

Menugang
Bijgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten

- 2 rode ui
- 1 teen knoflook
- 250 gr cherrytomaatjes
- 1 pluk tijm, vers
- 2 el balsamico stroop
- 1 el bruine basterdsuiker
- olijfolie
- peper en zout naar smaak
- 4 vellen bladerdeeg
- rucola

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 4D Hete lucht 200 °C met stoomstand 'gemiddeld'.
2. Verwarm een koekenpan met anti aanbak laag voor op de inductieplaat stand 8 en laat deze zonder inhoud gedurende 5 minuten op temperatuur komen.
3. Maak de rode ui schoon en snijd er halve ringen van.
4. Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn.
5. Doe een scheut olijfolie in de pan en bak de fijngesneden knoflook en halve rode ui ringen zacht en wellicht lichtbruin.
6. Voeg de bruine basterdsuiker, de balsamico stroop, de hele cherrytomaatjes en de geriste tijm toe.
7. Verwarm dit ca. 1 minuut kort door. Breng op smaak met peper en zout.
8. Zet de pan uit en verdeel de groenten goed over de panbodem.
9. Plak de 4 vellen bladerdeeg – als 1 groot vierkant – aan elkaar vast.
10. Leg het bladerdeeg bovenop de groenten in de pan en stop de randen bladerdeeg naar onder om het ui/tomaat mengsel in.
11. Zet de pan in de oven en bak in ca. 25 minuten bruin en krokant.
12. Laat de taart 5 minuten in de pan afkoelen en keer de taart om.
13. Garneer met een pluk rucola.