**Witlof-tarte Tatin met kaascrème**

Nodig:

2½ stronkje witlof

25 gram boter

½ teentje knoflook (geperst)

1 takje tijm (gerist)

2 eetlepels honing

1 eetlepel balsamicoazijn

12,50 gram walnoten (gehakt)

½ rol bladerdeeg (koelvers)

37,50 gram blauwe kazen

62,50 milliliter crème fraîche

Bereiding:

Verwijder de onderkant van de stronkjes witlof en halveer ze in de lengte. Verhit de boter in de pan. Voeg de knoflook, tijm en honing toe en bak 2 minuten. Leg de halve stronken witlof met de snijkant naar beneden dicht tegen elkaar aan in de pan. Laat in circa 10 minuten karamelliseren, tot het kookvocht zo veel mogelijk is verdampt. Besprenkel met de balsamico. Bestrooi met de walnoten en breng op smaak met zout en peper. Verwarm de oven voor op 200ºC. Leg het bladerdeeg op de witlof, duw de randen naar binnen en prik met een vork gaatjes in het deeg. Bak in de oven in circa 30 minuten gaar en goudbruin. Prak intussen de blauwe kaas door de crème fraîche. Neem de tarte Tatin uit de oven, laat even staan en keer dan snel om op een bord. Pas op, de taart is heet. Serveer de taart warm met de kaascrème erbij. Lekker met een salade.