

Aardappeltaart



Bijgerecht

aardappel

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 45 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 750 gr geschilde aardappels
- 2 eieren, geklutst
- 1 teen knoflook
- boter
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Schil en rasp de aardappels. Roer de eieren, uitgeperste knoflook, peper en zout erdoor.
2. Verhit een klontje boter in een koekenpan en doe het aardappelmengsel erbij. Zet het vuur iets minder hoog, de taart moet een bruin korstje krijgen (ongeveer 15 minuten). Draai hem om en laat ook de andere kant bruin worden (ook 15 minuten).

3. Zet het vuur helemaal laag en doe een deksel op de pan. Laat de aardappeltaart nog een kwartier op het vuur staan, zodat de taart van binnen ook zacht wordt. Serveer met een salade.

Tenslotte

Het meest Hollandse schilderij van Van Gogh is ongetwijfeld "De Aardappeleters". Het is gemaakt in 1885 in het Brabantse Nuenen. Volgens overlevering is de huiskamer van de familie De Groot aan de Gerwenseweg 4 te Nuenen afgebeeld. Wie weet stam ik ook nog af van deze Brabantse familie de Groot. Van Gogh werd geïnspireerd door een schilderij dat Jozef Israëls enkele jaren eerder maakte van een boerenfamilie aan tafel. We zien een gezin van vijf mensen in een donker grauw Brabants landarbeiders hutje rond een tafel met daarop een schaal aardappels. Het gezelschap ziet er gedegeneerd en armoedig uit. Knokige vingers aan te grote handen, ruwe gezichten met laag voorhoofd, knobbelige neuzen, dikke lippen, flaporen, geprononceerde jukbeenderen en zware wenkbrauwen: er is geen lelijker gezelschap in de kunstgeschiedenis dat zo beroemd is geworden als 'De aardappeleters' van Vincent van Gogh. Volgens de schilder zelf betrof het hier eenvoudige mensen die leven in harmonie met de natuur. Van Gogh wilde een heel realistisch 'boerenschilderij' te maken, zonder de werkelijkheid te idealiseren of 'zoetsappig' te maken. Hij wilde benadrukken dat deze mensen 'met de handen die ze in de schotel steken, zelf de aarde hebben omgespit en dat zij hun eten zo eerlijk verdiend hebben'. Voor de gezichten streefde hij naar 'de kleur van een goed stoffige aardappel, ongeschild natuurlijk'. Bovenstaande Hollandse aardappeltaart kende de familie de Groot waarschijnlijk nog niet, maar is uitermate lekker.

