

# MENU MAART



## Tarte Tatin van knolselderij

<b>Ingrediënten 12 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Knolselderij</b> 1 kleine knolselderij	<b>Knolselderij</b> Snij de knolselderij op stand 3 op de snijmachine in plakken. Stand er cirkels uit. De diameter van de knolseldercirkels moet 4 cm zijn. Blancheer de knolselder één minuut in gezouten, kokend water. Spoel onmiddellijk af in ijskoud water en dep droog.
<b>Tarte</b> 100 boter 2 teentjes knoflook 4 takjes tijm 15 g truffel tapende 75 g verse geitenkaas peper en zout 12 plakjes bladerdeeg 1 ei	<b>Tarte</b> Verwarm de middelste oven voor op 210°C. Meng de boter met de tijm, geperste knoflook, peper, zout en de truffel. Verdeel de boter over 12 tartelettevormpjes diameter 10 cm.  Schik de schijfjes knolselderij trapsgewijs in de vormpjes. Leg erbovenop de plukjes kaas.  Steek cirkels uit het bladerdeeg, dezelfde diameter als de ovenschaaltjes. Bestrijk met losgeklopt ei. Bak de tarte tatin gedurende 12 / 15 minuten in een oven van 210 graden goudbruin.
<b>Decoratie</b> 125 g zeekraal 25 g pijnboompitten	<b>Decoratie</b> Controleer de zeekraal op harde stukjes en vuil. Spoel hem even af onder de kraan met kokendheet water gedurende 1 minuut.  Stoof de zeekraal in een beetje boter en breng op smaak met peper en zout Rooster de pijnboompitjes.
<b>Eindbewerking</b> 75 g verse geitenkaas peper en zout	<b>Eindbewerking en presentatie</b> Neem de schaaltes uit de oven. Draai om en neem de vorm eraf. Decoreer met de geitenkaas zeekraal en pijnboompitjes.

