

Restauratie oorspronkelijke keuken

Toelichting inzending “het beste kasteelrecept”

Dag van het kasteel 2024



LANDGOED HUIS SEVENAER



Introductie

Landgoed Huis Sevenaer is een kasteelboerderij in het hart van Zevenaer en sinds 1785 in bezit van de familie Van Nispen. Vanuit het Huis (kasteel) wordt het biologisch bedrijf geëxploiteerd met eigen vee, akkerbouw, tuinbouw, fruitteelt en een historische ommuurde moestuin. Voor meer achtergrond zie: www.huissevenaer.nl

Het recept

Ons kasteelrecept stamt uit de 18e eeuw en is een 'aard-appelen koek'. Een heerlijk frisse koek/taart welke in combinatie met hangop en rode vruchten compote als dessert kan dienen. De aardappelen komen uiteraard van eigen land!

Historische context

Het recept is in 1809 opgeschreven door mevrouw Gijsberta C. Boes (in 1793 gehuwd met jhr. mr. Nicolaas C. Wittert van Hoogland). In de kleine eetkamer van Huis Sevenaer hangt al meer dan honderd jaar haar portret. Het receptenboek lag netjes opgeborgen in de kluis.

Het receptenboek is van moeder op dochter in de familie doorgegeven. Via de kleindochter van mevrouw G.C. Boes (jkv. Adriana Wilhelmina Gijsberta de Van der Schueren) is het boek in de 19e eeuw op Huis Sevenaer gekomen. Zij is in 1861 gehuwd met jhr. Raphael van Nispen van Sevenaer, de grootvader van in 2012 overleden jhr. Huub van Nispen van Sevenaer.

VriendenLoterij Kasteelprijs

Op dit moment wordt volop gewerkt aan de restauratie van Huis Sevenaer (het kasteel). De foto's zijn genomen in de oorspronkelijke keuken in het Huis. Het interieur van het Huis is grotendeels authentiek. Voor de restauratie van het interieur is de VriendenLoterij Kasteelprijs een zeer welkome bijdrage aan dit project!

Overheerlijke aardappelkoek

Authentiek recept uit 1809 van
mevrouw G.C. Wittert-Boes



LANDGOED HUIS SEVENAER





Ingrediënten

- ☐ 500 gram vastkokende aardappelen
- ☐ 9 stuks eieren
- ☐ 125 gram amandelpoeder
(of zelf gemalen amandelen)
- ☐ 2 gram kaneelpoeder
- ☐ 200 gram suiker
- ☐ 1 stuk citroen



VOORBEREIDING
10 MIN



KOKEN
60 MIN



VOOR
8 PERS

Bereidingswijze

Dat wordt ouderwets smullen!

1. verwarm de oven voor op 180 graden;
2. de aardappelen moeten geschild (en zonder zout) niet al te gaar gekookt worden. De aardappelen vervolgens laten afkoelen en raspen;
3. rasp de schil van een citroen en verzamelen de sap van de citroen;
4. meng de aardappelrasp met vier hele eieren, eigeel van vijf eieren, 200 gram suiker, amandelpoeder, kaneelpoeder, geraspte schil van citroen en citroensap. Mix het geheel goed door;
5. klop het eiwit van 5 eieren stijf en meng dit op het laatste moment door het beslag. Het beslag kan vervolgens in een ingevette tulband/bakvorm;
6. zet de bakvorm in de voorverwarmde oven en bak het geheel op 180 graden gedurende 60 minuten bakken;
7. serveren met hangop of slagroom in combinatie met roodfruit compote!