



Tarte tatin van gekarameliseerde sjalot

Met salade van spinazie, marcaire en geroosterde rode druiven



Vorbereiden:
55-60 min.

Serveren:
30-35 min.

Hoofdgerecht

Tarte tatin is naar het schijnt per ongeluk ontstaan toen de Franse zusjes Tatin de vergeten bodem van hun appeltaartje er als noodoplossing bovenop legden. Het resultaat was verrukkelijk en zette de appeltaartwereld op zijn kop. Vandaag maak je een hartige variant met sjalotten. De salade met geroosterde druiven en marcaire, een mild kaasje uit de Vogezen, vult het taartje perfect aan.



LA CIBOISE ROUGE

Deze rode wijn is intens, fonkelend en helder granaatrood van kleur. De wijn heeft een complex en delicaat bouquet met kruidige tonen en zwart fruit. De aanwezige rijpe tannines zorgen voor een krachtige structuur.



Sjalot



Rode druiven *



Verse tijm *



Bladerdeeg *



Pecannoten



Verse dragon *



Roodlof *



Marcaire *



Babyspinazie *

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, ovenschaal, kleine steelpan, taartvorm (20 cm en/of 23 cm), koekenpan, aluminiumfolie en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **tarte tatin van gekarameliseerde sjalot**.



VOORBEREIDEN: dag van tevoren of op de dag zelf

1 SJALOT EN DRUIVEN BAKKEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Halveer de **sjalotten** in de lengte, verwijder de schil maar laat de onderkant zitten, zodat ze niet uit elkaar vallen. Meng de **sjalotten** op een bakplaat met bakpapier met de helft van de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Bak de **sjalotten** 25 – 30 minuten in de oven, of totdat ze zacht zijn en bruin beginnen te worden. Meng de **druiven** met de overige olijfolie in een ovenschaal en bak ze na 10 minuten mee in de oven. Laat de oven daarna aan staan.



VOÓR HET VOORGERECHT

5 Verwarm de oven voor op 180 graden en haal de tarte tatin uit de koelkast. Verhit een koekenpan zonder olie op hoog vuur en rooster de **pecannoten** totdat ze beginnen te geuren. Haal daarna uit de pan. Pak de bovenkant van de bakvorm zorgvuldig in met aluminiumfolie, zet de tarte tatin in de oven en verwarm 20 – 25 minuten.

2 SIROOP MAKEN

Voeg ondertussen de suiker en 1½ el zwarte balsamicoazijn per persoon toe aan een kleine steelpan en breng op middelhoog vuur aan de kook. Draai het vuur middellaag en laat, zonder te roeren, 2 – 4 minuten zachtjes koken tot de suiker is opgelost en het mengsel stroperig wordt. Roer de roomboter erdoor en haal de pan van het vuur. Ris de blaadjes van de takjes **tijm**.



6 SNIJDEN

Snijd ondertussen de blaadjes van de **dragon** fijn. Maak de blaadjes los van de **roodlof** en snijd ze in de lengte in dunne reepjes. Snijd de **marcaire** in dunne, lange plakken. Hak de geroosterde **pecannoten** grof.

3 TARTE TATIN MAKEN ★

Vet per 2 of 3 personen een taartvorm (★zie tip) of een ovenschaal (★zie afbeelding voor de diameter) in met wat olijfolie en schenk de balsamicosiroop erin. Verdeel de **sjalotten** met de snijkant naar boven over de bodem. Zorg ervoor dat ze dicht tegen elkaar aan liggen en bestrooi met het grootste deel van de **tijm**.



VLAK VOOR SERVEREN

7 SALADE MENGEN

Meng in een saladekom de overige zwarte balsamicoazijn, de extra vierge olijfolie, honing en mosterd tot een vinaigrette. Voeg de geroosterde **druiven**, de **dragon** en de helft van de **pecannoten** toe en breng op smaak met peper en zout. Meng vervolgens de **babyspinazie** en **roodlof** door de vinaigrette.

