



Foto 3 Gestoofde venkel met ui (recept pagina 44)

## ***Broccoli o cavolfiore con uvette e pinoli***

### **Broccoli of bloemkool met rozijnen en pijnboompitten**

#### *Ingrediënten voor 2 personen*

300 gram broccoli of bloemkool in roosjes met de steel

1 teen knoflook uit de knijper

1 eetlepel pijnboompitten

2 eetlepels rozijnen

1 mespuntje verkruimelde rode peper

1-2 ansjovisfilets in olie

10 gram olijfolie

#### *Vorbereitung en klaarzetten*

Voor het blancheren van de bloemkool of broccoli is een pan nodig en eventueel kan dezelfde pan gebruikt worden voor het bakken van de groenten samen met de overige ingrediënten. Verder is een spatel en een vergiet (bij hergebruik van de pan) nodig.

#### *Bereiding*

Trek de roosjes met hun steel los van de stronk en halveer grotere roosjes of snij hele grote in kwarten waarbij het handig is om te beginnen met de steel in te snijden en dan de rest van het roosje te halveren door de gespleten steelhelften van elkaar te trekken.

Kook in gezouten water gedurende drie tot vijf minuten, afhankelijk van de gewenste garing.

Bij hergebruik van de pan om de rest van de bereiding te vervolgen is het nodig om de groenten uit te laten lekken in een vergiet.

Giet de olijfolie in de pan en laat de pijnboompitten zachtjes bakken onder omroeren totdat ze gaan bruisen en lichtbruin verkleuren. Zodra dat gebeurt de olie laten afkoelen door er de rozijnen en de knoflook aan toe te voegen, om te roeren op een laag pitje en rode peper en ansjovis toe te voegen. Daarmee wordt voorkomen dat de pijnboompitten verder bruinen. Verwarm zachtjes totdat de ansjovis gesmolten is en doe er dan de uitgelekte groenten bij. Roer grondig om zodat de roosjes aan alle kanten in aanraking gekomen zijn met de rest van de ingrediënten.

*Afwerken en opdienen*

Dien warm of koud op als begeleidend groenten, als voorgerecht of als onderdeel van een schotel met verschillende groenten.



*Foto 4 Broccoli met rozijnen en pijnboompitten*

## ***Finocchi stufati con cipolla***

### **Gestoofde venkel en ui**

#### *Ingrediënten voor 2 personen*

1 grote venkelbol

1 middelgrote ui

10 gram olijfolie

#### *Vorbereiding en klaarzetten*

Een lage en brede pan is het beste om de groenten te stoven.

#### *Bereiding*

Snij de gepelde ui dwars op de rokken in plakken van 5-7 millimeter en schik ze naast elkaar op de bodem van de pan. Snij daarna de venkel in even dikke plakken ook dwars op de rokken, inclusief de stelen. Houd het groen apart om er op het laatst boven op te doen vlak voor het opdienen. Bestrooi met wat zout en besprenkel met de olijfolie en een scheutje water. Stoof daarna gedurende 30-45 minuten op een klein pitje met deksel op de pan nadat de groenten zijn gaan koken. Doe het apart gehouden groen er boven op en geef een draai aan de pepermolen. Wanneer zich veel kookvocht bevindt in de pan, is het goed om dat op volle hitte zonder deksel even te laten verdampen. Hussel de ui en venkel daarna door elkaar.

#### *Afwerken en opdienen*

Dit gerecht kan als onderdeel van meerdere groenten worden opgediend en eventueel op het bord worden bestrooid met geraspte pecorino of Parmezaanse kaas

## ***Carote all' aceto balsamico***

### **Wortelen met balsamico azijn**

#### *Ingrediënten voor 2 personen*

300 gram niet te dikke winterpeen

5 gram olijfolie

5 kleine teentjes knoflook (gepeld of ongepeld)

20-30 ml aceto balsamico

1 theelepel bruine suiker

5 takjes platte peterselie, grof gehakt

#### *Vorbereiding en klaarzetten*

Een pan met een in verhouding grote platte bodem of een ruime koekenpan met een deksel volstaat. Eventueel kan een tweede (kleinere) pan daarnaast gebruikt worden voor het blancheren. Een (houten) spatel is nodig voor het roeren en omkeren tijdens het bakken.

