



Recepten
Carta

Ruud 's Kookboek

Bessen en kleine vruchten
(Geert HJ)

Inhoudsopgave.

1. De basis van Jam
2. Basis Jam zelf maken (handleiding)
3. Basis Jampotten en weckpotten schoonmaken
4. Basis Suikersoorten als conserveringsmiddel
5. Basis Zoete en hartige conserven
6. Basisgelei met geleisuiker
7. Basisgelei met gewone suiker
8. Granita, hoe maak je het
9. Aalbessen-bramenjam
10. Aalbessen-cranberrysaus
11. Aarbeienjam II
12. Aarbeien anders
13. Aarbeien cheesecake ijs
14. Aarbeien cheesecake uit een glas
15. Aarbeien en rode bessen met cognac-honingroom
16. Aarbeien gevuld
17. Aarbeien granita
18. Aarbeien met hüttenkäse en honing
19. Aarbeien met mascarpone II
20. Aarbeien met witte chocoladeroom
21. Aarbeien sorbetijs
22. Aarbeien spiesjes voor de barbecue
23. Aarbeien yoghurtshake met groene thee
24. Aarbeien yoghurtshake met muntthee
25. Aarbeien zomersalade met babyspinazie en geitenkaas
26. Aarbeien/rode bessen jam
27. Aarbeienbavarois I
28. Aarbeienbavarois III
29. Aarbeien dessert met balsamico
30. Aarbeienijs VII
31. Aarbeienijs met pernod
32. Aarbeienijsmousse
33. Aarbeienjam
34. Aarbeienjam homemade
35. Aarbeienjam met vanille
36. Aarbeienkonfituur
37. Aarbeienmelk
38. Aarbeienmuffin met verlaagd suikergehalte
39. Aarbeienrol
40. Aarbeientoast
41. Aarbeien-wentelteefjes
42. Aarbeienyogimousse
43. Bessen gemengd met amandelcrème
44. Bessen-sinaasappel crème
45. Bessola (grootmoeders)
46. Blauwe bessen recepten
47. Blauwe bessensaus
48. Bosvruchten gemarineerd met muskaatwijn
49. Bosvruchtenbavarois
50. Bosvruchtenbavarois met witte chocolade
51. Bosvruchtenjam
52. Bosvruchtenparfait
53. Bramenjam zonder pitjes
54. Bramenjam I
55. Bramenjam II
56. Cranberry chutney met appel en gember
57. Cranberry chutney met rode wijn
58. Cranberry compote I
59. Cranberry compote II
60. Cranberry-abrikozen chutney
61. Cranberry-appel relish

62. Cranberrycompote III
63. Cranberryjam
64. Cranberry-koekjes
65. Cranberrysaus
66. Cranberrysaus "eenvoudig"
67. Cranberrysaus "favoriet"
68. Cranberrysaus met honing en peer
69. Cranberrysaus met sinaasappelsap
70. Cranberrysaus met stukjes walnoot
71. Cranberrysaus met vruchtensap
72. Cranberrysaus weldadig
73. Cranberrysaus I
74. Cranberrysaus II
75. Cranberrysaus III
76. Cranberrysaus IV
77. Cranberry-sinaasappel saus met cognac
78. Cranberry-sinaasappelsaus
79. Druivencrumble met hazelnoten
80. Druivendressing.
81. Druivengelei
82. Druivenjam
83. Framboos-rabarber compote met esdoornsiroop
84. Frambozen meringue
85. Frambozen met blauwe kaas als salade
86. Frambozen panna cotta met kiwi en kokosmeringue
87. Frambozenbavarois met coulis van kiwi
88. Frambozenbroodjes met amandelspijs
89. Frambozengratin
90. Frambozenjam
91. Frambozenjam met gember
92. Frambozensaus
93. Frambozensaus III
94. Frambozensorbet met perzik en aardbeien
95. Jam Homemade zo maak je het
96. Jam van zomervruchten zonder suiker
97. Kersen geflambeerd
98. Kersen jubilé (Cerises jublé)
99. Kersen-ricotta mousse
100. Kersen-rozemarijnjam
101. Kruisbessen brandewijn
102. Kruisbessen brûlée
103. Kruisbessen compôte
104. Kruisbessen flappen
105. Kruisbessen gelei
106. Kruisbessen Granita met munt
107. Kruisbessen jam II
108. Kruisbessen mengsel voor ricotta, munt en honinglikeur
109. Kruisbessen moes met eiwitschuim
110. Kruisbessen mousse
111. Kruisbessen Pavlova
112. Kruisbessen saus hartig
113. Kruisbessen saus romig
114. Kruisbessen saus voor vis en vlees
115. Kruisbessen smoothie met vanille roomijs
116. Kruisbessen soep Fins met roggebrood en slagroom
117. Kruisbessen sorbet met munt en prosecco
118. Rujak rode bes (Sla van rode bessen)
119. Rood fruit met ijs en zabaglione
120. Zwarte bessen in brandewijn
121. Zwarte bessen-citroensoufflé's
122. Zwarte bessenjam I
123. Zwarte bessensaus I
124. Zwarte bessensaus II
125. Zwarte bessensaus III

- 126. Zwarte en rode bessenjam**
- 127. Zwarte bessenjam II**

1 Basis De basis van Jam

Menugang -		Soort Universeel	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	Website: datisjammie.nl		Sterren	

Ingrediënten

Bereiding

Basisprincipes jam maken

Je kunt eindeloos variëren met fruit, groente, specerijen en kruiden.
Ook kun je verschillende soorten suiker of zoetstoffen gebruiken.
Mogelijkheden genoeg, maar voordat je aan het experimenteren slaat, is het handig om de basisprincipes van jam maken onder de knie te hebben.

Enkele tips om je op weg te helpen:

1. Koop vers en gaaf fruit

Jam is een ideaal seizoensproduct.

Niets is zo fijn als jam maken van fruit dat vers van het land komt.

Bovendien kun je dat fruit dan meestal in grote hoeveelheden kopen voor een fijn prijsje.

Let er bij het kopen van fruit op dat de vruchten vers en gaaf zijn.

Hoe beter de kwaliteit van het fruit, hoe lekkerder je jam.

2 Voeg genoeg suiker toe

Een tot moes gekookte fruitmassa is pas jam als het stevig van structuur is.

Die 'stevigheid' krijg je door pectine en suiker toe te voegen.

Pectine is een geleivormende stof dat voorkomt in de celwanden van planten.

Sommige vruchten hebben een hoog pectinegehalte.

Bijvoorbeeld citroenen, cranberry's, kweeperen en moesappels.

Hoe hoger het pectinegehalte, hoe minder suiker je hoeft toe te voegen.

Suiker toevoegen, moet je altijd doen; geen enkele fruitsoort bevat van nature voldoende pectine om jam genoeg 'stevigheid' te geven.

Je kunt kristalsuiker of inmaak- of geleisuiker gebruiken.

Geleisuiker is kristalsuiker, maar dan met appelpectine en citroenzuur.

Als je voor geleisuiker kiest, heb je meestal minder nodig dan wanneer je kristalsuiker gebruikt.

De algemene richtlijn is om minstens $\frac{3}{4}$ van het gewicht van de vruchten aan suiker toe te voegen.

Bij 2 kilo fruit heb je bijvoorbeeld 1,5 kilo suiker nodig.

Suiker zorgt er ook voor dat jam lang houdbaar is.

3 Voeg citroensap toe

1 Basis De basis van Jam

Het toevoegen van citroen- of limoensap heeft 2 voordelen:

1. Het heeft een hoog pectinegehalte en helpt daardoor je jam te stollen.
2. Het zure, frisse sap is een goede tegenhanger voor de grote hoeveelheid suiker.

Een lekkere jam is er een die niet te zoet is, maar ook niet te zuur.

4 Voeg alles op het juiste moment toe

Jam maken verloopt meestal volgens onderstaand patroon.

1. Doe het fruit in de pan, eventueel met een klein beetje water.
2. Voeg citroen- of limoensap toe.
Terwijl je af en toe in de pan roert, kook je het fruit op een laag vuur zacht.
3. Voeg de suiker toe en breng het geheel weer aan de kook.
4. Laat de massa doorkoken totdat deze de gewenste dikte heeft bereikt.
Is dat het geval, giet de jam dan over in glazen potten.

5 Stop met koken bij 105 °C

Je jam is dik genoeg als de borrelende fruitmassa (tijdens het inkoken na het toevoegen van de suiker) 105 °C is.

Dit kun je meten met een jam- of suikerthermometer.

Je kunt ook de stollingsproef doen. Hoe doe je dat?

1. Zet een schoteltje in de koelkast.
2. Als je denkt dat de jam dik genoeg is, schep dan met een lepeltje wat jam uit de pan.
3. Laat dit vervolgens op het koude schoteltje 1 minuut afkoelen.

De jam is klaar als het vel dat zich boven op de jam vormt, kreukelt wanneer je het zachtjes met de top van je vinger indrukt.

Of als de jam niet van het schoteltje afdruipt wanneer je het schuin houdt.

6 Gebruik schone potten

Het voordeel van jam is dat je het lang kunt bewaren, tenminste als je schone potten gebruikt.

Wat voor een soort potten je gebruikt, maakt niet uit, zolang ze maar luchtdicht afsluitbaar zijn.

Voordat je potten kunt gebruiken, moet je ze eerst steriliseren.

Dit kun je op verschillende manieren doen. Hoe?

7 Vul de warme potten

Vul de warme potten tot even onder de rand en sluit ze vervolgens luchtdicht af. Hoe je dat doet?

Beschrijf de etiketjes en plak ze op de potjes.

Jam met een normaal suikergehalte en verpakt in een schone pot is buiten de koelkast zeker 6 tot 12 maanden houdbaar.

Als de pot eenmaal is geopend, kun je de jam het beste in de koelkast bewaren.

1 Basis Jam zelf maken (handleiding)

Menugang -		Soort Universeel	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	Website: elleeten.nl		Sterren	

Ingrediënten

Bereiding

VOORWERK

1. De pot; werk met glazen potten.
Spoel ze goed af met heet water en steriliseer ze daarna door ze in kokend water te dompelen.
Laat ze daarna goed uitlekken.
Droog ze niet af met een handdoek, want dan kunnen katoenvezeltjes achterblijven.
2. De vruchten; rijpe vruchten geven een volle smaak.
Maar pas op dat je geen overrijpe vruchten neemt.
Die kunnen de jam bitter maken.
Bovendien is het moeilijker daar gelei van te maken.
Bevroren fruit kun je met vers fruit mengen, zonder het te ontdooien.
Was de vruchten voor gebruik goed en droog ze zorgvuldig.
Haal de pitten eruit, snij ze in even grote stukjes (1½ à 2 cm) en weeg het pas daarna af.
3. De suiker; makkelijk in het gebruik is suiker met pectine (geleisuiker van Van Gilse, CSM ea).
Kristalsuiker is het puurst.
Vermijd suikers met te veel smaak, zoals rietsuiker of basterdsuiker.
4. De verhoudingen; basisregel voor de verhouding suiker-vruchten is 1:2.
Dus voor 1 kg fruit gebruik je 500 g suiker.
Gebruik je op 1 kg vruchten minder dan 400 g suiker, dan is hij minder lang houdbaar.
5. De pan; een koperen pan bevordert de jamvorming, vooral bij grotere hoeveelheden.
Neem in elk geval een pan met een dikke bodem, dan wordt de warmte gelijkmatig verdeeld.
En een beetje een diepe pan, om overkoken te voorkomen.
Doe om en om een laag fruit en een laag suiker in de pan.
Voeg bij harde vruchten (appels, peren) en grote hoeveelheden een beetje water toe.

AAN HET WERK

1. Afschuimen; zet de vruchten onafgedekt op laag vuur.
Roer om de 3-4 min tot het mengsel kookt.
Zet zodra de vruchten koken het vuur flink hoog, en blijf 10 min lang constant roeren.
Pas op met hete spetters!
Schep het schuim af met een schuimspaan of lepel.
2. Vorm krijgen; giet na ongeveer 6 min een paar druppels jam op een bord.
Als de druppel vast van vorm is, draai je het vuur meteen uit. Is de jam nog vloeibaar, kook dan iets langer door en test na een poosje opnieuw.
Tip: Zet vlak voor het koken een bordje in de koelkast, dan is het testresultaat duidelijker

1 Basis Jam zelf maken (handleiding)

zichtbaar.

Schep als de vorm goed is met een soeplepel de jam in de potten tot 1 cm onder de rand.

3. Afdekken; dek de pot af met een goed afsluitbaar deksel.

Zo kan er geen zuurstof bij komen en blijft de jam lang goed.

Afdekken voor gevorderden: met een laagje paraffine (2-3 mm), te koop in speciaalzaken.

Paraffine verwijder je tzt door tussen 2 laagjes een touwtje te leggen, zodat je het laagje er in 1 keer af kunt trekken.

HOE WORDT JAM STEVIG?

Fruit gemengd met suiker = jam? Nee, dat is een gesuikerde vruchtenmoes.

Jam is geen vloeibare, maar een gebonden massa.

Om jam stevigheid te geven, heb je suiker, pectine en een zuur nodig.

Suiker

Jam maken is een conserveringstechniek.

Anders gezegd: door suiker toe te voegen aan etenswaren – bij jam is dat meestal fruit -, verleng je de houdbaarheid van die etenswaren.

Suiker zorgt er bij jam voor dat bacteriën en enzymen niet de kans krijgen om etenswaren (fruit) te bederven.

Daarnaast heb je suiker nodig om een stevige massa te krijgen.

Pectine

Pectine is een geleivormende stof dat voorkomt in de celwanden van planten.

Sommige vruchten hebben een hoog pectinegehalte.

Bijvoorbeeld citroenen, cranberry's, kweeperen en moesappels.

Hoe hoger het pectinegehalte, hoe minder suiker je hoeft toe te voegen.

Zuur

Zuur toevoegen, doe je door bijvoorbeeld wat citroen- of limoensap bij je jam te doen.

Die drie dingen – suiker, pectine en zuur – gemengd met gekookt fruit, zorgen ervoor dat je vruchtenmoes stevig wordt en lang houdbaar is.

En jam is!

BEWAREN

Op een donkere, koele plaats blijft de jam 6 tot 12 maanden goed.

In de koelkast bewaren is niet nodig, tenzij je er intens lang mee wilt doen.

Voor wie durft: eventuele schimmel kun je er gewoon afscheppen, de rest is dan nog prima.

1 Basis Jampotten en weckpotten schoonmaken

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Internet		Sterren	

Ingrediënten

Bereiding

Hoe doe je dat?

Om je jam, gelei, chutney en andere conserven goed te kunnen bewaren, heb je schone potten nodig. Voordat je jam- en weckpotten kunt gebruiken, moet je ze eerst steriliseren. Dit kun je op verschillende manieren doen.

In de oven:

1. Maak de potten en deksels schoon met warm water en soda.
2. Was ze in het sopje af en spoel ze vervolgens goed schoon met heet water.
Zet de potten omgekeerd op een schone theedoek.
Leg de deksel ook op de theedoek.
3. Vervolgens zet je de potten omgekeerd op een (schone!) bakplaat in oven van 150 °C.
Leg de deksels erbij.
De potten en deksels moeten minimaal 15 minuten in de oven voordat je ze kunt gebruiken.

In kokend water

1. Maak eerder gebruikte potten schoon met warm water en een beetje soda.
2. Spoel ze af met schoon warm water en zet ze in een grote pan.
3. Zet de potten met de opening naar boven zodat ze naast elkaar kunnen staan.
4. Giet heet water in de pan tot de potten onderstaan. Breng het water aan de kook en laat 10 minuten koken.
5. Draai het vuur uit en haal de potten uit de pan als het water niet meer borrelt.
6. Laat de potten omgekeerd uitlekken op een schone theedoek.
7. Leg deksels vlak voor het afvullen in een bord en overgiet ze met kokend water.
De rubberrand in de deksels wordt schoon maar ook zachter, zodat de deksels makkelijk vastgedraaid kunnen worden.

