

De smaak van de chef

# Het geheim van een goeie appeltaart: houd het simpel

## *Trouw*



Robert Sassen (37) en Job Oosting (40) openen een koffiezaak in Amsterdam waarin alles draait om appel, Pommepomme. Ze vroegen patissier Sjoerd Verijdt (39) om hun appel-ideeën uit te werken.

### ***Waarom de appel in de hoofdrol?***

Oosting: “Mijn vrouw en ik hadden al jaren een koffiezaak en ik wilde graag een tweede openen. Maar met kwaliteit alleen red je het niet meer – er zijn zo veel goeie koffietenten. Dus gingen we na wat in onze zaak nou echt goed liep. Appel! Iedereen wil appeltaart, de appelkaneelcake deed het ook heel goed, de appelsappen in de zomer. We begonnen te fantaseren over ‘alles met appel’ en werden alsmaar enthousiaster. Tarte tatin, galette, appelcider, calvados – je kunt zo veel met appel.”

### ***Wordt dat niet wat eentonig?***

Verijdt: “Nee hoor, we zoeken juist het contrast op in smaak en structuren. Zo hebben we een soort bavarois met koekdeeg eronder en compote erop. De bavarois en de compote maken we van Granny Smith, een friszurige appel. Dit taartje is romig en friszoet. Dat is een ander mondgevoel dan onze variant van de appel flap: rijk bladerdeeg met amandelvulling en de zoete Jonagold-appel.”

### ***Wat moeten we zeker bestellen?***

Verijdt: “Onze tarte tatin. Hiervoor gebruik ik een Japanse mandoline, een snijapparaat dat ronddraait en als een puntenslijper een lange kaarsrechte sliert van appel afsnijdt. Die rol ik op, en laat ik langzaam garen in karamel. We gebruiken hiervoor de bakvaste appel Tessa – de Europese variant van Pink Lady. Doordat-ie opgerold is, kan hij zich helemaal volzuigen met karamel. Later bakken we hem af met de korstdeeg. We serveren de tarte tatin met kaneel-crème fraîche. Het is een bewerkelijke bereiding maar dan heb je ook iets heel speciaals.”

### ***Wat drinken we erbij?***

Oosting: “Appelcider! Nederland is nog helemaal geen ciderland – zelf kocht ik vroeger ook zelden een fles cider – maar nu weet ik dat daar nog een wereld aan te ontdekken is. We hebben vier Franse appelcidere op de kaart, en één van peer. Bij de tarte tatin zou ik een wat strengere, zuurdere cider aanraden – anders heb je zoet op zoet. Eigenlijk past de perencider er het best bij. Die heeft aardse tonen, en best wat mousse.”

### ***Wat is het geheim van een goeie appeltaart?***

Verijdt: “Houd het simpel, en zorg voor contrast. Ik gebruik een zurige appel, de Elstar, omdat er al best veel suiker in de taart zit. En er moet slagroom bij, want naast de twee structuren, de krokante korst, de zurige vulling, heb je een romige component nodig.”