#### *Bereiding*

Snij de wortelen in plakjes van 4 mm dikte en bak ze even aan in de olijfolie samen met de teentjes knoflook en wat zout. Als de wortelen warm zijn, de hittebron zo laag mogelijk zetten en de eerste 15 minuten met het deksel op de pan laten smoren. Daarna omroeren zodat de andere zijde van de plakjes naar onderen ligt en nog minimaal 30 minuten verwarmen zonder deksel. Af en toe omroeren. Het is de bedoeling dat de plakjes gaar worden en tegelijk ook vocht verliezen zodat de smaak geconcentreerder wordt. Het is mogelijk om de baktijd te bekorten door de plakjes drie minuten in zout water te koken en dan pas te bakken.

Voeg voor het opdienen de suiker en aceto balsamico toe, zet de hittebron hoger en laat onder roeren de balsamico goeddeels verdampen. Strooi er de peterselie en zwarte peper uit de molen overheen.

#### *Afwerken en opdienen*

De wortelen kunnen als aparte groente bij een secondo gegeven worden, zoals provolone al limone, maar ook in combinatie met een andere groente als antipasto, zoals broccoli con uvette e pinoli. Zowel warm als koud opdienen is mogelijk.

#### Wijnadvies:

Bij dit gerecht past een witte wijn het best.



*Foto 5 Wortel met balsamico (recept pagina 38)*

## **Verdure lesse**

### **Gekookte groenten**

#### *Ingrediënten voor 2 personen*

Drie of vier van de onderstaande groenten, afhankelijk van het seizoen:

300 gram grofbladige spinazie en/of

300 gram andijvie (kleine krop of binnenste deel van een grotere krop) en/of

200 gram worteltjes (bospeen) en/of

200 gram sperziebonen en/of

200 gram groene asperges en/of

200 gram courgette

½ citroen en olijfolie om de groenten aan te maken

#### *Vorbereiding en klaarzetten*

Om de groenten te blancheren is een wijde pan nodig waar ruim water in kan. Een schuimspaan en een vergiet zijn nodig om de groenten uit het water te scheppen en te laten uitlekken.

Een schaal om de verschillende groenten mooi te kunnen opdienen.

#### *Bereiding*

Iedere groente heeft een andere kooktijd nodig en wanneer er verschillende groenten na elkaar in hetzelfde water worden gekookt, is het goed een bepaalde volgorde te hanteren.

Gebruik 5 gram zout per liter water en houd deze volgorde aan: courgette, sperziebonen, wortelen, asperges, andijvie of spinazie (gebruik ze niet beide, maar maak een keuze).

Schoonmaken van de groenten en kooktijd:

- Jonge courgette (dikte 1-2 cm) overlans halveren en dikkere courgette in plakken van 5-8 mm dikte snijden. Kooktijd 3 minuten.
- Sperzieboontjes heel laten en alleen de puntjes verwijderen. Kooktijd 7 minuten.
- Groene asperges ontdoen van de harde en vezelige onderkanten door die af te breken. De plek die net breekt geeft de overgang aan. Kooktijd 4-5 minuten.
- Worteltjes in de lengte halveren. Kooktijd 5 minuten.
- Andijvie met krop en al wassen door in ruim water de krop ondersteboven op en neer te bewegen. Dan de krop in 4 parten verdelen en die kwarten in zijn geheel koken. Kooktijd 2-3 minuten.

- Spinazie van de onderkant van de steel ontdoen en drie keer wassen in ruim water. Kooktijd 1-2 minuten.

Doe de groenten pas in het water als dat goed kookt.

Schep de groente uit het kokende water na de aanbevolen kooktijd en laat ze uitdruipen in een vergiet.

### *Afwerken en opdienen*

Leg de groenten op de schaal als ze uitgelekt zijn en besprenkel ze met wat citroensap, olijfolie, zout en peper. Dien ze lauw of koud op en geef er een fles olijfolie bij om zelf individueel naar smaak bij te voegen. Zet ook de pepermolen op tafel en een zoutvaatje. Leg de halve citroen op de schaal zodat ieder nog naar smaak extra sap kan druppelen



Foto 7 Gekookte groenten (peultjes, wortelen en venkel)

## ***Orecchiette con broccoli e pomodorini***

### **Orecchiette met broccoli en kerstomaatjes**

#### *Ingrediënten voor 2 personen*

100 gram orecchiette (pasta in de vorm van een oortje uit Puglia in de hak van Italië)

150 gram broccoli in roosjes

80 gram kerstomaatjes

10 gram olijfolie

2 ansjovisfilets

gedroogde en verkruimelde rode peper

2 tenen knoflook uit de knijper

oude geitenkaas of schapenkaas (pecorino) om er overheen te raspen

#### *Vorbereitung en klaarzetten*

Neem voor de saus een wijde pan met een dikke bodem en voldoende hoogte om lekker te kunnen roeren.

