

## Venkelspelттаart met rode ui en blauwe kaas



SONJA VAN DE RHOER

Venkel ziet eruit als een witte bol maar is in werkelijkheid een samengegroeide laag van verdikt blad van de plant, de zogenoemde bladscheden. Het jonge topgroen, de zogenoemde veertjes, is zeer goed te gebruiken als garnering of als lichte kruiden in salades. De naam venkel is afkomstig van het Latijnse woord foenum, wat hooi betekent. De Romeinen vonden namelijk dat de sterk aromatische geuren van de venkel op de geuren van hooi leken. De oude Grieken gebruikten venkel als vermageringsmiddel en noemden het 'marathron' dat 'dun worden' betekent. In de Middeleeuwen kauwde men tijdens de preek op venkelzaad om het rommelen van de maag tegen te gaan. Venkelzaden werden van oorsprong ingezet bij allerlei problemen met de spijsvertering zoals indigestie, winderigheid, buikklachten of krampen. En nog is venkelthee een probaat middel bij krampjes bij baby's.

Kneed een samenhangend deeg van het meel, de bloem, de in blokjes gesneden boter, het water, zout en de eidooier. Dit gaat snel en gemakkelijk in een foodprocessor met het stalen mes. Draai niet te lang, het deeg moet koud blijven. Of kneed het deeg met koele hand tot een grove massa. Voeg zoveel water toe tot het deeg mooi soepel is. Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het weg in de koelkast (dit kan ook al

de avond van tevoren).

Maak de venkel schoon en snijd de knol in reepjes of dunne halve ringen. Pel de uien en snijd ze in dunne ringen.

Rol het deeg zo dun mogelijk uit (maak eventueel twee bodems voor 2 bakplaten) en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat).

Verdeel de Hüttenkäse over de deegbodem en beleg deze met de venkel en ui. Bedruppel de groenten met olijfolie en verdeel de verbrokkelde kaas eroverheen. Bestrooi dun met tijmblaadjes, zout en peper naar smaak.

Bak circa 40 minuten onderin een voorverwarmde oven van 200 graden Celsius. Laat de taart 5 minuten rusten in de oven voordat hij geserveerd wordt.

Ingrediënten voor het deeg:

100 gram volkoren- of speltmeel

125 gram bloem

100 gram koude boter

2-3 eetlepels koud water

snufje zout

1 eidooier

500 gram venkel

3 rode uien

250 gram Hüttenkäse

2 eetlepels olijfolie extra vierge

100 gram blauw geaderde kaas (Gorgonzola, Roquefort, Blue d'Auvergne)

verse tijmblaadjes

zout

beetje peper