

Preitaart met Stilton



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Engeland

Bereidingstijd: 125 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 250 gram bloem, gezeefd
- 1 tl fijn zeezout
- 125 gram zachte roomboter in blokjes
- 1 eidooier + 50 ml koud water (voor het deeg)
- 3 kleine preien
- 3 el zonnebloemolie
- 100 gram Stilton blauwaderkaas
- 1 ei +1 eidooier (voor de vulling)
- 100 ml slagroom
- fijn zeezout + versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Meng voor het deeg, ei, bloem en het zout in een kom. Snijd er met twee messen de boter door tot het mengsel op grof broodkruim lijkt. Je kunt de droge ingrediënten ook in een keukenmachine doen. Voeg dan de boter en ei toe en draai met korte stootjes, 4 tot 5 keer, tot het mengsel op grof broodkruim lijkt. Doe het mengsel in een kom. Roer er met een vork genoeg koud water door om een grof deeg te maken. Doe het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak en kneed het deeg circa 30 seconden losjes tot het glad is. Vorm het deeg tot een cirkel van 2 cm dik. Wikkel in plasticfolie en leg minstens 30 minuten in de koelkast.
2. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak gelijkmatig uit tot een cirkel of vierkant die groot genoeg is om de bodem en wand van een taartvorm met losse bodem van 22 cm doorsnee te bedekken. Het deeg moet een doorsnee van ongeveer 23 cm hebben. Drapeer het deeg over de deegroller en laat het in de vorm glijden. Druk het deeg dan zachtjes op zijn plaats. Rol de deegroller over de rand van de vorm om eventueel overtollig deeg te verwijderen. Prik het deeg hier en daar in met een vork. Bekleed het met bakpapier en vul met gedroogde bonen. Een goede truc om het teveel aan vocht uit de taart te halen. Zet 30 minuten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bak de taart in circa 15 minuten blind in de oven tot het deeg er droog uitziet maar niet gekleurd is. Schep er voorzichtig de bakerwtjes uit en verwijder het bakpapier. Zet de taart weg.
4. Zet de oven op 180 graden. Maak intussen de vulling. Verwijder eventuele taaie bladen van de preien. Snijd elke prei in de lengte doormidden en spoel grondig onder de koude kraan. Snijd het donkergroene blad weg. Snijd het wit en lichtgroen van de prei in dunne plakjes en laat ze goed uitlekken. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op matig vuur. Doe er de prei in en bak die onder af en toe omscheppen in circa 4 minuten zacht. Laat nu de prei in het vergiet uitlekken zodat het vocht weg kan lopen. Doe dan de prei over in een kom. Doe de kaas, het hele ei en de dooier in een keukenmachine en draai tot een glad mengsel. Doe over in een kom en roer er de room door. Schep er de gebakken prei door. Breng op smaak met zout en peper. Giet het mengsel in de taartbodem. Zet circa 25 minuten in de oven tot de vulling goudbruin en net gestold is. Snijd de taart in punten en serveer ze warm of op kamertemperatuur.

Tenslotte

Het deeg dat hier uitgebreid wordt behandeld kun je voor allerlei hartige taarten gebruiken. Ipv de gebruikte gedroogde bonen voor de taart kun je ook bakknijkers gebruiken. Stilton kaas werd in 1740 beroemd toen Frances Paulet grote exemplaren van deze nootachtig smakende blauwe kaas van koemelk ging leveren aan Cooper Thornhill, eigenaar van de Bellinn in Stilton. De herberg lag op een dagreis per postkoets van Londen aan de Great North Road en al snel stuurde Thornhill karrenvrachten van haar kaas naar de hoofdstad. Stilton, die nog steeds wordt gemaakt in Nottinghamshire, Leicestershire en Derbyshire, blijft een favoriet. Ik gebruik voor de vorm een vierkant exemplaar van "24 Kitchen" (quiche-vlaaivorm).