



## Witloftaart met gerijpte geitenkaas

Hoofdgerecht, Snack • Groente, oven  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Uien  
boter  
zout en peper  
koriander (poeder)  
Witlof  
zout en peper  
Rolletje gerijpte geitenkaas  
vloeibare honing  
bladerdeeg  
ei

### Bereiding

Uien in halve ringen snijden en bakken in boter met wat za'atar tot ze mooi bruin en licht gekarameliseerd zijn.  
Laten afkoelen.  
Het onderste deel van de witlofstronken wegsnijden.  
Witlof in lange plakken snijden en bakken in hete boter tot ze net wat kleur krijgen.  
Laten afkoelen.  
Ei losroeren.  
Bakplaat beleggen met bakpapier.  
Bladerdeeg op de bakplaat en zorg voor een opstaand randje.  
Bladerdeeg inprikken met een vork.  
Oven verwarmen op 210 graden.  
Leg de afgekoelde uienringen op het bladerdeeg, verspreid goed en zorg dat het er niet te dik op ligt.  
Daarop het afgekoelde witlof, ook goed gespreid en niet te veel op elkaar.  
Licht kruiden met zout en peper.  
Alles, dus niet enkel de randen, licht bestrijken met losgeroerd ei.

Plaats in de oven voor 25 minuten.

Geitenkaas in dunne plakjes snijden en op de half gebakken witloftaart schikken.

Doe op ieder rondje geitenkaas enkele druppeltjes honing en plaats terug in de oven voor 15 minuten.

Let op: temperatuur en baktijd is nooit absoluut zoals in recepten vermeld staat. Altijd zelf in de gaten houden of het één of ander moet bijgestuurd worden.

## Notities

Recept voor een hartige taart met witlof en geitenkaas.

## Foto's

