



HET RECEPT:

Amandeltaart met hoeveboter uit de Westhoek

INGREDIËNTEN

- » 125 g zachte hoeveboter
- » 125 g suiker
- » 125 g hele amandelen; gepeld of ongepeld
- » 3 grote eieren (splitsen)
- » 3 eetlepels melk
- » snuijfe zout
- » 125 g bloem
- » 125 g bakpoeder
- » een handvol amandelschilfers

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C. Rooster de hele amandelen heel kort en hak ze in stukjes. Verlaag de oven naar 165°C.

Klop de zachte boter samen met de suiker tot je een crème hebt. Meng de eidooiers er stuk per stuk onder. Doe ook de melk erbij en de gehakte amandelen. Zeef de bloem samen met het bakpoeder en spatel onder de rest. Klop de eiwitten samen met het snuijfe zout op. Voeg eerst de helft toe en roer hiermee het beslag goed los, spatel de andere helft er dan voorzichtig onder. Giet het beslag in de cakevorm en druk de amandelschilfers er bovenop. Bak ongeveer 45 minuten.

De blog-kok:

“Onlangs vernam ik als gevorderd hoeveboterverslaafde dat een zekere Viking in zijn kasteel de meest smaakvolle boter ter wereld maakt. Het scheelde maar een haar of was met mijn knapzak naar Zweden getrokken en had als zijn toekomstige Helga aan de poort geklopt. Maar ik hou niet zo van vochtige kasteelruimtes.”



“Ik schrijf dus maar rustig verder op mijn blog Food before Brains en moet die lekkere hoeveboter helemaal niet zo ver van mijn bakkerijbiotoop zoeken. In de Westhoek hebben we nog enkele pareltjes, die met de seizoenen mee van smaak veranderen en met veel tijd en zorg bereid worden. De beste boter om een simpele cake mee te bakken, waar je/ik van kan blijven eten.”

Anke Van Espen
foodbeforebrains.com

Het streekproduct



Anke heeft het bij het rechte eind: in Vlaanderen is “goei boter” heilig. Boter uit de Westhoek heeft zelfs een reputatie die reikt tot over de grenzen. Onze boter ligt bovendien aan de basis van heel wat traditionele koekjes zoals lukken, speculaas, Antwerpse handjes of Geelse hartjes. Stuk voor stuk traditionele Vlaamse streekproducten, met het label streekproduct.be. Ze combineren wonderwel met onze traditioneel gebrande koffie.

De lekkerste koekjes en koffie vind je op
www.streekproduct.be.