Gebruik een spatel om te roeren, van hout of van siliconenrubber.

Zet een speciale pastapan klaar om de pasta te koken, of anders een ruime pan en een vergiet om de pasta af te gieten.

#### *Bereiding*

##### De saus:

Maak de saus door de olijfolie, de verkruimelde rode peper, de ansjovisfilets en de knoflook zachtjes te verwarmen onder wat roeren, totdat de ansjovis uiteengevallen is. De knoflook mag hierbij niet bruin bakken. Mocht de knoflook toch gaan bruinen, voeg dan een scheutje water toe. Na een minuut of twee voeg je de gehalveerde kerstomaatjes en wat zout toe en warm kort door. Het is de bedoeling dat de kerstomaatjes heel blijven.

Deze saus kun je goed vooruit maken.

##### De pasta:

Kook de orecchiette bij voorkeur op het laatste moment. Gebruik niet de aanbevolen kooktijd op het pak voor pasta al dente, maar kook zeker 5 minuten langer. In de provincie Puglia waar dit gerecht vandaan komt, eten ze hun pasta zacht gekookt en met name orecchiette kunnen onregelmatig van dikte zijn en het is niet lekker als de dikkere gedeelten nog hard en ongaar zijn. Voeg de broccoliroosjes 3-5 minuten voor

het einde van de kooktijd toe. Zelf houd ik van broccoli met een lichte beet en dan is drie minuten voldoende, maar langer gekookte broccoli geeft ook een lekker resultaat doordat de roosjes dan bij de afwerking iets uiteenvallen en onderdeel van de saus worden.

### *Afwerken en opdienen*

Begin de saus op te warmen vlak voor het afgieten van de pasta en doe de uitgelekte pasta met de broccoli in de pan bij de saus. Breng het geheel al roerend weer aan de kook, zo nodig onder toevoeging van wat apart gehouden kookwater. Proef op zout. Bij het verdelen over de borden zakken de tomaatjes en de broccoli iets naar de bodem van de pan, dus verdeel de pasta in een aantal ronden.

Laat ieder naar smaak geraspte kaas op het bord toevoegen.



*Foto 10 Orecchiette met broccoli en kerstomaatjes*

## ***Risotto al radicchio o puntarelle***

### **Risotto van radicchio of puntarelle**

#### *Ingrediënten voor 2 personen*

100 gram radicchio of de 'puntjes' van de puntarelle  
70 gram ui  
5 gram olijfolie  
100 gram risottorijst  
scheut witte wijn  
½ groentebouillonblokje  
30 gram geraspte scamorza affumicata (gerookte scamorza of provolone)  
peper uit de molen

#### *Vorbereitung en klaarzetten*

Neem een wijde pan met een dikke bodem en voldoende hoogte om lekker te kunnen roeren. De rijst zwelt tot meer dan drie keer op door het koken en de vulling.

Gebruik een spatel om te roeren, van hout of van siliconenrubber.

Snipper of rasp de ui.

#### *Bereiding*

Smoor de ui in 5 gram olijfolie glazig in de pan, doe na 5-10 minuten de risottorijst erbij, roer het geheel goed door waarbij de rijst alvast op temperatuur komt en voeg een scheut witte wijn toe. Zet de kookwekker op 17 minuten. Laat de rijst op kooktemperatuur de wijn opnemen onder af en toe roeren.

Voeg daarna toe:

- het groentebouillonblokje,
- 350 ml kokend water.

Breng aan de kook, zet de hittebron lager tot net genoeg om aan de kook te blijven en plaats het deksel op de pan.

Om de 4 minuten even goed doorroeren.

Snij de radicchio in stukjes van 5-10 mm of bij gebruik van puntarelle kun je de dikkere puntjes in de lengte halveren.

4 minuten voor het verstrijken van de kooktijd de stukjes radicchio of puntarelle bij de risotto voegen en goed doorroeren.

