

Kaas-uintaart

Voor 4 personen



Ingrediënten voor de vulling:

- 25 g boter
- 6 uien, in dunne ringen (mandoline)
- zeezout en zwarte peper
- bosje bieslook, fijngehakt
- 4 bosuien, fijngehakt
- 500 g cheddar of oude kaas, geraspt

Ui slinkt best enorm, een paar uien extra is geen slecht idee. Ik maakte deze taart voor de catering van de Veluwemaraton voor 40 mensen met 5 kilo ui. Het was geen probleem geweest om 10 kilo in de taart te stoppen.

Voor het deeg:

- 150 g boter
- 400 g bloem
- 1/2 theel. zout
- 1 ei, geklopt om te bestrijken

Smelt de boter in een zware pan en bak de uien tot ze glazig en zacht zijn, ongeveer 10 minuten. Blus af met 100 ml water, laat dat inkoken en breng op smaak met zout en peper. Zet opzij.

Smelt de boter voor het deeg in een pannetje met 110 ml water. Meng de bloem met het zout en giet het warme botermengsel erbij. Roer tot een zacht samenhangend deeg.

Vet een springvorm (ca. 24 cm) in. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Rol 2/3 deel van het deeg uit tot een grote lap die royaal in de vorm past. Als de lap breekt, is dat niet erg: u drukt het zo weer aan.

Meng de kaas met de bieslook en bosui. Verdeel de helft van de gebakken ui op de bodem van de vorm en verdeel de helft van de kaas erover. Herhaal tot het op is. Rol de rest van het deeg uit en leg het erop. Druk de randen vast met een vork en maak wat gaten in de taart om de hete stoom eruit te laten. Bak in 45 minuten mooi goudbruin. Laat voor 't snijden iets afkoelen

Hampie

Voor 4 personen



Ingredienten:

- 500 gram varkensgehakt
- 300 gram lekkere saucijzen (die worstjes bij de slager)
- 200 gram hamblokjes
- kleine ui
- 450 gram bloem
- 120 gram boter
- 1 ei
- kopje melk
- (spring)bakvorm van 20 of maximaal 24 centimeter
- tabasco
- 2 eetlepels zout
- 6 blaadjes salie

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Doe het gehakt samen met worstvlees, ham, salie en de ui in een grote kom. Breng op smaak met peper en zout en een paar druppels tabasco.
- Vet een springvorm van 20 cm doorsnede in en bestuif hem met wat bloem. Meng de rest van de bloem met 2 theelepels zout.
- Doe de melk en de boter in een pan met 150 ml water en verhit tot de boter is gesmolten. Doe er de bloem bij en roer alles goed door tot een stevige bal. Neem hem uit de pan en kneed hem op het aanrecht tot een samenhangend deeg.
- Bekleed de springvorm met bakpapier. Laat het bakpapier aan de bovenkant iets boven de vorm uitsteken.
- Rol 2/3 van het deeg uit tot een ronde lap van circa 30 cm doorsnede. Bekleed er de vorm zo mee dat er wat deeg over de rand hangt.
- Vul de vorm met het vleesmengsel en druk het goed aan zodat er geen luchtgaten meer zijn.
- Rol de rest van het deeg uit tot een lap die op de pie past en bedek hem ermee.
- Maak de randen met een kwastje nat met wat water en druk ze goed en decoratief vast.
- Maak, met een appelboor bijvoorbeeld, 3 gaten in het deksel. Snijd de randen bij en rol de restjes deeg opnieuw uit. Snijd er 3 ringen uit, waarvan de binnenmaat dezelfde is als de gaten die u met de appelboor heeft gemaakt. Leg die ringen op de gaten, zodat ze passen.
- (is dat allemaal te veel werk maak dan in ieder geval drie gaten (de stoom moet uit de taart kunnen ontsnappen))
- Bestrijk het hele deeg met het losgeklopte ei.
- Bak de pie 30 minuten in de voorverwarmde oven op 180 graden en draai de oven dan naar 160 graden. Bak de pie nog 1 uur. Laat hem helemaal afkoelen.