

Rabarbertaart met aardbeien en gember

In de moestuin groeit en bloeit het inmiddels dat het een lieve lust is. De rabarberplanten die ik twee jaar geleden heb gezaaid, zijn dit jaar groot genoeg om van te oogsten. En dan -iets dat mensen met een moestuin vast zullen herkennen- is het de vraag wat je met die plotselinge, grote aanvoer van een bepaalde fruit- of groentesoort moet. Mijn redder in nood bij seizoensfruit en -groenten is dan heel vaak een Noors boek: Slikkepott van Lise Finckenhagen. Helaas is dit boek niet in het Nederlands verkrijgbaar. In dit boek stond een rabarbertaart met aardbeien en gember. Ik heb het één en ander veranderd naar eigen inzicht en kreeg een heerlijke taart die vol smaak zat. Niet te zoet, niet te zuur, tikje kruidig en rijk en warm van smaak. Wie wat rabarber te verwerken heeft, kan ik deze taart zeker aanraden! Dit recept is goed voor 1 rabarbertaart met aardbeien en gember, gemaakt in een ronde, lage vorm (met uitneembare bodem) van 26 cm.



Ingrediënten:

Deeg:

- 250 gram bloem
- 90 gram
- 125 gram koude, ongezoeten roomboter in kleine blokjes
- 50 gram losgeklopt ei

Vulling:

- 450 gram in blokjes gesneden rabarber
- 300 gram aardbeien, in vieren gesneden

- 300 gram suiker
- 50 gram aardappelzetmeel
- 20 gram fijngehakte bakgember uit een potje
- 25 gram ongezoeten roomboter in kleine blokjes
- 1/2 losgeklopt ei
- Grove (of normale) kristalsuiker
- 1/2-1 theelepel gemalen kardemom

Werkwijze:

- Doe bloem, poedersuiker en de blokjes boter samen in een kom en knijp de boter met vlugge bewegingen (zodat de boter niet smelt) in kleine stukjes door de bloem heen.
- Als je een gelijkmatig, zanderig mengsel hebt gekregen voeg je het ei toe en knijp je het deeg tot een glad geheel. Niet langer doorgaan dan nodig.
- Verpak het deeg in huishoudfolie en leg een uurtje te rusten in de koelkast.
- Maak in de tijd dat het deeg in de koelkast ligt de rabarber schoon, droog deze goed af en snijd deze in gelijke stukjes. Was de aardbeien, maak ze goed droog en snijd elke aardbei in ongeveer vier stukjes, afhankelijk van het formaat van de aardbei. Laat de bakgember iets uitlekken en snijd de gember fijn.
- Meng de suiker met het aardappelmeel.
- Meng hierbij de rabarber, aardbeien en gember en roer goed.
- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Rol 3/4 van het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot benodigd formaat.
- Bekleed de met bakspray ingevette vorm met het deeg.
- Doe hierin alle vulling.
- Verspreid gelijkmatig de blokjes roomboter over de vulling.
- Rol het overgebleven deeg uit tot repen waarmee je een raster vlecht.
- Bestrijk het raster met wat losgeklopt ei.
- Bestrooi dit met (grove) kristalsuiker en zeef er gelijkmatig wat gemalen kardemom overheen.
- Bak de taart net onder het midden in de voorverwarmde oven gedurende 50-55 minuten.
- Laat de taart even staan en haal hem daarna uit de vorm. Een vorm met uitneembare bodem werkt hiervoor het beste. een grote taartschep helpt hierbij ook.
- Zet de taart op een rooster en zet dit rooster op een grote schaal oid.
- Prik in het midden van de bodem een gaatje zodat het overtollige vocht eruit kan lopen en vang dit op in de schaal. Dit vocht is heerlijk voor over de vla of yoghurt.
- Laat de taart verder afkoelen en zet in de koelkast.
- Serveer koel.

Bron: naar eigen inzicht aangepast met inspiratie uit een recept van Lise Finckenhagen uit "Slikkepott"