

Bananenroomtaart van restaurant De Waaghals

De sfeer in het populaire Amsterdamse vegetarisch restaurant De Waaghals is informeel. De kaart is geïnspireerd op de wereldkeuken waarbij de ingrediënten zoveel mogelijk van biologische herkomst zijn. In de keuken staat Yolanda Kersten.

Yolanda over Fairfood: *“Doordat de bio-industrie de afgelopen jaren geplaagd is door rampen, krijgen wij veel meer gasten. Mensen gaan meer nadenken over de herkomst van voedsel. Vanuit het vegetarisme zijn wij bewust bezig met voedsel en daarom ondersteunen wij graag initiatieven als Fairfood”.*

Ingrediënten:

Bodem:

- 115 gram havermout
- 65 gram bloem
- 50 gram volkorenmeel
- 50 gram zonnepitten
- 25 gram sesamzaad
- 1 ½ afgesteken eetlepel nootmuskaat
- afgestreken theelepels kaneel
- ½ afgestreken theelepels zout
- 0,85 dl olie (geen olijfolie)
- 0,75 dl vloeibare honing



Vulling:

- dl slagroom
- 2,5 volle kwark
- eetlepels vloeibare honing
- ½ theelepels vanillesuiker
- OKÉ-bananen

Garnering:

- 5 eetlepels geroosterde kokos

Bereiden:

Om de bodem te maken: verwarm de oven op 175 graden C. Spreid de zonnepitten en het sesamzaad uit op een bakplaat en rooster de pitten lichtbruin in de oven. Laat ze afkoelen en maal ze fijn in de keukenmachine of met een vijzel. Meng de havermout, bloem, volkorenmeel, zonnepitten, sesamzaad, nootmuskaat, kaneel en zout door elkaar. Voeg honing en olie toe en kneed het met de hand goed door elkaar. Vet een springvorm met een 24 cm middellijn licht in. Verdeel het mengsel erover, druk eerst het randje stevig aan met de vingers, en stamp daarna de bodem aan met een glas. Bak de bodem 15 à 20 minuten totdat deze goudbruin is. Laat de vorm afkoelen.

Voor de vulling: pel de bananen en snijd ze in de lengte in plakjes van ongeveer één cm dik. Klop de slagroom stijf. Meng de kwark met de geklopte slagroom, honing, vanillesuiker. Haal

de taartbodem uit de springvorm. Schik een laag banaanplakken op de bodem. Schep hierover een deel van het slagroom mengsel. Maak op dezelfde manier een tweede laag en ga zo door. Eindig met een laag vna het slagroommengsel. Strooi er ten slotte wat licht geroosterde kokos over. Laat de taart minimaal een uur in de koelkast opstijven.

Wat is er aan de hand in de bananen sector?

De meeste kinderen die in Ecuador op de bananenplantages werken, beginnen hiermee als ze tussen de acht en dertien jaar oud zijn. Ze maken werkdagen van soms wel twaalf uur en werken onder zeer gevaarlijke omstandigheden. Zij staan bloot aan pesticiden, werken met scherpe gereedschappen en moeten zware ladingen bananen van de velden naar de verpakkingsfabrieken slepen. Zij hebben amper drinkwater tot hun beschikking en daarnaast zijn er meldingen van seksuele intimidatie.