

INHOUD

INLEIDING

Maattabellen

DE BASIS

Bakgerei

Ingrediënten

Deegbodems

VOORJAAR

Aardbeienkrumeltaart met citroenverbenaslagroom

Bevroren aardbeientaart

Honingtaart

Rabarbertaart met citroen en vanille

Worteltaart

Fiadone

Abrikoos-amandelgalette

Taartjes van aardbeien, rabarber en gember

Kokosroomtaart met vanilleslagroom

Aardappelspinazietartaart met kaas

Chicken pot pie

Aspergequiche met dille

Aardappelpreitaart

Gastrecept: Aardbeientaart

Gastrecept: Glutenvrije taart met waterkers, Appenzeller kaas en gerookte zalm

ZOMER

Bessentaart

Pot pie van kersen en vanille

Bramen sonker met 'dip'

Perzikkrumeltaart

Nectarinecrostata met lavendel

Gekoelde bosbessentaart

Perziken-pruimentartaart met munt-walnootpesto

Frambozentaartjes

Klassieke bosbessentaart

Groene tomaten en pittige kaas pie

Ratatouille en polentartaart



	Geroosterde maïs-pepertaart	93
	Gekarameliseerde ui en blauwschimmelkaasgalette	95
	Gastrecept: Gekleurde toffeetaart	96
8	Gastrecept: Zomerse varentoppentaart	97

10

HERFST

12

12	Zoete aardappeltaart met rozemarijn en Bourbon	101
----	--	-----

18	Perencrostata	103
----	---------------	-----

22	Kruidige appeltaart	105
----	---------------------	-----

	Pompoentaart met gekonfijte pompoenzaadjes	107
--	--	-----

	Pompoen-tiramisutaart	109
--	-----------------------	-----

	Crème brûlée appeltaartjes	111
--	----------------------------	-----

41	Gegrilde vijgentaart	115
----	----------------------	-----

43	Cranberrytaart	117
----	----------------	-----

45	Pecannotentaartjes	119
----	--------------------	-----

47	Geroosterde appel en bietentaart	121
----	----------------------------------	-----

49	Flespompoengalette met cheddar en salie	127
----	---	-----

51	Galumpkistaart	123
----	----------------	-----

53	<i>Shepherd's pie</i> met kalkoen	125
----	-----------------------------------	-----

54	Gastrecept: Glutenvrije appelkrumeltaart	128
----	--	-----

55	Gastrecept: Herfstquiche	130
----	--------------------------	-----

59

61

WINTER

63	Citroen-meringuetaart	135
----	-----------------------	-----

65	Sinaasappelcurdtaart met amandelkorst	137
----	---------------------------------------	-----

66	Sinaasappelmarmeladetaart met chocolade	139
----	---	-----

68	<i>Shoofly pie</i>	141
----	--------------------	-----

	Taartjes met appel, specerijen en brandewijn	143
--	--	-----

	Citroen-limoen <i>chess pie</i>	145
--	---------------------------------	-----

73	Chocoladetaart met muntslagroom	146
----	---------------------------------	-----

75	Gemberkoek-limoentaart	147
----	------------------------	-----

77	Ahornsiroop-sinaasappel-walnoottaart	149
----	--------------------------------------	-----

79	Groentequiche met een maïsbroodkorst	151
----	--------------------------------------	-----

81	Kruidige vleespie	152
----	-------------------	-----

83	Winterse groentetaart met kerrie	153
----	----------------------------------	-----

85	Champignon en geitenkaasgalette	155
----	---------------------------------	-----

87	Gastrecept: Bruine suiker en karnemelkpie	156
----	---	-----

89	Gastrecept: Glutenvrije hazelnootfrangipanetaart met peer	157
----	---	-----

91

92



BEVROREN AARDBEIENTAART

Deze taart is voor mij de definitie van 'voorjaar'. In mijn versie zit volle slagroom en een zelfgemaakte, knapperige volkorendeegbodem. Misschien ben je in de verleiding een kant-en-klaarbodem te kopen – niet doen! Deze deegbodem vormt het absoluut perfecte voorbeeld van zoet-knapperige harmonie.

Voor: een taart van circa 22 centimeter doorsnee

JE HEBT NODIG

een volkorenkoekjes deegbodem (zie pag. 25)
een taartvorm of pie-vorm van circa 22 cm
doorsnee

VULLING

500 ml volle vanilleyoghurt

3 el honing

250 g aardbeien, van het kroontje ontdaan en in
dunne plakjes

240 ml volle slagroom

1 tl vanille-extract

GARNERING (OPTIONEEL)

60 g aardbeien, van het kroontje ontdaan en in
tweën

MAAK DE VULLING

Meng in een grote kom de yoghurt en de honing door elkaar. Roer er de aardbeien door.

Sla in een flinke kom de slagroom, samen met het vanille-extract, stijf. Doe dit met de mixer of een garde; blijf slaan tot zich zachte pieken vormen.

Spatel de slagroom door het aardbeienmengsel.

