

# Tarte tatin van sjalot en bacon

🍴 4 personen

👨‍🍳 Sligro-ISPC



## Ingrediënten

- 4 plakjes bladerdeeg
- 400 g banaansjalot
- 6 plakjes bacon
- 12 blaadjes salie
- 50 g roomboter
- 2 el balsamicoazijn
- 2 el honing

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 185 °C.
- Maak de sjalotten schoon en halveer deze in de lengte.
- Verwarm in één grote of juist vier kleine gietijzeren pannetjes de roomboter en bak gedurende enkele minuten aan beide kanten de sjalotten mooi goudbruin. Draai om, zodat de gesneden kant naar beneden ligt en steek er de blaadjes salie tussen.
- Snijd de bacon in stukjes en verdeel over de sjalotten. Druppel er de balsamicoazijn en honing over.
- Druk het bladerdeeg er goed stevig op en druk langs de randjes naar binnen, snijd bij waar nodig.
- Plaats gedurende 15-20 minuten in de voorverwarmde oven, zodat het deeg mooi goudbruin bakt en licht souffleert.
- Neem uit de oven, laat enkele minuten rusten en los nu uit de vorm.
- Opmaak tip: Je kunt de tarte tatin in een grote gietijzeren pan bakken of juist per persoon maken in minipannetjes.