**Maaltijd-uienpastei van Nigella Lawson**

Nodig:

750 g rode uien

1 el milde olijfolie

65 g ongezouten roomboter

4 takjes verse tijm

150 g Cheddar Tophat 48+

1 groot ei

250 g tarwebloem

1 tl bakpoeder

1 tl zout

100 ml halfvolle melk

1 tl milde mosterd

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Pel de uien, halveer ze en snijd de helften elk in 4 parten. Verhit de olie en 25 g boter in de pan (per 4 personen), doe er de stukken ui bij en bak ze ongeveer 30 min. op matig vuur. Roer daarbij regelmatig, ze moeten zacht worden en een klein beetje kleur krijgen. Ris ondertussen de blaadjes van de takjes tijm. Doe er zout en peper en de blaadjes tijm bij. Rasp de kaas. Doe de uien in een taartvorm en strooi 50 g van de kaas over de uien (per 4 personen). Laat ze zo staan terwijl je het deeg maakt. Smelt de rest van de boter in een steelpan op laag vuur. Klop het ei los. Doe de bloem, bakpoeder, het zout en de kaas die je over hebt in een kom. Giet de melk in een maatbeker, roer er de gesmolten boter, mosterd en het ei door en giet dit mengsel bij het bloemmengsel in de kom. Werk dit alles met een vork, een houten lepel of met je handen door elkaar, het moet een tamelijk kleverig deeg worden. Kieper het op een werkvlak en vorm het met je vingers tot een ronde plak, ongeveer ter grootte van je taartvorm. Leg het op de uien in de taartvorm en druk het deeg goed tegen de rand van de vorm. Zet de uienpastei 15 min. in de oven, zet de oven dan op 180 °C en laat de pastei nog 10 min. bakken. Het deeg moet dan goudgeel en van boven krokant zijn. Laat de pastei een paar minuten staan, leg er dan omgekeerd een groot bord op en draai de zaak om, zodat je uienpastei op het bord ligt.

Bereidingstip:

Nigella maakt dit recept altijd met pikante cheddar of Goudse kaas en met Engelse mosterd.