

UIEN TARTE TATIN



Een uien tarte tatin is een hartige variatie op de klassieke tarte tatin, de omgekeerde appeltaart. Je kunt voor deze hartige taart alle soorten uien gebruiken. Van sjalotjes tot grote witte uien. Een echte tarte tatin-vorm is fijn om te gebruiken maar met een glazen ovenschaal of een koekenpan gaat het ook.

Deeg

100 gram **meel**

50 gram **boter**

1 **ei**

½ theelepel **zout**

beetje **water**

Vulling

1 kg **uien** (6 middelgrote)

50 gram **boter**

3 takjes verse **tijm**

100 gram **feta kaas**

zout en **peper**

Een soepel deegje draaien in de keukenmachine met het mes van de boter, boem, zout en het ei. Het deeg een half uur laten rusten. De uien doormidden snijden zodat de ringen heel blijven. Als je sjalotjes gebruikt, deze heel laten als ze heel klein zijn anders halveren. De uien met de boter en de tijmblaadjes in de tarte tatin-vorm of in een koekenpan leggen met de platte kant naar beneden. Het vuur aanzetten en de uien heel langzaam verhitten. De uien moeten de tijd krijgen om

gaar te worden alvorens ze gaan karamelliseren door de suikers in de uien. Een deksel op de pan of tarte tatin-vorm doen en de uien twee keer omdraaien tijdens het garen. Als de uien bijna gaar zijn haal je de deksel van de pan zodat de suikers in de uien karamelliseren.

De vorm van het vuur halen en af laten koelen. Als er zonder tarte tatin-vorm gewerkt wordt, leg je de uien met de platte kant naar beneden in de (glazen) lage taartvorm. De feta in 0,5 cm dikke plakken snijden en rondom en bovenop de uien draperen. Het deeg in een slordige ronde lap op de afgekoelde uien leggen. De taart in ongeveer 20-30 graden afbakken in een oven op 150 graden. De taart uit de oven direct omkeren en serveren als een bijgerecht bij vlees of als hoofdgerecht met een salade. Je kan eventueel meer kaas gebruiken, dan wordt de taart machtiger.

De ui is letterlijk als groente al enige millennia bekend, er zijn in China uienresten uit het bronzen tijdperk 5000 v.C gevonden en uit bronnen van rond 3000 v.Chr. blijkt dat de ui voor het eerst in delen van Azië, in Iran en Afghanistan en India, werd verbouwd. Vanuit India is de ui naar Griekenland en Egypte gebracht. In decoraties en hiërogliefen van piramides komt de ui veelvuldig voor. De piramide bouwers kregen uien als rantsoen. Aangenomen werd dat de ui de fysieke kracht bevorderde en ziekten hielp voorkomen en werd de schil door de structuur gezien als een symbool van eeuwigheid. Uien werden ook door Grieken en Romeinen gebruikt. In het oude Griekenland aten atleten uien in grote hoeveelheden, omdat men geloofde dat ze het bloed lichter maakten. Romeinse gladiatoren wreven hun lichamen met uien om hun spieren te verstevigen. In de Middeleeuwen waren uien erg belangrijk als voedsel, zo erg dat ze werden gebruikt om huur te betalen en als geschenk. Artsen hebben uien voorgeschreven om hoofdpijn te verlichten, slangenbeten en haarverlies te behandelen. Na de introductie door de Romeinen in Europa werd de ui als groente snel populair. In de 13de eeuw was er in Londen een levendige handel en werden er zelfs geïmporteerde uien verkocht. Vanaf dat moment neemt de ui in belang toe, zowel in Europa als daarbuiten. In de zestiende eeuw werden uien ook voorgeschreven als geneesmiddel tegen onvruchtbaarheid, niet alleen bij vrouwen, maar ook bij huisdieren.