**Snijbiettaart**

*Voor het deeg:*

150 g bloem

50 g ongezouten boter

2 ei

een scheutje melk

10 g verse gist

zout

*Voor de vulling:*

200 g bètchèye
(of andere gelijksoortige kaas)

grote snijbietbladeren
50 g gezouten boter

1 ui

1 ei

peterselie

peper

**Maak het deeg**: zeef de bloem, meng met een snuifje zout, een losgeklopt ei, de verse gist opgelost in wat melk en de gesmolten boter. Maak het deeg indien nodig, iets droger door er nog wat extra bloem erdoorheen te kneden. Maak er een bal van laat afgedekt een half uurtje rijzen, tochtvrij en op kamertemperatuur.

**Maak de vulling**: haal de nerven van 2 à 3 snijbietbladeren en hak ze fijn. Hak de peterselie. Je hebt er een soeplepel van nodig. Snipper de ui. Laat de boter lichtjes bruineren en meng dan met de verkruimelde kaas en een losgeklopt ei. Voeg de groenten toe, meng en breng op smaak met peper en zout.

Rol het deeg uit en beleg hiermee de beboterde en met bloem bestoven taartvorm. Doorprik de bodem. Vul de taartvorm tot ongeveer een centimeter dik.

Bak ongeveer 15 minuten in een oven voorverwarmd op 200°C. De kaas mag niet kleuren.

Ontvorm, laat even uitdampen en dien warm op met enkele klontjes gezouten boter en een paar draaien uit de pepermolen.