

Tarte Tatin van sjalotjes



Ingrediënten voor 4 personen

500 gram sjalotjes
2 eetlepels balsamicoazijn
1 eetlepel gele basterdsuiker
1 eetlepel verse tijmblaadjes
100 gram geraspte kaas (naar eigen smaak)
6 plakken bladerdeeg
beetje boter om de ovenschaal in te vetten
2 eetlepels olijfolie
1 geklopte eidooier

Verder nodig: rond bakblik of ovenschaal 22 of 24 cm

Bereiden

Ontdooi het bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 220 graden. Pel de sjalotjes. Snijd de grote doormidden, laat de kleine heel. Verhit de olie in een koekenpan en laat de sjalotjes 10 minuten op laag vuur zweten, ze moeten niet bruin worden. Doe er dan de tijm, azijn en suiker bij en een scheutje water. Laat 5 minuten pruttelen en roer regelmatig. Doe de sjalotten in de bakvorm. Even laten afkoelen. Maak van het bladerdeeg twee plakken die net iets groter zijn dan de bakvorm. Leg 1 stuk deeg over de sjalotten, bestrooi met kaas en leg het andere stuk deeg erop. Stop nu het deeg langs de rand in de vorm. Bestrijk met de eidooier en bak 25 minuten in de oven. Laat even afkoelen en stort de taart dan op een mooie schaal. Warm serveren. Eet smakelijk.

