



## Hartige taart met uien en rookworst

**1 TAART = 8 PUNTEN**

**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 20 + 35 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍳 5 uien
- 🍳 4 el olijfolie
- 🍳 1 Gelderse rookworst
- 🍳 3 eieren
- 🍳 4 el melk
- 🍳 100 g gemalen belegen kaas

**MATERIAAL:** bakpapier, springvorm 24 cm Ø

**ZO MAAK JE HET:**

1. Oven voorverwarmen op 200 °C.
2. Deeg volgens gebruiksaanwijzing ontdooien.
3. Uien pellen en in ringen snijden.
4. In koekenpan ui in olie 10 minuten zacht bakken.
5. Rookworst in plakjes snijden.
6. Eieren met melk, zout en peper loskloppen.
7. Ingevette vorm met deeg bekleden.
8. Ui over bodem verdelen.
9. Worst erover verdelen en eimengsel over taart schenken.
10. Taart met kaas bestrooien en in midden van oven in ca. 35 minuten gaar en goudbruin bakken.

**TIP:** Om bevroren filodeeg makkelijk te verwerken, zonder dat het scheurt, kun je deze het beste een halve dag van tevoren in de koelkast leggen.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

