

-RECEPT-

ITALIAANSE PAASTAART

In de Italiaanse landstreek Liguria kent men typische gerechten voor de paastijd. Een daarvan is paastaart, die lekker is maar ook "sprekend" door de prachtige symboliek. In Italië zelf eet men de taart met verschillende vullingen zoals met jonge snijbiet, venkel, artisjokken of (wilde) spinazie. Heel bijzonder is het om bodem en deksel van de taart van filodeeg te maken. Traditioneel in 33 laagjes, één voor elk levensjaar van Jezus. Ik maak het u wat gemakkelijker. Wij gebruiken korstdeeg. Ook deeg voor hartige taart of bladerdeeg uit de diepvries is oké. Er gaan drie hele eieren in de vulling, deze verwijzen zowel naar de opstanding van Jezus, "ten derde dage opgestaan," als naar de Drie-eenheid: Vader, Zoon en Heilige Geest. In het deegdeksel worden vaak typische paassymbolen gekerfd zoals een kruis en het ichtus-teken, een vis.

BEREIDING

Maak het korstdeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat een ½ uurtje rusten.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Kneed het deeg nog even door en rol het op een schoon werkvlak met een deegroller uit tot een flinke lap. De lap moet groot genoeg zijn om bodem en wanden te bedekken en voor een "deksel" bovenop. Als u de bakblikbodem op de deeglap legt, kunt u mooi de bodem en het iets grotere deksel uitsnijden. Van het restant van het deeg kneed u nogmaals een bal, die u weer platwalst voor de wanden van de springvorm. Bekleed op deze wijze de met boter ingevette springvorm. Druk met uw vingers de bodem en het deeg stevig in de vorm en zorg voor een goede aansluiting om lekkende naden te voorkomen. Zet de beklede springvorm en het deksel koel weg.

Nu de vulling:

Was de spinazie en verwijder de ongerechtigheden. (Ook een mens kan daar aardig van opknappen). Snijd in repen als u grootbladige wilde spinazie gebruikt. Verhit in een ruime pan 2 el olijfolie en stoof al roerend daarin de spinazie 2 minuten tot deze geslonken is. Laat de spinazie goed uitlekken in een fijnmazig vergiet en druk er dan zoveel mogelijk vocht uit.

Verwarm in een pan 2 el olijfolie en bak hierin de ui glazig, roer er de knoflook en de piment door, even laten meebakken tot u het kruidige aroma opsnuift. Pak een flinke kom en kieper hier de

uitgelekte spinazie in, het ui/knoflook/piment mengsel, (de stukjes gegrilde paprika), de olijvenstukjes, (de verkruidelde verse geitenkaas), de geraspte kaas. Hutsel lekker door elkaar en voeg zout en peper naar smaak toe. Roer er dan 3 geklutste eieren door met de rijst. Goed mengen!

Pak het bakblik met deegvulling en het deegdeksel. Klop een ei los en strijk de helft hiervan over de bodem. U hebt nu nog drie hele eieren over en een ½ geklutste. Zo niet: dan deed u iets fout. Schep ¾ van de vulling in het bakblik met deeg. Strijk glad. Maak m.b.v. een lepel drie kleine kuiltjes in de vulling en breek hierin voorzichtig de drie overgebleven eieren. Verdeel de rest van de vulling hier voorzichtig overheen en strijk glad. Leg het deegdeksel hierop en bestrijk met het restant ei. U kunt wat figuren in het deksel kerven, bv. een kruis in het midden of de vorm van een vis uitsnijden. Met een restje deeg kunt u er ook een kruis (zie foto) of vis opplakken.

Bak de taart ruim 1 uur in de onderste helft van de oven op 180 graden gaar. Geef zo nodig wat extra onder warmte. U kunt ter controle een satéprikker in het midden van de taart steken, komt die er mooi droog (zonder vloeibaar ei) uit, dan is de taart gaar. Laat de taart even afkoelen voordat u hem aansnijdt.

Paasheerlijk!

WAT HEBT U NODIG?

500 g korstdeeg of deegmix voor hartige taart of bladerdeeg uit de diepvries

1 kg spinazie

4 el olijfolie

2 fijngesneden middelgrote uien

2 teentjes fijngehakte knoflook

1 tl gemalen piment of anders ½ tl kruidnagelpoeder en ½ tl vers gemalen nootmuskaat

(extra lekker: 200 gram gegrilde paprika's op olie, uitgelekt en in stukjes gesneden)

klein kopje zwarte ontpitte olijven in kleine stukjes gesneden

(200 g verkruidelde verse geitenkaas, is in Italië gebruikelijk)

100 g vers geraspte oude (boeren)kaas

7 grote eieren

3 el rauwe rijst (neemt het vocht van de spinazie op, u kunt ook 4 el paneermeel gebruiken, die u over de deegbodem strooit)

zout

versgemalen peper

Speciaal keukengerei:

een springvorm van 24 of liever 28 cm