MAAK DE TAART

Schep de vulling over de koude deegbodem. Je kunt eventueel als garnering halve aardbeien rondom op de taart leggen, tegen de rand.

Zet de taart minimaal 4 uur in de vriezer voordat je hem serveert.



Als je deze taart in hoogzomer maakt, kun je de aardbeien vervangen door eenzelfde hoeveelheid bramen of frambozen.

ZOETE AARDAPPELTAART MET ROZEMARIJN EN BOURBON

De rozemarijn smaakt perfect bij de zoetheid van de aardappelen. Bourbon past daar wonderwel bij, door een verrassend, subtiel element toe te voegen, namelijk een rooksmak. Serveer deze taart op een feestelijke herfstavond.

Voor: een taart van 22 centimeter doorsnee



JE HEBT NODIG

½ recept basistaartdeeg (zie pag. 23)
een taartvorm of pie-vorm van 22 cm doorsnee

TOPPING

2 el boter
110 g pecannoten
60 ml ahornsiroop
1 el Bourbon (Amerikaanse whisky)
1 tl fijn zeezout

VULLING

1,5 kg zoete aardappelen
4 middelgrote eieren, gescheiden
240 ml volle slagroom
4 el boter, in blokjes
120 ml Bourbon
60 ml ahornsiroop
45 g lichtbruine suiker
2 el verse rozemarijn, fijngehakt
1 tl fijn zeezout
½ tl pimentpoeder
½ tl kaneelpoeder
½ tl nootmuskaat, versgeraspt

GLAZUUR

1 middelgrote eierdooier
1 el koud water

MAAK DE DEEGBODEM

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkvlak en leg het in de taartvorm. Snijd het deeg dat over de rand hangt netjes bij tot circa 2 centimeter van de rand en maak er een decoratieve rand van. Zet de deegbodem in de koelkast terwijl je de topping en de vulling maakt.

MAAK DE TOPPING

Smelt de boter in een (steel)pan boven een middelhoog vuur. Voeg de pecannoten, ahornsiroop, Bourbon en het zout toe en verwarm alles boven een middelhoog vuur. Roer gedurende 4 tot 5 minuten, tot het mengsel dikker is geworden en bij het roeren een sissend geluid maakt.

Neem van het vuur en zet apart om af te koelen.

MAAK DE ZOETE AARDAPPELEN

Prik elke aardappel 3 of 4 keer in met een vork.

Bekleed een bakplaat – met rand – met bakpapier. Leg de aardappelen op de bakplaat en bak ze 1 uur in de oven.

Neem de aardappelen uit de oven, maar laat de oven aan en verlaag de temperatuur naar 180 °C.

Neem de aardappelen van de bakplaat en laat ze 10 tot 15 minuten liggen, tot ze genoeg zijn afgekoeld om ze vast te kunnen pakken. Trek het velletje van de aardappelen en leg ze in een grote kom. Prak ze fijn met de pureestamper tot het een zacht en glad geheel is geworden.

MAAK DE REST VAN DE VULLING

Sla in een flinke kom de eiwitten stijf. Doe dit met de elektrische mixer of een garde; blijf slaan tot er zich zachte pieken vormen. Zet apart.

Voeg de slagroom en boter toe aan de gestampte aardappelen. Blijf roeren tot de boter is gesmolten en de slagroom goed is opgenomen. Roer er de eierdooiers door, tot alles goed met elkaar is vermengd.

Giet de Bourbon in een (steel)pan. Breng aan de kook boven hoog vuur en laat de Bourbon 1 tot 2 minuten flink doorkoken. Zet het vuur iets lager en roer er de ahornsiroop en de suiker door. Laat nog 2 tot 3 minuten zachtjes koken, tot de suiker is gesmolten.



GEROOSTERDE APPEL EN BIETENTAART

Bieten en appels zijn voor elkaar gemaakt. In dit recept worden ze eerst geroosterd en dan gepureerd met romige hüttenkäse, eieren en mierikswortel. Serveer de taart met een beetje mierikswortelroom (zie het recept) voor een pittig en tegelijk romig accent bij de verder aardse zoetheid van de smaak.

Voor: een taart van 22 centimeter doorsnee

JE HEBT NODIG

½ recept basistaartdeeg (zie pag. 23)

een hoge taartvorm of diepe pie-vorm

ROOM

240 ml zure room

1 tl mierikswortel (zie de tip)

VULLING

900 g rode bietjes, gekookt, geschild en in blokjes

2 appels, geschild, van het klokhuis ontdaan en in stukken

1 tot 2 el olijfolie

versgemalen zwarte peper, naar smaak

450 g hüttenkäse

5 middelgrote eieren, losgeslagen

2 el mierikswortel

3 el wittewijnazijn

1 el verse kervel, dragon of peterselie, fijngehakt

2 tl kristalsuiker

1 tl fijn zeezout

1 tl paprikapoeder

GLAZUUR

1 middelgrote eierdooier

1 el koud water



Voel je vrij om verse mierikswortel te kopen of uit een potje. Voor elke eetlepel versgeraspte mierikswortel staat 2 eetlepels kant-en-klaar mierikswortel.

