

RECEPT VAN DE MAAND

6 januari.... Ik herinner me nog hoe we vroeger als drie geschminkte en verklede koninkjes 's avonds de kou trotseerden, in navolging op de arme mensen die eeuwen geleden al op deze Dertiendag extra voedsel of geld bijeensprokelden. Gewapend met kleurige lampions klopten we aan bij iedere deur, zongen het vaste repertoire aan Driekoningenliedjes en hoopten heel wat snoepgoed binnen te halen.

Die herinnering is na mijn kindertijd naar de achtergrond verdwenen, totdat we hier in La Chapelle d'Abondance kwamen wonen en erachter kwamen dat Driekoningen (l'Epiphanie) nog steeds gevierd wordt. De Kersttijd wordt hier op een culinaire manier afgesloten! Mogen we je voorstellen aan de Galette des Rois!



Deze koningstaart hoort een gouden gloed te hebben en is vaak versierd met een kroontje van goudkleurig papier. Het meest speciale is toch wel de boon die in de taart verstopt is. Degene die deze boon in zijn taartpunt vindt, is de Koning of Koningin en zal een voorspoedige tijd tegemoet gaan. Ook moet hij of zij het volgende jaar de taart kopen of liever... bakken!

Galette des Rois

Hier een receptsuggestie voor 4 personen (anders heb je weer zoveel over en wat over is, moet op. En dat na al die feestdagen...!)

Benodigdheden:

- 2 ronde vellen bladerdeeg (Herta, koelvak)
- 35 gram zachte boter
- 50 gram poedersuiker
- 100 gram gemalen amandelen
- 1.5 eetlepel rum
- 1 losgeklopt ei
- 1 ei om het bladerdeeg te bestrijken
- 1 koffieboon of witte boon
- Eventueel een bolletje roomijs "beure salé" of koffieijs

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Roer de suiker, amandelen en rum door de boter tot een romige massa en klop er voorzichtig het ei door.

3. Snij met behulp van een bord twee cirkels uit het bladerdeeg. Rol één plak iets groter uit met een deegroller.
4. Leg de kleinste cirkel bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier. Schep het botermengsel erop en laat 2 cm van de rand vrij.
5. Druk de boon in de vulling en maak de rand vochtig met water.
6. Leg de andere bladerdeegcirkel op de vulling en druk de randen aan.
7. Trek met een mes stervormige strepen, geef je creativiteit de vrije hand! Kijk eens op Google Afbeeldingen voor leuke ideeën! Bestrijk de taart daarna met het losgeklopte ei.
8. Plaats de taart onder in de voorverwarmde oven en bak deze in 35 minuten goudbruin en gaar.

Serveersuggestie: heerlijk met een bolletje roomijs “beure salé” of koffieijs.
En natuurlijk met een kop versgezette koffie.