

Recept van Jonathan Karpathios, restaurant Vork en Mes

Taartje van uien met boerenkool salade en room van gepofte knoflook

Voor 4 personen:

Zoetzuur

1dl water
1 dl azijn
100 g suiker

Meng alles bij elkaar en kook het 1 minuut

Taartje

3 uien
4 stukjes korstdeeg van 15 cm bij 15 cm
100 g suiker
500 g rauwe boerenkool
1 dl room
3 knoflooktenen (gepofte)
0,5 dl rode wijnazijn
zout
peper

Vier kleine ovenschaaltjes

Kook in ruim water met zout de uien tot ze zacht zijn. Kook ook de suiker met een klein beetje water tot dat het een karamel wordt. Stort dit in vier kleine ovenschaaltjes en leg in elk een gehalveerde ui, met de platte kant onder.

Leg het ontdooid korstdeeg er over heen en druk goed aan.

Snijdt de overgebleven ui in heel dunne ringen en leg in het zoetzuur.

Zet een pan op met ruim water en zout en blancheer er ongeveer twee minuten de boerenkool in. Belangrijk: spoel de boerenkool goed koud en maak droog in een doek.

Pers de gepofte knoflook en meng dat met de room en klop het op tot yoghurt dikte.

Bak de uientaartjes in de oven op 170 graden in 20 minuten af. Let op dat ze goed krokant zijn. Maak de boerenkool aan met olijfolie en een beetje azijn, peper en zout.

Afwerking:

Haal elk uientaartje uit het schaalpje. Meng de boerenkoolsalade met een beetje zoetzure ui en de knoflook. Dresseer dat op het taartje.