



Tarte tatin van sjalotten met marmelade

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g ongezouten roomboter
- 6 el sinaasappel marmelade
- 800 g sjalotten
- 270 g vers bladerdeeg
- 75 g verse geitenkaas, naturel
- 4 takjes verse munt

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Smelt de boter met de marmelade in een pan op matig vuur.
3. Halveer ondertussen de sjalotten.
4. Verdeel de saus over de gietijzeren pan en leg de sjalotten met de snijkant naar beneden in de schaal.
5. Rooster 15 minuten in het midden van de oven.
6. Neem de pan uit de oven.
7. Rol het deeg uit, leg over de sjalotten en stop de randen voorzichtig in.
8. Maak in het midden 1 of 2 inkepingen, zodat de hete stoom kan ontsnappen.
9. Bak de tarte tatin ca. 25 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar.
10. Neem uit de oven en laat 5 minuten staan.
11. Leg een serveerschaal omgekeerd op de ovenschaal en keer om.
12. Verdeel de geitenkaas erover en garneer met blaadjes munt.

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.

▪ **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: ah.nl