1 Basis Suikersoorten als conserveringsmiddel

Menugang -		Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Slank	Nee
Bron	Website: datisjammie.nl		Sterren	

Ingrediënten

Bereiding

Suikersoorten:

Suiker is een belangrijk conserveringsmiddel. Door suiker toe te voegen aan etenswaren, verleng je de houdbaarheid van die etenswaren. Suiker zorgt ervoor dat bacteriën en enzymen niet de kans krijgen om etenswaren te bederven. Bij zoete conserveren, zoals jam en gelei, heeft suiker ook een andere functie. Gecombineerd met pectine en een zuur (bijvoorbeeld citroensap) zorgt suiker ervoor dat jam dik wordt.

Je kunt verschillende soorten suiker kopen. Niet alle suiker is even geschikt om conserveren van te maken. Welke suiker kun je het beste gebruiken als je bijvoorbeeld jam of gelei wilt maken? Een overzicht van verschillende suikersoorten en hun eigenschappen.

Suikerbiet & suikerriet:

Suikersoorten conserveren | Tips | JAMMIE | datisjammie.nl De meeste suiker die wij eten is afkomstig van suikerbiet en suikerriet. Voordat suikerbiet en suikerriet zijn omgevormd tot de suiker die wij in de winkel kopen, vinden er verschillende processen plaats. Wassen, malen, verhitten, klaren, verdampen, kristalliseren, centrifugeren... Het achterelkaar uitvoeren van deze processen heet raffineren. Het eindresultaat is suiker in zuivere kristalvormen.

Suiker gemaakt van suikerbiet is na het raffineren wit. Suiker gemaakt van suikerriet is daarentegen lichtbruin. Dit komt omdat rietsuiker korter wordt gecentrifugeerd dan kristalsuiker. Een klein beetje donkerbruine siroop blijft daardoor achter. Die siroop geeft de kleur aan de suiker. Op die manier kunnen we het verschil zien tussen biet- en rietsuiker.

Witte suikersoorten:

Witte suiker kun je in een aantal vormen kopen. Het verschil zit 'm vooral in de grootte van de kristallen.

Geleisuiker:

Geleisuiker wordt ook wel inmaak- of confituursuiker genoemd. Geleisuiker is suiker waaraan pectine en citroenzuur zijn toegevoegd. Pectine is een geleivormende stof dat voorkomt in de celwanden van planten. Pectine wordt in poedervorm aan geleisuiker toegevoegd. Citroenzuur is een vervanger voor citroensap en wordt in fijne, witte kristallen aan geleisuiker toegevoegd.

Geleisuiker zorgt ervoor dat je confituur, jam of gelei sneller dik wordt. De kooktijd is daardoor korter. De

1 Basis Suikersoorten als conserveringsmiddel

bindkracht van geleisuiker kan per merk, per fabrikant verschillen. Kijk daarom altijd op de verpakking om te weten welke verhouding fruit : suiker je moet hanteren bij het maken van jam of gelei. Geleisuiker kun je vrijwel in alle supermarkten kopen. In Nederland vind je met name geleisuiker van het merk Van Gilse in de schappen, in Vlaanderen veelal van het merk Candico.

Geleisuiker speciaal:

Als je jam of gelei wilt maken met minder suiker, dan kun je geleisuiker speciaal gebruiken. Geleisuiker speciaal bevat meer pectine en citroenzuur dan gewone geleisuiker. Per kilo fruit heb je daardoor minder suiker nodig.

Geleisuiker speciaal is ook geschikt voor het maken van zoete conserven van pectinearme vruchten. Aardbeien en peren bevatten bijvoorbeeld weinig pectine. De extra pectine en citroenzuur in geleisuiker speciaal zorgen ervoor dat je jam of gelei toch dik wordt. Vanwege het lage(re) suikergehalte zijn halfzoete conserven vaak iets minder lang houdbaar: +/- zes maanden.

Kristalsuiker:

Gewone kristalsuiker of tafelsuiker kun je voor allerlei gerechten gebruiken. Bij het inmaken van groente en fruit komt het ook goed van pas. De middelgrote witte suikerkristallen lossen goed op. Als je voldoende suiker toevoegt en wat zuur (bijvoorbeeld citroensap), zullen je zoete conserven geleren, dik worden.

Soms is het nodig om extra pectine toe te voegen. Bijvoorbeeld als je jam maakt van pectinearme vruchten zoals peren. Je kunt extra pectine toevoegen door ook pectinerijke vruchten te gebruiken, bijvoorbeeld appels of appelsap. Of door een beetje pectinepoeder erbij te doen. Pectinepoeder kun je onder andere kopen in de biologische winkel of natuurwinkel.

Suikerklontjes:

Suikerklontjes worden gemaakt van kristalsuiker. Door kristalsuiker vochtig te maken, in blokjes te persen en daarna te drogen, ontstaan suikerklontjes. Zoete conserven maken met suikerklontjes is mogelijk. Ik heb hier zelf geen ervaring mee (Jij wel? Tips zijn altijd welkom, laat een reactie achter), maar suikerklontjes schijnen hetzelfde resultaat te geven als geleisuiker.

Bruine suikersoorten:

Van zowel suikerbiet als van rietsuiker kun je bruine suiker maken. Hetzelfde geldt voor het sap van palmen. Behalve hun donkere kleur hebben bruine suikersoorten ook iets anders gemeen: hun uitgesproken smaak. Bruine suikersoorten doen het daarom goed in chutneys, in combinatie met specerijen en/of vruchten met een uitgesproken smaak.

Bruine basterdsuiker:

Basterdsuiker is zacht en kleverig en heeft een rulle, kruimelige structuur. Je kunt verschillende soorten basterdsuiker kopen: witte, gele (lichtbruine) en bruine basterdsuiker. Van oorsprong is basterdsuiker een restproduct dat overbleef na productie van witte suiker. Daar komt ook de naam vandaan: een bastaard van witte suiker. Inmiddels wordt basterdsuiker speciaal geproduceerd en heeft het op Europees niveau een beschermde status als Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (GTS). Basterdsuiker is een Nederlands product en wordt gemaakt van geraffineerde witte (kristal)suiker waaraan een oplossing van invertsuiker is toegevoegd, eventueel in combinatie met suikerstroop en/of karamel. Invertsuiker is een mengsel van fructose (vruchtensuiker) en glucose (druivensuiker). Bruine basterdsuiker bevat alle drie: invertsuiker, suikerstroop en karamel. Het heeft een karamelachtige

1 Basis Suikersoorten als conserveringsmiddel

smaak en kleurt je conserven donker.

Suiker bruin kleuren kan ook door het toevoegen van suikerrietmelasse: een donkerbruine stroop die overblijft na het raffineren van suikerriet. Of door het toevoegen van een karameloplossing (verhitte suiker). In België maken ze op deze manier bruine suiker en noemen ze het cassonade.

Palmsuiker:

Bepaalde soorten tropische palmbomen zijn rijk aan sap. Zoals bijvoorbeeld de Aziatische lontarpalm. Het verzamelen van het sap gebeurt door het snijden in de bloeistengel of via snedes in de stam. Het sap dat vrijkomt wordt opgevangen en ingekookt tot een stroop die palmhoning heet. Of tot een gekristalliseerde massa, die in India bekendstaat als gur of jaggery. De structuur van palmsuiker is vergelijkbaar met die van basterdsuiker. De smaak van palmsuiker kan variëren van vrij neutraal tot karamelachtig, afhankelijk van de kleur.

Als je nog niet erg bekend met palmsuiker, kun je palmsuiker het beste van tevoren even proeven. Of eerst een kleine hoeveelheid jam of chutney ermee maken (testpotje). Vanwege de donkere kleur van palmsuiker zullen je conserven (iets) kleuren.

GOED OM TE WETEN:

Kokosbloesemsuiker, ook wel kokospalmsuiker genoemd, is niet hetzelfde als palmsuiker: het is een specifieke soort palmsuiker. Het wordt gewonnen uit het sap van de bloeiende delen van kokospalmen. Kokosbloesemsuiker heeft een kenmerkende smaak en is meestal wat duurder dan palmsuiker. Het verzamelen van het sap van de bloemen en het verwerken ervan, is nogal arbeidsintensief.

Zowel palmsuiker als kokosbloesemsuiker kun je kopen in de biologische winkel, natuurwinkel of de toko. Sommige supermarkten verkopen tegenwoordig ook palmsuiker.

Oersuiker:

Oersuiker – of oerzoet – is donkerbruin van kleur en bestaat uit kleine, fijne korrels. Oersuiker is een ongeraffineerde, ruwe suiker. Het wordt gemaakt van het sap van suikerriet. Na het filteren en het indampen van het sap, wordt het vermalen tot kleine korrels. Omdat oersuiker ongeraffineerd is, bevat het nog alle voedingsstoffen en mineralen die van oorsprong in suikerriet zitten.

Oersuiker kun je gebruiken voor het maken van conserven. Vanwege de donkere kleur van oersuiker zullen je conserven wel kleuren. Daarnaast heeft oersuiker een kenmerkende smaak. In combinatie met sommige vruchten zal oersuiker overheersend zijn. Je kunt daarom het beste oersuiker van tevoren even proeven. Of eerst een kleine hoeveelheid jam of chutney ermee maken (testpotje).

Rietsuiker:

Suiker gemaakt van suikerriet is donkerder van kleur dan suiker gemaakt van suikerbieten. Dit komt omdat rietsuiker korter wordt gecentrifugeerd dan kristalsuiker. Een klein beetje donkerbruine siroop blijft daardoor achter. Die siroop geeft de lichtbruine kleur aan de suiker.

Rietsuiker kun je bij het maken van conserven op dezelfde manier gebruiken als kristalsuiker. Wel moet je er rekening mee houden dat je conserven (iets) zullen kleuren vanwege de donkere kleur van rietsuiker.

GOED OM TE WETEN:

1 Basis Suikersoorten als conserveringsmiddel

Je kunt ook niet-geraffineerde rietsuiker kopen. Op de verpakking staan dan termen als niet-geraffineerd, ongeraffineerd of ruwe rietsuiker. Niet-geraffineerd betekent dat de rietsuiker – behalve suiker – nog een deel van de oorspronkelijke voedingsstoffen en mineralen bevat.

Meer weten over rietsuiker?

De Keuringsdienst van Waarde maakte een leuke aflevering over rietsuiker.

Bruine suikerklontjes:

Net zoals van kristalsuiker, wordt ook van (ruwe) rietsuiker klontjes gemaakt. Suikerklontjes kun je zonder problemen gebruiken voor het maken van conserven, zo schijnt.

1 Basis Zoete en Hartige conserven

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type -	Slank	Nee
Bron Website: datisjammie.nl		Sterren	

Ingrediënten

Bereiding

Een overzicht van conserven die je zelf kunt maken

Groente, fruit, maar ook kruiden en noten kun je goed bewaren.

Stop ze in een glazen pot of fles, doe er een conserverend ingrediënt bij (bijvoorbeeld suiker) en sluit het geheel luchtdicht af.

Even wachten.....

En maanden later kun je nog genieten van het lekkers van toen. Jippie ?!

Nog een pluspunt van wecken en inmaken: je kunt lekkere en verrassende producten maken.

Ingelegde komkommer bijvoorbeeld smaakt anders dan verse.

Welke producten kun je maken door voedsel te conserveren?

Behoorlijk wat. Hieronder een overzicht van producten die je kunt maken door groente en fruit in te maken of te wecken.

Ik zeg: kies iets lekkers uit en ga aan de slag met die glazen potten en flessen ?!

Als je inmaken te veel werkt vindt, kun je dit overzicht ook gebruiken bij het kopen streek- en seizoensproducten.

Onder andere jam, confituur en marmelade zijn beschermde termen.

Dat betekent dat wettelijk is vastgelegd wat bijvoorbeeld jam is en wanneer een maker die term op zijn etiket mag vermelden.

ZOET:

Confituur:

Is confituur niet hetzelfde als jam? Niet helemaal.

Voor confituur gebruiken we meestal hele vruchten.

Voordat we de vruchten koken, leggen we ze in suiker.

Hierdoor worden de vruchten zachter.

Tijdens de bereiding kunnen vruchten kapot gaan.

Confituur lijkt dan op jam. Bij jam hak je vruchten in stukken of pureer je ze.

Confituur (en jam) moet volgens de Warenwet ten minste 350 gram vruchtenpulp of -moes per kilo bevatten.

1 Basis Zoete en Hartige conserven

Compote:

Compote maak je van (stukken) fruit.

Het fruit kook of stoof je in water of wijn tot een vruchtenmoes.

In de moes zitten vaak nog stukjes fruit.

Je voegt een beetje suiker, siroop of honing toe om de compote zoeter te maken.

Omdat compote minder suiker bevat dan jam, is compote ook minder stevig en ook korter houdbaar dan jam.

Compote kun je goed combineren met hartige gerechten.

Cranberrycompote is bijvoorbeeld heerlijk bij een pittige blauwschimmelkaas.

Fruitbeleg:

Fruitbeleg is jam met weinig of geen suiker.

Je gebruikt vruchtensap, bijvoorbeeld appeldiksap, om de fruitpulp te zoeten. Agavesiroop kan ook.

Fruitbeleg wordt ook wel vruchtenspread genoemd.

Gelei:

Veel fruit, tijd en geduld heb je nodig om een mooie gelei te maken.

Anders dan bij jam en confituur gebruik je bij gelei niet de vruchten zelf, maar het sap van de vruchten.

Je kookt het fruit zacht in water.

Sommige fruitsoorten hak je eerst in grote stukken.

De fruitpulp die je overhoudt na het koken, laat je rustig uitlekken.

Als het goed is, hou je uiteindelijk een vruchtensap over die helder is. Een zonder pitjes en fruitstukjes.

Het vruchtensap kook je daarna tot een stevige massa.

Je gebruikt hiervoor suiker en/of pectine en iets zuurs (bijvoorbeeld citroensap).

Vaak is gelei zoet, maar er bestaan ook hartige varianten.

Gelei met kruiden en wijn- of ciderazijn.

NO WASTE TIP

De fruitpulp die overblijft bij het maken van gelei kun je gebruiken om vruchtenkaas van te maken. (verderop in het overzicht lees je meer over vruchtenkaas.)

Jam:

'Jam is een geleiachtige, gebonden massa van met suiker gekookte vruchten die per kilo 350 gram vruchten bevat en op de boterham gegeten wordt', zo omschrijft de Dikke van Dale jam.

Nou, het is maar goed dat ze bij de Dikke van Dale zich vooral met taal bezighouden; met jam kun je veel meer dan 't op de boterham smeren.

Tsssss! Je kunt jam bijvoorbeeld gebruiken in taart, allerlei toetjes en koekjes, maar je kunt het ook serveren bij borrelhapjes of een kaasplankje.

Bij jam hak je de vruchten fijn of pureer je ze. Hierdoor zitten er in jam geen of weinig stukjes fruit.

Jam moet volgens de Warenwet ten minste 350 gram vruchtenpulp of -moes per kilo bevatten.

Als het fruitpercentage hoger is (450 gram per kilo) dan mag jam 'extra jam' worden genoemd.

Bij een lager fruitpercentage heet jam vaak halvajam of light jam.

Jam kun je maken van zowel fruit als groente.

Om jam stevigheid te geven, heb je suiker, pectine en een zuur nodig.

1 Basis Zoete en Hartige conserven

Marmelade:

De naam marmelade stamt af van 'Marmelado': het Portugese woord voor kweeper.

