Tarte tatin met sjalotjes en geitenkaas

Ingrediënten

400 g (gram) Sjalotje
95 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 tl. (theelepels) Schenkstroop
1 tl. (theelepels) Water
1 pak(ken) Koopmans Omgekeerde Appeltaart
100 g (gram) Geitenkaas
2 takje(s) Rozemarijn
50 g (gram) Rucola

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Springvorm Ø24 cm
Bakpapier

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 180°C).

Bekleed de springvorm met bakpapier.

2. Omgekeerde taartbereiding

Pel en snijd de **sjalotjes (400 g)** in de lengte doormidden.

Smelt de **boter (20 g)** in een steelpan. Voeg de **schenkstroop (1 el)**, het **water (1 el)** en de inhoud van het **zakje karamelsausmix (1 pak Koopmans Omgekeerde Appeltaart)** toe en roer tot een gladde saus.

Verdeel de karamelsaus over de bodem van de springvorm en besprenkel met de **rozemarijn (2 takjes)**. Verdeel vervolgens de sjalotjes over de karamelsaus en zet opzij.

3. Maak een kruimeldeeg

Klop ondertussen de resterende **boter (75 g)** zacht. Voeg de bodemmix en 3 eetlepels water toe. Meng alles met een mixer met garden op de middelste stand kort door elkaar zodat er een kruimeldeeg ontstaat.

Verdeel het kruimeldeeg over de sjalotjes in de springvorm en druk goed aan.

Plaats de springvorm in het midden van de oven en bak in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.

Laat de hartige taart minimaal 30 minuten afkoelen, verwijder de springvorm, plaats een bord er bovenop, keer om en verwijder voorzichtig het bakpapier. Verkruimel de **geitenkaas (100 g)** erover en verdeel tot slot de **rucola (50 g)** over de taart.