



Tarte tatin van knoflook en zoete ui

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el olijfolie
- 4 zoete uien in dunne ringen
- 8 teentjes knoflook fijngehakt
- 1 el tijmblaadjes vers + extra voor de garnering
- 5 el balsamicoazijn
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verhit de olie en bak de uien in ± 7 minuten op halfhoog vuur goudbruin.
3. Voeg de knoflook, tijm en balsamico toe en bak zachtjes ± 8 minuten.
4. Breng op smaak met versgemalen zout en peper.
5. Vet een gietijzeren pan van ± 25 cm Ø in met wat boter en verdeel het uienknoflookmengsel over de bodem.
6. Leg het bladerdeeg op het werkvlak uit tot een cirkel van ± 35 cm Ø.
7. Leg de bladerdeegcirkel op de uien en stop het overhangende deeg goed in de vorm.
8. Bak 25-30 minuten in de oven tot het deeg goudbruin is.
9. Keer de tarte tatin op een schaal en garneer met wat tijm.

PAS OP! De tarte is loeiheet, dus draai met beleid in één keer de pan met de schaal om, dit om verbrande handen en armen te voorkomen. De steel van de gietijzeren pan wordt in de oven zeer heet, dus gebruik een ovenhandschoen!

▪ **Hoe bewaar ik de tarte tatin?**

Je kunt de tarte tatin ongeveer 3 dagen bewaren in een luchtdichte verpakking of bedekt met bakpapier. Om opnieuw op te warmen, zet je hem 5 á 10 minuten in een hete oven van 180°C.

▪ **Wat kan ik gebruiken in plaats van bladerdeeg?**

Je kunt in plaats daarvan korstdeeg gebruiken, voor een knapperigere textuur!

BRON: deliciousmagazine.nl

