Noir

CHÂTEAU DE DRACY
Bourgogne, Frankrijk
fles 75 cl - 08.113.08

fris, intens, rond, goed karakter



Mise en place & handelingen

Schil de peertjes. Breng vervolgens de appelsap met de suiker, vanille, kaneel en laurier aan de kook en stooft hier de peertjes in tot ze gaar zijn.

Ontdooi de kataifi en leg in een siliconenvorm. Maak een holletje/kuiltje in de kataifi en schenk er wat honing over. Bak dit ca. 7 minuten in de oven op 180 °C.

Schil de zoete aardappelen, was ze en snij ze in dunne plakken. Ontdooi ondertussen het bladerdeeg. Maak de uien schoon en snij ze in ringen. Rasp de kaas.

Prik gaatjes in het bladerdeeg en bouw om en om een torentje van aardappel, ui en kaas. Voeg naar smaak wat peper en zout toe. Steek de tarte tatin uit met een hoge steker en bak het in de oven (ca. 18 minuten, 170 °C).

Breng voor de antiboise water aan de kook en zet een kruisje boven in elke tomaat. Pliceer de tomaten hier kort in en spoel ze dan koud in ijswater. Verwijder het velletje, snij ze in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snij de tomaat vervolgens in brunoise. Snij de broccoli in kleine roosjes en blancheer ze. Maak de sjalotten schoon en snipper ze fijn. Glaceer ze met de knoflook in de olijfolie. Laat alles afkoelen.

Laat de kappertjes en olijven uitlekken en snij de laatste in ringetjes. Hak als laatste de basilicum en peterselie. Meng alle ingrediënten en voeg naar smaak peper en zout toe.

Schil de pastinaak en snij hier dunne plakken van (eventueel met een mandoline). Frituur ze ca. 3 minuten in olie op 150 °C en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Bordopmaak

Leg de tarte tatin op het bord. Zet het peertje in het kataifimandje en plaats dit naast de tarte tatin. Dresseer de antiboise hier in een mooie lijn naast. Garneer tot slot de tarte tatin met de pastinaakchips, cress en een bloemetje.

Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl



Hocras