



De Kookjuf

Tarte flambée of Flammenkuche

Ingrediënten

- | | | |
|--------------------|-------------------------|---------------------------|
| -1 pak witbroodmix | -voor de vulling: | -100 gram kaas naar keuze |
| -250 ml warm water | -2 eetlepels olijfolie | of 150 gram spekreepjes |
| -4 el olijfolie | -3 grote uien | |
| | -100 gram crème fraîche | |
| | -100 gram kwark | |
| | -zout en peper | |

Bereiding

1. Doe de broodmix, doe de olijfolie en het water erbij en kneed tot een soepel deeg. Dek af en laat een half uurtje of meer rijzen
2. Laat de oven voorverwarmen op de hoogste stand
3. Maak ondertussen de vulling
4. Maak de uien schoon en snipper deze
5. Bak in de olijfolie de uien op matig vuur tot ze zacht zijn
6. Indien je kiest voor spekreepjes, mogen deze even meegebakken worden
7. Meng de crème fraîche met de kwark en breng op smaak met zout en peper
8. Rol het deeg uit op een bakplaat met bakpapier
9. Rol de randjes iets op tot een dikkere laag
10. Verdeel het kwarkprutje over de bodem
11. Doe de uien eroverheen (eventueel met spekjes)
12. Verkrumel de kaas over de hartige taart
13. Bak de taart 15 minuten tot hij gaar en knapperig is
14. Als je een pizzasteen gebruikt, is 8 minuten meestal voldoende