

Tarte tatin van sjalotten met rozemarijn en feta

Wat heb je nodig voor 4 personen;

- 750 gram sjalotten
- 50 gram kristalsuiker
- Olijfolie
- 5 plakjes bladerdeeg
- Takje rozemarijn
- 100 gram feta
- Ronde bakvorm

En dan;

Verwarm de oven voor op 220 graden. Halveer de slalotten en verhit de olijfolie in een grote koekenpan. Snijd de rozemarijnblaadjes van het takje fijn en bak deze samen met de sjalotten aan in de koekenpan.

Verwarm de suiker in een steelpannetje met dikke bodem totdat deze een mooie roodbruine kleur heeft en dus gekaramelliseerd is. Je kunt de pan tijdens karamelliseren af en toe rond bewegen maar niet roeren.

Zodra de suiker klaar is schenk je deze in de bakvorm, leg nu de sjalotten met de bolle kant in de suiker. Verdeel de plakken bladerdeeg over de sjalotten, zodat alles bedekt is met het deeg. Stop de deegrandjes bij de rand van de bakvorm voorzichtig in en prik een klein gaatje in het midden van het deeg. Bak de tarte tatin in ongeveer 30 min gaar en lichtbruin. Laat de tartineen paar minuten rusten om daarna de tatin omgekeerd op een schaal te storten.

Verdeel als laatste de feta over de tarte tatin. Je kunt hier een frisse groene salade bij serveren en je hebt een mooie vegetarische maaltijd, maar een lekkere biefstuk past hier ook perfect bij!

