

## Ingrediënten

500 gram uien 2 sjalotjes 150-  
200 gram salami 1 blikje  
croissantdeeg 1 el olie 1 el  
paneermeel 3 eieren 1,5 dl melk  
peper, zout en peterselie 2 el  
geraspte kaas

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Uientaart

Uientaart lekker hartig!

## Hulpmiddelen

Oven

## Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 225 C. Pel 500 g uien, 2 sjalotjes en snijd ze in ringen. Snijd een plak salami ( 150-200 g) in kleine blokjes. Verhit 1 el olie in pan en fruit de ui- en sjalotringen zacht en glazig zonder ze te kleuren. Fruit de salami 2 min. mee. Vet lage bakvorm in, bekleed die met lapjes croissantdeeg en prik hier en daar met een vork in het deeg. Bestrooi deeg met 1 el paneermeel en schep de uien met salami in de vorm. Klop 3 eieren los met 1,5 dl melk, wat peper,zout en peterselie en schenk dit over de uien. Strooi 2 el geraspte kaas erover. Bak de uientaart in circa 30 min gaar en lichtbruin. Serveer de taart lauw-warm.