

Tarte tatin met kastanjechampignons en rode ui

Lekker met een salade van rucola of witlof en walnoten.

Voor 4 personen

- 30 g roomboter
- 4 rode uien, in dunne ringen
- 2 el balsamicoazijn
- 1 el rietsuiker
- 250 g kastanjechampignons, in plakjes
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- 1 rol bladerdeeg (ca. 270 g), koelvers



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij de uien met de Magimix foodprocessor met de 2 mm snijschijf en de champignons met de 4 mm snijschijf.

Of gebruik een mandoline.

Smelt de boter in een ovenbestendige koekenpan en fruit de rode uiringen op zacht vuur 10 minuten tot ze glazig zijn.

Voeg de balsamicoazijn en rietsuiker toe en laat nog 5 minuten karamelliseren.

Schep de champignons erdoor en bak kort mee tot ze slinken.

Breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.

Leg het bladerdeeg over de vulling en vouw de randen naar binnen, alsof je een kindje instopt in de wieg.

Prik een paar gaatjes in het deeg zodat het stoom kan ontsnappen en het deeg lekker krokant wordt.

Bak de tarte tatin 25 minuten in de oven tot het deeg goudbruin is.

Keer om op een schaal door er een bord op te leggen en de taart – met ovenhandschoenen aan – in één keer om te draaien.

Serveer warm met een salade van rucola of witlof en walnoten.



(recept uit de Libelle)

