

# Okkernoot



Okkernoten vallen af in de herfst en zijn dus gemakkelijk te oogsten. Als je ze goed laat drogen, kan je ze gedurende de ganse winter gebruiken.

## ~Okkernotenpasta~

- Kraak 500 gr okkernoten en maal ze fijn.
- Voeg 250 gr vloeibare honing toe en meng goed.
- Meng er nog 200 gr malse boter onder.

Deze notenpasta is heerlijk bij zelfgebakken brood en kan je een paar weken bewaren.

## ~Okkernotentartaart~

- Kneed 125 gr boter tot een zachte brij.
- Meng hierbij 200 gr suiker en 150 gr gemalen okkernoten.
- Voeg er nog 5 eetlepels bloem aan toe en een koffielepel wijnsteenbakpoeder.
- Meng er 1 eetlepel cognac onder en 4 eidooiers.
- Klop de 4 eiwitten stijf en meng deze er zachtjes onder.
- Doe alles in een ingevette taartvorm en bak 35 tot 40 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.

Deze taart is heerlijk met mokka-crème au beurre.