

inhoud

INLEIDING 7

tijd 7

over dit boek 10

deze keukens 13

OCHTEND 16

lente 18

zomer 30

herfst 36

winter 54

MIDDAG 94

lente 96

zomer 108

herfst 146

winter 170

AVOND 202

lente 204

zomer 220

herfst 232

winter 272

register 313

dankwoord 318



kedgerree

Sommige dingen die we eten laten hun sporen na, als een soort herinneringslitteken. Bij minder prettige gerechten is het misschien een spoor van afkeer. Maar ik ga ervan uit dat het merendeel aangenaam was. *Kedgerree*, een rijstschotel met vis, is zo'n gerecht voor mij. Het is zo lekker onwaarschijnlijk: gerookte schelvis, specerijen, rijst, gekookte eieren. Ik weet niet of het gerecht oorspronkelijk uit Schotland of uit India komt, maar het is geniaal en ik maak het graag als ontbijt of brunch als we logees hebben.

VOOR 4 PERSONEN

4 eieren, op kamertemperatuur
 400 ml volle melk
 4 laurierblaadjes
 500 g gerookte schelvisfilets (o.a. visboer) of gerookte koolvisfilets
 1 el extra vergine olijfolie
 1 flinke klont boter
 2 uien, in ringen
 2 tl korianderzaad, gekneusd
 2 tl komijnzaad, gekneusd
 2 tl kurkuma
 1 tl fenegriekzaad, gekneusd
 4 kardemompeulen, gekneusd
 een snufje chilivlokken
 200 g basmatirijst
 1 el peterselie, gehakt
 2 el koriander, gehakt, plus een heel takje koriander ter garnering
 rode chilipeper, in dunne ringetjes, ter garnering (optioneel)
 1 citroen, in partjes
 yoghurt, voor erbij
 zout en versgemalen zwarte peper

Breng een pan water aan de kook, voeg de eieren toe en kook 6 minuten voor een zachte dooier. Laat de eieren schrikken onder koud stromend water tot je ze kunt vastpakken. Pel de eieren voorzichtig en zet apart.

Vul een grote pan met 400 ml water en voeg de melk en de laurierblaadjes toe. Zet de pan op middelhoog vuur. Voeg de visfilets toe aan de pan (misschien moet je er iets afsnijden zodat ze in de pan passen) en breng het vocht zachtjes aan de kook. Laat de vis 2 tot 3 minuten pocheren en schep de vis met een schuimspaan of een spatel voorzichtig op een bord. Zet het vuur uit en bewaar het pocheervocht.

Zet een andere pan op middelhoog vuur. Verhit de olijfolie en de boter en voeg de uienringen toe. Breng de ui op smaak met zout en peper en bak regelmatig roerend 12 tot 15 minuten tot de ui zacht en goudbruin is. Schep de helft van de ui uit de pan en zet apart. Voeg de specerijen en de rijst toe aan de rest van de ui in de pan, roer en bak nog 1 tot 2 minuten. Schenk het pocheervocht erbij, breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 8 tot 10 minuten zachtjes koken, tot de rijst bijna gaar is.

Verwijder terwijl de rijst kookt het vel en de graatjes van de vis en verdeel de vis in stukjes. Voeg de vis toe aan de pan wanneer de rijst bijna gaar is. Schep de gehakte peterselie en de gehakte koriander voorzichtig door het rijst-vismengsel. Serveer de *kedgerree* in de pan of schep op een grote serveerschaal. Halveer de zachtgekookte eieren en leg op de *kedgerree*. Bestrooi met de apart gehouden gebakken ui en eventueel wat rode chilipeper. Serveer direct met partjes citroen, yoghurt en een takje koriander.



koudgerookte forel

Mijn vrouw Alice heeft een winkeltje in ons dorp en af en toe komt een lokale visser een geweldige forel brengen. Hij vraagt er niet veel geld voor en meestal pekel en rook ik de vis koud: het is altijd lekker.

Koud roken is veel eenvoudiger dan je denkt: iedereen kan dit. Ik kan gelukkig onze schoorsteen gebruiken, waar ik prima bij kan zonder dat ik bang hoeft te zijn dat ik val. Terwijl het vuur zachtjes smeult, hangt de vis er rustig boven en trekt de koele eikenrook er langzaam langs. Bij koud roken geeft de rook vooral smaak aan de vis (in plaats van hem te garen), dus de rook mag dan niet boven de 25 °C komen.

