

Boekweit taart met kruimels



8 mensen

40 min voorbereiding

25 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 80g la belle-iloise vlokken
2 boekweitpannenkoeken
2 eieren
100 g room
300 g uien
2 lepels olie
2 snufjes zout
Optioneel: **30 g** geraspte kaas

De fasen

- 1- Bak de gesnipperde uien
- 2- Verwarm de oven voor op 210°C
- 3- Olie de taartvorm in
- 4- Leg 2 boekweitpannenkoeken in de bodem
- 5- Meng in een kom de twee blikken kruimels, eieren, room en kruiden. Voeg vervolgens de gekookte uien toe
- 6- Giet het mengsel in de taartvorm en bestrooi met de kaas
- 7- Bak 25 minuten en serveer warm