Oorspronkelijk maakten we marmelade van kweeperen.

Tegenwoordig gebruiken we meestal het sap en de schillen van citrusvruchten.

Favoriet is marmelade van bittere sinaasappels (sevilla).

Sinaasappels bevatten veel pectine waardoor marmelade gemakkelijk geleert (stevig wordt).

Ook kweeperen zijn pectinerijk, maar wel lastiger te verwerken dan sinaasappels.

Sevilla sinaasappels vind je in de biologische winkel of natuurwinkel en herken je aan hun bobbelige schil.

Vruchtenboter, -kaas en pasta:

De Engelsen zijn gek op deze romige conserven en serveren ze vaak bij de high tea.

Op basis van de namen denk je dat het hier om zuivelproducten gaat.

Dat is niet zo. Fruit en suiker vormen ook bij deze conserven de basis.

Wel wordt soms ei en boter toegevoegd. Hieronder een korte uitleg over deze drie conserven.

Vruchtenboter:

Vruchtenboter kun je misschien wel het beste omschrijven als een boterachtige jam of een fruitige boter.

De Engelsen noemen het ook 'fruitbutter'.

Je laat vruchten met wat water rustig koken totdat ze zacht zijn.

De vruchten pureer je daarna tot een gladde massa.

Je drukt de vruchtenpuree door een fijne zeef. Aan de gladde fruitpuree voeg je suiker toe.

Het geheel breng je aan de kook. Sommige recepten adviseren om roomboter toe te voegen.

De boter laat het mengsel glanzen.

Vruchtenkaas:

Van vruchtenkaas kun je plakjes of blokjes snijden.

Net zoals je dat bij kaas kunt doen.

Vandaar de naam. Het maken van vruchtenkaas is tijdrovend.

Net zoals bij vruchtenboter kook je het fruit zacht en pureer en zeef je het.

De gladde fruitpuree laat je daarna – met suiker – langzaam inkoken.

Je stopt met koken totdat er stevige brei ontstaat.

Soms duurt het even (30 minuten of langer) voordat de fruitpuree dik genoeg is.

In de tussentijd moet je regelmatig roeren.

Zo voorkom je dat het mengsel aanbrandt.

Vruchtenpasta:

Vruchtenpasta maak je van zure vruchten.

Citroenen, sinaasappels, passievruchten, kruisbessen.

Favoriet is citroenpasta, beter bekend als lemoncurd.

Bij vruchtenpasta verwarm je het sap of de vruchtenpuree met eieren, boter en suiker.

Verwarmen doe je au bain-marie. Zo voorkom je dat de eieren schiften.

Hoe verwarm je au bain-marie?

Je vult een pan met heet water en brengt dat aan de kook.

Op de pan plaats je een kom.

De kom mag het water niet raken.

1 Basis Zoete en Hartige conserven

Doe het mengsel in de kom.

Draai het vuur lager en verwarm alles rustig.

Roer totdat het fruitmengsel dik is.

Vruchtensnoepjes:

Geduld, geduld, geduld.

En als je het goed doet, wordt je geduld beloond met heerlijke zoete fruitsnoepjes.

Vruchtensnoepjes maak je van vruchtenpuree.

Je kookt de vruchten zacht.

Daarna pureer je ze en druk je ze door een fijne zeef.

De gladde vruchtenpuree die je overhoudt, meng je met suiker.

Dit alles laat je zachtjes koken totdat er een dikke pasta ontstaat.

Tijdens het koken, roer je voortdurend.

De dikke fruitpasta doe je in een bakvorm (met bakpapier).

Je strijkt de pasta uit tot een laag van 1 tot 2 cm dik.

De bovenkant bestrooi je met suiker. En dan is het wachten geblazen.

De pasta moet 24 uur drogen.

Soms wat langer.

Net zolang totdat de pasta hard genoeg is om snoepjes van te snijden.

Geduld, geduld, geduld en...genieten ?!

Siroop:

Zelf siroop maken is eenvoudig. Je kunt het sap van allerlei fruit gebruiken.

Siroop van verse kruiden, bijvoorbeeld munt, is ook erg lekker. Het vruchtensap meng je met suiker.

Zoet ingelegd fruit:

De toetjesmensen onder ons moeten dit zeker een keer proberen.

Taart, ijs, flensjes: elk dessert waar je zoet ingelegd fruit aan toevoegt, wordt...ai...oef... 'nou vooruit, nog één schepje om het af te leren... ' ?.

Fruit inleggen doe je met behulp van alcohol en suiker.

Je kunt hiervoor dranken gebruiken met een alcoholpercentage van 40 procent of hoger.

Bijvoorbeeld brandewijn, rum, wodka of heldere likeuren.

Schimmels en bacteriën kunnen niet overleven in sterk alcoholische dranken.

Fruit conserveren in alcohol is eenvoudig. Je wast het fruit.

Grotere vruchten zoals nectarines en pruimen snijd je doormidden. Je verwijdert de pitten.

In een pan verwarm je water met suiker: je maakt een siroop.

Je voegt de vruchten toe en kookt ze op laag vuur totdat ze zacht zijn.

Schep de vruchten uit de pan en doe ze in schone potten.

De siroop laat je daarna nog even koken.

Draai het vuur uit en laat de siroop een beetje afkoelen.

Voeg de alcohol toe.

Schenk het geheel vervolgens over de vruchten.

Het fruit moet helemaal bedekt zijn met siroop.

Potten goed dichtdraaien en rustig laten staan.

HARTIG:

1 Basis Zoete en Hartige conserven

Is inmaken alleen geschikt voor zoetekauwen? Nee.

Groente en fruit kun je ook bewaren met behulp van bijvoorbeeld azijn, zout, suiker en pepers.

Chutney:

Je kunt je afvragen wat er niet in chutney gaat?

Allerlei soorten groente en fruit, specerijen, kruiden, maar ook azijn, suiker (of iets anders zoets) en zout gebruik je om chutney te maken.

Je snijdt de ingrediënten fijn en laat ze langere tijd sudderen.

Als er een dikke massa is ontstaan, is de chutney klaar en kun je 'm glazen potten bewaren.

Het resultaat is een zoetzure dikke saus.

Je kunt de chutney het beste even laten staan (een maand of langer) voordat je 'm gebruikt.

Dat komt de smaak ten goede.

Chutney is lekker bij pittige gerechten.

Relish:

Relish zou je de snelle light-variant van chutney kunnen noemen.

De kooktijd van relish is korter.

Vruchten en groenten blijven daardoor knapperiger.

Relish bevat ook minder azijn en suiker dan chutney.

Het nadeel hiervan is dat relish kort houdbaar is (2 à 3 maanden).

Daarentegen kun je relish wel direct – na het maken – eten.

Tafelzuur:

Klinkt niet echt lekker, maar dat is het wel.

Tafelzuur kun je maken van rauwe of kort gekookte vruchten of groenten.

Vaak gebruik je jonge, vooral kleine vruchten of groenten. Inmaakuitjes, bieten en augurken.

Die kun je in hun geheel inleggen.

Tafelzuur kan overigens ook zoet van smaak zijn, of zoetzuur.

Dit hangt af van het vocht dat je gebruikt, een zoete azijnsiroop of bijvoorbeeld moutazijn.

Tafelzuur moet even 'rijpen' – minstens 3 weken – voordat je 't kunt eten.

1 Basisgelei met geleisuiker

Menugang -	Soort Basisrecept	Snel	Nee
Keuken -	Type Gelei	Slank	Nee
Bron Internet		Sterren	

Ingrediënten

- 1 ltr vruchtensap
- 375 g geleisuiker
- 375 g gewone suiker

Bereiding

Meng het geheel en kook de massa tot gelei.

Tijdens het opwarmen regelmatig roeren om het suiker op te lossen.

GELEIPROEF-1:

Laat een druppel van de gekookte gelei in een glas koud water vallen.

Zinkt de druppel meteen, dan is de gelei goed.

Controleer regelmatig, want als de gelei bij het koken te heet wordt, wordt het stroop i.p.v. gelei.

GELEIPROEF-2:

Doe een druppel van de gekookte gelei op een bord.

Laat deze geheel afkoelen.

Is er geen waterrand rond de druppel zichtbaar en is de massa stijf, dan is het goed.

Bij aanwezigheid van water, nog verder inkoken en opnieuw de proef nemen.

Voor een lange houdbaarheid is een suikerpercentage van 64-66% vereist.

1 Basisgelei met gewone suiker

Menugang -	Soort Basisrecept	Snel	Nee
Keuken -	Type Gelei	Slank	Nee
Bron Internet		Sterren	

Ingrediënten

- 1 ltr vruchtensap
- 750-1000 g gewone suiker

Bereiding

Meng het geheel en kook de massa tot gelei.

Tijdens het opwarmen regelmatig roeren om het suiker op te lossen.

GELEIPROEF-1:

Laat een druppel van de gekookte gelei in een glas koud water vallen.

Zinkt de druppel meteen, dan is de gelei goed.

Controleer regelmatig, want als de gelei bij het koken te heet wordt, wordt het stroop i.p.v. gelei.

GELEIPROEF-2:

Doe een druppel van de gekookte gelei op een bord.

Laat deze geheel afkoelen.

Is er geen waterrand rond de druppel zichtbaar en is de massa stijf, dan is het goed.

Bij aanwezigheid van water, nog verder inkoken en opnieuw de proef nemen.

Voor een lange houdbaarheid is een suikerpercentage van 64-66% vereist.

1 Granita, hoe maak je het

Menugang	Basis Instructie	Soort	Vriezer	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Granita	Slank	Nee
Bron	www.culy.nl			Sterren	

Ingrediënten



Bereiding

Granita, we zien het regelmatig op de menukaart voorbijkomen.

Zowel als tussengerecht of als zoete afsluiter.

Dat het iets met ijs te maken heeft weten, maar wat is het eigenlijk precies?

We zochten het voor je uit.

Wat is het?:

Oorspronkelijk komt de granita van het Italiaanse eiland Sicilië.

En is (officieel) een halfbevoren dessert op basis van suiker, water en verschillende smaakmakers.

Het grote verschil met ijs of sorbet is dan ook dat het niet volledig bevroren is, en het prima gemaakt kan worden zonder ijsmachine.

Waar de meeste soorten bekend staan om hun korrelige structuur, worden er ook veel juist zacht geserveerd.

Dit verschil ontstaat door de verschillende bereidingswijzen en heeft te maken met het al dan niet ontbreken van een continue beweging.

Granita's worden dan ook meestal niet in een ijsmachine gemaakt, maar in een bak in de vriezer die zo nu en dan wordt omgeschepd.

Hierdoor ontstaan de grove kristallen die typerend zijn granita.

Granita's worden meestal op smaak gebracht door bijvoorbeeld vers fruit of fruitsap (citroen, sinaasappel, aardbei).

Maar ook met andere smaakmakers zoals koffie, thee, amandelen of siropen.

Hoewel ze overigens meestal als dessert worden geserveerd, kunnen ze ook prima als hartig tussengerecht (bijvoorbeeld met minder suiker en kruiden als smaakmaker).

Of zelfs bij het ontbijt worden gegeten.

Deze laatste optie is vooral op Sicilië populair, waarbij ze veelal worden vergezeld door een brioche.

Hoe maak je het?:

Zoals we al eerder schreven worden granita's in het algemeen niet in een ijsmachine gemaakt.

Waardoor ze uitermate geschikt zijn om zelf te maken op een warme zomerdag.

Daarnaast hoeven ze een stuk minder lang de vriezer in, waardoor het nog minder tijd kost.

Belangrijk is dat je zo nu en dan roert, zodat het geen hard blok ijs wordt.

1 Granita, hoe maak je het

Giet het mengsel in de schaal, roer goed en zet zonder te bedekken in de vriezer.

Laat deze bevroren totdat er bij de randjes ijs ontstaat, dit duurt ongeveer een half uur.

Roer alles goed door met een vork zodat alle bevroren stukjes los komen.

Zet terug in de vriezer en herhaal ongeveer elk half uur, totdat alles volledig is gekristalliseerd.

Dit duurt ongeveer drie uur in totaal.

Aalbessen-bramenjam

Menugang	Brood	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Jam	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 1 bakje aalbessen (250 g)
- 1 bakje bramen (125 g)
- 125 g geleisuiker speciaal
- ½ tl kaneel
- schone pot met deksel (ca. 375 ml)



Bereiding

Ris met een vork de aalbessen van hun takjes.

Pureer in een keukenmachine of met een staafmixer de bessen en bramen.

Doe de vruchtenpuree in een pan en roer de geleisuiker en kaneel erdoor.

Breng het mengsel aan de kook en laat het 1 minuut koken.

Vul een pot tot de rand met de jam.

Draai het deksel erop.

Keer de pot om en laat hem ca. 5 minuten staan.

Draai de pot weer om en laat hem afkoelen.

Bewaar de jam ca. 4 weken in de koelkast.

Aalbessen-cranberrysaus

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 115 g aalbessengelei
- 115 g verse cranberry's
- sap en fijn geraspte schil van een sinaasappel
- 1 kaneelstokje
- 2 el rode port

Bereiding

Meng de aalbessengelei, de cranberry's, sinaasappelrasp, het sinaasappelsap, het kaneelstokje en de port in een pan.

Breng al roerend langzaam aan de kook en laat zonder deksel onder regelmatig roeren ca. 20 minuten pruttelen, of tot de cranberry's zacht zijn en de saus iets is ingedikt.

Serveer warm of koud.

Haal voor een koude saus de pan van het vuur en laat afkoelen.

Haal voor het serveren het kaneelstokje eruit.

Aarbeienjam-2

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	www.mijnreceptenboek.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 1 kg aardbeien, gewassen en naar wens in grote of kleinere stukjes
- 1 kg geleisuiker (van Gilse)



Bereiding

Doe de aardbeien in een pan en breng op een klein vuur aan de kook.

Voeg de geleisuiker toe en roer regelmatig door tot het fruit zachter wordt en indikt.

De dikte kun je goed bepalen door een klein beetje jam op een koud bordje te druppen.

Deze is bijna meteen koud en zo kun je zien hoever je jam ingedikt is.

Als je hem nog te dun vindt, kook je de jam nog wat verder in tot de gewenste dikte.

Als je jam dik genoeg is, schenk je de nog warme jam in met soda en kokend water gesteriliseerde potten en deksels.

Je kunt je jam op deze manier ca. 1 jaar bewaren op een koele, donkere plaats.

Aardbeien anders

Menugang	Toevoeging	Soort	Mengen	Snel	Ja
Keuken	-	Type	IJs	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 250 g aardbeien
- stroh-rum
- suiker

Bereiding

Aardbeien wassen, schoonmaken en in plakjes snijden.

3 à 4 el rum en 4 à 5 el suiker mengen en bij aardbeien doen.

Dit een uur marineren

Lekker met ijs en slagroom.

Aardbeien Cheesecake IJs

Menugang Nagerecht
Keuken Engels
Bron Internet

Soort Koelkast
Type IJs

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

- 225 g cream cheese (zacht)
- 400 g zoete gecondenseerde melk
- 1/3 cup slagroom
- 2 tl citroen zeste
- 1½ cup aardbeien (schoongemaakt)
- ½ pak havermout koekjes
- 1/4 cup aardbeienjam



Bereiding

Mix de cream cheese met de gecondenseerde melk, slagroom en citroen zeste in een kom.
Zorg dat alles goed vermengd is.
Zet het koel weg voor 4 uur.

Mix het daarna nog even door.

Volg de gebruiksaanwijzing van je ijsmachientje.

Draai ijs van het mengsel tot het smeug is.

Intussen de aardbeien in de blender doen.