De hittebron na 17 minuten uitzetten en de kaas en de zwarte peper er goed doorroeren met de spatel. Door het gebruik van scamorza is het niet nodig om nog roomboter toe te voegen. Nu kun je beoordelen of de risotto te dik is geworden. Mocht dat het geval zijn, voeg dan net zoveel kokend water in scheutjes toe, tot de goede dikte (net uitvloeiend). Proef op voldoende peper en zout.

#### *Afwerken en opdienen*

Dien op direct uit de pan op het bord en geef er géén geraspte kaas bij.



Foto 14 Risotto van radicchio

## ***Tagliatelle con gamberi e limone***

### **Tagliatelle met garnalen en citroen**

#### *Ingrediënten voor 2 personen*

100 gram tagliatelle all' uovo, de droge versie (eventueel een korte droge pasta zoals penne of farfalle, maar dat geeft een minder verfijnd resultaat)

rasp en sap van 1/3 citroen

30 gram crème fraîche

90 gram roze garnalen van gemiddelde grootte (ontdooid)

kwart bosje platte peterselie, niet al te fijn gesneden

snuf geraspte Parmezaanse kaas (of pecorino of grana padano)

#### *Vorbereitung en klaarzetten*

Neem voor de saus een wijde pan met een dikke bodem en voldoende hoogte om lekker te kunnen roeren. Gebruik een spatel om te roeren, van hout of van siliconenrubber.

Zet een speciale pastapan klaar om de pasta te koken, of anders een ruime pan en een vergiet om de pasta af te gieten.

#### *Bereiding*

##### De saus:

Maak de saus door de crème fraîche te mengen met citroensap en rasp, peper, zout en een snufje Parmezaan. Warm zachtjes op terwijl de pasta kookt. Voeg alvast een klein scheutje heet kookwater toe en voorkom dat de saus al gaat koken.

##### De pasta:

Kook de tagliatelle bij voorkeur op het laatste moment, zeker bij gebruik van verse pasta.

Gebruik de aanbevolen kooktijd op het pak.

#### *Afwerken en opdienen*

Begin de saus op te warmen voor het afgieten van de pasta. Houd een kopje kookwater van de pasta apart en doe de uitgelekte pasta in de pan bij de saus. Voeg een scheutje kookwater toe en breng het geheel al roerend weer aan de kook. De saus moet nog vloeibaar blijven en dat bereik je door steeds wat kookwater

toe te voegen tijdens het verhitten. De pasta neemt een deel van het water op en blijft daarmee doorgaan totdat je het gerecht over de borden hebt verdeeld, dus houd daar rekening mee.

Voeg nu de garnalen toe en warm nog even door zonder weer aan de kook te laten komen, want dan laten de garnalen vocht los en worden ze taai.

Strooi op het laatste moment de gesneden peterselie over het gerecht in de pan en roer nog een keer door.



*Foto 18 Tagliatelle met citroen en garnalen*

## ***Casseruola con zucchini, porro e funghi***

### **Ovenschotel met courgette, prei en champignons**

#### *Ingrediënten voor 2 personen*

150 gram courgette  
100 gram prei  
100 gram champignons  
2 tenen knoflook  
60 gram mozzarella  
20 gram oude geitenkaas, pecorino of Parmezaanse kaas  
10-20 gram olijfolie  
10 gram paneermeel  
1 mespunt gedroogde tijm  
wat snippers verkruimelde gedroogde rode peper

#### *Vorbereiding en klaarzetten*

Voor het snijden van mooie plakken courgette is een zogenaamde mandoline handig, maar het gaat ook zonder. Verder zijn nodig: een koekenpan, een middelgrote pan met deksel, een roer en bakspaan, een kleine ovenschaal, een kaasrasp, een knoflookpers

#### *Bereiding*

##### *De onderste laag.*

Snij de courgette in de lengte in plakken van ongeveer ½ centimeter en bak ze niet te heet in een scheutje olijfolie. Ze hoeven niet helemaal gaar te worden. Als alle plakken zijn gebakken, warm ze dan tegelijk op met een scheutje water, een uitgeperste knoflookteen, wat gedroogde rode peper en wat zout. Nu garen ze weer wat verder, maar ze moeten nog steeds niet al te slap worden.

Strooi een dun laagje paneermeel in de ovenschaal en leg daar de stroken courgette netjes bovenop in twee lagen. Zet de koekenpan zonder schoon te maken klaar voor gebruik bij de bovenste laag.

