

Tarte Tatin med skalotteløg.

Tarte Tatin er oprindeligt en sød tærte med æbler. Men principperne i denne “omvendte” tærte, fungerer også ganske godt i det salte køkken.

Her er en super delikat version med søde skalotteløg i stedet for syrlige æbler.

Perfekt til en hyggeligt frokost eller som tilbehør til et godt aftensmåltid. Du kan også godt bruge almindelige løg, så skal løgene bare steges lidt længere på panden fra starten af.

600 gram skalotteløg

50 gram smør

4 spsk akaciehoning

4 spsk balsamicoeddike, gerne en rigtig god en

3 friske timian kviste, kun bladene

Havsalt, peber

200 gram butterdej

Lidt mel til at drysse på bordet, når butterdejen rulles ud.

Fremgangsmåde:

Forvarm ovnen til 200°C

Pil løgene og skær dem i halve. Smelt smørret i en pande, der kan tage alle løgene (eksempelvis Raadvad Rotissér) i ét lag og som kan gå i ovnen. Tilsæt løgene med skærefladerne opad og steg dem ved medium varme i omkring 5 minutter, til de lige er begyndt at brune og blive lidt møre.

Tilsæt honning, balsamico og timian, og steg videre i yderligere 4-6 minutter, til løgene er fint glaserede og brune. Hold godt øje med væsken, så det ikke brænder på.

Rul butterdejen ud i en cirkel der er lidt større end selve panden. Prik den godt med en gaffel og læg den over løgene i panden. Tryk “overskydende” dej ned langs siderne.

Bag i 25-30 minutter, til butterdejen er hævet godt op og har taget farve. Tag tærten ud af ovnen og lad køle ned i 4-5 minutter. Dæk panden med en stor tallerken eller et fad, vend det hele på hovedet, så tærten ender på tallerkenen. Vær forsigtig og gør det hele i en rolig, men hurtig bevægelse.

Server som en dejlig frokost, med en god salat eller som tilbehør til en god bøf eller et stykke kylling.

Bræk evt. noget god blød gedeost henover og lad det smelte lidt ned mellem skalotterne...