



Taco

6 personen
1 ½ pond gehakt
1 pot Mexicaanse bonen mix
12 taco schelpen
taco saus
3 tomaten
1 komkommer
1 krop ijsbergsla
1 ½ ons pardano kaas

Het gehakt in een hapjespan rulbakken.
Oven voor verwarmen op 200 °C.
Mexicaanse bonen mix toevoegen.
Naar keuze taco saus apart klaar maken of toevoegen aan het mengsel. Rustig laten pruttelen gedurende 10 min.
Ijsbergsla fijnsnijden, tomaten en komkommer in dunne schijfjes snijden. Kaas raspen.
Tacoschelpen gedurende 6 minuten verwarmen in de oven.

Op een bord 2 tacoschelpen deels vullen met sla. Verder vullen met het gehakt bonen mengsel. Garneren met tomaat en komkommer bestrooien met de kaas.

Appeltaart I

Deeg
300 g zelfreizend bakmeel
1 ei
175 g koude boter
150 g witte basterdsuiker
1 afgestreken theelepels zout

Vorbereiden (15 minuten)
Verwarm de oven voor tot 175 oC en plaats het rooster, een plaats onder het midden, in de oven.
Vet de vorm in.
Klop het ei los met een vork
Snijd de koude boter in dobbelsteentjes
Meng de in stukjes gesneden geschilde appel, suiker, gewelde en uitgeknepen krenten en rozijnen en kaneel met het citroenschap.

Appelmengsel
1 kg harde zure appels
50 g suiker
50 g krenten
50 g rozijnen
2 a 3 theelepels kaneel
3 theelepels citroensap

Deeg bereiden (15 min)
Doe het zelfrijzend bakmeel, de basterdsuiker, de boter, het zout en 2/3 van het ei in een kom. Kneed met de hand tot een samenhangend deeg.
Gebruik ¾ van het deeg om de vorm te bekleden te bekleden, maak opstaande randen van ca. 3 cm. Verdeel het appelmengsel over de met deeg beklede vorm.
Vorm van het resterende deeg dunne rolletjes, druk ze iets plat en leg ze in ruitvorm op de appeltaart.
Bestrijk de ruitvorm met de rest van het ei.

springvorm 24 cm

Bakken (75 minuten)
Bak de appeltaart in ca. 1 uur en 15 minuten gaar en goudbruin.
Laat de appeltaart in de vorm afkoelen tot de korst stevig is en verwijder dan de springvormrand.





Appeltaart I I

125 g boter
75 g witte basterdsuiker
snufje zout
250 g bloem
3 eieren
3 druppels citroensap
125 g witte amandelen
3 druppels
amandelessence
½ eetlepel citroensap.
½ eetlepel honing
½ theelepel water
750 g goudrenetten
1/2 eetlepel citroenrasp
50 g suiker
50 g abrikozenjam
1 eetlepel water

Bereiden

Zeef boven een kom 250 g bloem. Meng er 75 g basterdsuiker, een snufje zout en 3 druppels citroensap door. Voeg er 125 g boter toe. Snijdt dit met een mes in kleine stukjes. Meng er 1 ei door. Kneed alles met een koele hand snel tot een stevige en samenhangende deegbal. Verpak deze in huishoudfolie en laat het deeg ca. ½ uur in de koelkast rusten.

Maal 125 g witte amandelen samen met 3 druppels amandelessence (bittere) en ½ eetlepel citroensap in een keukenmachine heel fijn. Of maal de amandelen in een notenmolen fijn. Wrijf het samen met de andere ingrediënten in een vijzel nog fijner en wrijf alles tenslotte door een zeef.

Zeef 75 g poedersuiker en meng dit samen met ½ eiwit door het amandelmengsel. Meng er ½ eetlepel honing en ½ theelepel water door. Doe dit in een koekenpan en laat het op een heel laag vuur, onder regelmatig omscheppen ca. 5 minuten drogen. De amandelspijs is goed wanneer deze niet meer aan de vingers plakt.

