



KOKEN MET EEN BUDGET

Uientaart met gorgonzola en spekjes

HOOFDGERECHT

🕒 10 + 35 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

-  125 g gerookte spekreepjes
-  1½ el olijfolie
-  2 rode uien (in ringen)
-  2 uien (in ringen)
-  ½ rol diepvriesbladerdeeg of hartige taartdeeg (koelvers)
-  2 el paneermeel
-  3 eieren
-  100 ml kookroom
-  100 g gorgonzola (in stukjes)
-  ½ el gedroogde Provençaalse kruiden

MATERIAAL: quichevorm of lage taartvorm

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bak de spekreepjes uit in een droge, hete koekenpan.
3. Schep ze uit de pan.
4. Voeg de olijfolie toe aan het spekvet en bak hierin de uienringen circa 8 minuten.
5. Bekleed de vorm met het bladerdeeg en het bakpapier.
6. Prik de deegbodem in met een vork en bestrooi met paneermeel.
7. Verdeel de ui en spekjes erover.
8. Klop de eieren los met de kookroom, gorgonzola en kruiden.
9. Giet dit over de taartvulling en bak de taart in de oven in circa 35 minuten goudbruin en gaar.

TIP: Een hartige taart of quiche is de perfecte budgetmaaltijd. Met een paar ingrediënten bak je namelijk al een heerlijke taart en je kunt ontelbaar veel smaakcombinaties maken. Gebruik je creativiteit en verwerk zo de restjes uit je koelkast eens op een andere manier. In plaats van kookroom kun je ook crème fraîche of Griekse yoghurt gebruiken voor een wat frisser resultaat.

Bron: boodschappen.nl

