

## Recept

---

### Uientaart

Voor 4 tot 6 personen

#### Benodigheden

Vulling:

- ✓ 100 gram boter
- ✓ 4 grote uien, in dunne ringen
- ✓ enkele takjes rozemarijn
- ✓ 4 eidooiers
- ✓ 2,5 dl slagroom
- ✓ zout en versgemalen zwarte peper

Deeg:

- ✓ 45 gram ijskoude boter in stukjes
- ✓ 100 gram bloem
- ✓ 1 eidooier
- ✓ snufje zout



#### Bereiding

Meng voor het deeg de boter en bloem snel door elkaar. Voeg de dooier, het zout en zo veel water toe dat er een samenhangende bal ontstaat. Leg het deeg 30 minuten in de koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden. Smelt de boter voor de vulling en fruit de uien op laag vuur tot ze zacht zijn, maar niet kleuren. Laat al het vocht verdampen of schenk het uit de pan. Doe de uien in een grote kom. Klop de dooiers los met de room. Voeg dit mengsel toe aan de uien en breng het op smaak met de rozemarijn, zout en flink wat peper! Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak en bekleed een taart- of pievorm (22cm). Prik de bodem her en der in met een vork. Vul de vorm met de uienvulling en bak de taart in de oven in circa 40 minuten goudbruin en gaar.

**EET SMAKELIJK!**