En draai tot de aardbeien fijn zijn (het mag hier en daar een beetje groffer zijn).

Giet het bij het ijsmengsel.

Mix tot een geheel en zet de machine af.

Aardbeien Cheesecake uit een Glas

Menugang	Nagerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Engels	Type	Shake	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 75-100 g volkoren koekjes
- 250 g Griekse yoghurt 0 of 3½ % vet
- 200 g roomkaas (light kan bv creamcheese)
- 3-4 el witte basterdsuiker
- 2 el aardbeienconfiture
- 150 g aardbeien
- 4 blaadjes verse mint



Bereiding

Verkruimel de koekjes en verdeel het kruim over 4 glazen.

Roer de yoghurt, roomkaas en suiker glad en schep dit over de koekkrumels.

Maak de aardbeien schoon en verwijder de kroontjes.

Snijd ze in vieren maar houd er 4 apart voor garnering.

Verwarm de confiture en kort nadat deze vloeibaar wordt de stukken aardbei erdoor mengen.

Verdeel dit over de cheesecake en garneer met een aardbei en een blaadje mint.

Aardbeien en rode bessen met cognac-honingroom - 4 pers.

Menugang	Nagerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Cocktail alcoholisch	Slank	Nee
Bron	Gastronomen.net			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 500 g aardbeien
- 250 g rode bessen
- 4 el cognac
- 2 eierdooiers
- 3 el honing
- 2½ dl room (40 % vetgehalte)

Bereiding

Maak de aardbeien schoon.

Snijd de aardbeien in vieren.

Rits de rode bessen van de stelen.

Was de rode bessen.

Meng de rode bessen door de aardbeien.

Zet het fruit 10 minuten koud weg.

Klop de eierdooiers los met de honing en de cognac.

Klop de room voor ¾ stijf.

Roer de room voorzichtig door het eiermengsel.

Doe het fruit in glazen.

Giet de room op het fruit.

Aardbeien gevuld

Menugang	Hapje	Soort	Mengen	Snel	Ja
Keuken	Hollands	Type	Diversen	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 14 aardbeien
- 14 papieren kuipjes (bij blokker)
- 125 g boursin met kruiden
- 1 el crème fraîche
- peterselieblaadjes

Bereiding

Was de aardbeien, snijd er een stukje af en hol ze HEEL voorzichtig een beetje uit.

Meng de boursin met de crème fraîche en vul de aardbeien met het kaasmengsel.

Plaats de gevulde aardbeien in een papieren kuipje en garneer het met een blaadje peterselie.

Aardbeien Granita

Menugang Drinkje
Keuken Italiaans
Bron www.culy.nl

Soort Vriezer
Type Granita

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

- 500 g aardbeien
- 2 limoenen
- 50 g poedersuiker
- Blender of keukenmachine of staafmixer
- Platte ovenschaal of grote plastic bak



Bereiding

Superfris, superzomers en lekker licht: deze aardbeien granita.
In een handomdraai gemaakt!

Maak de aardbeien schoon en haal de kroontjes ervan af.
Pureer in een keukenmachine, blender of met een staafmixer.
Voeg de poedersuiker en het sap van de limoenen toe en pureer goed glad.

Pak nu een platte ovenschaal of grote plastic bak.
Giet het mengsel in de schaal, roer goed en zet zonder te bedekken in de vriezer.
Laat deze bevriezen totdat er bij de randjes ijs ontstaat, dit duurt ongeveer een half uur.
Roer alles goed door met een vork zodat alle bevroren stukjes los komen.
Zet terug in de vriezer en herhaal ongeveer elk half uur, totdat alles volledig is gekristalliseerd.
Dit duurt ongeveer drie uur in totaal.

Gebruik een grote vork om de granita los te roeren en serveer vervolgens in een mooi hoog glas.

Je kunt de granita in een luchtdicht bakje in de vriezer ongeveer één week bewaren.

Aardbeien met hüttenkäse en honing

Menugang	Nagerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Diversen	Slank	Nee
Bron	AllerHande 05 2006			Sterren	

Ingrediënten

- 500 g aardbeien
- 200 g hüttenkäse
- 2 el verse muntblaadjes, fijngesneden
- 250 g halfvolle kwark
- 100 g suiker
- 3 el honing

Bereiding

Haal de kroontjes van de aardbeien en snijd de grootste vruchten doormidden of in drieën.

Breng 100 ml water met de suiker aan de kook en los al roerend de suiker op.

Voeg de aardbeien toe en laat het geheel 5 minuten zachtjes doorkoken.

Laat de aardbeien in de siroop afkoelen.

Meng de hüttenkäse met de honing, een eetlepel munt en de kwark.

Verdeel dit mengsel over vier diepe borden.

Schep de afgekoelde aardbeien met een schuimspaan uit het vocht en verdeel ze over de hüttenkäse.

Verdeel de rest van de munt over de aardbeien.

Tip:

Met de aardbeiensiroop die je overhoudt, kun je je eigen limonade maken.

Aardbeien met mascarpone 2

Menugang	Nagerecht	Soort	Mengen	Snel	Ja
Keuken	Italiaans	Type	Yoghurt	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 600 g aardbeien
- 2 el suiker
- 200 g yoghurt
- 200 g mascarpone
- 1 limoentje
- 2 el honing (vloeibaar)
- 8 el poedersuiker

Bereiding

Was de aardbei en verwijder de kroontjes.

Snijd 200 g van de aardbeien in kleine stukjes en breng deze met de suiker en twee borrelglasjes water aan de kook.

Pureer het geheel met behulp van een staafmixer en laat het mengsel afkoelen.

Roer de mascarpone samen met de yoghurt los.

Was de limoen en rasp de schil in reepjes.

Knijp iets van het limoensap uit boven het yoghurtmengsel, voeg de honing toe en roer goed door.

Roer het aardbeienmengsel door het yoghurtmengsel en lepel dit op koude borden.

Snijd de rest van de aardbeien in stukjes en rangschik deze op de massa.

Strooi de reepjes limoen over het gerecht en bestrooi het geheel met poedersuiker.

Aardbeien met witte chocoladeroom

Menugang	Nagerecht	Soort	Koken	Snel	Ja
Keuken	-	Type	Diversen	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 100 g witte chocolade, in stukjes
- 250 ml slagroom
- 500 g aardbeien, de kroontjes verwijderd
- cacaopoeder om te bestrooien

Bereiding

Smelt de chocolade samen met 50 ml slagroom al roerend in een kom die boven een pan met zachtkokend water (au bain marie) staat.

Haal de kom van het vuur en laat het mengsel een beetje afkoelen.

Klop de rest van de slagroom stijf intussen stijf en spatel het chocolademengsel erdoor.

Verdeel de aardbeien over 4 schaalpjes, schep de room erover en bestrooi met poedersuiker.

Aardbeien sorbetijs

Menugang Nagerecht
Keuken -
Bron Internet

Soort Koken
Type IJs

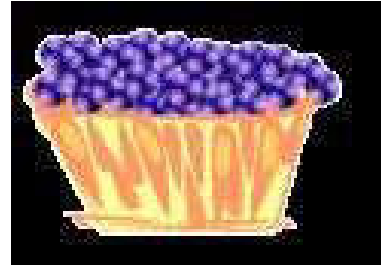
Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

- 400 g bramen
- 400 g suiker

HULPMIDDELEN:

- roestvrij stalen pan en lepel
- 2 glazen potten



Bereiding

Bramen en suiker in een ruime pan doen en aan de kook brengen.
Dit drie minuten door laten koken.

De potten leeggieten en de jam in de nog warme potten doen.
De deksels even in kokend water leggen, terwijl de potten in de magnetron zijn.

De potten leeggieten en de jam in de nog warme potten doen.
De deksels op de potten doen 5 minuten op de kop zetten en af laten koelen.
Het is goed als je na verloop van tijd een klik hoort.
Dat geeft aan dat de pot goed gesloten is.

Vindt u de pitjes niet zo prettig, haal dan eerst de bramenmassa na het koken door de zeef en maak er gelei van.

Serveertips:

Smaakt lekker op brood.
Dit smaakt ook erg lekker over roomijs !

Aardbeien spiesjes voor de barbecue

Menugang Hapje
Keuken Hollands
Bron www.culy.nl

Soort BBQ
Type Diversen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten



Bereiding

Eens een keer wat anders op de barbecue?

Maak spiesjes van aardbeien, garnalen, mozzarella, basilicum en olijven.

Lijkt een vreemde combinatie, maar is zó lekker.

Aardbeien yoghurtshake met groene thee

Menugang	Drankje	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Shake	Slank	Nee
Bron	www.delciousmagazine.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 1 theezakje groene thee
- 500 g aardbeien
- 250 ml dikke yoghurt
- evt. 2 el vloeibare honing
- ½ el kardemom, peulen geplet, zaadjes in de vijzel fijngestampt



Bereiding

Trek van het theezakje 200 ml sterke thee en laat goed afkoelen.

Pureer de aardbeien met de thee in een blender helemaal glad.

Roer de yoghurt er met een lepel doorheen.

Als je het in de blender meedraait, wordt de shake namelijk heel dun.

Giet de shake in hoge glazen, lepel er evtueel nog wat honing over en bestrooi met wat kardemom.

Aardbeien yoghurtshake met muntthee

Menugang Drinkje
Keuken Hollands
Bron www.culy.nl

Soort Mengen
Type Shake

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 2 personen:

- 1 zakje groene thee met munt
- 250 g aardbeien
- 100 ml yoghurt
- 1 el honing
- 2 hoge glazen



Bereiding

Zet een grote mok sterke thee van het zakje groene thee met munt.
Laat afkoelen in de koelkast.

Blend de aardbeien samen met de afgekoelde thee en de honing in een blender.
Verdeel de helft van dit mengsel over twee glazen.

Verdeel dan de yoghurt over de twee glazen en roer voorzichtig door met een lepel, zo ontstaat er een mooi gemarmerd effect.

Vul de glazen af met de rest van het aardbeien-thee mengsel en garneer met een aardbeitje.
Genieten maar!

Aardbeien zomersalade met babyspinazie en geitenkaas

Menugang	Bijgerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	www.culy.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 3-4 personen:

Voor de salade:

- 100-120 g babyspinazie
- 300 g Hollandse aardbeien
- 75 g geitenkaas (naturel), verkruimeld
- 2 handen verse basilicum (ongeveer 30 g)
- 50 g amandelschaafsel
- Mosterd-vinaigrette naar smaak



Voor ongeveer 150-200 ml vinaigrette:

- 60 ml witte-wijnazijn
- 50 g kristalsuiker
- ½ tl grove mosterd
- ½ sjalotje of witte ui
- 100 ml milde olijfolie
- peper
- zout

Bereiding

Tip: bewaar de resterende vinaigrette in een glazen potje in de koelkast voor een volgende keer.
Wel goed schudden voor gebruik!

Begin met het maken van de vinaigrette:

Meng hiervoor in een gesteriliseerd glazen potje de azijn met de suiker.

Schud goed en voeg nu ook de mosterd toe samen met een snufje zout en peper.

Schud wederom en rasp de ui.

Voeg ook de geraspte ui toe, samen met de olijfolie.

Schud totdat de vinaigrette goed gebonden is.

Proef en breng eventueel extra op smaak.

Rooster in een droge koekenpan het amandelschaafsel goudbruin.

Leg op een bordje apart om af te koelen.

Ontdoe de aardbeien van hun kroontje, snijd in plakjes van ongeveer drie millimeter dik en leg apart.

Meng in een ruime kom de spinazie met de basilicum (scheur grotere blaadjes in stukjes) en een paar el van dressing.

Meng nu tweederde van de aardbeien en geitenkaas met de spinazie.

Garneer met de resterende ingrediënten en geniet!

Aardbeien/rodebessen jam

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	www.mijnreceptenboek.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 1 pond rijpe aardbeien
- 1 pond rode aalbessen
- 1 pond geleisuiker

Bereiding

Ondoe de aardbeien van de kroontjes en rits de besjes van de takjes (was de aardbeien voor het ontkronen).

Was de besjes.

Doe het fruit in een pan samen met de suiker.

Goed doorroeren en aan de kook brengen.

Laat het 4 minuten flink koken.

Spoel de glazen potten goed om met een sopje van soda.

Vul de potjes met de jam en draai het deksel op de potjes. Keer de potjes gelijk om en laat ze zo een poos staan.

Aardbeienbavarois

Menugang Nagerecht

Soort Koken

Snel Nee

Keuken -

Type Bavarios

Slank Nee

Bron Eirecepten.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 250 g aardbeienpuree
- verse aardbeien
- 3 eieren L of XL
- 10 g rode gelatine
- 2½ dl melk of vruchtensap
- 2½ dl slagroom
- 125 g suiker



Bereiding

Week de gelatine in ruim koud water.

Splits de eieren.

Roer de eidooiers dikschuimig met de suiker.

Breng de melk aan de kook.

Schenk een beetje warme melk bij de dooiers.

Roer het dooiermengsel los.

Voeg het dooiermengsel toe aan de warme melk.

Laat het dooiermengsel al roerend binden.

Roer de goed uitgeknepen gelatine door het dooiermengsel.

Meng de aardbeienpuree door het dooiermengsel (vla).

Klop de slagroom in een aparte kom stijf.

Schep de room op de vla.

Meng de room voorzichtig door de vla.

Spoel de vormpjes om met water.

Vul de vormpjes.

Laat de bavarois 3-4 uur in de koelkast opstijven.

Stort de bavarois op natgemaakte bordjes.

Voeg de verse aardbeien als garnering toe.

Aardbeienbavarois 3

Menugang	Nagerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Bavarios	Slank	Nee
Bron	Internet		Sterren	

Ingrediënten

- 4 eierdooiers
- 180 g suiker
- 4 blaadjes gelatine (van 3 g)
- 5 dl melk (halfvol)
- 250 g aardbeien
- 2½ dl room
- 15 g suiker

Bereiding

De eierdooiers met de suiker opkloppen tot een schuimig mengsel. (en ruban)
De gelatineblaadjes laten weken in koud water.

De melk koken en ze vervolgens geleidelijk bij het eierdooiermengsel voegen.
De geweekte en uitgeknepen gelatine toevoegen en roeren tot deze helemaal is opgelost.
De bereiding laten afkoelen en af en toe even roeren.

De aardbeien wassen, de kroontjes verwijderen en door een zeef duwen.
De gepureerde aardbeien door het afgekoelde eiermengsel roeren.
De room opkloppen met een weinig suiker en bij het mengsel voegen.

In een met olie ingevette vorm gieten en 24 uur in de koelkast zetten.
De bavarois ontvormen op een serveerschaal en versieren met kleine aardbeien en toefjes slagroom.

Aardbeidendessert met balsamico

Menugang	Nagerecht	Soort	Mengen	Snel	Ja
Keuken	Italiaans	Type	Dessert	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 400 g aardbeien
- 1 el sinaasappellikeur
- 2 el balsamico tradizionale (goud)
- 100 g verse roomkaas
- 1 dl griekse yoghurt
- 2 el suiker
- 125 ml slagroom

Bereiding

Was de aardbeien voorzichtig, verwijder de kroontjes en laat ze goed uitlekken.

Pureer 1/3 van de aardbeien met de sinaasappellikeur en 1 el balsamicoazijn tot een saus.

Maak 1/3 van de aardbeien fijn met een vork.

Klop de slagroom stijf en schep die door het roomkaas mengsel

Schep de fijn gemaakte aardbeien erdoorheen zodat een marmereffect ontstaat.

Verdeel de aardbeiensaus over 4 schaalpjes, schep de aardbeien crème erop en zet de schaalpjes gedurende 1 uur in de koelkast.

Snijd de rest van de aardbeien in stukjes en besprenkel ze met 1 el balsamicoazijn.

