



## Pecan Pie

**Deeg** 300 gram gezeefde bloem, 150 gram harde boter, in stukken, 150 gram poedersuiker, 1 snufje zout, 1 zakje vanillesuiker, 1 ei en 1 eidooier, 1 taartvorm 24-28 centimeter, 500 gram droge bonen, vel bakpapier

**Vulling** 350 gram pecannoten, 3 eieren, 150 gram honing, 180 gram bruine suiker, 50 gram gesmolten boter, 1 zakje vanillesuiker

### Bereiding

Doe de bloem in een kom en maak een kuiltje. Doe er het ei en de eidooier in. Voeg de poedersuiker, vanillesuiker en boter toe en snijd met 2 tafelmessen tegen elkaar in tot een kruimelig deeg. Kneed er snel een bol van, wikkel die in plastic

folie en laat 1,5 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol het deeg uit en leg in de bakvorm. Bedek het met een vel bakpapier en bestrooi met droge bonen (de blinde vulling). Bak 15 minuten in de oven.

Hak de helft van de pecannoten grof. Klop voor de vulling de eieren met de bruine suiker en honing. Voeg de gesmolten boter, de vanillesuiker en de gehakte pecannoten toe. Verwijder de blinde vulling en het bakpapier en giet de bereiding op de taartbodem. Maak boven op de taart een figuur met de hele pecannoten. Bak 1 uur in de oven. Dek af met aluminiumfolie als hij donker wordt. Laat de taart afkoelen voor u hem opdient, anders brokkelt hij.

## Biertje!

**Bier is in dit geval beter dan wijn.**



En daar is het dan: bier. Verscheidene lezers vroegen zich af waarom het altijd wijn moest zijn bij het eten. Nou, omdat ik dat een betere combinatie vind. Bier heeft als belangrijkste smaakcomponenten bitter en zoet - zuur doet nauwelijks mee. Terwijl zuur smaakbepalend is in eten. Dingen worden extra lekker als er een ietwat zure drank naast staat. Wijn, rood, wit, rosé. Of zuur bier, maar dat bestaat nauwelijks. Het heet lambiek of geuze, of als je heel welwillend bent witbier. Vandaar dat het meeste bier dorstlessiger rond allerlei culinaire klippen kan spoelen, maar er zelden aan land gaat.

Laatst proefde ik kaas en bier. Kaas van l'Amuse, Frans en Belgisch en Nederlands, en bier van Jopen in Haarlem, de brouwer die net een nogal aangenaam proeflokaal annex brouwerij-brasserie heeft geopend in een voormalige kerk.

Ik vond het niks, bier en kaas. Vooral blond, droog, bitter bier en kaas hadden niets met elkaar te maken. Maar Ongelovige Thomas, een soort quadrupel met 10 procent alcohol, een rijke smaak en wat zoet, werkte wél, vooral met harde oudere en blauwe kazen. En bij een taart als de pecan pie gaat hij ook fantastisch. Ongelovige Thomas is extra fruitig door het gebruik van Amerikaanse hoprassen, Simcoe, Cascade en Chinook, meldt brouwer Jopen. Mooi! Toch nog een beetje genoegdoening voor mijn wrange toon in de boekbespreking hiernaast.

**Jopen Ongelovige Thomas, o.m. bij Mitra, 2,19 euro per 33 cl, [www.jopen.nl](http://www.jopen.nl).**