

Bananentaart met caramel en rozemarijn door Liedewij Schieving

Liedewij Schieving is kok voor Bordenvol-ideeën, een cateraar en huiskamerrestaurant.

Liedewij over fairfood: ik vind eerlijke handel belangrijk, omdat het wel zo fair is dat mensen die hard werken om voedsel te produceren ook een eerlijk deel van de inkomsten tot hun beschikking krijgen.

Ingrediënten:

Deeg:

200 gram bloem
100 gram zelfrijzend bakmeel
200 gram roomboter op kamertemperatuur
100 gram Zonnatura ruwe rietsuiker
2 eidooiers (eiwitten worden niet gebruikt)

Caramel:

50 gr roomboter
200 gr Zonnatura ruwe rietsuiker
50 cl water

Vulling:

6 Bananen
Sap van 1 halve verse citroen
Bosje verse rozemarijn

Extra: (glazen) taartvorm, doorsnede ca. 24 cm

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 200 C.

Kneed de bloem, het zelfrijzend bakmeel, 100 gr rietsuiker en 200 gr in blokjes gesneden boter tot een kruimelig geheel. Kneed de dooiers door het deeg tot het een soepel geheel vormt. Leg het deeg in plasticfolie ongeveer 30 minuten in de koelkast.

Smelt in een pan met dikke bodem 50 gram boter (niet bruin laten worden) en roer hier 200 gr rietsuiker door. Verwarm dit langzaam op laag vuur. Giet er langzaam over de bolle kant van een lepel 50 ml heet water bij en roer het tot een gladde massa waarin alle suiker is opgelost. De karamel kleurt licht. Let op dat het niet donker bruin wordt want dan is de suiker verbrand!

Snij de bananen in de lengte in dikke plakken en bedruppel ze met citroensap om verkleuren te voorkomen. Haal de naalden van de rozemarijn.

Giet de karamel in de taartvorm en bedek deze met de rozemarijnnaaldjes.

Leg hierop de bananenplakken, bedek de vorm gelijkmatig.

Kneed het deeg nogmaals door en rol het op een bloem bestoven werkblad uit tot een plak die net zo groot is als de taartvorm. Leg de plak deeg bovenop de bananen, en prik er met een vork een paar gaatjes in zodat er lucht bij kan.

Bak de taart in 20 minuten op 200 C.

Het deeg is dan licht gekleurd en de karamel bubbelt. Laat de taart afkoelen.

Leg een groter bord over de taartvorm, draai de taart om en snij hem in mooie stukken.



Strenge controle en regels in de EU maken het moeilijk voor ontwikkelingslanden om het ruwe suikerriet in verwerkte vorm te exporteren. Hierdoor (onder meer) blijft de export beperkt tot ruwe suiker. De toegevoegde waarde die ontstaat bij het verwerken van ruwe suiker tot suiker voor dagelijks gebruik, komt nu vooral in het Westen terecht.