Verdeel de aardbeien over de schaalpjes en serveer.

Aardbeienijs 7

Menugang	Nagerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	-	Type	IJs	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 400 g aardbeien
- 2 el citroensap
- 100 g witte basterdsuiker
- 3 dl yoghurt
- 2 dl slagroom

Bereiding

Maak de aardbeien schoon en houd een paar achter voor garnering.

Pureer de aardbeien.

Meng de puree met citroensap, suiker en yoghurt.

Klop de slagroom halfstijf en spatel het door het aardbeien-yoghurtmengsel.

Schep het mengsel in een diepvriesdoos en zet hem 3 uur in de vriezer.

Roer het ijs na een half uur en dan na een uur door.

Serveer het ijs met de aardbeien.

Aardbeienijs met pernod

Menugang	Nagerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type IJs	Slank	Nee
Bron	Internet		Sterren	

Ingrediënten

- ¼ ltr aardbeienroomijs
- ¼ zakje garneeramandelen
- 1 el boter
- 3 el vloeibare honing
- 2 à 3 el pernod
- 100 g aardbeien

Bereiding

Aardbeien wassen en laten uitlekken.

Amandelen grof hakken en in een droge koekenpan ca. 2 minuten goudbruin roosteren.

Amandelen op een bord laten afkoelen.

In dezelfde koekenpan op laag vuur de boter smelten.

Honing en pernod er door roeren, pan van het vuur nemen en de geroosterde amandelen er door roeren.

Aardbeienijs in vier ijscoupes doen (2 bolletjes per persoon).

Saus erover verdelen.

Garneer met aardbeien en amandelen.

Aardbeienijsmousse

Menugang	Nagerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Mousse	Slank	Nee
Bron	Ria van Eijndhoven			Sterren	

Ingrediënten

- 2 dl water
- 200 g fijne kristalsuiker
- 500 g aardbeien
- sap van 1 citroen
- 2 eiwitten
- ½ dl room



Bereiding

Zorg ervoor dat het ijslement diepgevroren is (min. 18 uur in de vriezer).
Breng voor de suikersiroop het water met de suiker aan de kook.
Roer als de massa kookt, nog een keer goed door met een houten spatel.
Laat het suikermengsel koken tot de vloeistof weer helder wordt, (circa 1 minuut).
Laat de siroop afkoelen.

Als u vaak sorbetijs maakt kunt u een grotere hoeveelheid maken.
Dezelfde verhouding water, suiker.
En deze in een gesloten kan in de koelkast bewaren.

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
Pureer ze samen met het citroensap en de suikersiroop.
Dat kan met een passevite, dan hebt u het aardbeiensap direct gezeefd.
*** Gebruikt u de staafmixer, dan zeer kort pureren, zodat u de pitjes niet kapot slaat, en vervolgens door een zeef drukken.

Klop de eiwitten bijna stijf in een vetvrije kom.
Roer het aardbeienmengsel door de geklopte eiwitten en giet er ten slotte de room bij.
Spatel goed door.
Haal het koelement uit de vriezer en plaats dat in de ijsmachine.
Schakel het apparaat in en giet vervolgens het mengsel in de kom.
Voor de bereidingstijd kunt u de gebruiksaanwijzing van de machine aanhouden.

Aardbeienjam

Menugang Bijgerecht

Soort Koken

Snel Nee

Keuken Hollands

Type Jam

Slank Nee

Bron Website: smulweb.nl

Sterren

Ingrediënten

- 450 g aardbeien
- 275 g suiker
- 1 el geconcentreerd citroensap
- evt. 1 zakje vanillesuiker



HULPMIDDELEN:

- BBM Keukenmachine

Bereiding

Was de aardbeien, en snijd grote aardbeien door midden.

Doe de aardbeien, de suiker en het citroensap in de BBM.

De machine inschakelen op het programma JAM, en de machine doet de rest.

Aardbeienjam Homemade

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	Kookboek Dinerdiva in de city van Jill Schirnhofner		Sterren	

Ingrediënten

- 500 g aardbeien
- sap van ½ citroen
- 250 g suiker (of geleisuiker)

Extra benodigd:

- 1 leeg jampotje met deksel



Bereiding

Zet het jampotje met deksel in de gootsteen en overgiet met kokend water om te steriliseren.

Zet omgekeerd op een schone theedoek om te laten drogen.

Draai het potje weer om.

Was de aardbeien, haal de kroontjes eraf en dep ze droog.

Snijd ze doormidden en doe samen met het citroensap en de suiker in een hoge pan.

Breng het mengsel langzaam al roerend aan de kook, laat 1 minuut goed borrelend doorkoken.

Draai vervolgens het vuur laag en laat nog 10 tot 15 minuten inkoken tot bijna alle vocht verdampt is.

Vul het jampotje tot de rand (pas op, het aardbeienmengsel is gloeiend heet!), sluit direct af met het deksel en zet 5 minuten op z'n kop.

Daarmee is de inhoud luchtdicht afgesloten.

Je kunt de jam nu ongeveer een half jaar bewaren.

Na openen gekoeld bewaren.

Aardbeienjam met vanille

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Jam	Slank	Nee
Bron	Kookboek Jams, chutneys & tafelzuur van Gloria Nicol			Sterren	

Ingrediënten

- 1 vanillestokje
- 1 kg aardbeien, kroontjes verwijderd, grote exemplaren doormidden gesneden
- 750 g suiker
- het sap van 3 kleine citroenen



Bereiding

Splits het vanillestokje in de lengte in vieren. Doe de aardbeien in een kom en stop de stukjes vanillestokje ertussen.

Schep er de suiker over en laat 12 uur of een nacht staan.

Schep de aardbeien, vanille en sappen over in een confituurpan en schep er dan het citroensap door. Laat op laag vuur sudderen, waarbij je af en toe omscheept zodat de stukjes fruit intact blijven, tot de suiker volledig is opgelost.

Draai het vuur hoger en breng de jam stevig aan de kook.

Kook tot de jam het stollingspunt heeft bereikt: controleer de dikte van de jam door een paar druppels op een koud schoteltje te laten vallen.

Als de jam meteen stolt en dikker wordt, is hij klaar.

Schuim zo nodig af.

Neem de stukjes vanillestokje uit de jam en schraap er de pitjes boven de jam uit.

Gooi de stukjes vanillestokje weg.

Schep het mengsel goed om.

Schep de jam in hete, gesteriliseerde potten en sluit die af.

Aardbeienconfituur

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Confituur	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 3 kg aardbeien
- 2 kg confituursuiker
- sap van 1 citroen

Bereiding

Kies rijpe vruchten.

Was de aardbeien, laat ze uitlekken en verwijder de steeltjes.

Doe de aardbeien samen met de suiker en het citroensap in een kookpot en zet alles goed onder elkaar. Breng zachtjes aan de kook en laat alles pruttelen onder voortdurend roeren met een houten lepel tot de confituur dik is.

Voorzie enkele propere glazen potjes en vul deze met de nog warme confituur.

Doe de dekseltjes op de potjes en draai deze om.

Laat de confituur zo af koelen.

Aardbeienmelk

Menugang	Drankje	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Milkshake	Slank	Nee
Bron	Ruud's Kookboek			Sterren	

Ingrediënten

Voor 2 personen:

- 150 g aardbeien
- 2 el crème de cassis
- 4 dl melk

Bereiding

Zorg dat de melk goed koud is.

Was de aardbeien.

Verwijder de kroontjes van de aardbeien.

Doe alle ingrediënten in een mixkom of mengbeker.

Mix de ingrediënten op de hoogste stand ca. 1 minuut (tot de aardbeien fijn zijn).

Verdeel de aardbeienmelk over 2 hoge glazen.

Steek een paar rietjes in de aardbeienmelk.

Serveer de aardbeienmelk direkt.

Aardbeienmuffin met verlaagd suikergehalte

Menugang	Hapje	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 100 ml (lactose)arme slagroom
- 50 ml water
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 50 g vloeibare Bleu Band light
- 75 g suiker
- 2 eieren.
- zoetstof overeenkomend met 25 g suiker
- Zonnatura aardbeienjam (zonder toegevoegde suiker)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Klop de eieren met de suiker tot lichtgeel (10 minuten).

Voeg dan de gezeefde bloem, slagroom, zoetstof en water al omscheppend toe.

Vul met dit cakebeslag 12 papieren muffinvormpjes in een muffinplaat.

Schep op elke muffin 1 theelepeltje jam zonder suiker.

Ongeveer 20-25 minuten bakken in de oven.

Aardbeienrol

Menugang	Hapje	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 4 eieren
- zout
- 100 g + een beetje suiker
- 75 g bloem
- 30 g maïzena
- 1 mespunt bakpoeder
- 4 blaadjes gelatine
- 450 g aardbeien
- 50 g aardbeienjam
- 250 g halfvolle kwark
- 150 ml slagroom

Bereiding

Splits de eieren.

Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en 4 eetlepels water.

Voeg 100 g suiker tijdens het kloppen geleidelijk toe en klop er ook de eidooiers door.

Spatel de bloem, de maïzena en het bakpoeder door en strijk het deeg uit op een met bakpapier bekleed bakblik.

Bak 14 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C.

Stort de koek op een schone vochtige theedoek, verwijder het bakpapier en rol de koek met de theedoek op.

Laat het afkoelen.

Week de gelatine in koud water, snijd 2/3 van de aardbeien in kleine blokjes en pureer de rest.

Roer de puree met de jam door de kwark.

Breng op smaak met 100 g suiker.

Knijp de gelatine goed uit, los hem boven laag vuur op en roer hem door de kwark.

Spatel de fijngesneden aardbeien erdoor.

Zet het geheel ca. 5 minuten koud weg.

Klop de slagroom stijf, spatel hem door het kwarkmengsel, bestrijk de koek aan èèn zijde met het mengsel en rol hem op.

Laat minimaal 4 uur opstijven in de koelkast en bestrooi voor het serveren met poedersuiker.

Aardbeientoast

Menugang Lunchgerecht
Keuken -
Bron Internet

Soort Bakken
Type Broodbeleg

Snel Ja
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

- 4 sneetjes witbrood
- 2 el honing
- 100 g aardbeien

Bereiding

Besmeer de sneetjes witbrood met honing.

Snijd de aardbeien in plakjes en verdeel ze over twee boterhammen.

Leg de overige twee boterhammen erop en druk ze goed aan.

Bak de aardbeientoast in een koekenpan met anti-aanbaklaag 3 minuten, keer ze en bak ze nogmaals 3 minuten.

Aardbeien-wentelteefjes

Menugang	Hapje	Soort	Bakken	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- ½ afgebakken stokbrood
- 4 el suiker
- 2 tl kaneelpoeder
- 500 g aardbeien
- 125 g mascarpone
- 2 eieren
- 150 ml melk
- 2 el boter



Bereiding

Snij ½ afgebakken stokbrood (van 1 dag oud) in schuine plakken van ca. 1½ cm dikte

Was 500g aardbeien, verwijder de kroontjes en halveer de aardbeien

Meng 4 el suiker met 2 tl kaneelpoeder

Klop 125g mascarpone los en roer er een beetje kaneelsuiker door

Klop 2 eieren los met 150ml melk, haal het stokbrood door het eimengsel en laat het even intrekken

Verhit 2 el boter in een koekenpan en bak het stokbrood aan beide kanten goudbruin en krokant

Serveer het brood met de aardbeien en de mascarpone

Bestrooi de wentelteefjes met de rest van de kaneelsuiker

Maak ook eens wentelteefjes van krentenbrood of suikerbrood, gebruik dan minder suiker

Aardbeienyogimousse

Menugang	Nagerecht	Soort	Koelkast	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Mousse	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 250 g aardbeien, schoongemaakt
- 250 g aardbeienjam zonder suiker
- ½ ltr volle yoghurt
- 8 blaadjes witte gelatine
- 125 ml slagroom
- cakevorm van 1½ ltr
- vershoudfolie

Bereiding

Snijd de helft van de aardbeien in plakjes.

Prak de andere helft fijn met een vork.

Leg de gelatineblaadjes een voor een in een bakje met koud water.

De blaadjes worden in ongeveer vijf minuten zacht.

Breng daarna 3 el water in een pannetje aan de kook en neem het van het vuur.

Knijp vervolgens de gelatineblaadjes uit en roer ze door het hete water totdat ze helemaal opgelost zijn.

Roer daarna de jam erdoor.

Doe de yoghurt in een kom en roer het jam-gelatinemengsel en de geprakte aardbeien erdoor.

Doe dan de slagroom in een kom en klop deze met de mixer stijf.

Schep het yoghurtmengsel erdoor.

Nu is het een mousse geworden.

Spoel de cakevorm om met koud water en schenk de mousse in de vorm.

Dek de vorm af met vershoudfolie en laat de mousse in de koelkast in ongeveer 1½ uur opstijven.

Bessen gemengd met amandelcrème

Menugang	Nagerecht	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Crème	Slank	Nee
Bron	www.mijnreceptenboek.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 200 g gemengde bessen (bramen, aardbeien, frambozen, aalbessen)
- 300 g aardbeien
- gezeefde poedersuiker
- takje citroenmelisse
- 100 g gehakte amandelen (zonder vlies)
- 6 dl slagroom
- 6 eieren
- 2 el suiker



Bereiding

Doe voor de amandelcrème de amandelen en slagroom in een pan.

Breng ze aan de kook en kook ze ca. 15 minuten op laag vuur.

Laat de amandelroom afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180 °C (voorverwarmen bij een hete luchtoven en gasoven is niet nodig).

Roer de eieren en de suiker erdoor en meng alles goed.

Vul 4 kleine ingevette ovenschaaltjes met het slagroom mengsel.

Zet ze au bain marie in een schaal in de oven en laat in ca. 45 minuten de room stollen.

Pureer ondertussen 300 g aardbeien druk ze door een zeef en breng ze op smaak met poedersuiker.

Laat de amandelcrème goed afkoelen.

Verdeel de puree over 4 bordjes stort de amandelcrème erop.

Zoek de bessen uit, maak ze schoon, Was de frambozen niet) en schik ze rond de amandelcrème.

Bestuif met poedersuiker en garneer met blaadjes citroenmelisse.

Bessen-sinaasappel crème

Menugang	Nagerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Crème	Slank	Nee
Bron	www.mijnreceptenboek.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 4 blaadjes munt
- 2 eidooiers
- 50 g suiker
- 200 g magere kwark
- 2 el sinaasappellikeur
- 3 blaadjes witte gelatine
- 200 g verse bessen, bijvoorbeeld aalbessen, blauwe bosbessen en frambozen
- 2 eiwitten
- 1¼ dl slagroom



Bereiding

Spoel de muntblaadjes af en dep ze droog.

Kook het water en 4 blaadjes munt en laat ze even trekken, verwijder de blaadjes munt

Roer het hete muntwater, de eidooiers en de suiker met een staafmixer op de hoogste stand tot een roomwitte schuimige massa.

Roer de kwark en de sinaasappellikeur erdoor.

Wel de blaadjes gelatine volgens aanwijzing verpakking, knijp ze licht uit en los ze op.

Doe wat crème bij de gelatine en roer de massa door de crème.

Maak de bessen schoon, was ze en laat ze uitlekken (de frambozen niet).

Voeg de bessen en de rest van de muntblaadjes toe zodra de massa dikker wordt.

Klop de eiwitten en de slagroom afzonderlijk van elkaar stijf en schep ze door de massa.

Doe de crème in kleine schaalpjes.

Bessola (grootmoeders)

Menugang	Nagerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Dressing	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 1 flesje rode bessensap
- evenzoveel water als de inhoud van het flesje sap (1:1)
- 1½ hand rozijnen
- 1½ hand krenten
- 10 gedroogde abrikozen
- suiker (naar smaak)
- 1 kopje gekookte gort
- 1 pijpje kaneel
- 1 el kaneelpoeder
- 2 citroenschillen
- sap van een halve citroen

Bereiding

Gerecht een dag van tevoren maken.

