



ingrediënten (voor 4 personen)

- 6 plakjes roomboter bladerdeeg
- 3 eetlepels olijfolie
- 4 rode uien
- 500 gram witlof
- 300 gram roombrie
- 1 theelepel oregano
- 1 theelepel italiaanse kruiden
- 1 theelepel peterselie
- bakpapier

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed een bakplaat met het bakpapier. Leg er de plakjes bladerdeeg in een rechthoek op, met de bebloemde kant naar beneden. Laat ze elkaar net iets overlappen en druk de naden aan met een vork. Goed dicht maken. Prik met de vork een aantal gaatjes in het deeg. Bak het deeg ongeveer 10 minuten in het midden van de oven.

Verhit ondertussen de olie in een koekenpan en bak de ui op een middelhoog vuur c.a. 10 minuten. Snijd de onderkant van de stronken witlof en halveer ze in de lengte en vervolgens snijd je ze door. Verwijder wel even de harde kern van de witlof. Voeg het vervolgens toe aan de uien en bak nog 5 minuten mee. Bestrooi met peper en zout naar smaak.

Schep het mengsel op het bladerdeeg. Verdeel de brie dan over het mengsel en bestrooi vervolgens met de kruiden. Bak de taart nog 20 minuten in de oven. Geef er een groene salade bij.

Tip : Voor een pittigere taart kun je ook blauwaderkaas gebruiken.