

TIJN VAN DE SMAAK

ajuinrecepten

Uientaart (quiche aux oignons) (4 personen)

Benodigdheden deeg:

150 gr. bloem ,zout, 100 gr. harde boter

Benodigdheden vulling:

4 plakjes ontbijtspek, 500 gr. uien, 2 eieren, 1 dl. melk, 1 dl. slagroom, zout, peper, 50 gr. geraspte oude kaas, 1 blikje ansjovisfilet

Verwarm de oven voor op 200 ° C.

Meng de bloem met het zout. Snijdt de boter in heel kleine stukjes en roer deze door het bloemengsel. Schenk er dan geleidekijk +- ½ liter koud water bij tot een vochtig, maar niet te nat deeg ontstaat. Vorm hiervan een bal, rol hem uit en vouw het deeg op als een zakdoek. Rol het weer uit en bekleed hiermee de vorm. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem en bak het 10 minuten op het rooster in een voorverwarmde oven halfgaar.

Snijd intussen het ontbijtspek in kleine stukjes en bak ze langzaam. Voeg de in dunne ringen gesneden uien toe en bak deze even mee. Laat het mengsel afkoelen. Klop de eieren los en roer de melk, de slagroom en wat zout en peper erdoorheen.

Leg het uienmengsel in het deegbakje, bestrooi dit met kaas en giet hieroverheen de losgeklopte eieren. Bak de taart op het rooster onder in de voorverwarmde oven; leg er na 15 minuten bakken de reepjes ansjovis in de vorm van ruitjes op en bak de taart nog 15 minuten. Schakel de oven uit en laat de taart nog 10 minuten in de gesloten oven staan. Serveer dit gerecht warm.



TIJN VAN DE SMAAK

ajuinrecepten

Franse uiensoep met rode wijn en roquefort

5 middelgrote uien, 25 gr. boter, 2 el. olijfolie, 1/4 liter droge rode wijn, 2 laurier blaadjes, 1 stukje foelie, 1 tl. tijm, 1 tl. peper, 2 vleesbouillon blokjes, 30 gr. roquefort, 4 eetlepels slagroom, zout

Uien pellen en fijn snipperen. In pan boter en olie verhitten. Ui toevoegen en al omscheppend in circa 5 minuten lichtbruin bakken. Toevoegen $\frac{3}{4}$ liter water, wijn, laurier, foelie, tijm en peper. Bouillonblokjes erboven verkruiden. Soep al roerend aan de kook brengen en afgedekt circa 20 minuten heel zachtjes laten koken. Intussen grill voorverwarmen op hoogste stand. In kom kaas fijn verkruiden. Slagroom erdoor roeren. Laurier en foelie uit soep verwijderen. Zonodig met schuimschaaf schuim van soep scheppen. Soep op smaak brengen met zout en peper. Overdoen in vier ovenvaste soepkommen. Kaas mengsel erover verdelen. Soepkommen onder grill schuiven en kaas in circa 3 minuten laten gratineren.

Uien zacht en zoet (2 personen)

300 g kleine uien, 40 g boter, 2 el. bruine suiker, 3 el. water, 1 tl. tijm

Pel de uien (laat ze heel) en smoor ze in de boter tot ze zacht zijn. Roer ze een paar keer om. Voeg water, suiker en tijm toe en laat op een laag vuur staan tot het vocht stroperig is geworden.

