



Tarte tatin van rode ui met bosbessen en roquefort

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 14 kleine rode uien
- 6 el roomboter
- 150 ml rode port
- 4 takjes tijm, blaadjes gerist
- peper en zout
- 8 el bosbessenjam
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 2 eieren
- 150 g roquefort, in stukjes

MATERIAAL: gietijzeren pan, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Pel de uien en halveer ze.
3. Verhit de gietijzeren pan op het vuur en smelt hierin de roomboter.
4. Leg de uien met de snijkant naar boven in de pan en laat zachtjes 10 minuten bakken.
5. Draai ze halverwege om.
6. Voeg de port en tijm toe en strooi er peper en zout overheen, dek af met een deksel of aluminiumfolie en zet 20 minuten in de oven.
7. Haal de uien uit de oven en schep een beetje bosbessenjam op iedere ui.
8. Rol het bladerdeeg uit en snijd een cirkel uit die iets groter is als de pan en leg bovenop de uien.
9. Stop de randjes goed in de pan.
10. Bestrijk met losgeklopt ei.
11. Bak de tarte tatin 20 minuten tot deze goudbruin is.
12. Laat iets afkoelen en draai om op een ovenvaste serveerschaal.
13. Leg stukjes roquefort op de tarte tatin en zet de tarte tatin nog 5 minuten in de oven tot de roquefort gesmolten is.

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: eatertainment.nl

