WITLOFTAART MET COMTÉ EN WALNOTEN

Comté
Comté is de bekendste harde kaas uit de Franche-Comté. Net als een goede Franse wijn heeft deze kaas een AOC (appellation d 'origine contrôlée). Dit betekent dat de kaas alleen gemaakt mag worden van melk van de roodbonte Montbéliardse koeien die grazen in het massief van de Jura.
De smaak is nootachtig en heel licht zoetig, maar sterk afhankelijk van de weiden waar de koeien hebben gegraasd. Je proeft de klaver, het gras, de kruiden, bloemen, soms zelfs orchideeën. Het rijpingsproces neemt gemiddeld 4-12 maanden in beslag, maar de meest bijzondere Comtés zijn die met een rijping van circa 18 maanden.
Comté is herkenbaar aan het groene ovale label achter op de kaas en aan het groene merk 'Comté' met kleine klokjes rondom het 'wiel'.

Voor 4 personen -
bereidingstijd circa 50 minuten
rusttijd deeg circa 1½ uur
oventijd circa 30 tot 40 minuten

Voor het deeg:
- 180 gram bloem
- 90 gram koude boter
- 2 eetlepels koud water
- snufje zout
- 1 eidooier

Voor de vulling:
- 650 gram witlof
- 2 eetlepels (noten- of olijf)olie
- 1 eetlepel poedersuiker
- 30 gram boter
- 35 gram bloem
- 3 dl melk
- 150 gram geraspte Comté (of Gruyère of Leerdammer kaas)
- peper
- 50 gram grof gehakte gepelde walnoten

> Kneed een samenhangend deeg van 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. Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het weg in de koelkast (dit kan ook al de avond van tevoren).
> Was de struikjes witlof en halveer deze struikjes in de lengte, snijd grote struikjes in kwarten. Verhit de olie en leg de witlof erin. Keer de groente zodat alle kanten met de olie in aanraking zijn geweest. Voeg de poedersuiker toe en laat nog een minuut of twee op het vuur. Neem de witlof uit de pan en laat de struikjes op keukenpapier heel goed uitlekken.
> Verwarm de boter, voeg de bloem toe, roer goed tot een bal en laat de bloem even garen. Schenk al roerende de melk erbij tot een gebonden saus ontstaat. Voeg de kaas toe en breng op smaak met zout en peper.
> Bekleed een ingevette quichevorm met het deeg, prik de bodem met een vork in en leg de witlof er in een cirkel op. Schenk de saus eroverheen en bestrooi met de gehakte noten.
> Bak 30-40 minuten onderin een voorverwarmde oven van 200-220 °C. Laat de taart 5 minuten rusten in de oven voordat hij geserveerd wordt.

TIP VOOR HAASTIGE KOKS: Koop kant-en-klaar korstdeeg voor hartige taart.

WIJNTIP:
LOS VASCOS - CHARDONNAY COLCHAGUA - CHILI
Chardonnay en Chili gaan perfect samen! Chili heeft een fantastisch wijnklimaat waar de druiven dankzij de koele nachten heerlijk fris blijven. Deze chardonnay geurt naar meloen en ananas met een fijne vleug noten.