



Hartige taart met roquefort, ui en walnoot



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 115 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 150 g roomboter
- 🍳 125 g volkorenmeel
- 🍳 125 g bloem, + extra om mee te bestuiven
- 🍳 2 grote eieren, plus 3 eidooiers
- 🍳 4 grote uien, zeer fijn gesnipperd
- 🍳 2 volle tl suiker, optioneel
- 🍳 225 ml slagroom
- 🍳 75 ml melk
- 🍳 nootmuskaat, versgeraspt
- 🍳 100 g Roquefort of andere blauwschimmelkaas, verbrokken
- 🍳 2 el olijfolie
- 🍳 4 teentjes knoflook, in plakjes
- 🍳 125 g walnoten, in helften
- 🍳 2 el walnootolie
- 🍳 3 el grof gehakte platte peterselie

MATERIAAL: foodprocessor, keukenfolie, taartvorm (25 cm Ø), bakpapier, blindbakkvulling

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Verwarm de oven voor tot 200°C (gasstand 6).
2. Doe 125 gram roomboter, het meel, de bloem en ½ tl zout in de foodprocessor; gebruik een plastic deegmes.
3. Laat draaien totdat het mengsel lijkt op broodkruim.
4. Voeg 1 eidooier toe, die je hebt vermengd met 1 el zeer koud water, en draai weer, totdat het deeg een bal vormt.
5. Wikkel in keukenfolie en leg in de koelkast, ten minste 2 uur.
6. Neem het deeg uit de koelkast en rol het uit op een met bloem bestoven werkvlak, totdat het groot genoeg is om te passen in een taartvorm van 25 cm doorsnee en 3 cm diep.
7. Leg het deeg in de vorm en zet weer koel weg, 20 minuten.

Bereiden

8. Bedek de taartvorm met vetvrij papier, vul met gedroogde bonen en zet 10 minuten in de oven.
9. Verwijder het vetvrij papier en de bonen en zet nog 5 minuten in de oven.
10. Laat afkoelen.
11. Verhit de overgebleven roomboter in een koekenpan met dikke bodem en fruit daarin de uien, al roerend, ongeveer 5 minuten.
12. Voeg een scheut water toe, doe de deksel op de pan en laat boven een laag vuur zachtjes sudderen, totdat de uien zeer zacht en goudbruin zijn, na 30 tot 40 minuten.
13. Zet het vuur hoger en bak de uien al roerend totdat ze nog donkerder worden en uiteindelijk gekaramelliseerd zijn.
14. Als je het moeilijk vindt om de uien in dit stadium te krijgen, strooi je er een paar theelepeltjes suiker over; dat help het proces te versnellen.
15. Zet apart.
16. Meng de eieren en de overgebleven 2 eidooiers, de slagroom en melk door elkaar en breng op smaak met zwarte peper en nootmuskaat.
17. Verdeel de uien over de bodem van de taart en strooi er de Roquefort over.
18. Giet het eimengsel erover.
19. Verlaag de oventemperatuur tot 190°C (gasstand 5) en bak de taart 40 tot 45 minuten, of totdat de taart goed bruin is en in het midden net gestold.
20. Neem uit de oven en laat de taart in de vorm ongeveer 10 minuten afkoelen.
21. Verhit de olijfolie in een koekenpan en voeg de knoflook en walnoten toe.
22. Roerbak totdat de knoflook goudbruin is en de walnoten licht geroosterd.
23. Roer er de walnootolie en de peterselie bij.
24. Serveer de taart warm, met het mengsel van walnoot en knoflook eroverheen geschapt.

BRON: okoko.nl