In de primitiefste vorm is een koude rookoven eigenlijk alleen een vuurkamer en een rookkamer die met elkaar verbonden zijn door een pijp die lang genoeg is dat de rook afkoelt voor deze het voedsel bereikt. Bij *River Cottage* hadden we een oude potkachel verbonden met een cidervat, maar ik heb ook gehoord dat mensen koude rookovens maken van garderobekasten, wapenkasten, kapotte koelkasten en zelfs ouderwetse rode telefoons. Je hangt de vis of het vlees erin of legt het op roosters. Je kunt kleine rookbakjes kopen die je vult met rookmot of houtsnippers (hardhout is het beste; ik gebruik graag hout van fruitbomen en van de geweldige laurierboom). Deze steek je aan en leg je onder in de rookkamer. Ze zullen urenlang smeulen.

Bestrooi de vis altijd met zout en dep hem droog voor je hem gaat roken. Dit is belangrijk, omdat de buitenkant van de vis daardoor stevig wordt en het zout aromatische deeltjes van de vis naar buiten brengt. Zij zorgen voor kleur en smaak als ze in aanraking komen met de rook.

300 g fijn zout
50 g kristalsuiker
1 grote forel (2-3 kg), gefileerd en
graatjes verwijderd

Meng het zout met de suiker in een kom. Strooi een kwart van de droge pekel op een grote kunststof schaal. Leg de visfilets erop met het vel naar beneden en bedek met de rest van de pekel: zorg ervoor dat er meer pekel op de dikkere delen van de vis dan op de dunnere delen ligt. Laat de vis onafgedekt onder in de koelkast 18 tot 24 uur pekelen. Spoel de vis onder koud stromend water af, laat uitlekken en dep droog met keukenpapier of een schone theedoek. Leg de filets op een andere schone theedoek met het vel naar beneden en leg onafgedekt nog eens 48 uur in de koelkast.

Laat de vis 10 tot 14 uur koud in je rookoven roken, haal eruit en wikkel in een doek. Leg 24 uur in de koelkast en snijd dan in plakjes.





havermoutrepen met pitten & zaden

Mijn dochters vonden het heerlijk om deze *flapjacks*, repen van boter, suiker en havermout, met hun oma te maken. Het stond stevast op het programma als ze daar bleven slapen. Als ik de meisjes kwam ophalen, lagen de repen nog af te koelen op de bakplaat naast het fornuis of ze lagen al in het speciale havermoutrepenblik dat op de plank bij de rest van de blikken (blikken voor chips, blikken voor koekjes, blikken voor thee...) stond. De repen waren altijd net niet te kleverig en net niet te hard. Soms zaten er pitten en zaden in, soms niet. Dit recept is mijn interpretatie van een recept dat nooit is opgeschreven. De meisjes en ik zijn het erover eens dat deze repen aardig in de buurt van die van hun oma komen.

VOOR ONGEVEER 12 STUKS

150 g boter, plus extra om in te vetten

4 el *golden syrup*
(rietsuikerstroop, o.a. beter gesorteerde supermarkt) of schenkstroop

75 g lichte basterdsuiker

250 g havermout

4 el gemengde pitten en zaden, waaronder pompoenpitten, zonnebloempitten, lijnzaad en sesamzaad

Verwarm de oven voor tot 170 °C en vet een bakblik van 20 x 30 cm in.

Voeg de boter met de *golden syrup* en de lichte basterdsuiker toe aan een grote pan met dikke bodem. Verhit rustig en regelmatig roerend 3 tot 4 minuten, tot de boter en de suiker zijn gesmolten. Haal de pan van het vuur en voeg de havermout en twee derde van de pitten en zaden toe. Meng alles goed door elkaar met een houten lepel.

Schep in de bakvorm, spreid uit en strijk glad met een spatel. Strooi de rest van de pitten en zaden erover en bak 18 tot 20 minuten in de oven, tot de koek goudbruin is.

