



Hoofdgerechten

Ronde taart met witloof, blauwe kaas en druiven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 witloof (stronkjes)
2 eetlepels boter
scheutje water
1 eetlepel honing
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
4 eieren
3 deciliter room
100 gram blauwe kaas
100 gram druiven (blauw of wit)
3 takjes tijm
peper
zout

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 185 °C.

Verwijder de harde kern uit de witloofstronken en snijd ze in vier. Verhit de boter in een braadpan en stoof het witloof. Kruid met peper en zout. Giet er een scheutje water bij en voeg de honing toe. Laat 10 minuten garen onder deksel op een zacht vuurtje. Verwijder daarna het deksel en laat het witloof karamelliseren.

Kluts de eieren onder de room. Kruid met peper en zout.

Rol het bladerdeeg met bakpapier uit in een bakvorm. Bedek opnieuw met bakpapier en vul met bakbonen. Bak het deeg gedurende 10 minuten in de oven. Haal de bakvorm uit de oven en verwijder de bonen en het bakpapier

Schik het witloof op de bodem van gebakken bladerdeeg. Brokkel er de blauwe kaas bij en giet er het eimengsel over.

Bak de taart gedurende 15 minuten in de oven. Haal de taart uit de oven en leg er de druiven op. Bak de taart opnieuw 15 minuten verder.

Haal de taart opnieuw uit de oven en verwijder de bakvorm. Werk af met de verse takjes tijm.

Keukenbenodigdheden

Bakvorm & bakpapier
bakbonen

