

Ingrediënten (voor 6 tot 8 personen)

- 6-10 plakjes bladerdeeg
- 40 gram boter
- 400 gram uien in ringen gesneden
- 200 gram prei heel dun gesnipperd
- zout en peper
- 150 gram ontbijtspek
- 200 gram komijnekaas geraspt (grof)
- 3 eieren
- 2 1/2 dl slagroom

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de plakjes deeg op elkaar en rol ze uit ter grootte van uw bakplaat. Bekleed de bakplaat met het deeg, druk de randjes een beetje omhoog. Zet het deeg totdat u het gaat gebruiken op een koele plaats. Verhit de boter en bak hierin de uien ongeveer 20 minuten tot ze zacht zijn, maar ze mogen niet bruin worden. Voeg ietsje zout en peper toe en laat een beetje afkoelen.

Bak ondertussen het ontbijtspek in een droge koekenpan krokant. Verdeel de uien over de taartbodem en strooi er 125 gram geraspte kaas overheen. Klok de eieren los met de slagroom, zout en peper en schenk dit mengsel over de vulling op de taart. Verdeel het gebakken ontbijtspek over de taart. Strooi vervolgens ook de prei erover. Doe dit met mate. 200 gram kan voor een kleine plaat wel eens teveel zijn.

Bak de taart in ongeveer 45 minuten gaar en heel lichtbruin in het midden van de oven. Strooi er 20 minuten voor het einde nog de rest van de kaas over.