



Hoofdgerechten

Tarte tatin van rode ui en olijven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

6 rode uien
1 handvol veldsla
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1/2 eetlepel rozemarijn (gedroogde)
1 handvol zwarte olijven
5 eetlepels rode wijnazijn
3 eetlepels kristalsuiker
3 eetlepels agavesiroop
50 gram boter

Tarte tatin op z'n best! Dit heerlijke taartje van rode ui en olijven is een origineel en hartig recept. Klaar voor een geweldige smaakbeleving?

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil de rode ui en snijd door midden.

Neem een pan, zet ze op een laag vuur, smelt hierin de boter en voeg al roerend de suiker en agavesiroop toe. Wanneer de suiker verdwenen is blus je de pan met rode wijnazijn. Giet de siroop op de bodem van een ronde taartvorm en leg de halve uien met het snijvlak naar boven in de siroop. Plaats de taartschotel in de oven gedurende een uur, afgedekt met aluminiumfolie.

Haal de schotel uit de oven. Verdeel de olijschijfjes over de rode uien en bestrooi met rozemarijn. Rol het bladerdeeg uit over de uien in de taartvorm. Druk de randen van het deeg naar binnen en maak met een vork gaatjes in het deeg. Zet de schotel opnieuw in de oven en laat de tatintaart verder bakken gedurende 20 minuten.

Haal uit de oven, laat een 10 minuten rusten en draai om op een taartschotel. Serveer met de veldsla.

Keukenbenodigdheden

Oven
Taartvorm