Snijd de koek met een mes los van het bakblik. Kerf de bovenkant van de koek in rechthoeken of vierkanten, maar laat in het bakblik afkoelen voor je hem eruit haalt en op een plank helemaal doorsnijdt. De repen zijn een paar weken houdbaar in een luchtdicht afgesloten bakje.

ontbijtbroodjes met vijgen & sinaasappelmarmelade

Deze ontbijtbroodjes zijn geïnspireerd op een winterse *trifle* die ik maak met gedroogde vijgen en sinaasappelmarmelade – en custard en slagroom natuurlijk! Ik wist dat vijgen en marmelade goed bij elkaar passen, dus ik bedacht andere manieren om ze met elkaar te combineren en dit is het resultaat. Alice nam een grote schaal mee naar haar pottenbakcursus waar ze zo enthousiast werden ontvangen dat ik het recept heb opgeschreven. Ze zijn echt perfect voor bij een kop koffie.

VOOR 9 STUKS

500 g patentbloem, plus extra om te bestuiven

75 g fijne kristalsuiker

1 tl gedroogde gist

10 g zout

200 ml warme melk

100 g boter, gesmolten, plus 50 g boter op kamertemperatuur om te bestrijken en extra om in te vetten

1 ei

1 pot sinaasappelmarmelade

VOOR DE VULLING

8 gedroogde vijgen, grofgehakt
sap van 1 sinaasappel

Maak eerst de fruitvulling. Voeg de vijgen toe aan een kom, schenk het sinaasappelsap erbij en zet apart terwijl je het deeg maakt.

Vet een ondiepe bakvorm van 20 x 25 cm in met boter. Meng de patentbloem met de fijne kristalsuiker, de gist en het zout in een kom. Voeg de warme melk, de gesmolten boter en het ei toe en meng tot een kleverig deeg. Leg op een met bloem bestoven werkvlak en kneed tot een glad deeg. Maak de kom schoon, leg het deeg erin terug en laat afgedekt rijzen tot het deeg in omvang is verdubbeld. Dit duurt tussen de 2 en 4 uur, afhankelijk van hoe warm het is.

Leg het gerezen deeg voorzichtig op een goed met bloem bestoven werkvlak en rol uit tot een rechthoek van ongeveer 45 x 30 cm, met een van de lange kanten naar je toe. Bestrijk het deeg met de zachte boter. Schep de marmelade op een paar eetlepels na op de boter en strooi de vijgen erover. Laat daarbij aan de lange zijde die het verst van je af ligt een rand van 2 tot 3 cm vrij.

Rol het deeg vanaf de lange zijde die het dichtst bij jou ligt voorzichtig op waardoor je de marmelade en de vijgen in een spiraal van deeg omvat. Alles is op dit moment vrij zacht, dus je moet voorzichtig zijn.

Snijd de zijkanten eraf en snijd vervolgens in negen even brede plakken. Leg deze strak tegen elkaar aan met de snijkant naar beneden in de bakvorm. Dek af of zet in een schone plastic zak en laat 1 tot 2 uur op een warme plek rijzen.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bak de gerezen broodjes 25 tot 30 minuten in de oven, tot ze goudbruin zijn. Haal uit de oven, bestrijk de broodjes meteen met de rest van de marmelade en laat afkoelen. Breek ze los van elkaar en serveer.





nieuwe aardappels & asperges in boter & kruiden

Dit recept is gebaseerd op het eenvoudige idee dat boter en groenten bij elkaar horen, zoals de kust bij de zee hoort, de maan bij de nacht en een kind bij zijn moeder. Ga op zoek naar nieuwe aardappels en naar asperges die zijn geoogst op de dag dat je ze wilt gaan bereiden; je zult het verschil merken, zowel in smaak als in structuur. Gebruik veel kruiden, maar het is geen probleem als je niet alle soorten die hieronder staan kunt vinden: een combinatie van alleen munt en peterselie is ook prima.

VOOR 4 PERSONEN

500 g nieuwe aardappels, in grote stukken

2 tl fijn zout

50 g boter

4 el extra vergine olijfolie

1 klein bosje peterselie, blaadjes geplukt en fijngehakt

1 klein bosje munt, blaadjes geplukt en fijngehakt

1 klein bosje bieslook, fijngehakt, op een paar sprietjes na

1 klein bosje kervel, fijngehakt, op twee of drie takjes na

1 el ciderazijn

zout en versgemalen zwarte peper

24 asperges, schoongemaakt

Leg de aardappels in een grote pan. Bedek ruim met koud water en zet de pan op hoog vuur. Voeg het zout toe en breng het water aan de kook. Kook de aardappels in 8 tot 15 minuten gaar (de kooktijd is afhankelijk van het ras en van de versheid van de aardappels).