Gort in een tot anderhalf uur gaar koken.

Rozijnen en krenten wassen.

Abrikozen in reepjes snijden.

Bessensap en water in een pan schenken.

Toevoegen:

Vruchten, kaneel (pijpje en poeder) suiker, citroensap en de schillen.

Als de abrikozen stukjes uitgezet zijn dan de gare gort toevoegen.

Proeven.

Als de smaak naar wens is, aflaten koelen.

Liefst goed gekoeld serveren.

Lekker is hierbij vanille roomkwark.

Blauwe bessen recepten

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

Bereiding

Blauwe bessenpudding

500 gram blauwe bessen, sap van een halve citroen, 125 gram basterdsuiker, ¼ liter slagroom, 2 eiwitten, 17½ g witte gelatine, PeelVeens blauwe bessensiroop.

Was de blauwe bessen. Bestrooi een gedeelte met suiker en leg deze apart om later in de pudding te doen. De overige bessen kookt u, waarna ze worden gezeefd om de schilletjes te verwijderen. Week de gelatine 10 – 15 minuten in koud water. Los de gelatine met de suiker op in een beetje kokend water. Laat deze oplossing wat afkoelen. Roer de suikeroplossing door de blauwe bessenpuree. Voeg het citroensap toe. Roer het mengsel door de stijfgeklopte room en de stijfgeklopte eiwitten. Voeg de achtergehouden blauwe bessen toe. Roer af en toe in het mengsel. Doe het mengsel als het geleichmatig is in een met (niet geklopt) eiwit besmeerde puddingvorm. Laat de pudding koud en stijf worden, stort hem op een vochtige schotel en garneer de pudding met blauwe bessensiroop en wat blauwe bessen.

Blauwe bessenlikeur

500 gram blauwe bessen, 200 gram kandisuiker, brandewijn, 1 pijpje kaneel.

Vul een grote (weck)fles met bessen. Strooi bij 500 gram bessen, 200 gram suiker (bij voorkeur kandisuiker). Vul de weckfles met brandewijn totdat de alle bessen onder staan. Voeg een pijpje kaneel toe en sluit de fles af. Na enkele dagen begint de brandewijn rood te kleuren. Maar heb geduld: wacht enkele maanden totdat de smaak volledig ontwikkeld is. Met de winterfeestdagen hebt u een heerlijke likeur. Tip: roer de hard geworden bessen eens door een cakebeslag!

Blauwe bessenkwarktaart

Bodem: 250 gram meel, 1 ei, 80 gram suiker, snufje zout en 125 gram boter.

Vulling: 200 gram monchou, 1 kilogram kwark (20 %), 120 gram suiker, 3 eigeel, 1/8 liter slagroom, schil van een citroen, sap van 2 citroenen en een scheut rum.

Oven voorverwarmen op 200°C. Mix de ingrediënten voor de bodem en kneed het geheel goed. Laat het geheel vervolgens afkoelen en uitrollen. Bekleed een springvorm met het deeg. Laat het deeg 12

Blauwe bessen recepten

minuten voorbakken in de oven. Mix de ingrediënten voor de vulling en roer door het geheel 1 pak vanillepuddingpoeder. Meng het schuim van 3 eiwitten en 500 gram blauwe bessen door het mengsel. Doe de vulling in de springvorm met het voorgebakken deeg. Laat het geheel in een voorverwarmde oven bij 200 °C 60 minuten staan.

Blauwe bessenmuffins

Voor 12-15 stuks: 400 gram blauwe bessen, 350 gram bloem, 1½ theelepel bakpoeder, 200 gram rietsuiker, snufje kaneel, 60 gram boter, 1 deciliter zure room, 1 ei, 1 eetlepel citroensap, papieren muffinvormpjes of muffinbakplaat.

Oven voorverwarmen op 180°C. Blauwe bessen schoonmaken. 100 gram blauwe bessen pureren. Bloem, bakpoeder, suiker en kaneel mengen in een grote kom. Boter smelten. Zure room losroeren met ei, citroensap, gesmolten boter en de gepureerde blauwe bessen. Roommengsel door het bloemmengsel roeren en goed mengen. Hele blauwe bessen er voorzichtig doorscheppen. Deeg in ingevette muffinbakplaat scheppen of in cakevormpjes. In het midden van de oven in ongeveer 35 minuten gaar bakken.

Blauwe bessenmoes

50 gram verse of gedroogde blauwe bessen.

De blauwe bessen 6 minuten laten staan op $\frac{3}{4}$ water. Dan op een zacht vuur zetten en langzaam aan de kook brengen. Vervolgens 15 minuten laten sudderen. Nu afkoelen tot lauwwarm en met behulp van een staafmixer of stamper moes maken. Deze moes op het eczeem leggen. De moes met elke dag opnieuw gemaakt worden. Het is onmogelijk om een voorraad te maken, jammer genoeg.

Thee van blauwe bessenblad

1 theelepel blauwe bessenblad, 1 kop koud water.

Het blad in 1 kop koud water op het vuur zetten en dan 1 minuut doorkoken. Dan 6 minuten laten trekken en zeven. Driemaal daags ongeveer 20 minuten voor het eten een kopje drinken.

Blauwe bessensmoothie

Voor 2 personen: 180 gram blauwe bessen, 200 milliliter (magere) yoghurt, 1 eetlepel honing, citroensap naar smaak, 3 ijsblokjes.

Doe alle ingrediënten in een blender en meng het geheel grondig. De smoothie meteen serveren.

Blauwe bessensaus

500 gram blauwe bessen, 1 eetlepel basterdsuiker, beetje vanillesuiker en citroensap.

Breng 300 gram blauwe bessen aan de kook met de bastardsuiker, vanillesuiker en citroensap. Eventueel nog wat suiker toevoegen naar smaak. Geheel even opkoken. Dan de overige 200 gram bessen toevoegen en nog 1 minuut laten koken.

Blaauwe bessen recepten

Direct serveren over ijs, pannenkoeken of pudding.

Dit recept is ook uitstekend te maken van uw ingevroren bessen. Zo geniet u het hele jaar door van de blauwe bessen!

Blaauwe bessenvlaai

Blaauwe bessensaus (zie bovenstaand recept), puddingbodem (vers verkrijgbaar bij diverse bakkers), slagroom.

De blauwe bessensaus binden met allesbinder en over een puddingbodem doen. Af laten koelen en eventueel garneren met slagroom.

Blaauwe bessen invriezen

Vries de bessen in zonder te wassen. U kunt zo iedere keer de hoeveelheid uit de vriezer halen die u nodig heeft. Was de bessen pas nadat u ze uit de vriezer hebt gehaald.

Blauwe bessensaus

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type Saus	Slank	Nee
Bron	Internet		Sterren	

Ingrediënten

- 500 g blauwe bessen
- 1 el basterdsuiker
- beetje vanillesuiker
- citroensap.

Bereiding

Breng 300 g blauwe bessen aan de kook met de bastardsuiker, vanillesuiker en citroensap.

Eventueel nog wat suiker toevoegen naar smaak.

Geheel even opkoken.

Dan de overige 200 g bessen toevoegen en nog 1 minuut laten koken.

Direct serveren over ijs, pannenkoeken of pudding.

Dit recept is ook uitstekend te maken van uw ingevroren bessen.

Zo geniet u het hele jaar door van de blauwe bessen!

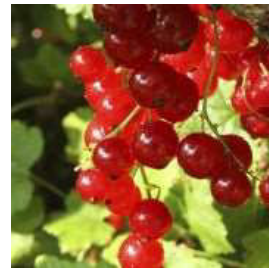
Bosvruchten gemarineerd met muskaatwijn

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Cocktail alcoholisch	Slank	Nee
Bron	www.mijnreceptenboek.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 100 g rode aalbessen
- 100 g frambozen
- 100 g bosbessen
- 3 dl druivensap
- 2 el suiker
- 3 dl muskaatwijn



Bereiding

Rits de bessen van de takjes en maak ook de rest van het fruit schoon.

Verwarm het druivensap maar laat het niet koken.

Los er de suiker in op en haal van het vuur.

Voeg de wijn en het fruit toe.

Dek af en zet koel weg.

Dien lauw op.

Bosvruchtenbavarois

Menugang	Nagerecht	Soort Oven	Snel	Nee
Keuken	-	Type Bavarios	Slank	Nee
Bron	Internet		Sterren	

Ingrediënten

voor de biscuit:

- 140 g mix voor biscuit
- 2 eieren
- 1 el water

voor de bavarois:

- 60 g mix voor bavarois
- 200 g bosvruchten (bosbessen, frambozen, braambessen,...)
- 200 ml slagroom

Bereiding

Maak eerst de biscuitbodem.

Klop de mix, de eieren en het water samen 10 minuten op de hoogste snelheid op.

Strijk het beslag uit tot een rechthoek van ongeveer 27 bij 30 cm op een met bakpapier belegde bakplaat.

Bak 4 à 6 minuten in een voorverwarmde oven op 200° C.

Keer de bakplaat met de biscuit om op een nieuw vel bakpapier.

Neem de bakplaat weg wanneer ze afgekoeld is.

Verwijder ook het vel bakpapier waarop de biscuit gebakken is.

Steek met een dresseerring 14 ronde schijfjes uit de plak biscuit.

Leg 7 schijfjes biscuit op een schotel en plaats rond elk schijfje een ingevette dresseerring.

Maak dan de bavarois.

Klop de slagroom op.

Pureer de bosvruchten.

Doe de mix bij de bosvruchten en meng goed.

Roer de slagroom door het bosvruchtenmengsel.

Verdeel de bavarois over de ringen.

Laat de bavarois zo 30 minuten opstijven in de koelkast.

Smelt 3 eetlepels afdekgelei met 1 eetlepel water.

Strijk de resterende biscuitschijfjes in met afdekgelei.

De gelei trekt de eerste keer sterk in de biscuit.

Strijk de schijfjes daarom nog een tweede keer in.

Bestuif ze met decoreerpoeder.

Vorm eventueel een patroon met behulp van stukjes papier.

Verwijder de ringen van de bavaroisgebakjes door ze voorzichtig omhoog te schuiven.

Dek de gebakjes af met de gedecoreerde biscuitstukjes.

Werk af met een muntblaadje.

Bosvruchtenbavarois met witte chocolade

Menugang	Nagerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Bavarios	Slank	Nee
Bron	AllerHande 13 2005		Sterren	

Ingrediënten

- 75 g witte chocolade, in stukjes
- 5 blaadjes gelatine
- 1 bak bosvruchten (diepvries, 300 g)
- 75 g witte basterdsuiker
- 125 ml slagroom
- 100 ml volle yoghurt
- 150 g verse blauwe bessen
- 2 el poedersuiker

Bereiding

Chocolade in magnetron op 350 watt in ca. 2 minuten laten smelten, elke 30 seconden even omroeren. Gesmolten chocolade met spatel op bakpapier dun uitstrijken (ca. 2 mm dik), in koelkast laten afkoelen en hard laten worden.

Gelatine 5 minuten in koud water weken.

Bosvruchten in keukenmachine of met staafmixer pureren.

Puree eventueel boven kom met pollepel door fijne zeef wrijven, zodat pitjes achterblijven.

Suiker door vruchtenpuree mengen.

Slagroom lobbig kloppen.

Gelatine uitknijpen. In pannetje 3 eetlepels water zachtjes verwarmen en van vuur af gelatine erin laten oplossen.

Gelatine door bosvruchtenpuree roeren. Yoghurt erdoor scheppen en slagroom er voorzichtig door spatelen.

Mengsel in schaalpjes schenken en in koelkast in minimaal 3 uur laten opstijven.

Bakpapier van chocolade trekken en chocolade met mes in ongelijkmatige puntige driehoeken snijden of in stukken breken.

Bavarois op bordjes keren.

Chocolade in bavarois steken.

Bessen erover verdelen.

Bordjes en bavarois eventueel met poedersuiker bestrooien.

Bosvruchtenjam

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	Internet		Sterren	

Ingrediënten

- 250 g aardbeien
- 1 doosje bramen (250 g, diepvries), ontdooid
- 250 g frambozen
- 300 g blauwe bessen
- 900 g suiker
- 1 citroen, uitgeperst
- keukenthermometer
- 3 jampotten (à 500 ml), uitgekookt
- 3 kaartjes



Bereiding

Veeg de aardbeien schoon met vochtig keukenpapier.

Draai de kroontjes eraf en verwijder de harde kern.

Meng de aardbeien, bramen, frambozen, bessen en suiker in een kom.

Laat afgedekt 1 nacht staan buiten de koelkast.

Schep het vruchtenmengsel en citroensap in een pan met dikke bodem.

Breng het aan de kook en laat op laag vuur 25-30 minuten al roerend koken tot de jam 105 °C is.

U kunt dit controleren met de keukenthermometer.

Laat het 10 minuten afkoelen.

Vul de potten tot de rand.

Sluit direct af en laat omgekeerd afkoelen.

Hang aan elke pot een kaartje met naam, maand en jaartal. U kunt de jam op een koele, donkere plek 3 maanden bewaren.

Na openen ca. 1 maand houdbaar in de koelkast.

Bosvruchtenparfait

Menugang	Nagerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Compote	Slank	Nee
Bron	AllerHande december 2003			Sterren	

Ingrediënten

- 1 bak bosvruchten (diepvries, 300 g)
- 4 eidooiers
- 150 g witte basterdsuiker
- 250 ml slagroom
- ½ sinaasappel, geperst
- eventueel 4 blaadjes munt

Bereiding

Bosvruchten laten ontdooien.

Paar bosvruchten achterhouden ter garnering, rest pureren.

Puree eventueel door zeef wrijven om pitjes te verwijderen.

In kleine pan die in grotere pan met laag kokend water hangt (au bain marie) eigeel met 100 g suiker in 5 minuten luchtig en romig kloppen.

Kom uit pan nemen en eimengsel laten afkoelen, af en toe roeren.

Intussen slagroom bijna stijfkloppen.

2/3 van bosvruchtenpuree door eimengsel scheppen.

Slagroom door eimengsel spatelen.

4 Bekertjes met mengsel vullen, met plasticfolie afdekken.

Parfaits minimaal 4 uur in diepvries zetten.

Sinaasappelsap met 50 g suiker door rest van bosvruchtenpuree scheppen en tot gebruik luchtdicht afgesloten in koelkast zetten.

Bekertjes vlak voor serveren kort in heet water dompelen, droogdeppen en met schaar bekertjes knipje in zijkant geven.

Bord erop leggen, samen keren en bekertje verwijderen.

Saus over parfait scheppen.

Garneren met bosvruchten en eventueel een blaadje munt.

Bramenjam zonder pitjes

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Jam	Slank	Nee
Bron	Website: smulweb.nl			Sterren	

Ingrediënten

- 500 g mooie rijpe bramen
- 250 g geleisuiker

HULPMIDDELEN:

- jampot van een ½ ltr
- zeef



Bereiding

Zet de jampot, halfvol met water, in de magnetron en kook hem 5 minuten uit.

De deksel (en eventueel ring) kun je in een pannetje met wat water uitkoken.

Kook de bramen in een ruime pan met een klein beetje water ongeveer 10 minuten totdat het sap is vrijgekomen.

Laat het mengsel goed uitlekken in een zeef of kaasdoek.

Meet nu 300 ml sap af (eventueel iets water toevoegen) en doe dit terug in de pan samen met de geleisuiker.

Breng het aan de kook en laat het sap 8 minuten zachtjes inkoken (blijf erbij want als het overkookt word je niet vrolijk!).