##### *De middelste laag.*

Was de prei en snij in ringen van ongeveer 1 centimeter. Stoof ze met wat water, olijfolie, zout en geperste knoflook in de pan met deksel. De prei moet bijna gaar worden.

Strooi weer een dun laagje paneermeel maar nu over de stroken courgette en spreid de gestoofde prei daar gelijkmatig over uit.

Snij de mozzarella in een aantal dunne plakken en leg die op de gestoofde prei. Bestrooi met zwarte peper en zout en besprenkel met wat olijfolie.

De bovenste laag.

Snij de champignons in dunne plakjes en bak ze kort met wat olijfolie in de koekenpan waar eerder de courgette in is gebakken. Daar zit meestal nog genoeg knoflook en rode peper in. Strooi er wat zout bij plus de gedroogde tijm en schep goed om. Zet de hittebron uit voordat de champignons veel vocht beginnen af te geven.

Verdeel de champignons gelijkmatig over de laag mozzarella en bestrooi met geraspte geitenkaas (of een andere pittige kaas)

Zet de schotel 20 minuten voor het opdienen in een oven op 180°.

*Afwerken en opdienen*

Dien warm op en snij in stukken in de schotel om die er met een spatel uit te kunnen scheppen op de borden, alsof het lasagne betrof.



Foto 22 Ovenschotel met courgette, prei en champignons

## ***Pesce alla Genovese***

### **Vis op de manier van Genua**

#### *Ingrediënten voor 2 personen*

200 gram witvis, zoals kabeljauw of koolvis, of wilde zalm

250 gram geschilde aardappelen

100 gram kerstomaten

2 tenen knoflook in dunne plakjes

10 gram olijfolie

10 gram pijnboompitten

30 gram ontpitte groene olijven

zwarte peper

#### *Vorbereiding en klaarzetten*

Neem voor de saus een wijde pan met een dikke bodem en voldoende hoogte om lekker te kunnen roeren.

Een kleine pan voor het koken van de aardappelen.

Gebruik een spatel om te roeren, van hout of van siliconenrubber.

Een kleine ovenschotel waar de vis ruim in past.

#### *Bereiding*

Maak van de geschilde aardappel blokjes van 2 bij 2 centimeter en kook ze in gezouten water tot ze net gaar zijn. Dat is sneller dan normaal vanwege het formaat van de blokjes. Giet af en bewaar voor later in het recept.

