



Tarte tatin van sjalot met kastanjes en rode biet

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 70 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g sjalotten
- 2 el olijfolie
- Peper en zout
- 200 g kleine gekookte bieten
- 100 g gekookte kastanjes
- 4 el kokosbloesemsuiker
- 1 el balsamicoazijn
- 1 el water
- 3 takjes tijm
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

MATERIAAL: gietijzeren pan, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Pel de sjalotjes en halveer.
3. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Verdeel de olijfolie en wat peper en zout over de sjalotjes en rooster 15 minuten in de oven.
5. Halveer de gekookte bietjes, voeg samen met de gekookte kastanjes toe op de bakplaat en rooster nog 5 minuten.
6. Verhit ondertussen op laag vuur de kokosbloesemsuiker met de balsamicoazijn en het water in een gietijzeren pan.
7. Wals de pan af en toe, maar niet te vaak, tot er karamel ontstaat.
8. Schep de kastanjes, sjalotten en bieten in de pan.
9. Pluk de blaadjes van $\frac{2}{3}$ van de tijm en strooi deze over het groentemengsel.
10. Rol het bladerdeeg uit over het groentemengsel.
11. Zorg ervoor dat het bladerdeeg de hele vorm bedekt.
12. Stop het in bij de randjes.
13. Maak een kruisje in het midden voor de hete lucht en bak de tarte tatin in 30 minuten goudbruin.
14. Laat 15 minuten afkoelen.
15. Keer de tarte tatin om op een groot bord, bestrooi met het overige takje tijm en serveer met extra peper en zout.

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

