



Stel je voor dat Landhuis Oud Amelisweerd een gerecht zou zijn.

Hoe zou ze smaken?

Landhuis Oud Amelisweerd is een buitenplaats gelegen in de landgoederen van Amelisweerd en Rhijnauwen in Bunnik. Het is in 1770 gebouwd als adellijk zomerhuis en fungeert sinds 2021 als podium voor hedendaagse kunst. Bijzonder is dat veel van de oorspronkelijke elementen goed bewaard zijn gebleven, zoals het achttiende-eeuwse handgemaakte Chinees papierbehang. Hoe vang je dit verhaal in een recept? Het idee ontstond voor een traditioneel gerecht met een eigentijdse twist, geïnspireerd op het landhuis. De uitkomst was een perentaart met walnoot die op smaak is gebracht met een karamel van Chinese vijfkruidentpoeder.

De peren weerspiegelen de hechte band tussen het landhuis en haar omgeving. In het najaar verkopen omliggende boerderijen appels en peren, die gebruikt zijn voor het maken van de perentaart. Het Chinese vijfkruidentpoeder in de karamel symboliseert het Chinees papierbehang, een belangrijk en uniek element van het landhuis.

Bovendien is een taart is uitnodigend en gastvrij, net als het landhuis!

Met dit zelfbedachte recept, ontwikkeld door een enthousiaste stagiair met liefde voor kunst en culinaire geschiedenis, ontstaat een eigentijdse interpretatie van een klassieke taart, waarin lokale identiteit en een vleugje internationale smaak samenkomen.



LANDHUIS

OUD AMELISWEERD



Ingrediëntenlijst

Deeg

- 350 gr bloem
- 125 gr suiker
- 250 gr koude roomboter
- 2 tl bakpoeder
- 0,5 tl zout
- 0,5 losgeklopt ei

Vulling

- 4-6 grote rijpe peren
- 100 gr walnoten
- 2 verkrumelde beschuitjes

Karamel

- 200 gr suiker
- 2,5 el water
- 100 ml ongeklopte slagroom
- 50 gr roomboter
- 1 tl Chinese vijfkruiden

 120 minuten  60-80 minuten

Perentaart met walnoot en een karamel van Chinese vijfkruiden

1. Doe de ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed het tot een samenhangende deegbal. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
2. Doe voor de karamel met Chinese vijfkruidenpoeder de suiker met het water in een steelpan met dikke bodem. Laat het op een laag vuur karamelliseren tot een goudbruine kleur. Hou de karamel goed in de gaten: zodra het bruin begint te kleuren kan het hard gaan.
3. Voeg de slagroom toe aan de karamel. Let op: de karamel gaat borrelen en mogelijk spatten. Roer goed zodat het een egaal mengsel wordt. Haal de pan van het vuur en roer de boter door de karamel tot deze is opgelost. Voeg tot slot een eetlepel Chinese vijfkruidenpoeder toe.

Laat de karamel afkoelen tot kamertemperatuur. Dit is belangrijk voor het indikken van de karamel en voorkomt dat het karamel-perenmengsel te vochtig wordt.

4. Verwarm de heteluchtoven op 180 graden.
5. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd de peren in kleine blokjes. Hak de walnoten grof en doe deze samen met de peer in een grote kom. Voeg $\frac{3}{4}$ van de afgekoelde karamel toe en roer alles door elkaar. Houd $\frac{1}{4}$ van karamel achter om bij de taartpunten te serveren.
6. Vet een springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.
7. Rol $\frac{2}{3}$ van het deeg uit tot een lap en bekleed daarmee de springvorm.
8. Verkruimel twee beschuitjes tot een fijngemalen poeder en strooi dat over de bodem. Dit voorkomt dat eventueel perenvocht in de bodem trekt.
9. Doe het perenmengsel in de springvorm en druk dit zachtjes aan met de achterkant van een pollepel.
10. Rol de achtergehouden stuk deeg uit tot een langwerpige lap en snijd hier 6 banen uit. Snijd twee van de zes banen in de lengte. Leg de banen deeg in een creatief raster. Op de taart. Zo laat je zien dat de deze taart niet de klassieke appeltaart is
11. Bak de perentaart in 60-80 minuten goudbruin.
12. Giet bij het serveren de achtergehouden karamel over een taartpunt en schep wat slagroom erbij.

