Frikandellen taart

Ingrediënten

5 plakjes Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Ui
10 el (eetlepels) Currysaus
1 Pak Mini frikandellen

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Boter om in te vetten
Koekenpan
Boter (of olie om te bakken)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Vet de springvorm in en verdeel de **currysaus (10 eetlepels)** over de bodem van de springvorm.

2. Maak een frikandelen tarte tatin

Ontdooi het **bladerdeeg (5 plakjes)** en stapel de plakjes op elkaar. Rol het bladerdeeg uit tot een plak zo groot als de springvorm (maak eventueel op de juiste maat), prik er met een vork gaatjes in en leg deze apart.

Verwarm een klein beetje olie in een koekenpan en fruit de **fijngesneden ui (1 stuk)** aan. Verdeel de ui over de springvorm met de curry.

Leg de **mini frikandelen (1 verpakking)** in een cirkel bovenop de vulling.

Dek tot slot de frikandellen af met het bladerdeeg.

3. Bakken en serveren

Bak de tarte tatin in 25-30 minuten gaar.

Laat de tarte tatin 5 minuten afkoelen en keer de taart om op een bord. Eetsmakelijk!