

DE 'LEKKER ITE MEI REITSE' STREEKPRODUCTENTEST

FOTO: TOM COEHOORN

Reitse Spanninga is toch wel de meest bekende Friese kok. Hij houdt enorm van lekker eten en drinken en test graag streekproducten uit Zuidoost Friesland. En vandaag proeft Reitse... Gea's Appeltaart.



TAART ZONDER FRATSEN

Al in 2012 begon Gea Riksen met het bakken van appeltaarten in restaurant De Bosberg in Appelscha. Eerlijke taart op grootmoeders wijze gebakken. Verse appeltjes, smaakvolle bodem en uiteraard zonder toevoegingen zoals E-nummers en conserveringsmiddelen.

LOKALE LEVERANCIERS

Gea haalt haar ingrediënten voor het grootste deel uit eigen regio. Zo levert de appelboer de Friese appels, haalt Gea de rozijnen uit Heerenveen en de ingrediënten voor het deeg worden geleverd door de groothandel uit Oosterwolde.

BEGRIIP IN HET NOORDERLAND

Gea kreeg veel complimenten over haar appeltaart, daarom ging ze op pad om haar taart bij collega-bedrijven te promoten...het werd een zakelijk succes! Gea's appeltaart wordt nu geserveerd bij tal van restaurants en koffiespecialzaken in de wijde omtrek.

WAT VINDT REITSE ERVAN?

Zelf een appeltaart maken vergt veel tijd en vakmanschap. Er zijn veel valkuilen voor het meest bekende gebakje bij de koffie. Bij het openen van de doos met Gea's appeltaart kwam de zoete appelgeur mij meteen tegemoet. De taart was groot genoeg voor een compleet voetbalelftal... ik heb wel vier dagen getest en getrakteerd!

APPELTAART ZOALS HET HOORT

Ik zei het al, appeltaart maken is niet een gemakkelijke zaak. Het begint met goede appels, de verhouding tussen appel en rozijnen, en de gaarheid van het deeg. Dat zijn de voorwaarden voor deze heerlijke lekkernij. Gea's appeltaart,



daar kom je voor terug; het heeft precies de goede verhouding van appel met het vleugje onmisbare kaneel. Te veel kaneel zou een afknapper zijn. De rozijnen zijn goed geweld en vullen het totaal aan. En dan de appel, fijngesneden en royaal aanwezig, zoals het hoort bij een appeltaart. Het deeg is een klein puntje ter verbetering, bij een zware vulling wil het deeg soms moeilijk garen. Dit doet echter niets af aan de smaak.



OUDERWETSE AMBACHT BIJ DE KOFFIE!

Kortom: Heb je tijdens je fietstocht zin in iets lekkers? Kom dan naar restaurant De Bosberg onderaan de Bosbergtoren in Appelscha voor koffie en iets lekkers! Dan weet je zeker dat je kwaliteit krijgt en doe er maar een lekkere dot slagroom bij! Lekker ite!

“VOOR GEA'S APPELTAART KOM JE TERUG, HET HEEFT PRECIJS DE GOEDE VERHOUDINGEN”

LEKKERE FIETSRROUTE

Scan de QR code voor een mooie fietsroute van 43 kilometer rondom Appelscha met halverwege een pauzestop bij de Bosbergtoren!



GEÏNTERESSEERD IN HET NIEUWE ETEN?

Laat je inspireren op www.zuidoostfriesland.nl/het-nieuwe-eten