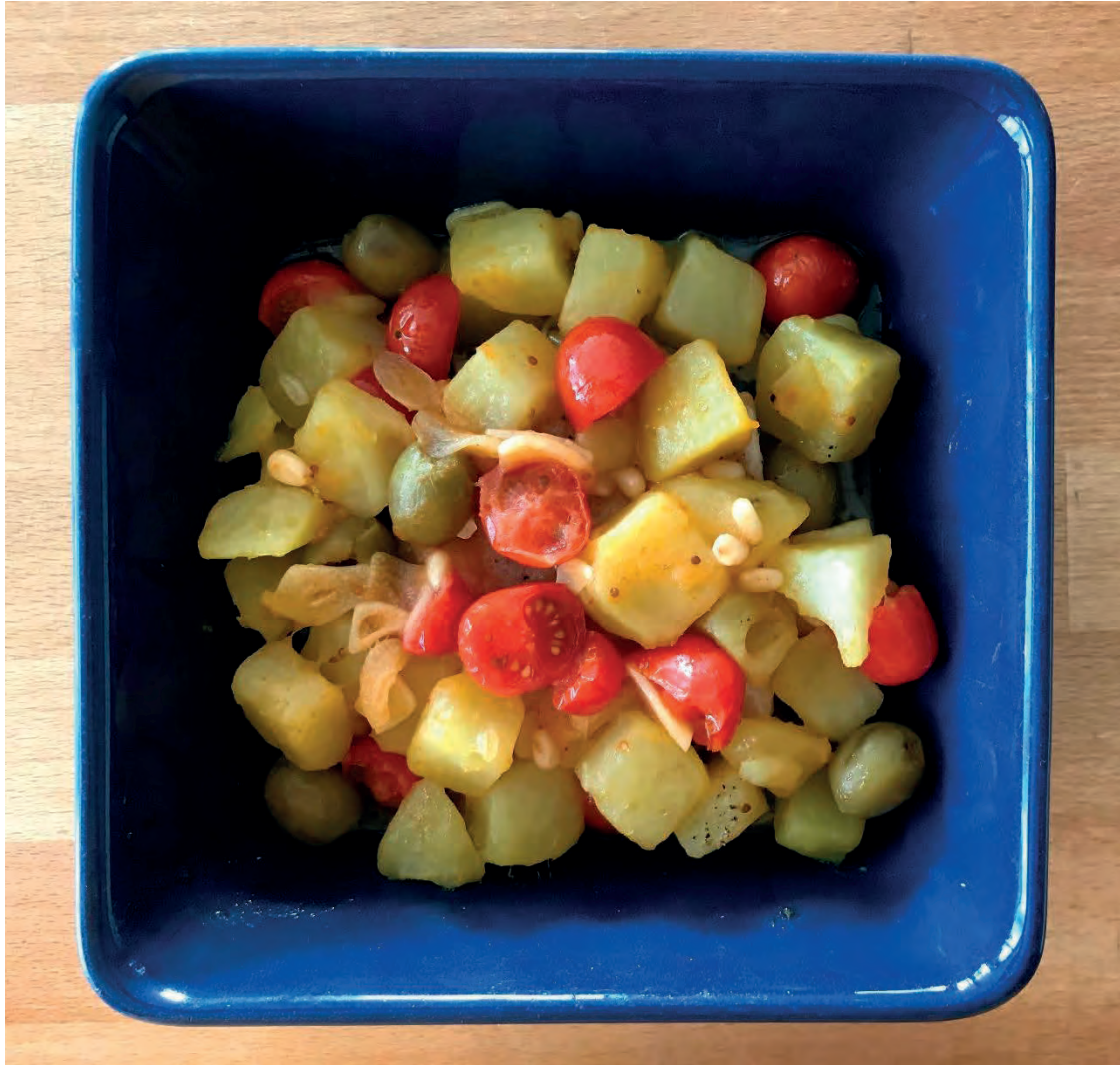
Snij de kerstomaatjes doormidden en de knoflook in plakjes. Warm de pijnboompitten en de olijfolie zachtjes op en voeg de knoflook en kerstomaatjes toe op het moment dat de pijnboompitten licht beginnen te kleuren. Daardoor koelen de olie en de pan zodanig af dat het verkleuren van de pijnboompitten stopt. Doe de olijven erbij en verwarm nog een minuut zonder te bakken. De kerstomaten moeten nog heel blijven en mogen dus niet te gaar worden. Doe de hittebron uit. Voeg dan pas de gekookte aardappel, peper en zout toe en roer die door de saus.

Leg de vooraf gezouten vis in het ovenschaaltje en besprenkel met olijfolie en wat zwarte peper.

Verdeel de inhoud van de pan met tomaat en aardappel mooi gelijkmatig over de vis. Zet de ovenschotel 20 minuten voor het opdienen in een oven op 180°.

*Afwerken en opdienen*

Zet de ovenschotel op tafel en schep de porties op de borden.



*Foto 27 Vis op de manier van Genua in eenpersoons portie*

## ***Torta pasqualina***

### **Hartige paastaart**

#### *Ingrediënten voor 4 personen*

400 - 500 gram snijbiet of grove spinazie

2 middelgrote uien in grove snippers

75 gram geraspte kaas (parmezaanse kaas, oude geitenkaas, pecorino, oude of belegen kaas)

2 eieren

hartige taartdeeg (Koopmans), 4 plakken van 45 gram

bloem om deeg uit te rollen

peper en zout

beetje paneermeel

15 gram olijfolie

scheutje melk

#### *Vorbereiding en klaarzetten*

ronde taartvorm (24 cm diameter)

ruime pan om te blancheren en de ui te smoren

rasp

deegroller

kwastje om de olijfolie en de melk uit te smeren

#### *Bereiding*

Haal vier plakjes hartig deeg uit de diepvries en leg ze los van elkaar met de plasticfolie naar onderen op het aanrecht.

Blancheer de snijbiet door deze 1 minuut te koken in water met wat zout. Giet de snijbiet af in een vergiet en laat wat afkoelen. Bak gedurende minimaal vijf minuten (in de pan die eerder gebruikt is om te blancheren) op een zacht vuur de ui glazig met een theelepeltje zout. Hak intussen de snijbiet grof, voeg toe in de pan en meng met de ui. Warm alles goed door, zet de warmtebron uit en voeg de kaas en peper toe. Proef op zout (het mag wat zouter smaken dan normaal want er worden nog eieren toegevoegd en het deeg smaakt ook weinig zout). Roer twee eieren door het mengsel.