4 TARTE TATIN BAKKEN

Snijd voor elke bakvorm een rondje uit het **bladerdeeg** dat net iets groter is dan de bakvorm en prik met een vork een aantal keer in het deeg. Drapeer het deeg voorzichtig over de **sjalotten** en stop de deegrand voorzichtig in. Bak de tarte tatin 20 – 30 minuten in de oven, of totdat hij gaar en goudbruin is. Laat de tarte tatin in de vorm afkoelen en bewaar daarna tot gebruik, afgedekt, in de koelkast.



8 SERVEREN

Keer de **tarte tatin** voorzichtig om op een bord. Verdeel de **salade** over de borden. Leg de plakken **marcaire** zo op de salade dat ze in de lengte overlappen en bestrooi met de overige **pecannoten**. Snijd de **tarte tatin** in punten en serveer met de **salade**.

TIPS & INGREDIËNTEN

Tarte tatin van gekarameliseerde sjalot.

★ TIP

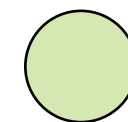
Gebruik je een springvorm voor het maken van de tarte tatin? Dan is het belangrijk dat je de binnenkant van de vorm zorgvuldig bekleedt met aluminiumfolie. Anders bestaat de kans dat de siroop uit de vorm lekt.

★ TIP

Je kunt de tarte tatin ook maken in een ovenschaal. Laat de tarte tatin in de pan of taartvorm afkoelen en verhit hem vlak voor het serveren op middellaag vuur, zodat de siroop weer vloeibaar wordt en de tarte tatin makkelijk loslaat.

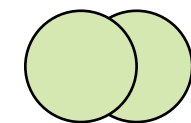
TAARTVORMEN

2 PERSONEN



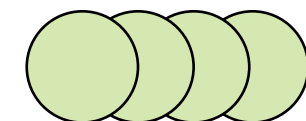
Ø20 cm

4 PERSONEN

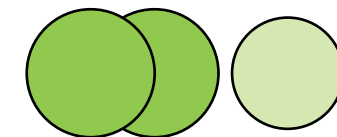


2 x Ø20 cm

8 PERSONEN



4 x Ø20 cm



2 x Ø23 cm + Ø20 cm

3 PERSONEN



Ø23 cm

6 PERSONEN



2 x Ø23 cm

OF

2-8 PERSONEN INGREDIËNTEN

	2P	3P	4P	6P	8P
Sjalot (st)	8	12	16	24	32
Rode druiven (g) *	100	150	200	300	400
Verse tijm (takjes) 23) *	6	9	12	18	24
Bladerdeeg (rol) 1) 21) *	½	¾	1	1½	2
Pecannoten (g) 8) 19) 22) 25)	30	45	60	90	120
Verse dragon (takjes) 23) *	6	9	12	18	24
Roodlof (st) *	1	1½	2	3	4
Marcaire kaas (g) 7) *	80	120	160	240	320
Babyspinazie (g) 23) *	40	60	80	120	160
Olijfolie* (el)	1	1½	2	3	4
Suiker* (tl)	2	3	4	6	8
Zwarte balsamicoazijn* (el)	3½	5¼	7	10½	14
Roomboter* (el)	2	3	4	6	8
Extra vierge olijfolie* (el)	1½	2¼	3	4½	6
Honing* (tl)	¼	½	½	¾	1
Mosterd* (tl)	¼	½	½	¾	1
Peper & zout*	naar smaak				

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3573 / 854	880 / 210
Vet totaal (g)	67	17
Waarvan verzadigd (g)	26,5	6,5
Koolhydraten (g)	42	10
Waarvan suikers (g)	18,2	4,5
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	20	5
Zout (g)	0,1	0,0

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 21) Melk/lactose

22) (Andere) noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be
KERST | 2017

