



## Hartige taart met rode ui, bieten en geitenkaas



**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 100 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

#### **voor de vulling**

- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 25 g ongezouten boter, plus extra om in te vetten
- 🍴 700 g rode uien, in dunne ringen
- 🍴 5 takjes tijm, plus extra om te serveren
- 🍴 3 el balsamicoazijn
- 🍴 400 g gekookte jonge bietjes, in de lengte gehalveerd
- 🍴 1 el heldere honing
- 🍴 175 g zachte geitenkaas, verkruid

#### **voor het walnotendeeg**

- 🍴 40 g walnoten
- 🍴 185 g tarwebloem, gezeefd, plus extra om het deeg uit te rollen
- 🍴 85 g koude boter, in blokjes
- 🍴 1 ei, gesplitst

**MATERIAAL:** keukenmachine, springvorm (Ø 24 cm), bakpapier, blindbakvulling

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Rooster voor het deeg de walnoten in een droge koekenpan op matig vuur onder af en toe roeren in 4-5 minuten lichtbruin.
2. Hak ze dan fijn en zet ze apart.
3. Doe de bloem, een flinke snuf zout en de boter in een keukenmachine en meng dit met de pulseerknop tot het lijkt op fijn broodkruim.
4. Voeg de walnoten, eidooier en 2-3 eetlepels koud water toe en ga door met pulseren tot er een deegbal ontstaat.
5. Neem het deeg uit de keukenmachine, verpak het in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.
6. Verwarm intussen de olie en boter in een grote pan en bak de uien in een gedeeltelijk afgedekte pan op laag vuur onder af en toe roeren in 20 minuten zacht maar niet bruin.
7. Voeg de tijm en balsamico toe en bak dit nog 5 minuten, tot de azijn is opgenomen.
8. Voeg de biet en honing toe en roer tot alles glanst.
9. Breng het geheel dan op smaak met zout en peper en zet het apart.
10. Verwarm de oven voor op 180°C en vet een lage springvorm van 24 cm licht in met boter.
11. Rol het deeg uit op een licht bebloemd werkvlak en druk het voorzichtig in de voorbereide vorm.
12. Prik het deeg een paar keer in met een vork, bekleed het met bakpapier en vul het met bakbonen of een andere blindbakvulling.
13. Bak de taartbodem in 20 minuten bijna gaar, verwijder dan de bonen en het papier en bak de bodem in nog 15 minuten gaar.
14. Bestrijk de taartbodem met geklopt eiwit en vul hem met het ui-bietenmengsel.
15. Verdeel er de geitenkaas over en bak de taart 15 minuten, of tot de kaas hier en daar bruin is geworden.
16. Garneer hem met enkele takjes tijm en serveer het gerecht.

**BRON:** [okoko.nl](https://www.okoko.nl)