Bestrooi een ruime plek op het aanrecht met bloem en leg daar het stapeltje van 4 plakjes deeg (zonder het plastic folie!) op. Rol het taartdeeg uit tot twee keer de doorsnede van de taartvorm en bekleed de met

olijfolie ingesmeerde taartvorm hiermee. Het taartdeeg mag ruim over de rand hangen want het is de bedoeling dat de taart aan de bovenkant door het deeg overdekt wordt.

Strooi een dun laagje paneermeel op bodem van de beklede vorm. Dat dient om te voorkomen dat het deeg door vocht uit de snijbiet te nat wordt. Stort het snijbietenmengsel in de vorm en vouw de overhangende lappen deeg naar het midden om het mengsel te bedekken.

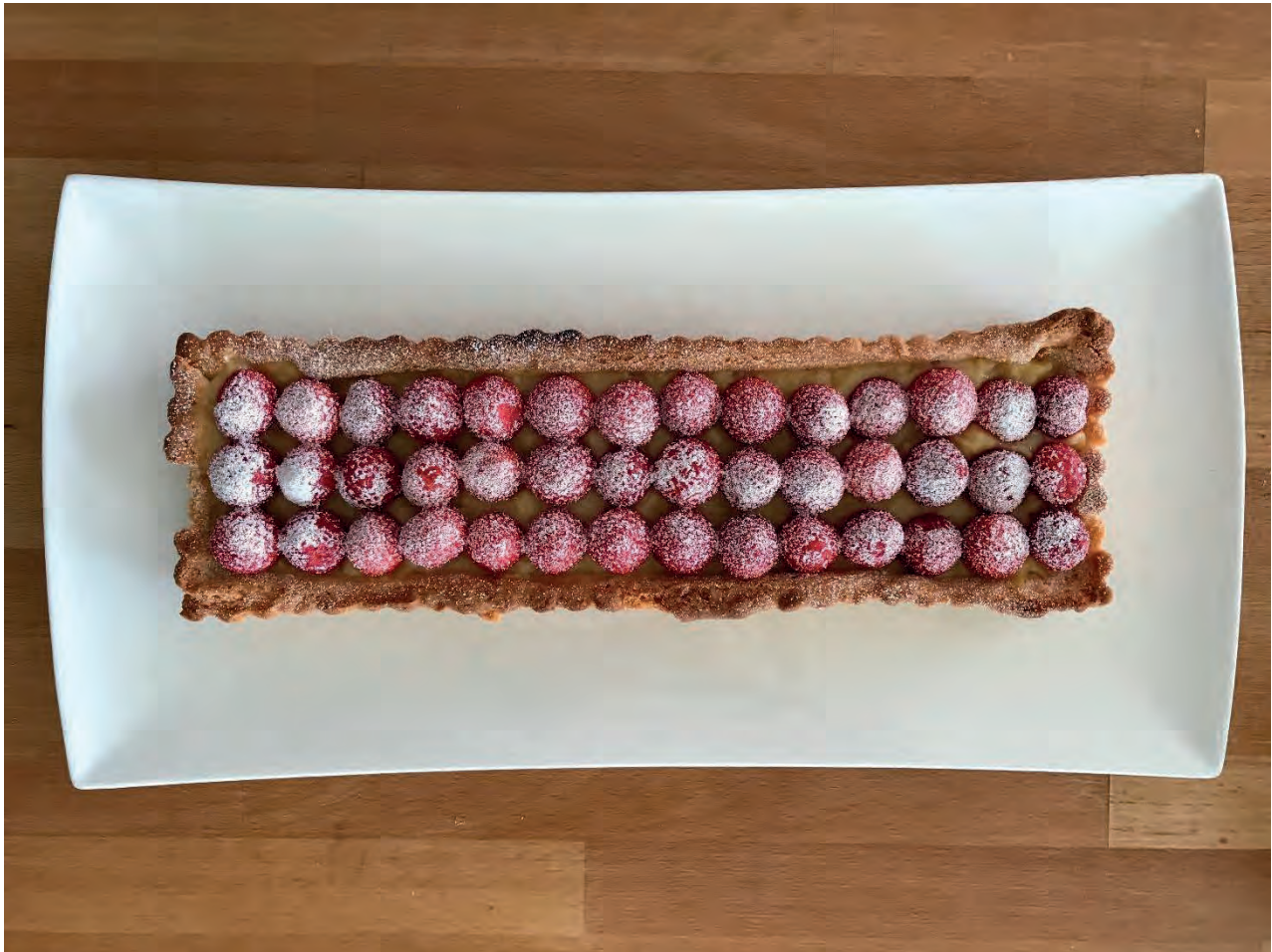
Bestrijk de bovenkant met een beetje melk. Bak in 30-40 minuten gaar in een op 180 graden voorverwarmde oven.