Giet de aardappels af in een vergiet en doe terug in de pan. Voeg de boter, de helft van de olijfolie en de helft van de gehakte kruiden toe. Sprenkel de azijn erover en bestrooi flink met zout en peper. Meng alles door elkaar, zodat de aardappels wat kruimig worden en alles nog lekkerder en boteriger wordt. Houd warm met het deksel op de pan.

Vul een tweede pan met water en breng het water op hoog vuur aan de kook. Voeg de asperges toe en kook 2 tot 4 minuten (de kooktijd hangt af van de leeftijd en het formaat van de asperges), tot ze gaar zijn. Giet af en doe terug in de pan. Sprenkel de rest van de olijfolie erover en breng goed op smaak met zout en peper.

Schep de warme aardappels op een grote serveerschaal en leg de asperges erop. Garneer met de rest van de gehakte kruiden en een paar hele sprietjes en takjes en zet meteen op tafel.

zomerse moestuintaart

Deze taart mag je zoveel aanpassen, variëren en interpreteren als je wilt. Ik heb gewoon alles wat groen en gezond is uit de tuin gehaald en op bladerdeeg gelegd, dat wat mij betreft een zeer geschikte ondergrond is. Zonder het deeg zou dit een lichte, verfijnde salade zijn. Leg de groenten op geroosterd brood voor een kleurrijke bruschetta of voeg toe aan een lichte kippenbouillon voor een prachtige soep. De hoeveelheden zijn een leidraad. Als je niet dol bent op tuinbonen, kun je ook asperges gebruiken. Pittige rucola is een geweldige alternatief voor de Oost-Indische kers, en welke kruiden je gebruikt, mag je helemaal zelf weten.

VOOR 4 PERSONEN

1 rol kant-en-klaar bladerdeeg
(ongeveer 25 x 15 cm)

3-4 kleine of middelgrote
courgettes, in plakjes van 1 cm
dik

zout en versgemalen zwarte
peper

geraspte schil van ½ onbespoten
citroen, en bewaar de citroen
voor het sap

4 el extra vergine olijfolie

300 g tuinbonen in de peul

2-3 handenvol heel verse
erwten in de peul (of neem
diepvrieserwten)

ongeveer 100 g feta

4-6 lente-uitjes, schoongemaakt

wat van de volgende kruiden,
indien verkrijgbaar: bieslook
(sprietjes en bloemen),
venkel (groen en bloemen),
muntblaadjes, Oost-Indische kers,
tijmblaadjes

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bekleed een bakplaat die groot genoeg is voor het bladerdeeg met bakpapier. Leg het deeg erop en kerf op 2 cm van de rand rondom voorzichtig in. Zet de bakplaat in de oven en bak het deeg 18 tot 25 minuten, tot het deeg gerezen en goudbruin is. Haal uit de oven en druk het deeg binnen de rand voorzichtig naar beneden. Het deeg zal breken, maar dat is de bedoeling.

Verwarm de grill op de hoogste stand. Verdeel de courgettes over een grote, platte bakplaat. Bestrooi met flink wat zout en peper en de geraspte citroenschil en besprenkel met de helft van de olijfolie. Meng de courgette door de olie zodat de plakjes aan alle kanten zijn bedekt en verdeel vervolgens in een enkele laag over de bakplaat. Zet de bakplaat 6 tot 8 minuten onder de grill, keer halverwege en bak tot de courgette aan beide kanten goudbruin en geroosterd is. Haal uit de oven en laat iets afkoelen.

Breng een kleine pan water aan de kook en kook de tuinbonen en de erwten 2 tot 3 minuten, tot ze gaar zijn. Giet af en laat afkoelen. Dop de tuinbonen en de erwten; dop grote tuinbonen dubbel, omdat hun schilletjes wat taai kunnen zijn. Breng de tuinbonen en de erwten op smaak met wat zout en peper, wat citroensap en de helft van de resterende olijfolie.

