

Tarte Tatin van sjalot

Waarom een sjalot?

Soort gerecht: Lekker als groentegarnituur bij een hoofdgerecht van vlees (ossenhaas/rundvlees), wild of gevogelte (tamme eendenborst), als voorgerecht of snack.

Bereidingstijd: 30 minuten

Recept voor 4 personen

300 g sjalotten

200 g suiker

1 eetlepel glucosestroop

1½ eetlepel frambozenazijn of rode wijnazijn

4 plakjes bladerdeeg (diepvries)

Boter

4 vierkante ovenschaaltjes

De sjalotten halveren en in ringen snijden (laat de ringetjes tegen elkaar aan liggen). Snijd de plakjes bladerdeeg op maat (iets groter als de bakjes) en prik met een vork gaatjes erin. Zet de suiker op met de glucosestroop en 1 dl water. Laat op een middelhoog vuur de ingrediënten inkoken zónder erin te roeren, totdat het water verdampt is en de suiker licht begint te kleuren. Zet vervolgens het vuur lager en laat de karamel kleuren tot deze een mooie bruine kleur heeft.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Smeer de schaaltes in met boter. Schenk een klein beetje karamel erin, leg de sjalottenringetjes (tegen elkaar) er bovenop, besprenkel met een klein beetje azijn en dek af met de bladerdeegplakjes. Zet de schaaltes in de oven en bak het bladerdeeg in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar. Haal uit de oven en laat even een minuutje staan. Keer de schaaltes voorzichtig om (gebruik ovenwanten!) op het aanrecht en leg ze met het bladerdeeg naar beneden weer in de bakjes of op een grote schaal. Serveer direct.

Tips:

- Roer nooit in karamel: de suiker gaat aan de zijkanten van de pan zitten, verbrandt hierdoor en kristalliseert weer. De glucosestroop vermindert de kans hierop, maar kan eventueel worden weggelaten in het recept.
- Zorg ervoor dat, bij het bereiden op een gasfornuis, de vlam kleiner is als de pan; de zijkanten worden zo minder heet en de kans op verbranding kleiner.
- Glucosestroop wordt gemaakt van allerlei soorten zetmeel, zoals maïs, tarwe of aardappel.

