



Tarte tatin van uiensoep

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 kg middelgrote uien
- 30 g ongezouten roomboter
- 2 el milde olijfolie
- 1 el tarwebloem
- 1 groentebouillonblokje
- 2 el cognac
- 2 takjes verse tijm
- 75 g gruyère
- 50 g witte basterdsuiker
- 1 el water
- 1 rol vers bladerdeeg

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de helft van de uien in halve ringen.
3. Verhit de boter in een ruime pan met dikke bodem en laat de ui op middelhoog vuur in 30 minuten karamelliseren.
4. Schep regelmatig om.
5. Snijd ondertussen de rest van de uien in parten van 1 cm.
6. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met de olie en rooster ca. 20 minuten in de oven.
7. Bestrooi de gekaramelliseerde uien met de bloem, breng op smaak met peper en eventueel zout en bak al omscheppend 1-2 minuten
8. Verkruimel het bouillonblokje erboven en voeg de cognac toe.
9. Ris de blaadjes van de tijm en voeg ook toe.
10. Bak tot het vocht helemaal is ingekookt.
11. Dit duurt ca. 5-10 seconden.
12. Rasp de kaas.
13. Laat na 10 minuten oventijd van de uienparten de suiker met het water in een steelpan op laag vuur smelten tot karamel.
14. Dit duurt 8 minuten.
15. Roer af en toe met een houten lepel.
16. Schenk de karamel voorzichtig in de gietijzeren pan.
17. Neem de uienparten uit de oven, maar laat de oven aan.
18. Leg de uien (om en om) met de snijkant naar boven, als een waaier in cirkels in de pan.
19. Verdeel daar het gebakken-uienmengsel en de gruyère over.
20. Rol het bladerdeeg uit en snijd er een cirkel van ø 28 cm uit.
21. Leg de cirkel op de uien.
22. Stop goed in bij de randen.
23. Maak met een mes in het midden van het bladerdeeg een gaatje, zodat het vocht kan ontsnappen.
24. Bak de tarte tatin in de oven in ca. 30 minuten gaar en lichtbruin.
25. Laat 10 minuten afkoelen op een rooster.
26. Keer op een bord en bestrooi met peper en eventueel zout.
27. Serveer warm of koud.

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](https://www.ah.nl)