



Witloftaart

Hoofdgerecht voor 4 tot 6 personen

Ingrediënten deeg

- ✕ 300 gram bloem
- ✕ 150 gram boter
- ✕ Snuf zout
- ✕ 1 ei
- ✕ 2 el koud water

Bereiding deeg

- 1 Doe alle ingrediënten voor het deeg in een grote kom
- 2 Mix het met de hand tot een mooi deeg
- 3 Blijft het deeg kruimelig? Voeg dan nog een eetlepel koud water toe. Het moet een stevig deeg worden, maar mag niet te droog zijn
- 4 Verpak het deeg in keukenfolie en laat 30 min. rusten in de koelkast

Ingrediënten vulling

- ✕ 200 gram spekblokjes
- ✕ 5 á 6 stronken witlof
- ✕ 2 tenen knoflook
- ✕ 2 uien
- ✕ 1 el honing
- ✕ 2 á 3 takjes tijm
- ✕ 3 eieren
- ✕ 200 ml room
- ✕ 2 el mosterd
- ✕ 100 gram belegen kaas, geraspt
- ✕ Peper & zout

Keukengerei

- ✕ Bakvorm
- ✕ Bakpapier
- ✕ Koekenpan
- ✕ Wok
- ✕ Schuimspaan
- ✕ Soeplepel

Voorbereiding taart

- 1 Verwarm de oven voor op 200°C
- 2 Snij de uien in halve ringen en hak de knoflook fijn
- 3 Rits de tijmblaadjes van de takjes en voeg toe aan de uien en knoflook
- 4 Bak de spekjes in een droge koekenpan krokant en laat ze uitlekken



witloftaart

5. Snij de kontjes van de witlof en halveer ze. Pluk de blaadjes van de stronken. De laatste kleine blaadjes en het (bittere) hart van de witlof heb je niet nodig. Was de witlofblaadjes en laat goed uitlekken.
6. Klop de eieren luchtig met de room en mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de geraspte kaas toe
7. Vet de bakvorm goed in, of bekleed deze met bakpapier

Bereiding taart

1. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad
2. Bekleed de bakvorm met het deeg
3. Druk het deeg goed aan in de hoekjes van de vorm.
4. Snij overtollige randjes weg en prik met een vork gaatje in het deeg op de bodem.
5. Verwarm olie in een grote wok en fruit daarin de uien, knoflook en tijm zacht
6. Voeg de spekjes en de witlofblaadjes toe
7. Roerbak deze een paar minuten mee, terwijl je het mengsel continu omschept
8. Voeg de honing toe en breng goed op smaak met peper en zout
9. Verdeel de witlof over de bodem van de vorm met een schuimspaan, zodat de witlof goed kan uitlekken boven de wok. Zo wordt het deeg niet te nat.
10. Gebruik een soeplepel om het ei-kaasmengsel over de witlof te verdelen
11. Bak de witloftaart in 30 á 40 minuten goudbruin en gaar