### *Afwerken en opdienen*

Als de taart goed gaar is, laat die gemakkelijk los uit de vorm en is stevig genoeg om op een bord te wippen. Snijd aan op tafel.



Foto 30 Hartige Paastart



*Foto 34 Korstdeegtaart met aardbeien (recept pagina 127)*

## ***Crostata di fragole***

### **Taart van korstdeeg gevuld met aardbeien**

#### *Ingrediënten voor 8-12 personen*

400-500 gram kleine aardbeien, gewassen en gedroogd

#### *Voor het korstdeeg:*

100 gram basterdsuiker

100 gram roomboter

200 gram zelfrijzend bakmeel

scheutje water

#### *Voor de custard:*

2 eidooiers

100 gram suiker

45 gram custardpoeder

500 gram volle melk

1 mespunt zout

#### *Vorbereiding en klaarzetten*

#### *Voor het korstdeeg:*

Bekleed een taartvorm van 26 cm met bakpapier op de bodem. Een deegroller is handig, maar een lege fles kan daar ook voor dienen. Bakpapier om op het deeg te leggen en droge bonen om blind te bakken.

#### *Voor de custard:*

Een pan met dikke bodem om de custard te koken. Een spatel.

Breek de eieren in een grotere hittebestendige kom.

#### *Bereiding*

#### *MaaK de custard minstens een halve dag tevoren:*

Wrijf 100 gram suiker door het custardpoeder en meng met de eieren in de hittebestendige kom. Verhit de melk in de pan en laat bijna aan de kook komen. Giet al roerend bij het dooiermengsel en schenk het geheel terug in de pan. Roer voortdurend met de spatel terwijl het mengsel langzaam warmer wordt op een laag pitje. Als de custard gebonden is nog 2 minuten doorkoken en de gesloten pan met inhoud volledig laten afkoelen.

### Voor het korstdeeg:

Laat de roomboter op kamertemperatuur komen en kneed die door het mengsel van bakmeel en suiker. Om een samenhangend deeg te krijgen, moet hier een klein beetje water aan toegevoegd worden. Beter is het om iets te weinig water toe te voegen en pas als er onvoldoende samenhang ontstaat nog een klein beetje. Afhankelijk van de luchtvochtigheid (en dus de hoeveelheid water uit de lucht die er al in het bakmeel zit) moet er de ene keer meer en de andere keer minder water gebruikt worden. Resultaat moet een deeg zijn dat loslaat van je handen en dat zacht genoeg is om het uit te rollen.

Maak een bal van het deeg, druk die gelijkmatig plat op een met bloem bestoven werkblad en bestuif de plak met bloem om kleven aan de deegroller te voorkomen. Rol uit tot een dikte van 5 millimeter en wikkel de plak om de deegroller en rol die weer af over de taartvorm.

De opstaande rand van de taart moet 1½ centimeter zijn.

Leg bakpapier op het deeg van de bodem en verzwaar die met de droge bonen als blinde vulling.

Bak de taart in een voorverwarmde oven op 180° (conventionele oven) of 160° (heteluchtoven) gedurende 20-30 minuten. De baktijd is afhankelijk van de efficiëntie van de oven, dus controleer na 20 minuten hoe het er mee staat. De korst is klaar bij een lichtbruine verkleuring.

Laat de taart volledig afkoelen op een rooster. Pas dan kunnen de blinde vulling en de taartvorm verwijderd worden.

### *Afwerken en opdienen*

De custard gelijkmatig over de taartbodem verdelen en een uurtje in de koelkast zetten.

Intussen kunnen de aardbeien worden gewassen en met een doek gedroogd worden.

Ontdoe de aardbeien van hun kroontjes en leg de met de punt naar boven op de laag custard. Leg ze zo dicht mogelijk tegen elkaar aan. Serveer de taart binnen een paar uren nadat hij is afgewerkt en geef er eventueel nog wat slagroom bij.