

## Witlof/ui pizza met appel en walnoten

---



### Ingrediënten

- 4 rode uien
- 500 gram witlof
- 2 el olijfolie
- 1 appel
- 1 pakje (10 plakjes) diepvries bladerdeeg of een pizzarol uit de koeling
- 3 eieren
- 150 gram Chavrouz frais nature 45+ of brie
- 50 gram ongebrande walnoten
- Verse dille naar eigen inzicht

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. snijd de rode uien doormidden en snijd er dan dunne plakjes van. Snijd de witlof grof;
2. Verhit de olie in een hapjespan op middelhoog vuur en fruit de ui 4 min. tot glazig;
3. Voeg het witlof toe en roerbak 5 min. tot gaar. Breng op smaak met peper en zout;
4. Was de appel en snijd deze ongeschild in partjes. Snijd de partjes in dunne plakjes. Leg het bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de randen iets overhangen en prik de deegbodem in met een vork;
5. Splits 1/3 van de eieren. Meng de rest van de eieren en het eiwit met de verse kaas en verdeel over het midden van het deeg;
6. Schep het witlofmengsel op de taart en verdeel de plakjes appel erover;
7. Vouw de deegrandjes om en bestrijk de randen met eigeel;
8. Bak ca. 25 min. in de oven tot goudbruin en gaar. Hak ondertussen de walnoten grof. Bestrooi de taart na 20 min. met de walnoten;
9. Serveer met de plakjes dille erop.