

Tarte tatin met sjalotten (4 personen)

Bereiden: 10 minuten

In de pan: 30 minuten

In de oven: 20-25 minuten

Nodig:

- 500 g sjalotten, gepeld
- 75 g boter
- 1 el suiker
- 1 vol glas rode wijn
- 1 el balsamicoazijn
- Zout & peper
- 5 plakjes diepvriesbladerdeeg



Doen:

Laat de boter & suiker smelten in een pan. Liefst een lage pan met dikke bodem die ook in de oven kan. Heb je die niet, dan doe je alles straks over in een ovenschaal.

Snij de sjalotten doormidden of (bij kleintjes) laat ze heel. Voeg de sjalotten toe aan de boter en laat ze op zacht vuur met de deksel op de pan een half uurtje smoren. Je kunt nu rustig iets anders gaan doen ☺, zet wel even de kookwekker. En roer tussentijds 1 à 2x in de pan. De uien hoeven niet bruin te worden, alleen mooi zacht & glanzend.

Oven voorverwarmen op 220°C. Bladerdeeg laten ontdooien op het aanrecht. Voeg de rode wijn, balsamicoazijn en zout & peper toe aan de sjalotten. Zet het vuur iets hoger en laat het vocht inkoken tot de sjalotten mooi donker gekleurd en nog net een beetje vochtig zijn.

Maak intussen van het bladerdeeg een ronde lap die iets groter is dan je pan / ovenschaal. Maak de plakjes aan elkaar vast (met wat knippen & plakken) of leg ze op elkaar en rol ze uit met een deegroller of fles.

Doe de sjalotten nu eventueel over in een (licht met boter ingevette) ovenschaal. Bedek de uien met het deeg, stop het aan de zijkanen een beetje in.

Schuif het geheel in de oven en laat in ± 20-25 minuten het bladerdeeg mooi goudbruin, gaar en knapperig worden. Haal de vorm uit de oven en laat even een minuutje rustig staan.

Leg een grote serverschaal erboven op en keer vorm & schaal dan samen om.

Het kan zijn dat er nog een enkel sjalotje is blijven plakken aan de bodem, die schep je er gewoon uit en drapeer je als nog op de taart. Zie je niks meer van.

Tip!
gebruik geen springvorm, die gaat lekken...



Tip!

