



Zondag 4 mei 2014

Hartige taart met bladerdeeg

Ingrediënten

8 plakjes roomboter bladerdeeg (kopen: we zijn puriteins maar er zijn grenzen), handje paneermeel of vermalen beschuit, 30 gram roomboter om in te vetten en om in te bakken, 200 gram gerookt spek in blokjes, 100 gram ontbijtspek in plakken, 3 eieren, 200 ml crème fraîche, 1 prei, 200 gram geraspte kaas (Emmentaler, Gruyère, Oude), 1 ui, 1 tomaat, paar takjes verse tijm uit de tuin en P&Z

Bereiding

Bekleed een ingevette taartvorm met de plakjes ontdooide bladerdeeg. Ik leg er vanuit het midden 4 op de bodem en snijd de andere plakjes diagonaal en bekleed daar de wanden mee. Wat over is gebruiken om de naden wat te verstevigen. Bestrooi met paneermeel (absorbeert vocht waardoor het deeg droog blijft).

Zet de gesnipperde ui aan in de roomboter en voeg na 5 minuten het spek in blokjes en de in ringen gesneden prei toe. Liefhebbers kunnen nog een teen knoflook overwegen. Het mengsel apart zetten en in een kom de eieren met de crème fraîche en de helft van de kaas goed vermengen en P&Z toevoegen. Het spekmengsel verdelen over de bodem van de taartvorm en hierna het room mengsel uitschenken. Top af met de andere helft geraspte kaas. Even met de taartvorm op het aanrecht kloppen om luchtballen te laten verdwijnen. Leg op het mengsel plakken tomaat en tijm. Maak nu een raster van het ontbijtspek en bak de taart 40 minuten in de oven op 180 graden.

Variaties

Varieer deze taart met allerlei ingrediënten. Voeg voor een visversie gerookte makreel en doperwten toe, maar laat de makreel en erwten niet meebakken met de ui en prei. En geen raster van ontbijtspek.

Voeg geblancheerde broccoli en 300 gram rauwe blokjes zalm toe (ook niet meebakken, de zalm gaart in de oven).

Ham en witte asperges (1 kilo) met peterselie is ook lekker. Maak het roommengsel op dezelfde wijze en voeg 20 gram gehakte peterselie toe. Bekleed de taartvorm met stukjes voorgekookte asperges (7 minuten) en vraag de slager naar goede ham en laat 200 gram aan een stuk snijden op de machine. Snijd hier zelf blokjes van. Leg op de asperges en giet het roommengsel erover. Maak nu een raster van een paar groene asperges (rauw en dun geschild) voor het contrast.

Bij alle variaties geldt dezelfde baktijd.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014