



MENU SEPTEMBER



Tarte tatin met vanille-ijs

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Deeg 225 g bloem 100 g witte basterdsuiker 50 g amandelmeel 125 g boter, op kamertemperatuur 1 ei losgeklopt zout (het bekende snufje)</p>	<p>Deeg Doe alle ingrediënten in een kom en kneed hier een deeg van. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Gebruik voor de tarte tatin 10 metalen ronde bakjes met een platte bodem waar de appel inpast. Richtlijn voor de maatgeving van het bakje is een doorsnede van 8 centimeter.</p> <p>Verwarm de oven voor op 170 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Kneed het deeg nog kort door en rol het op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van ongeveer 4 millimeter. Steek of snijd cirkels uit het deeg ter grootte van het bakje en leg deze op de bakplaat. Bak de koeken in 15-20 minuten goudbruin en gaar. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.</p>
<p>Appel 13 appels (Jonagold) 150 g suiker 75 g boter</p>	<p>Verwarm de oven voor op 150 °C.</p> <p>Karamel Doe de suiker in een (steel)pan met een dikke bodem en verhit die tot een goudbruine karamel. Voeg de boter toe, roer deze door de karamel (let op, dit is heel heet) en verdeel het karamelmengsel over de 10 vormpjes.</p> <p>Appel Schil de appels en steek het klokhuis eruit met een appelboor. Bewaar de schillen en klokhuizen voor de appelsiroop. Snij 3 appels in lange stukken en druk deze in de 10 andere appels. Leg de appels in de vormpjes en zet dit 1 uur in de oven. Laat de appels daarna afkoelen. Tijdens het afkoelen zullen ze nog wat inzakken.</p> <p>Appelsiroop Doe de schillen en klokhuizen in een pan en doe er water bij tot ze net onder water staan. Breng dit aan de kook en laat het 20 minuten zachtjes doorkoken. Zeef het kookvocht en vang dit op. Kook dit verder in tot een heldere appelsiroop, voldoende voor een flinke bodem karamel in de 10 bakjes.</p>



MENU SEPTEMBER



Vanille-ijs

10 ml vanille-extract
(2 theelepels)
600 ml melk
400 ml slagroom
8 eidooiers
220 g suiker

Vanille-ijs

Breng de melk, vanille-extract en de slagroom aan de kook. Doe de eidooiers met de suiker in een kom en klop dit kort door. Schenk de kokende slagroom al roerende voorzichtig op de eidooiermassa en klop alles goed door..

Giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden.

De temperatuur moet ongeveer **80 °C** zijn. Laat het mengsel vooral niet koken. Haal de custard van het vuur en schenk deze door een zeef in een kom. Laat het mengsel afkoelen in de koelkast. Giet de afgekoelde custard in de ijsmachine en draai dit tot ijs.

TIP: Om te controleren of de custard goed is, doop je een spatel in de custard en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de custard niet meer doorloopt, is deze goed.

Eindbewerking en presentatie

Maak de afgekoelde tarte tatins aan de onderkant iets warm – met een gasbrander, op de kookplaat of heel even terug in de oven – zodat de appel loskomt van het vormpje. Leg de koek op de appel en draai de koek rond, om te zien of de appel los zit. Draai vervolgens het vormpje om, zodat de appel eruit komt met de koek aan de onderkant. Bestrijk de tarte tatins met de lauwwarme appelsiroop en serveer de appeltaartjes met een bolletje vanille-ijs.

