**Pittige uientaart**



**Benodigdheden:**

* 6 plakjes bevroren deeg voor hartige taart
* 4 grote uien
* 2 el zonnebloemolie
* 200 gr hamreepjes of spekjes.
* 4 el milde Indiase kruidenpasta in pot
* 4 middelgrote eieren
* 100 ml verse slagroom
* 100 gr geraspte belegen kaas
* paneermeel
* 1 grote braadpan
* 1 quichevorm

Bereidingswijze:

* Ontdooi het deeg
* Vet de quichevorm in en bestrooi met bloem
* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Snijd de uien in halve ringen
* Fruit de ui in de olie
* Voeg ham/spekreepjes en currypasta toe
* Klop de eieren los en meng met de slagroom en de kaas
* Bekleed de vorm met het ontdooide deeg
* Strooi paneermeel over de bodem
* Verdeel het uienmengsel hier overheen
* Giet het slagroommengsel over de uien
* Bak de taart in het midden van de oven in ongeveer 30 minuten gaar en goudbruin
* Serveer met een salade van kropsla met yoghurtdressing