

Uientaart met Brugge Apero Mosterd/Fenegriek

Ingredienten:

- 1 vel bladerdeeg
- 300 g droge bonen (keramische bonen)
- 2 uien
- 200 g gerookte spekblokjes
- 3 eieren
- 300 ml room
- 120 g Brugge Apero Mosterd/Fenegriek, kubusjes
- peper, zout en nootmuskaat

Bereiding:

1. Leg het deeg op een bakpapier in een taartvorm van 23 cm doormeter. De bodem een paar keer doorprikken en hier op de bodem nog eens een boterpapiertje leggen met daarop de bonen.
2. Laat dit bakken in een oven van 200°C gedurende 15 à 20 min. Dan de bonen en papier verwijderen.
3. Bak de uienringen in de boter samen met het spek gedurende 10 min.
4. Eieren loskloppen met de room en kruiden met, peper en zout en nootmuskaat.
5. Het uienmengsel in de deegvorm leggen en hierop de kaas verdelen en hierop het ei room mengsel gieten.
6. Dit bakken bij 180°C gedurende 45 minuten tot de vulling droog is en een mooie bruine kleur heeft.

Tip: Gebruik een glutenvrij vel bladerdeeg om het recept glutenvrij te maken.

Smakelijk!

4 personen

60 min

Hoofdgerecht

2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/uientaart-met-brugge-apero-mosterdfenegriek>