Leg de courgette op het bladerdeeg. Verdeel de helft van de feta erover, gevolgd door de tuinbonen, de erwten en de lente-ui. Verkruimel dan de rest van de feta erover en garneer met de kruiden. Besprenkel alles met de rest van de olijfolie en vlak voor het serveren met nog wat citroensap. Erg lekker met een citroenmayonaise (zie pag. 220).



hartige taart met bospaddenstoelen

In de buurt van ons huis ligt een bos waar de bomen altijd groen zijn. Langs de vele voetpaden staan vlieren, berken en eikenbomen. De bodem is zo zacht dat bijna al het geluid wordt gedempt, zelfs de wind. Hier groeien de paddenstoelen vanaf het eind van de zomer tot het begin van de winter. Op dagen dat ik met een kleine buit terugkeer, maak ik deze taart – absoluut een van mijn favorieten.

VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

1 klont boter

2 el extra vergine olijfolie

20 g gedroogd eekhoorntjesbrood, 20-25 minuten geweekt in warm water, uitgelekt en weekvocht bewaard

250 g wilde of gekweekte bospaddenstoelen

1 el bladpeterselie, gehakt

2 tl tijmblaadjes

zout en versgemalen zwarte peper

1 grote ui, in dunne ringen

2 teentjes knoflook, in dunne plakjes

185 ml *double cream* of volle slagroom

2 eieren, plus 1 eidooier

wat Parmezaanse kaas of harde, gerijpte schapenkaas

VOOR HET KORSTDEEG

300 g bloem

150 g koude boter, in blokjes een snufje zout

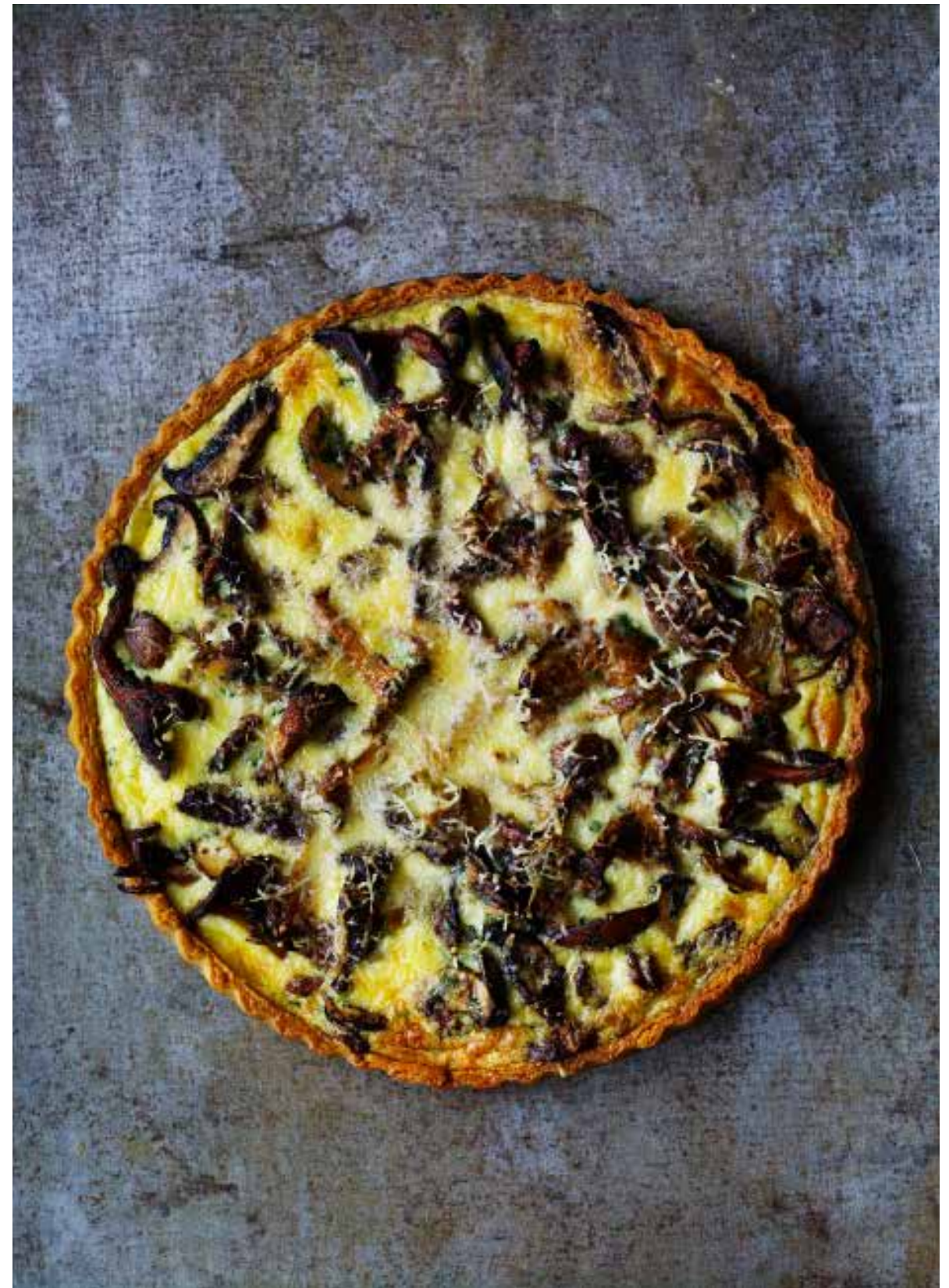
ongeveer 150 ml koud water

Maak eerst het korstdeeg. Voeg de bloem, de boter en het zout toe aan een foodprocessor en pulseer tot een kruimeldeeg. Voeg terwijl de motor draait langzaam het water toe en stop zodra het deeg samenkomt. Haal het deeg eruit en kneed een paar keer. Laat gewikkeld in plasticfolie minimaal 30 minuten in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Rol het gekoelde deeg uit tot een dunne cirkel zodat je een taartvorm met losse bodem van 24 cm volledig kunt bedekken en er ook nog wat deeg over de rand hangt. Bekleed de taartvorm met het deeg en prik gaatjes in de bodem. Bekleed het deeg met bakpapier, verdeel bakbonen erover en bak 20 minuten in de oven. Haal de bakbonen en het bakpapier eruit en zet het deeg nog 5 minuten in de oven, tot de taartbodem droog en licht goudbruin is. Snijd het overhangende deeg eraf en zet apart.