MAAK DE DEEGBODEM

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkvlak en maak de grootte van de lap passend voor de vorm die je gebruikt. Leg de deeglap in de vorm. Snijd het deeg dat over de rand hangt netjes bij tot circa 2 centimeter van de rand en maak er een decoratieve rand van. Prik de deegbodem 6 tot 7 keer in met een vork. Zet de deegbodem minstens 15 minuten in de koelkast.

Bekleed de deegbodem met bakpapier en vul deze met blindbakbonen. Bak 10 tot 12 minuten, neem uit de oven, maar laat de oven aan en verlaag de temperatuur tot 190 °C.

Verwijder de gedroogde bonen en het bakpapier. Laat de deegbodem wat afkoelen voordat je de vulling erop schept.

MAAK DE ROOM

Roer in een kom de zure room en de mierikswortel goed door elkaar. Dek de kom af en zet het in de koelkast tot je het gaat gebruiken.

MAAK DE VULLING

Schud de stukjes biet en appel om met de olijfolie en schep ze op een bakplaat met rand. Geef er een paar slagen van de pepermolen over en zet ze 1 uur in de oven. Draai de stukjes halverwege de tijd een keer. Doe dit met een tang.

Neem uit de oven en laat alles 15 tot 20 minuten afkoelen.

Doe de gegrilde biet en appel samen met de nog overige ingrediënten in de foodprocessor. Pureer tot een zacht mengsel. Doe dit eventueel in porties.

MAAK DE TAART

Schep de vulling op de deegbodem.

Sla in een kom met een garde de eierdooier los met het water. Gebruik een bakkwast om het glazuur over de deegrand te verdelen.

Bak de taart 45 minuten in de oven (190 °C), tot de vulling stevig is geworden en niet meer wiebelt wanneer je de vorm zachtjes heen en weer schudt.

Laat de taart minstens 30 minuten afkoelen voordat je hem serveert. En zet het schaaltje mierikswortelroom erbij.



CHAMPIGNON EN GEITENKAASGALETTE

Hoewel de galette in feite is bedoeld als hoofdgerecht, is deze variatie ook geschikt om te eten als snack bij de borrel of als voorgerecht – gesneden in kleine puntjes of vierkantjes.

Voor: 6 tot 8 porties (als hoofdgerecht)

JE HEBT NODIG

½ recept basistaartdeeg (zie pag. 23)

een bakplaat zonder rand

VULLING

55 g boter

450 g champignons, in plakjes (hoedjes en steeltjes)

3 teentjes knoflook, geperst

120 ml rode wijn

120 ml kippen- of groentebouillon

1 el Provençalse kruiden (zie de tip onder aan deze pagina)

1 tl fijn zeezout

½ tl versgemalen zwarte peper

140 g zachte geitenkaas (chevre), verkruimeld

1 middelgrote eierdooier, losgeslagen

MAAK DE DEEGBODEM

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Neem het deeg uit de koelkast en rol het op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap van 30 centimeter doorsnee. Breng het deeg over op een bakplaat en zet het weer in de koelkast. Intussen maak je de vulling.

MAAK DE VULLING

Smelt de boter in een (steel)pan en voeg de champignons en de knoflook toe. Sauteer het geheel boven een middelhoog vuur, gedurende 8 minuten.

Voeg er de wijn, bouillon, Provençalse kruiden en het zout en peper aan toe. Laat alles 15 minuten zachtjes koken, in elk geval tot al het vocht is opgenomen.

Neem de pan van het vuur.

MAAK DE GALETTE

Schep het champignonmengsel in het midden van de gekoelde deegbodem en verdeel het daarna gelijkmatig naar de zijkant toe, maar laat rondom tot 5 centimeter van de deegrand vrij. Strooi de geitenkaas gelijkmatig verdeeld over de champignons. Vouw nu het lege stukje deegrand naar binnen toe en druk de rand hier en daar aan tot een wat nonchalante maar stevig opstaande rand.

Bestrijk met een bakkwast de rand van de deegbodem met de eierdooier. Zet de galette 30 minuten in de oven, tot de rand goudbruin is.

Laat de taart 30 minuten afkoelen voordat je hem serveert.



Eenzelfde hoeveelheid feta is een goede vervanger voor chevre.



Provençalse kruiden: dit is een beroemde en traditionele samenstelling van kruiden die een specifiek aroma afgeeft. Je kunt Provençalse kruiden nagenoeg overal kopen, maar je kunt ook je eigen samenstelling maken! Bewaar koel en donker, in een afsluitbaar potje.

2 el gedroogde majoraan
2 el gedroogde tijm
2 el gedroogd bonenkruid
2 tl gedroogd dragon

1 tl gedroogd basilicum
1 tl gedroogde rozemarijn
1 tl venkelzaadjes
½ tl gedroogde salie