**Uientaartjes met blue stilton van Miljuschka**

Ingrediënten per persoon:

1 vel bladerdeeg, ontdooid

1 grote of 1,5 kleinere ui, fijngesneden in halve ringen

boter

35/40 gram Stilton blauwe kaas

Bereiding:

Verhit een koekenpan met de boter en fruit hierin de uien tot deze zacht en glazig zijn. Dit duurt ongeveer 45 minuten. Roer er na afloop een eetlepel balsamico doorheen. Verkruimel de kaas en doe deze ook door de uien. Verwarm de oven voor op 180˚C. Neem per taartje een quichevormpje, vet deze in en bekleed met een plak bladerdeeg. Prik het bladerdeeg in en bak dit blind met bakpapier en gewichtjes in de oven voor 15 minuten. Haal eruit en verwijder het bakpapier met de gewichten. Verdeel je uienmengsel over het taartje en zet nog voor 10 minuten in de oven.