

Uientaart

Ingrediënten

- 1 rol pâte brisée
- 5 grote uien
- 3 eetlepels olie
- 3 eetlepels meel
- een halve liter melk
- 1 ei
- paneermeel
- zout en peper
- thijm en nootmuskaat
- gemalen kaas

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Leg het deeg in een vorm.
3. Snijd de uien, fruit ze zachtjes 20 minuten in de olie.
4. Voeg al roerend het meel toe.
5. Voeg op een hoog vuur beetje bij beetje de melk toe zodat een dikke saus ontstaat.
6. Giet er van het vuur af een ei bij, en zout, peper, thijm en nootmuskaat.
7. Giet de saus over het deeg. Strooi er paneermeel en gemalen kaas overheen.
8. Zet dit 35 minuten in de oven.