



Bijgerecht: Tarte tatin met sjalotjes en tijm

Ingrediënten

100 g roomboter
150 g witte basterdsuiker
1/2 bakje tijm (á 15 g)
2 netten sjalotten (á 400 g), gepeld
5 plakjes roomboterbladerdeeg (pakje 10 plakjes, diepvries), ontdooid

Benodigheden

Quichevorm

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat de boter en suiker in een steelpan langzaam smelten tot een goudbruine karamel. Schenk voorzichtig in de quichevorm.
2. Verdeel de takjes tijm en de hele sjalotten over de karamel. Bedek met bladerdeeg. Stop goed in bij de randen. Bak de Tarte tatin in de oven in circa 30 minuten gaar en goudbruin. Laat 10 minuten afkoelen en keer om op een bord. Bestrooi met peper en zout naar smaak. Garneer eventueel met de rest van de tijm. Serveer warm of koud.

Tip

Je kunt de Tarte tatin 1 dag van tevoren bereiden. Bewaar afgedekt in de koelkast. Als je de Tarte Tatin warm wilt serveren, zet deze dan eventueel 10 minuten in de oven op 190 °C.