



Tarte tatin van sjalotten met feta en rozemarijn

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 rol bladerdeeg
- 1 tl boter
- 1 el olijfolie
- 10-15 sjalotten, afhankelijk van de grootte
- 1 el balsamico azijn
- 1 tl suiker
- ½ tl zout
- ½ tl peper
- ½ tl rozemarijn
- 20 g feta

ter decoratie:

- een paar basilicumblaadjes

MATERIAAL: 1 taartschaal, koekenpan met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de boter in een koekenpan en giet de olijfolie erbij.
2. Voeg de geschildte en gehalveerde sjalotten toe.
3. Bak de sjalotten bruin.
4. Wanneer de sjalotten goudbruin zijn, doe je een deksel op de pan en laat je ze 20 minuten op een zacht vuurtje koken.
5. Voeg zout, peper, rozemarijn, balsamicoazijn en suiker toe. Roer om de saus te laten inkoken.
6. Schik de sjalotten in de bodem van de taartvorm.
7. Voeg de feta toe, als je dat wilt.
8. Leg het bladerdeeg erop en vouw de randen om. Prik het bladerdeeg in met een vork.
9. Bak 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
10. Wacht tot de taart iets is afgekoeld voordat je hem uit de vorm haalt.
11. Bestrooi met verkruimelde feta en leg er basilicumblaadjes op.

▪ 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.

▪ Kunnen de sjalotten worden vervangen?

Je kunt de sjalotten vervangen door uien (geel of rood), in reepjes gesneden.

▪ Wat kan ik gebruiken in plaats van feta?

Je kunt de feta vervangen door een romige burrata kaas voor een extra gourmet touch! Of vervang het gewoon door verse geitenkaas, of Roquefort voor de liefhebbers van sterke kazen.

▪ Wat kan ik gebruiken in plaats van bladerdeeg?

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

TIP: Als je een ovenvaste pan gebruikt, hoeft je de sjalotten niet over te doen in een schaal, maar bedek je ze direct met het bladerdeeg, vouw je de randen om, prik je ze in en het kan de oven in!

BRON: nl.petitchef.com

