

**VOLKSKEUKEN** ONNO KLEYN

# Roze, zacht en aangenaam

**K**noflook, ah, knoflook, dat is het ingrediënt dat je tot wereldburger maakt, tot gastronom als Keith Floyd het bedoelde, de bol die je verheft boven de Hollandse drasigheid, die Franse en Italiaanse en Spaanse horizonten opent en je op geurige winden wegvoert van minkukelig Maggi-, Knorr-, Unox- en Honiggedoe.

Toen ik klein was, vond de Nederlander knoflook een riekend bewijs van de beperkte ontwikkeling van buitenlanders, terwijl het natuurlijk precies andersom was. Nu is knoflook overal. Terecht. Jammer alleen dat we geen keus hebben: bijna altijd krijgen we bleekwitte bollekes van Chinese herkomst, met schrielle teentjes daarin.

Voor het echte werk moet je weg uit de supermarkt en het internet op. Ik schreef al eens over [www.smokey-al.nl](http://www.smokey-al.nl), de site die de fameuze geroekte knoflook uit Arleux, Noord-Frankrijk, verkoopt. En nu bestelde ik de zo mogelijk nog beroemder ail rose de Lautrec, de roze knoflook uit de omgeving van Albi in Frankrijks zuiden, op [www.carleau.com](http://www.carleau.com). Knoflook met een Label Rouge én een Europese herkomstbescherming. Plus een superieure smaak. Ik heb het getest: kip met knoflook gemaakt, witte Chinese tenen en die van Lautrec erbij, in



Illustratie Devon Ress

hun jasje. Ook na een rit in de oven waren ze goed uit elkaar te houden door hun kleur. De Chinese smaakten gronderig, de Lautrecjes zacht en aangenaam.

Gisteren was het tijd voor een door Carleau bijgeleverd recept voor knoflooktaart. Nee, niet schrikken. De taart was fantastisch. Zij het dat ik de genoteerde zeven tenen knoflook terugbracht tot vier.

Doe de ingrediënten voor het deeg in een keukenmachine en

## HARTIGE KNOFLOOKTAART (Voor- of bijgerecht, 4 pers.)

### Deeg:

- 250 g bloem
- 125 g boter
- 3 eetl water
- 1 ei
- snufje zout

### Vulling:

- 50 g zachte boter
- 4 à 7 tenen knoflook
- 50 g Parmigiano Reggiano
- 100 g pijnboompitten
- 2 dl crème fraîche
- 4 eieren

draai kort tot ze goed gemengd zijn en bijna een bal vormen. Haal het deeg eruit, kneed het tot een bal, pak in folie en leg een uur of langer in de koelkast. Rol hem daarna uit of haal er stukjes van en bekleed daarmee een taartvorm van 24 à 28 cm.

Zet de oven aan op 220 graden. Meng in de keukenmachine de boter, knoflook en parmezaan, met wat zout en peper. Schep er de pijnboompitten door en verdeel over de taartbodem. Klop de eieren met de crème fraîche glad en meng er zout en peper door. Verdeel over de taart; het mengsel moet alles bedekken. Bak ongeveer een half uur. Als een erin gestoken mes er zonder ei uitkomt, is de taart gaar.