

Vlaamse kaastaart, Flamische au fromage

Ingrediënten:

- 250g St. Albray of Munster kaas
- 2 uien
- 2 tomaten
- 3 eieren
- 175 ml slagroom
- zout, vers gemalen peper, nootmuskaat
- 5 velletjes bladerdeeg
- boter om in te vetten
- lage taartvorm, doorsnede 24 cm

Oven voorverwarmen op 180 graden.

Korstjes van de kaas snijden en kaas in dunnen plakjes snijden.

Uien schoonmaken en in halve ringen snijden.

Tomaten in kleine stukjes snijden, eventueel de zaadlijsten verwijderen.

Meng de ui, de tomaten en de kaas.

Klop de eieren en slagroom los.

Voeg zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe.

Taartvorm invetten en bekleden met de 5 velletjes bladerdeeg.

Verdeel het kaas, ui en tomaat mengsel over de bodem en giet het eimengsel hier over uit.

Plaats de taart in het midden van de oven en bak de taart in 40-45 minuten goudbruin.

Eventueel na 20 minuten afdekken met aluminiumfolie.