Maak nu de vulling. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur. Verhit de boter en de helft van de olie, voeg het eekhoorntjesbrood, de bospaddenstoelen, de peterselie en de tijm toe en breng op smaak met zout en peper. Meng de paddenstoelen in de pan en bak 3 tot 4 minuten, tot ze zacht zijn. Schep de paddenstoelen in een grote kom, zet de pan terug op het vuur, voeg de rest van de olijfolie, de ui en de knoflook toe en bak 8 tot 10 minuten, tot de uien zacht zijn. Voeg al het weekvocht, op de laatste lepel na (waar wat zand in kan zitten), toe aan het uimengsel en laat bijna volledig inkoken. Meng de uien met de paddenstoelen en breng op smaak met zout en peper.

Voeg de *double cream*, de eieren en de eidooier toe aan een kom, bestrooi met zout en peper en kluts door elkaar. Vul de taartbodem met het ui-paddenstoelmengsel en schenk het roommengsel erover. Het maakt niet uit als er een paar paddenstoelen uitsteken. Strooi er wat Parmezaanse kaas over en bak de taart 30 tot 35 minuten in de oven, tot de bovenkant hier en daar goudbruin en iets gerezen is. Laat voor het serveren minimaal 20 minuten rusten.



stoofpotje van buikspek, spekblokjes & paddenstoelen met room, cider & peterselie

Ik serveerde dit stoofpotje voor het eerst aan boord van een vissersboot op open zee op een ijskoude dag. Ik had het de dag ervoor al bereid (altijd een goed idee met een stoofpot) en warmde het op een klein kooktoestel in de stuurhut op. De heerlijke geuren kringelden naar de hongerige vissers aan dek. Ondanks de deining lukte het me om de gloeiendhete kommen te serveren; even kon je alleen de wind en de zee horen. We vingen die dag vrij veel vis, waaronder de bijzonder uitzierende geep met zijn magische groene graten.

