



Tarte tatin van spruitjes en rode ui

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 30 g boter
- 4 kleine rode uien, gepeld, in dikke plakjes
- 200 g spruitjes, schoongemaakt, gehalveerd
- ¼ bosje tijm, blaadjes
- 1 el fijne kristalsuiker
- 2 el balsamicoazijn
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 1 ei, losgeklopt
- 25 g geitenkaas, verkruimeld

voor erbij

- knapperige groene salade

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Zet een gietijzeren pan (Ø 24 cm) op middelhoog vuur en smelt in de pan 15 g boter.
3. Verdeel de uien en spruitjes in een enkele laag over de pan en bak ze ongeveer 5 minuten, tot ze beginnen te karamelliseren.
4. Strooi dan de meeste tijm erover.
5. Meng de suiker en balsamicoazijn in een kannetje of maatbeker.
6. Schenk in de pan over de spruitjes en uien, en laat de balsamicoazijn in 5 minuten inkoken.
7. Voeg dan wat zout en peper toe en neem de pan van het vuur.
8. Rol het bladerdeeg uit tot een plak van 5 mm dik en snijd er een cirkel uit die even over de pan past.
9. Bedek de pan met een deegcirkel en druk de rand een beetje in de pan.
10. Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei en bak de tarte tatin 20 minuten in de hete oven, of tot het deeg goudbruin en krokant is.
11. Keer de tarte tatin om op een grote, platte schaal en bestrooi met de verkruimelde geitenkaas en de bewaarde tijm.
12. Serveer en geef er een knapperige, groene salade bij.

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: foodandfriends.nl

