

Charmeux Kaastaart



Hoofdgerecht

Kaas

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: Voorbereiding: 20 min. Eindbereiding: 30 min.

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 250 gram Charmeux Fenegriek
- 6 plakjes bladerdeeg
- 5 Roma tomaten
- 3 kleuren paprika's
- 1 grote sjalot
- roomboter om in te vetten
- 2 el Parmezaanse kaas
- 3 el olijfolie
- 2 el melk
- 8 takjes tijm

- 2 el pijnboompitten
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Neem het bladerdeeg uit de vriezer en laat ongeveer 10 minuten afgedekt rusten tot ze zijn ontdooid.
3. Was de tomaten en halveer ze. Verwijder de zaadlijsten en de pitjes. Snijdt iedere paprika in vieren en verwijder zaadlijsten en pitjes.
4. Rooster de paprika's in de oven in ongeveer 15 minuten. Blijf de paprika's keren anders worden ze zwart.
5. Was ondertussen de tijm en pluk de blaadjes van de takjes. Halveer het sjalotje verwijder het bruine velletje en snijd in ringetjes.
6. Vet een ronde stenen (doorsnee 27/30 cm) of een rechthoekige taartvorm van 19x27 cm in met roomboter. Leg de bladerdeeg plakjes in de taartvorm en knutsel er een ronde of rechthoekige taart van. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem.
7. Bestrooi het deeg met de Parmezaanse kaas.
8. Leg de tomaten en de geroosterde paprika's met het snijvlak naar boven dicht tegen elkaar op het deeg. Bestrooi met de tijm, pijnboompitjes, ringetjes ui, zout en peper.
9. Snijd de Charmeux Fenegriek in kleine blokjes en verdeel over de taart. Bedruppel het geheel met olijfolie en bestrijk de randen van het deeg met de melk.
10. Bak de taart ongeveer 25 tot 30 minuten onder in de oven op 200 graden.

Tenslotte

Charmeux Fenegriek is een rode biologische korstkaas zonder kunstmatige smaak-, geur- of kleurstoffen. Aan de wrongel wordt fenegriek toegevoegd en de kaas wordt 6 weken lang gewassen. De smaak is verrassend! In Nederland wordt de kaas gemaakt door de firma Bastiaansen en is bereid met koemelk. Ze bevat 50+ vet en 1,5 % zout. Je kunt deze kaas kopen bij EkoPlaze en op de markt bij Holland Kaascentrum. Fenegriek wordt al heel lang gebruikt. Het zaad werd al gevonden in de tombe van Toetanchamon. Romeinen gebruikte het als veevoer en als eten voor gladiatoren om aan te sterken. Arabieren hebben geroosterde zaden gebruikt als surrogaat voor koffie. Hedendaags is het zaad van fenegriek een geliefd specerij (warme bittere smaak) en wordt daarnaast veel gebruikt vanwege de heilzame eigenschappen. Tot slot nog **Borrelhapjes van Charmeux kaas**. Snijd 3 plakjes bladerdeeg 2 maal diagonaal door. Snijd de Charmeux kaas in kleine puntjes, zodat ze ingepakt kunnen worden in de stukjes bladerdeeg. Vouw het deeg om het blokje kaas en druk de randjes goed aan (een paar druppels water kunnen helpen bij het plakken), leg de pakketjes op een ingevet bakblik en smeer ze in met het eigeel. Bak ze dan in een warme oven (180o C) tot ze mooi goudbruin zijn, dit duurt ongeveer 10 minuten. Wil je de hapjes warm serveren op een feestje dan kun je ze alvast van te voren maken en kort in de oven opwarmen net voor gebruik. Niet in de magnetron opwarmen, want dan blijven ze niet krokant.