Meng 1 ei door deze 200 g amandelspijs. Schil 750 g appels en verwijder de klokhuizen. Snijd ze in dunne schijfjes. Meng 1 eetlepel citroenrasp met 25 g suiker en schep er de schijfjes appel door. Rol op een met bloem bestoven glad werkvlak het deeg uit tot een ronde lap van ? 30 cm. Bekleed er een met boter ingevette boterkoekvorm van ? 24 cm mee. Bestrijk de deegbodem met de amandelspijs en leg er, dakpansgewijs in een cirkel, de schijfjes appel op. Strooi er 25 g suiker over. Bak de taart in het midden van een voorverwarde oven van 175 °C in ca. 45 minuten gaar. Laat de taart uit de oven afkoelen.

Breng intussen 50 g abrikozenjam met 1 eetlepel water aan de kook en wrijf het door een zeef. Bestrijk er de appeltaart mee.





Appeltaart I I I

Deeg
100 g bloem
75 g boter
60 g basterdsuiker
¼ ei, zout
Vulling
500 g zure appelen
60 g suiker

Voor het deeg alles in een kom doen. De boter kleinsnijden. Alles vlug kneden tot een gelijkmatig deeg. Een tafel met bloem bestrooien en hierop het deeg uitrollen tot een lap, die in de ondiepe springvorm past. De vorm beboteren, met het deeg voeren en dit in de randen goed aandrukken. De appelen schillen en in schijfjes snijden. In de gevoerde springvorm de schijfjes appel schikken. De deegvoering, die erboven uitsteekt naar binnen vouwen. Het rooster zo in de oven schuiven dat het midden van de vorm in het midden van de oven komt. De vorm erop zetten en de taart in een matig warme oven (160- 180 °C) gaar en lichtbruin bakken. Baktijd 50 minuten. Voordat de taart uit de oven wordt genomen suiker over de vruchten strooien. De taart laten afkoelen en uit de vorm nemen.

Appeltaart I V

Deeg
150 g bloem
110 g boter
75 g basterdsuiker
¼ klein ei
2 g zout.
Vulling
600 g appelen
60 g suiker
citroenschil
1 dl melk
vanillestokje
zout
1 eierdooier
20 g suiker
10 g bloem
2 lepels abrikozenjam

Voor het deeg alles in een kom doen. De boeter kleinsnijden. Alles vlug kneden tot een gelijkmatig deeg. Een stukje ervan voor de reepjes apart houden. Een tafel met bloem bestrooien, de rest van het deeg hierop uitrollen. De vorm beboteren, met het deegvoeren en de zijkant 3-4 cm hoog maken. De appelen schillen en vrij dun snipperen. Suiker en geraspte citroenschil erdoor schudden.

De roomvla maken

De melk met het gespleten vanillestokje en zout aan de kook brengen en 15 min. laten trekken. De eierdooier uitroeren met suiker en bloem, dun aanmengen met de hete melk en roerende in de pan teruggieten. De massa onder goed roeren laten koken tot de bloem gaar is. Het vanillestokje eruit nemen. De vla van tijd tot tijd onder het afkoelen roeren om te voorkomen dat zich een vlies op de vla vormt.

De appelen in de met het deeg gevoerde vorm leggen en de vla erover gieten. Het rooster zo laag in de oven schuiven dat het midden van de vorm in het midden van de oven komt. De vorm erop zetten en de taart in een matig warme oven (160- 180 °C) gaar en lichtbruin bakken. Baktijd 50 minuten. De taart laten afkoelen, uit de vorm nemen en met abrikozenjam bestrijken.





Appeltaart V

200 g bloem
150 g boter
100 g basterdsuiker
1 eigeel

500 g handappels
100 g rozijnen
geraspte citroenschil
60 g suiker
2 eieren
1 dl melk

In de bloem de boter fijn snijden. De gezeefde basterdsuiker en het eigeel toevoegen. Alles mengen en vlug kneden tot een samenhangende deeg. Het aanrecht met bloem bestrooien en het deeg, onder af en toe keren, tot een lap van $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ cm uitrollen.

De springvorm in vetten en bekleden met zandtaartdeeg ca. $\frac{1}{2}$ cm dik. De vorm vullen met een mengsel van dunne schijven appel, rozijnen, citroenschil en suiker. 2 eieren mixen met 1 dl melk en 1 eetlepel suiker en over de appels uitgieten. Een vlechtwerk van deegreepjes over de taart leggen en de vorm afwerken met een rand deeg. Het deeg met eigeel (achtergehouden) bestrijken. De taart in een matig warme oven gaar en lichtbruin bakken gedurende 1 uur. De taart laten afkoelen en voorzichtig uit de vorm nemen.

