



Gebakrecepten IV v0.1

Ruud 's Kookboek

Inhoudsopgave.

Abrikozen tatin met rozemarijn.	3
Gebruikte afkortingen.....	4

Abrikozen tatin met rozemarijn.



Menugang: Gebak
Keuken: Franse
Personen: 8
Sterren: ***
Bron:
OnzeFranseKeuken.nl

Ingrediënten:

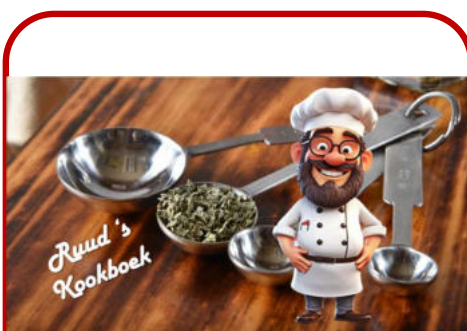
10 abrikozen
1 pk bladerdeeg
35 g boter, room-,
gezouten
1 tl rozemarijn
50 g suiker
2 el water

Voorb. tijd: 15 min.
Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180 C.
Snijd de abrikozen verticaal doormidden.
Doe de suiker in een tarte tatin pan, of in een gewone platte (koeken)pan (24cm) en voeg het water toe.
Laat de suiker op middelhoog vuur karameliseren (dit duurt ca. 5 min.; let op: niet roeren in de pan).
Haal, als het geheel een mooie karamelbruine kleur heeft, je pan van het vuur.
Voeg de boter toe (pas op, want het gaat spetteren en sissen; nu kan je wel roeren).
Zet de pan terug op het vuur, draai het vuur laag en voeg de rozemarijn toe.
Leg daarna de abrikozen in de pan.
Ze passen er waarschijnlijk niet allemaal in één keer in.
Laat de abrikozen 5 min. karameliseren (draai ze halverwege om).
Voeg na het draaien ook evt. resterende abrikooshelften toe, als dat nog past (ze moeten allemaal naast elkaar liggen en niet overlappen).
Leg de abrikozen nu in een mooi patroon met de bolle kant omlaag in je pan (let op: gebruik je geen ovenvaste pan, dan is dit het moment om alles over te hevelen naar je bakvorm).
Dus eerst de abrikozen uit de pan halen.
Dan de karamel overgieten in de bakvorm en vervolgens je abrikozen in een mooi patroon in je bakvorm leggen.
Rol de plakjes bladerdeeg uit tot één grote plak.
Leg dit op de de abrikozen en pak de zijanten in als een dekentje.
Prik met een vork her en der wat gaatjes in het deeg.
Bak de taart 25 min. in de oven.
Haal daarna de taart uit de oven en laat hem 5 min. afkoelen op een rooster.
Pak een groot bord en leg dit op de taartvorm. Hou ze stevig tegen elkaar aangedruwd, terwijl je de pan voorzichtig omkeert.
Laat de taart nu op het bord eerst helemaal afkoelen, voordat je hem serveert.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