VOOR 4 PERSONEN

een scheut extra vergine olijfolie

1 stuk gezouten buikspek à ongeveer 350 g, in blokjes van 4-5 cm

500 g vers buikspek, in blokjes van 4-5 cm

1 grote of 2 kleine stengels prei, gehalveerd en in ringen

2-3 teentjes knoflook, in dunne plakjes

4-6 laurierblaadjes

2-3 takjes rozemarijn

2-3 takjes tijm

zout en versgemalen zwarte peper

2 el bloem

450 ml cider

250 ml varkens-, kippen- of groentebouillon

1 klont boter

250 g wilde of gekweekte paddenstoelen, in grote stukken

200 ml *double cream* of volle slagroom

1 bosje peterselie, gehakt

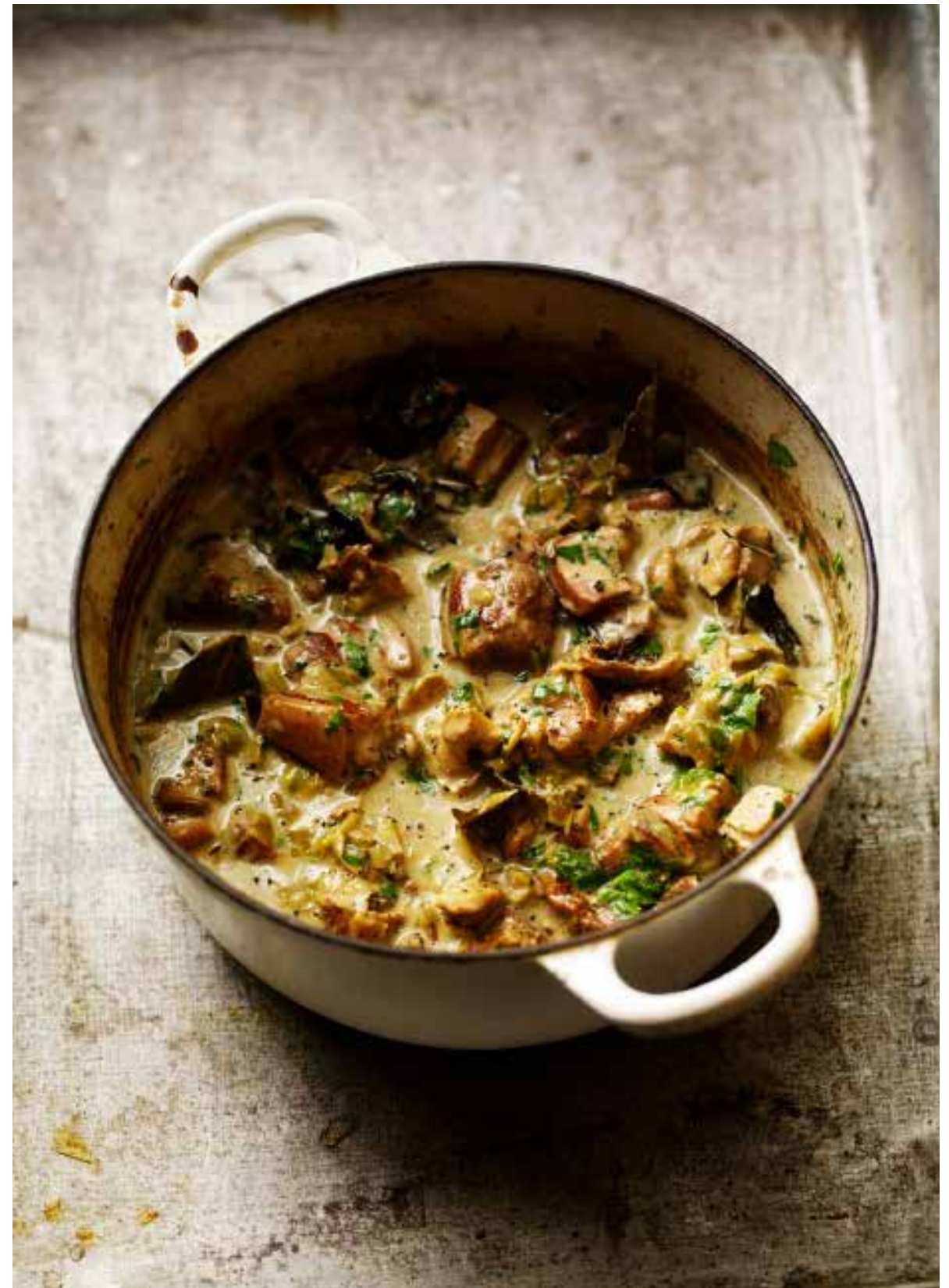
Verwarm de oven voor tot 150 °C.