Giet het hete water uit de jampot en zet deze omgekeerd op een schone theedoek.

Giet de hete jam in de uitgelekte pot en sluit deze direct.

De houdbaarheid van de jam is iets korter omdat er minder suiker gebruikt wordt.

Bewaar de jam in de koelkast en laat hem minstens 4 uur opstijven.

Serveertips:

Heerlijk als jam, in vla of yoghurt, op ijs of tussen cake of taart.

Bramenjam-1

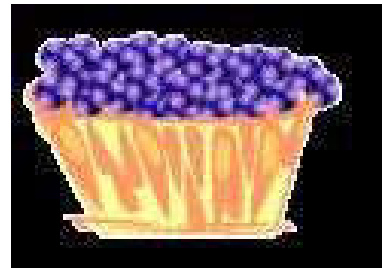
Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	Website: smulweb.nl		Sterren	

Ingrediënten

- 400 g bramen
- 400 g suiker

HULPMIDDELEN:

- roestvrij stalen pan en lepel
- 2 glazen potten



Bereiding

Bramen en suiker in een ruime pan doen en aan de kook brengen.

Dit drie minuten door laten koken.

De glazen potten met een bodempje water in de magnetron doen op 750 watt.

De potten leeggieten en de jam in de nog warme potten doen.

De deksels even in kokend water leggen, terwijl de potten in de magnetron zijn.

De deksels op de potten doen 5 minuten op de kop zetten en af laten koelen.

Het is goed als je na verloop van tijd een klik hoort.

Dat geeft aan dat de pot goed gesloten is.

Serveertips:

Smaakt lekker op brood.

Dit smaakt ook erg lekker over roomijs !

Bramenjam-2

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	Kookboek Culinaire cadeautjes van Hanneke de Jager		Sterren	

Ingrediënten

- 450 g bramen (of aardbeien, frambozen, bosbessen)
- sap van 2 citroenen
- 450 g basterdsuiker

Extra benodigd:

- Glazen pot



Bereiding

Doe het fruit en het citroensap in een grote pan en plet het fruit met een houten lepel.

Voeg de suiker toe en verwarm al roerend op een laag vuur tot de suiker is opgelost.

Zet het vuur hoger en breng het geheel aan de kook.

Kook 5-10 minuten door tot de jam dikker begint te worden.

Schep het schuim van de jam en laat de jam afkoelen, zodat het fruit gelijkmatig over de jam is verdeeld.

Schep de jam in een warme, gesteriliseerde pot en sluit hem goed af.

Cranberry chutney met appel en gember

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type Chutney	Slank	Nee
Bron	allrecipes.nl		Sterren	

Ingrediënten

Porties: 8

- 450 g verse cranberry's
- 160 g rozijnen
- 100 g kristalsuiker
- 175 g donkerbruine basterdsuiker
- 2 tl kaneelpoeder
- 1 tl verse gember, fijngesneden



Bereiding

Meng de cranberry's, rozijnen, kristalsuiker, donkerbruine basterdsuiker, kaneel, gember, kruidnagel en water in een steelpan.

Breng aan de kook, laat vervolgens op een laag vuur sudderen tot de bessen gaan barsten, ongeveer 5 minuten.

Voeg de ui, appel en bleekselderij toe.

Houd het aan de kook terwijl je af en toe roert, tot het mengsel begint in te dikken, 5 tot 10 minuten.

Doe het mengsel in een plastic bakje en laat een beetje afkoelen.

Zet het vervolgens een nacht in de koelkast om de smaken te laten rijpen.

Cranberry chutney met rode wijn

Menugang Bijgerecht
Keuken -
Bron allrecipes.nl

Soort Koken
Type Chutney

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Porties: 24

- 300 g rietsuiker
- 250 ml droge rode wijn
- 350 g verse cranberry's
- 1 kaneelstokje
- 2 el sinaasappelschil, in sliertjes



Bereiding

1. In een middelgrote sauspan op een middelhoog vuur suiker met rode wijn aan de kook brengen.
Cranberry's, kaneelstokje en sinaasappelschil toevoegen.
De pan weer aan de kook brengen.
Het vuur laag zetten en onder frequent roeren 10-15 minuten laten sudderen tot de meeste cranberry's gebarsten zijn.
2. Pan van het vuur halen, de chutney even laten afkoelen.
In in gesteriliseerde, goed sluitende glazen potten scheppen.
In de koelkast bewaren.

Cranberry Compote-1

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Compote	Slank	Nee
Bron	Internet		Sterren	

Ingrediënten

- 350 g cranberry's
- 100 ml sinaasappelsap
- 100 ml rode port
- 150 g suiker
- 1 tl gemalen kaneel
- 1 el verse tijmblaadjes



Bereiding

Breng de cranberry's, sinaasappelsap, rode port, suiker en kaneel aan de kook.

Kook de cranberry's 5 min., of tot ze openbarsten.

Schep er 1 el verse tijmblaadjes door en schep de warme compôte in een schone jam- of weckpot.

Sluit de pot en laat de compôte afkoelen.

Op een donkere, koele plek is de compôte 3 maanden houdbaar.

Tip:

Deze cranberrycompôte is voldoende voor 1 grote weckpot (750 ml of 1 l) of 2 kleine weck- of jampotten (inhoud ca. 300 ml)

Cranberry Compote-2

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	Engels	Type	Compote	Slank	Nee
Bron	Website: smulweb.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 1 zak cranberries
- 150 ml rode of tawny port
- 80-100 g suiker (naar smaak)
- sap van ½-1 citroen
- geraspte schil van 1 citroen of van 1 sinaasappel

HULPMIDDELEN:

- steelpan
- houten lepel

Bereiding

Was de cranberries en zoek de slechte eruit.

Doe de cranberries in de pan en voeg de rest van de ingrediënten toe.

Verwarm al op een matig hoog vuur, af en toe roeren zodat de ingrediënten goed mengen.

Als het kookt al roerend door laten koken zodat de bessen kapot gaan en het geheel een jam achtige substantie heeft.

Voeg eventueel nog wat suiker of port toe naar smaak en verwarm het geheel weer even zodat alles weer goed kan mengen.

Serveertips:

Serveer als bijgerecht bij wild of gevogelte. het kan ook bij varkensvlees en lamsvlees.

Cranberry-abrikozen chutney

Menugang Bijgerecht
Keuken -
Bron allrecipes.nl

Soort Koken
Type Chutney

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Porties: 12

- 50 g gedroogde abrikozen, in blokjes
- 350 g verse of bevroren cranberries
- 125 g rozijnen
- 3/4 tl kaneelpoeder
- 1/4 tl gemberpoeder
- 1/4 tl allspice of pimentpoeder
- 1 mespuntje gemalen kruidnagel
- 250 ml water
- 150 g ruwe rietsuiker
- 125 ml appelazijn



Bereiding

1. In een middelgrote kom abrikozen, cranberry's, rozijnen, kaneel, gember, piment en kruidnagel mengen.
2. In een middelgrote sauspan water en suiker onder constant roeren aan de kook brengen en suiker laten oplossen.
 - De mix van droog fruit en azijn toevoegen en aan de kook brengen.
 - Vuur laag zetten en 10 minuten laten sudderen.
 - Van het vuur nemen en 5 minuten laten afkoelen.
 - Direct opdienen.

Cranberry-Appel Relish

Menugang	Bijgerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Relish	Slank	Nee
Bron	allrecipes.nl			Sterren	

Ingrediënten

Porties: 16

- 2 navelsinaasappels of andere grote sinaasappels
- 675 g verse cranberries
- 2 appels, geschild, geboord en in stukjes
- 2 binnenste stronkjes selderie, in stukjes
- 500 g ruwe rietsuiker



Bereiding

1. Sinaasappelschil fijn raspen en apart zetten.
Sinaasappels schillen, witte membraan verwijderen en vervolgens in partjes verdelen.
De helft in keukenmachine of blender doen.
2. De helft van de cranberries, appels en selderie toevoegen aan de keukenmachine en het geheel in grote stukken hakken.
In een kom scheppen en procedure herhalen met resterende sinaasappels, cranberries, appels en selderie.
3. Suiker en bewaarde sinaasappelschil toevoegen.
Afdekken en gedurende minstens 4 uur of een nacht in de koelkast bewaren.

NB:

Hou er rekening mee dat het een nacht in de koelkast moet staan voor het beste resultaat.

Cranberrycompote 3

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Ja
Keuken	Hollands	Type	Compote	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 500 g cranberries
- 125 g suiker
- 2 tl geraspte sinaasappelschil
- 3 el sinaasappelsap
- ½ dl rode port

Bereiding

In pan alle ingrediënten aan de kook brengen.

Op zacht vuur 5-10 minuten laten koken tot bessen zacht zijn (openknappen).

Cranberryjam

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Ja
Keuken	Hollands	Type	Jam	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 500 g cranberry's
- sap en rasp van ½ sinaasappel
- 1 kaneelstokje
- 500 g suiker

Bereiding

Breng de bessen met het sinaasappelsap, de rasp en kaneel aan de kook.

Laat 10 minuten zachtjes koken.

Voeg de suiker toe en laat nog 5 minuten zachtjes doorkoken.

Schenk de hete jam in jampotten en sluit ze goed af.

Laat ze op zijn kop afkoelen.

Cranberry-koekjes

Menugang	Hapje	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 100 g boter
- 200 g bloem
- 75 g witte basterdsuiker
- 1 tl kaneel
- zout
- 1 ei
- 4 el cranberrycompote

Bereiding

Snijd de boter in klontjes in een kom en voeg de bloem, suiker, kaneel en zout toe en meng het goed door elkaar.

Voeg het ei toe en kneed het tot een samenhangend deeg.

Leg het deeg verpakt in plastic-folie 1 uur in de ijskast om te rusten.

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Rol balletjes met een grootte van een stuiter van het deeg en druk met de duim er een holletje in.

Zet de balletjes op de bakplaat.

Vul de holletjes met 1 tl compote.

Bak de koekjes in het midden van de oven in 15 minuten bruin en gaar.

Laat ze op de bakplaat afkoelen.

Cranberrysaus

Menugang Bijgerecht
Keuken -
Bron Internet

Soort Koken
Type Saus

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

- 350 g cranberry's
- 200 g suiker
- 3 el kersenbrandewijn
- ¼ dl water



Bereiding

Doe alles in een pan en laat het 15 minuten borrelen en ploppen, tot je een cranberrysaus hebt.

Cranberry's zijn rijk aan pectine, dat betekent dat de saus bij afkoeling opstijft.

Zet de pan dus van het vuur en laat de saus niet te ver inkoken ook al denk je dat de saus nog te dun is!

Wanneer de bessen eenmaal gebarsten zijn (meestal na zo'n 10 minuten) schep er dan 2 tl uit.

Eentje om te proeven of er meer suiker bij moet en eentje om af te koelen om de dikte te bepalen.

Als je de saus te zoet vindt, wat onwaarschijnlijk is, voeg dan wat citroensap toe.

Als je de cranberry saus op deze manier een dag van te voren kookt, wordt de saus een grote dikke klont, dus roer hem voor het serveren nog even los met een vork.

Opmerking: Als je geen kersenbrandewijn in huis hebt, gebruik dan verse sinaasappelsap en voeg wat extra suiker toe.

Cranberrysaus "eenvoudig"

Menugang Bijgerecht

Soort Koken

Snel Nee

Keuken -

Type Saus

Slank Nee

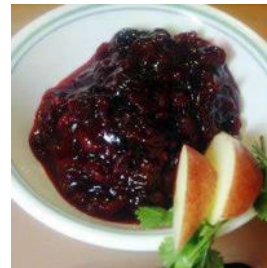
Bron allrecipes.nl

Sterren

Ingrediënten

Porties: 6

- 225 g verse cranberry's
- 200 g kristalsuiker
- 100 ml water



Bereiding

1. Cranberry's, suiker en water in een magnetronbestendige schaal vermengen.
Afdекken met vetvrij papier en op hoge stand koken tot de cranberry's barsten (ong. 7 minuten).
2. Gekoeld serveren.

Cranberrysaus "favoriet"

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type Saus	Slank	Nee
Bron	allrecipes.nl		Sterren	

Ingrediënten

Porties: 16

- 375 g verse cranberry's
- 350 ml water
- 5 hele kruidnagels
- 5 hele pimentkorrels (allspice)
- 3 stokjes kaneel
- 400 g kristalsuiker



Bereiding

1. Cranberry's in een pan met water op matig hoog vuur zetten.
2. Kruidnagels, pimentkorrels en kaneelstokjes in een kruidenzakje of kaasdoek wikkelen en aan de cranberry's toevoegen.
3. Ong. 10 minuten laten koken tot de cranberry's openbarsten.
4. Suiker erdoor roeren en het vuur laag zetten. 5 minuten laten doorkoken tot de suiker is opgelost.
5. Van het vuur nemen en laten afkoelen.
Het kruidenzakje weggoeien. 8 uur of een nacht in de koelkast zetten alvorens te serveren.

Cranberrysaus met honing en peer

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type Saus	Slank	Nee
Bron	allrecipes.nl		Sterren	

Ingrediënten

Porties: 10

- 125 ml water
- 100 g basterdsuiker
- 2 peren, geschild, klokhuis verwijderd en in stukjes
- 350 g verse of diepvriescranberry's
- 350 g honing
- 1 el vers citroensap
- 1 tl fijngeraspte citroenschil



Bereiding

1. In een middelgrote sauspan op matig hoog vuur water en suiker aan de kook brengen.
Peer erdoor roeren en het vuur middelhoog zetten.
Onder frequente roeren 3 minuten laten koken, vervolgens cranberry's en honing erdoor roeren.
Laten koken tot de cranberry's openbarsten en de saus licht indikt (ong. 5 minuten).
2. Van het vuur halen en citroensap en citroenrasp erdoor roeren.
Tot kamertemperatuur laten afkoelen.
Afgesloten in de koelkast bewaren (maximaal een week).

Cranberrysaus met sinaasappelsap

Menugang Bijgerecht

Soort Koken

Snel Nee

Keuken -

Type Saus

Slank Nee

Bron allrecipes.nl

Sterren

Ingrediënten

Porties: 12

- 200 g kristalsuiker
- 225 ml sinaasappelsap
- 350 g verse cranberry's



Bereiding

In een middelgrote steelpan op middelhoog vuur laat je de suiker in het sinaasappelsap oplossen.

Voeg de cranberry's toe en laat ze koken tot ze knappen (ongeveer 10 minuten).

Haal van het vuur en laat afkoelen.

De cranberrysaus wordt dikker naarmate het afkoelt.

Cranberrysaus met stukjes walnoot

Menugang Bijgerecht
Keuken -
Bron allrecipes.nl

Soort Koken
Type Saus

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Porties: 16

- 235 ml cranberry-frambozensap
- 340 g verse cranberry's, afgespoeld
- 235 ml ahornsiroop
- schil van 1 sinaasappel
- 115 g gehakte walnoten



Bereiding

1. Giet het cranberry-frambozensap in een steelpannetje.
Voeg de cranberry's, ahornsiroop, en sinaasappelschil toe.
Breng op middelhoog vuur aan de kook.
Dek af met een deksel, en kook tot de cranberry's opensplijten, ongeveer 10 minuten.
2. Haal de pan van het vuur en roer de gehakte walnoten erdoorheen.
Laat 30 minuten afkoelen, en schenk het geheel daarna over in een serveerschaaltje.
Dek de schaal af met folie en laat een nachtje in de koelkast staan alvorens te serveren.

Cranberrysaus met vruchtensap

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Amerikaans	Type Saus	Slank	Nee
Bron	allrecipes.nl		Sterren	

Ingrediënten

- 350 g cranberries
- 250 g kristalsuiker
- 150 ml water of vruchtensap



Bereiding

Cranberrysaus is voor Amerikanen onlosmakelijk verbonden met het Thanksgiving diner.

