

Citroentaart



met tijm

Ingrediënten voor circa 8 punten:

Deeg:

- 175 gram speltmeel (in dit recept heb ik een mengsel gebruikt van volkoren en bloem)
- 15 gram poedersuiker
- 75 gram koude roomboter
- 1 eigeel
- 1 eetlepel koud water
- geraspte schil van 1 citroen
- snufje zout

Vulling:

- 5 eieren
- 125 gram oerzoet
- sap van 6 citroenen
- geraspte schil van 4 citroenen
- 2 dl. slagroom
- 4 theelepels tijm
- poedersuiker voor de afwerking

Bereiding:

1. Doe het meel met de poedersuiker, de citroenrasp en het zout in een kom.
2. Rasp de roomboter boven de kom.
3. Vermeng met 2 messen deze ingrediënten en snij op deze manier de roomboter kleiner.
4. Klop de eidooier los met het water en doe dit bij mengsel.
5. Kneed hiervan snel een samenhangend deeg en zet dit goed afgedekt 30 minuten in de koelkast.

6. Vet een springvorm in van 23 cm doorsnee.
7. Verwarm de oven voor op 200°C.
8. Rol het deeg uit met een deegroller op een met bloem bestoven aanrecht en bekleed hiermee de springvorm: bodem en opstaande rand. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
9. Bak het deeg 15 minuten in de oven.
10. Klop ondertussen de eieren en de suiker voor de vulling.
11. Meng er tot slot citroensap, citroenrasp, tijm en slagroom door.
12. Giet dit mengsel in het voorgebakken deeg.
13. Zet de oven wat lager, op 180°C.
14. Bak de taart in circa 25 minuten gaar.
15. Laat hem op een taartrooster helemaal afkoelen en bestrooi hem dan met de poedersuiker.

De tijm in dit recept smaakt verrassend goed en maakt het gerecht evenwichtiger van smaak dan alleen zuur en zoet kan doen.

Citroen

Citroenen zijn al eeuwenlang smaakmakers in de keuken. Niet alleen het sap maar ook de schil. Het dunne gele schilletje van de citroen heeft veel geur en smaak, het witte gedeelte smaakt bitter. Uiteraard is het gebruik van biologische citroenen altijd aan te bevelen vanwege hun productiemethode, maar wanneer je citroenschil in je voeding wilt gebruiken is dit extra belangrijk. Gangbare citroen worden na de oogst behandeld met een waslaagje om de citroen te conserveren. Dit waslaagje is niet voor consumptie geschikt.

Een goed gerijpte citroen heeft een gele schil en voelt zwaar aan door het in de vrucht aanwezige sap. Vers citroensap bevat veel mineralen en vitamine C. De zure smaak van de citroen wordt veroorzaakt door het hoge gehalte citroenzuur.

Citroen stimuleert de werking van de lever en de nieren.