Verhit om te beginnen de olijfolie in een grote braadpan met dikke bodem op middelhoog vuur. Voeg het gezouten en het verse buikspek toe en bak het vlees in 6 tot 8 minuten aan alle kanten bruin. Schep het vlees met een spatel of schuimspaan uit de pan en zet apart. Voeg de prei toe aan de pan, samen met de knoflook, alle kruiden en wat zout en peper. Laat de prei 10 minuten zachtjes zweten. Voeg het vlees weer toe aan de pan, strooi er wat bloem over en roer goed. Bak nog 3 tot 4 minuten, schenk de cider en de bouillon erbij en breng zachtjes aan de kook. Roer goed, plaats een goed sluitend deksel en zet 2 uur in de oven, tot het vlees gaar is.

Verhit intussen de boter in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de paddenstoelen toe, bestrooi licht met zout en peper en bak regelmatig roerend 6 tot 8 minuten, tot ze gaar zijn. Zet apart.

Haal de braadpan uit de oven en voeg de gebakken paddenstoelen en de *double cream* toe. Roer goed en zet de pan 15 minuten zonder deksel terug in de oven.

Roer de gehakte peterselie erdoor, breng indien nodig verder op smaak met zout en peper en serveer met een zuur aangemaakte groene salade en wat lekker brood.



strooptaart met tijm & sinaasappel

Mijn opa Digby was tijdens de oorlog een tijdje gestationeerd in Weymouth, een oude havenstad in het Britse graafschap Dorset. Hij zat in een fort dat uitkeek over de haven van Portland, toentertijd een belangrijke marinebasis. Het fort was zwaarbewapend. Als er gevaar dreigde, zou Digby paraat staan. Verhalen kunnen mettertijd natuurlijk veranderen, maar ze hebben me verteld dat toen een vloot Duitse bommenwerpers over het fort vloog, Digby en zijn mannen in een plaatselijke tearoom strooptaart zaten te eten.

VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

725 g *golden syrup*
(rietsuikerstroop, o.a. beter gesorteerde supermarkt)

1 ei

50 ml *double cream* of volle slagroom

50 g boter

geraspte schil van 1 onbespoten sinaasappel

2 tl tijmblaadjes, gehakt, plus een extra takje tijm, ter decoratie

200 g wit broodkruim

VOOR HET DEEG

45 g poedersuiker

170 g bloem, plus extra om te bestuiven

85 g koude boter, in blokjes, plus extra om in te vetten

1 el ijskoud water

1 ei, plus 1 losgeklopt ei om te bestrijken

Maak eerst het deeg. Meng de poedersuiker met de bloem in een middelgrote kom. Wrijf de koude boter erdoor tot er een fijn kruimeldeeg ontstaat (je kunt dit ook in een foodprocessor doen). Voeg het ijskoude water en het ei toe en roer door elkaar. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkvlak, breng samen met je handen en kneed licht tot een glad deeg. Wikkel het deeg strak in plasticfolie en laat minimaal 30 minuten in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap van 2 mm dik. Vet een taartvorm met losse bodem van 3 cm hoog en 22 cm breed in met boter en bestrooi met bloem. Bekleed de vorm met het deeg: druk goed in de vorm en laat het deeg overhangen. Bekleed het deeg met bakpapier en bakbonen. Bak het deeg 25 minuten blind, verwijder de bonen en het bakpapier, snijd het overhangende deeg eraf en bestrijk het deeg met het losgeklopte ei. Zet nog 10 minuten in de oven, tot de taartbodem goudbruin wordt. Haal uit de oven en zet apart, maar laat de oven aan.

Schenk voor de vulling de *golden syrup* in een middelgrote pan op laag vuur. Klop het ei met de *double cream* in een kom. Wanneer de *golden syrup* heet is maar niet kookt, roer dan de boter erdoor en laat smelten. Roer vervolgens de geraspte sinaasappelschil, de gehakte tijm, het broodkruim en het ei-roommengsel erdoor. Haal de pan van het vuur en laat 5 minuten staan, zodat het broodkruim de siroop kan opnemen.

Schenk de vulling op de deegbodem en bak 35 tot 40 minuten in de oven, tot de vulling is gestold en aan de randjes goudbruin is. Laat 15 tot 20 minuten in de taartvorm afkoelen, leg op een serveerschaal, garneer met het takje tijm en zet op tafel.

