

Ui



Hoofdgerecht

Ovenschotel

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 70 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 5 plakjes diepvries bladerdeeg
- 1 ons spek, dungseden
- 500 g uien in ringen
- scheutje olijfolie
- snufje nootmuskaat
- 4 eieren
- 1 klein bakje crème fraîche (125 ml)
- 100 gram geraspte kaas (Gruyere)
- 2 eetlepels paprikapoeder
- 3 el bieslook

- zout en peper

Bereidingswijze

1. Ontdooi het bladerdeeg en puzzel er een ingevette lage stenen ronde ovenschaal mee vol. Bedek het bladerdeeg met spek.
2. Bak de uien een paar minuutjes in olie, tot ze zacht zijn. Laat ze even staan. Meng ei, kaas en crème fraîche en kruiden heel goed, liefst met de staafmixer, tot het een gladde dikke saus is.
3. Stort de uien op het spek, giet de saus erop en zet de taart 45 minuten in een oven van 180 graden. Eet er een groene salade bij.

Tenslotte

Uit geschriften van rond 3000 v.Chr. blijkt dat de ui voor het eerst in delen van Azië (Iran-Afghanistan) werd verbouwd. Voor de Egyptenaren was de ui een heilige plant en de geneeskracht ervan wordt in alle oude kruidenboeken rijkelijk bezongen. De naam ui (ook wel ajuin of juin genoemd in Zuid-Nederland en Vlaanderen) wordt meestal gebruikt als smaakmaker in veel gerechten. Ze worden wereldwijd gebruikt in de keuken, en bestaan in allerlei vormen en kleuren. De zwavelzuur verbindingen zorgen tijdens het snijden voor irritatie in de ogen. Overigens is het tranen iets te voorkomen door uien in de koelkast te bewaren of door ze onder water te schillen. Hierboven is een Hollandse **Uien-Spektaart** beschreven. Voor een **Franse Uientaart** doe je het volgende: Pel 500 gr uien, en snij met een apparaat hele dunne ringen en haal die uit elkaar. Doe ze in een braadpan met dikke bodem en goed sluitend deksel. Giet 4 1/2 eetlepel olijfolie over de uien en schep de sliertjes goed om met de olie. Smoor de uien, onder nu en dan omroeren, in de gesloten pan op een laag vuur gedurende 50-60 minuten tot ze boterzacht en geurig zijn; zorg dat de uien niet bruin kleuren. Laat de gesmoorde uien goed uitlekken in een zeef. Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat bladerdeeg ontdooien. Leg 4 plakjes bladerdeeg op een ovenplaat bekleed met bakpapier. Prik het bladerdeeg met een vork in over het gehele oppervlak. Beleg elk plakje daarna royaal met de gesmoorde uien en laat 1/2 cm van de randen rondom vrij. Garneer de uientaartjes met 16 zoute ansjovisfilets en 20 zwarte olijven zonder pit. Besprenkel de uientaartjes met een beetje olijfolie. Bak ze in het midden van de oven 20-25 minuten. Serveer de warme uientaartjes direct. De uientaartjes kunnen na het bakken ook tweemaal diagonaal doorgesneden worden. De verkregen driehoekjes kunnen dan als warme snack worden geserveerd bij een aperitief.

Tenslotte een **Gevulde Ui**: Verwarm de oven op 180 graden. Verwijder de bruine velletjes van 4 grote uien. Snijd de kapjes van de uien en hol ze uit met behulp van een mes en een appelboor. Stoom of kook de uien een 15-tal minuten. Hak het binnenste van de uien grof en fruit in een mengsel van 2 el olijfolie en 20 gr boter samen met 50 gr champignons, 2 el pijnboompitten. 2 el ricotta-kaas en 1 el citroensap. Haal het mengsel van het vuur en roer er 50 gr parmezaanse kaas door. Vul de uien met het mengsel. Zet de deksels weer op de uien en leg ze in een ovenschaal. Overgiet ze met 50 ml groentebouillon en gaar ze een 30 minuten in de oven. Bestrooi met 2 el gehakte peterselie.