**Lotharingse vleestaart**

*Voor het deeg:*

500 g tarwebloem

60 g bakkersgist

150 g boter

20 cl volle melk

1 eetlepel smout of boter

3 eieren

1 mespunt zout

1kg spiering

*Voor de marinade:*

droge witte wijn

olijfolie

azijn

knoflook

sjalotjes

laurier

tijm

peterselie

kruidnagel

peper en zout

Snijd de spiering in stukken van een paar centimeter breed. Maak de marinade met de opgesomde ingrediënten en laat het vlees er 48 uur in marineren in de koelkast.

Zeef de bloem. Los de gist op in de melk. Klop 2 eieren los. Maak een kuiltje in de bloem en giet daarin de gistmelk, eieren, zachte boter en smout. Kneed tot een soepele deegbal. Dek af en laat 1 ½ uur rijzen op kamertemperatuur en tochtvrij.

Deel het deeg in twee en kneed opnieuw. Laat beide deegballen nog 60 minuten rijzen.

Beboter en bestuif een taartvorm met bloem. Rol de deegballen uit tot cirkels. Leg één ervan in de taartvorm, tot over de rand. Doorprik en leg er het uitgelekte gemarineerde vlees in.

Maak de randen van de tweede deegcirkel nat en bedek er de taart mee. Druk de rand rondom goed aan zodat een gesloten taart ontstaat. Maak een gaatje in het midden en steek er een buisje in, bijvoorbeeld van aluminiumfolie. Bestrijk met losgeklopt eigeel.

Bak de taart af in 1 ½ uur in een oven voorverwarmd op 200°C.