Traditioneel eet je deze saus dan bij een kalkoen uit de oven.

De fris zure kruidige smaak combineert goed bij zacht vlees zoals kalkoen, varkensvlees maar ook de sterkere smaak van wild.

Meng de ingredienten bij elkaar in een sauspan.

Kook het samen ongeveer 15 minuten.

De saus moet in de pan al dikker worden.

Haal de saus van het vuur af zodra het in de pan al dik is.

Giet de saus in uitgekookte of in sodawater geweekte potjes.

Doe de potten zo vol mogelijk zonder dat ze overlopen.

Draai de deksel erop en zet de potten op de kop op de deksel.

De eigen voorraad cranberrysaus is klaar.

Tips:

Klassiek is natuurlijk de combinatie van cranberrysaus bij kalkoen en kip.

Deze saus is dus lekker bij wit vlees.

Ook bij wild zoals ree, hert, wild zwijn en eend past cranberrysaus uitstekend.

Doe de saus ook eens over vla of over pudding. Ook over zoete pannenkoeken of drie in de pan is dit heerlijk!

Cranberrysaus weldadig

Menugang Bijgerecht
Keuken -
Bron allrecipes.nl

Soort Koken
Type Saus

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Porties: 12

- 250 ml water
- 200 g basterdsuiker
- 350 g verse cranberry's
- 1 sinaasappel, geschild en gepureerd
- 1 appel, geschild, klokhuis verwijderd en in stukjes
- 1 peer, geschild, klokhuis verwijderd en in stukjes
- 200 g gedroogd gemengd fruit, fijngesneden
- 125 g gehakte pecannootjes
- ½ tl zout
- 1 tl kaneelpoeder
- ½ tl gemalen nootmuskaat



Bereiding

In een middelgrote sauspan water en suiker verwarmen tot de suiker is opgelost.

De pan op sudderstand zetten.

Cranberry's, gepureerde sinaasappel, appel, peer, gedroogd fruit, pecannoten, zout, kaneel en nootmuskaat erdoor roeren.

De pan afsluiten en 30 minuten onder af en toe roeren laten sudderen tot de cranberry's openbarsten.

Van het vuur halen en tot kamertemperatuur laten afkoelen.

Cranberrysaus-1

Menugang Bijgerecht
Keuken -
Bron blondiekookt.nl

Soort Koken
Type Saus

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

- 200 g cranberry's
- 125 ml water
- 100 g suiker



Bereiding

Deze saus is heerlijk bij een stukje vlees, maar kan ook voor andere dingen gebruikt worden. Bijvoorbeeld in een schaaltje yoghurt of vanillevla.

Doe water en suiker in een pan. Warm op tot de suiker is opgelost.

Doe de cranberry's erbij en zet het vuur laag.

Laat de cranberry's pruttelen tot ze uit elkaar spatten.

Je zult ze uit elkaar horen ploppen.

De saus is klaar als het grootste deel van de vruchten kapot is en je een dikke, rozerode saus hebt.

De saus wordt dikker naarmate hij verder afkoelt.

Cranberrysaus-2

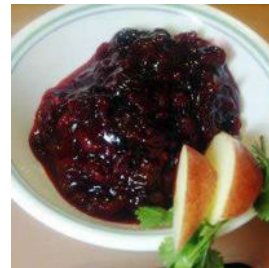
Menugang Bijgerecht
Keuken -
Bron allrecipes.nl

Soort Koken
Type Saus

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

- 225 g verse cranberry's
- 200 g kristalsuiker
- 100 ml water



Bereiding

1. Cranberry's, suiker en water in een magnetronbestendige schaal vermengen.
Afdекken met vetvrij papier en op hoge stand koken tot de cranberry's barsten (ong. 7 minuten).
2. Gekoeld serveren.

Cranberrysaus-3

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Saus	Slank	Nee
Bron	Internet		Sterren	

Ingrediënten

- 1 zak (340 g) verse cranberry's
- 200 g suiker
- 150 ml water
- geraspte schil van 1 onbehandelde sinaasappel
- zout



Bereiding

Cranberry's controleren en samen met de suiker en sinaasappelrasp in een pan doen.

Al roerend ca. 10 minuten op matig vuur laten koken.

Op smaak brengen met zout.

Laten afkoelen.

Serveertips:

De cranberrysaus kan naar eigen smaak gearomatiseerd en verfijnd worden.

Aromatisch en kruidig met gember, gemalen kruidnagels, versgemalen nootmuskaat en fijngevreven verse gember.

Pikant-tropisch met fijngehakte chilipeper, stukjes ananas en fijngehakte koriander.

Exotisch met kardemomvruchten, steranijs en een vers vanillestokje.

Cranberrysaus-4

Menugang Bijgerecht
Keuken -
Bron Internet

Soort Koken
Type Saus

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

- 2 kopjes bosbessen (vers of bevroren)
- ½ kop ahornsiroop (of suiker)
- ½ kopje water (of sinaasappelsap of appelcider, enz.)



Bereiding

1. Plaats alles in een saus pan en laat sudderen tot de cranberries zijn gebarsten.
2. Prak de cranberries een beetje.
3. Laat afkoelen in de koelkast.

Serveertips

Lekker bij mijn Gebraden kalkoenfilet Tijm en rozemarijn.

Cranberry-sinaasappel saus met cognac

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type Saus	Slank	Nee
Bron	allrecipes.nl		Sterren	

Ingrediënten

Porties: 8

- 6 el geraspte sinaasappelschil
- 450 ml water 665 ml
- 400 g ruwe rietsuiker 480 g
- 150 ml sinaasappelsap 180 ml (van sinaasappels)
- 1 el citroensap
- 350 g cranberries ==>>>420 g
- 1 el cognac



Bereiding

1. In een kleine, afgesloten pan op een middelhoog vuur sinaasappelrasp en water aan de kook brengen.

Vuur laag zetten en 15 minuten laten sudderen.

Sinaasappelrasp en 5 eetlepels vocht uitnemen en de rest afgieten.

2. Aan het bewaarde vocht suiker, sinaasappelsap en citroensap toevoegen.

Aan de kook brengen en in een open pan op laag vuur 3 minuten laten sudderen.

Daarbij frequent roeren.

3. Cranberries toevoegen.

Vuur matig hoog zetten en 10 minuten koken tot de cranberries gebarsten zijn en een lepeltje saus op een koud bord blijft liggen.

4. Pan van het vuur halen en cognac erdoor roeren. Weckpotten tot 1 cm onder de rand volscheppen.

Potten sluiten en gekoeld bewaren (maximaal 2 weken).

Cranberry-sinaasappelsaus

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type Saus	Slank	Nee
Bron	allrecipes.nl		Sterren	

Ingrediënten

Porties: 24

- 675 g verse cranberry's
- schil van 1 sinaasappel, geraspt
- 3 stokjes kaneel
- 450 ml sinaasappelsap
- 450 g donkerbruine basterdsuiker



Bereiding

1. Cranberry's, sinaasappelrasp, kaneel, sinaasappelsap en basterdsuiker in een pan vermengen en net onder water zetten.

Op een hoog vuur aan de kook brengen.

2. Het vuur meteen laag zetten en ong. 1 uur zachtjes laten sudderen tot de saus is ingedikt.

3. Proeven en eventueel naar smaak suiker toevoegen.

Té gare cranberrysaus bestaat niet, dus laat maar lekker inkoken.

Afkoelen en afgedekt in de koelkast bewaren.

Druivencrumble met hazelnoten

Menugang	Nagerecht	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Crumble	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 500 g groene gehalveerde druiven
- 90 g bloem
- 40 g fijngehakte hazelnoten
- 40 g bruine basterdsuiker
- ½ tl kaneelpoeder
- ¼ tl kruidnagelpoeder
- 50 g ijskoude boter, in stukjes
- 125 ml room, lobbig geklopt

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Verdeel de druiven over 4 ingevette lage ovenvaste schaalpjes.

Meng de bloem, hazelnoten, basterdsuiker, kaneelpoeder en kruidnagelpoeder.

Voeg de boter toe en meng dit met de vingers door het bloemmengsel totdat een korrelig geheel ontstaat (crumble).

Verdeel de crumble over de druiven en zet de schaalpjes 40 minuten in de oven op 180 °C.

Serveer de crumble met de lobbig geklopte room.

Druivendressing.

Menugang	Bijgerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Franse	Type	Dressing	Slank	Nee
Bron	Allerhande		11-2001	Sterren	

Ingrediënten

Benodigd:

- 1 el witte wijnazijn
- 1/3 bak witte pitloze druiven (à 500 g)
- 1 tl vloeibare honing
- 4 el zonnebloemolie
- peper
- 1 el witte wijn
- zout



Bereiding

Was de druiven.

Snijd de druiven in vieren.

Klop in een kommetje de azijn, wijn, olie en honing tot een sausje.

Breng de saus op smaak met zout en peper.

Schep de druiven door de saus.

Druivengelei

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gelei	Slank	Nee
Bron	Website:datisjammie.nl			Sterren	

Ingrediënten

- 2½ dl droge witte wijn
- 2½ dl water
- 1 kg witte druiven
- 500 g zure appels
- 1 citroen
- suiker (hetzelfde als het sapgewicht, zie bereiding hieronder)

Optie toevoegen specerijen:

- vanille, kaneel of kruidnagels

Bereiding

Witte druivengelei met witte wijn is bijvoorbeeld een klassieker.

Hierbij een recept uit 'Larousse Confituren' dat ik eerder een keer heb gemaakt.

Je brengt de droge witte wijn en water aan de kook en voegt de witte druiven toe.

Laten sudderen (15 min) en de druiven met een schuimspaan zachtjes aandrukken om het sap eruit te krijgen.

Voeg de zure appels toe (ongeschild, in vieren gesneden) en 1 citroen (biologisch, schoon geboend en in plakjes gesneden).

Laat alles nog 30 minuten zachtjes pruttelen.

Giet alles door een zeef (eventueel met neteldoek) en laat de fruitpulp 3-4 uur uitdruipen.

Weeg het sap af.

Weeg de suiker af (neem hetzelfde gewicht aan suiker als de hoeveelheid sap).

Doe het sap en de suiker in de pan en verhit zachtjes.

Breng aan de kook als de suiker helemaal is opgelost.

Schuim tussendoor af. Laat +/- 10 minuten koken tot het stollingspunt is bereikt.

Controleer de dikte en vul vervolgens de schone potten.

En klaar is je druivengelei.

Als je liever minder suiker toevoegt, gebruik dan geleisuiker speciaal of Marmello.

Druivenjam

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Jam	Slank	Nee
Bron	Website: smulweb.nl			Sterren	

Ingrediënten

- 1½ kg druiven
- ½ citroen
- 1 glas water
- 500 g suiker

Bereiding

Was de druiven goed en haal de steeltjes er af.

Zet de druiven onder water in een pan en laat ze zachtjes koken.

Als de druiven boven komen drijven doe je het vuur uit en voeg je het citroensap toe.

Laat afkoelen.

Daarna afgieten en pureren in een draaizeef. (kan ook met een gewone zeef en een houten lepel, kost alleen meer tijd).

De pitje en velletjes blijven achter in de zeef.

Weeg het pulp en neem een gelijke hoeveelheid suiker.

Giet in een grote pan met dikke bodem 1 glas water per 500 g suiker.

Doe de suiker erbij. verwarm eerst langzaam op laag vuur.

Als het warm begint te worden het vuur hoger zetten tot er grote bellen ontstaan die een tijdje blijven liggen.

Doe de pulp erbij en breng opnieuw aan de kook, ondertussen blijven roeren.

Zet dan het vuur weer laag en laat het een tijdje pruttelen.

Schuim de jam af.

Doe het in potten en zet die 5 minuten op de kop.

Laat de potten afkoelen en klaar.

Dit is eigenlijk voor witte druiven maar het kan ook met blauwe druiven.

Je krijgt er zo'n 3 potjes uit, afhankelijk van de grootte van de pot.

De jam is goed als: je met een houten lepel een druppeltje op een koude bord legt en het bord verticaal houdt.

Als het druppeltje niet naar beneden loopt.

Het mag wel een klein beetje uitzakken, maar niet te veel.

Framboos-rabarber compote met esdoornsiroop

Menugang	Nagerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Compote	Slank	Nee
Bron	Kookboek Compote, genieten van vruchtenmoes van Ilona Chovancova			Sterren	

Ingrediënten

- 1 kg rabarber
- 150 g rietsuiker
- 3 el esdoornsiroop
- 250 g verse frambozen of frambozen uit de diepvries



Bereiding

Spoel de stelen rabarber onder de koude kraan.

Trek zo nodig taaie draden van grote stelen en gooi ze weg.

Snijd de stelen in kleine stukjes.

Doe de stukjes rabarber, suiker, esdoornsiroop en 3 el water in een pan.

Laat onder regelmatig roeren 10 minuten koken op hoog vuur.

Voeg zodra de rabarber zacht begint te worden de frambozen toe (bewaars een paar frambozen voor het garneren).

Laat alles nog ca. 5 minuten koken.

Laat afkoelen en draai tot een puree.

Serveer heel koud.

Garneer met een paar verse frambozen.

Frambozen meringue

Menugang	Hapje	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Meringue	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- 8 eiwitten van verse middelgrote eieren
- snufje zout
- 500 g fijne tafelsuiker
- 10 ml citroensap
- ½ el maïzena

Voor de vulling:

- 250 g frambozen
- 250 ml slagroom
- 60 g suiker
- verse munt

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Leg een siliconen bakmat op een standaard, niet ingevette bakplaat.

Klop de eiwitten stijf met het zout en voeg beetje bij beetje de fijne suiker en het citroensap toe tot de massa stijve, glanzende pieken vormt.

Spatel de maïzena erdoor.

Schep het eiwitmengsel op het bakpapier in de cirkel en strijk de bovenkant glad.

Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak de meringue in 1 uur en 3 kwartier gaar.

Laat de meringue afkoelen.

Klop de slagroom stijf met de suiker en garneer de taart met een dikke laag slagroom, verse munt en frambozen.

Tip:

Op de laag slagroom kun je ook wat geroosterd amandelschaafsel strooien voor een extra feestelijke afwerking!

Frambozen met blauwe kaas als salade

Menugang	Bijgerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	www.puurrsuzanne.nl			Sterren	

Ingrediënten

- 40 g veldsla
- 60 g frambozen
- 1 avocado
- 40 g pecannoten, ongebrand en ongezout
- 2 el Castello Danish Blue Crumbled blauwe kaas (o.a. verkrijgbaar bij Jumbo)
- 3 blaadjes basilicum
- sap van ¼ citroen
- 2 el olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- 1 tl honing



Bereiding

Snijd de avocado in blokjes.

Meng de blokjes avocado met de citroensap en breng op smaak met peper en zout.

Meng in een kleine kom olijfolie, balsamicoazijn en honing.

Dit wordt je dressing voor over de salade.

Doe de veldsla in een kom of op een mooi bord.

Meng met de helft van de dressing.

Schep nu de avocado erdoor heen.

Verdeel de frambozen over de salade en besprenkel deze met de rest van de dressing.

Breek de pecannoten in stukken en verdeel over de salade.

Schep nu de blauwe kaas over de salade.

Als allerlaatste scheur je de blaadjes basilicum in stukken en garneer je deze over de salade heen.

Frambozen panna cotta met kiwi en kokosmeringue

Menugang	Nagerecht	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Meringue	Slank	Nee
Bron	Angélique Schmeinck			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

Kokosmeringue:

- ½ citroen
- 2 eiwitten
- 75 g fijne tafelsuiker
- 140 g geraspte kokos

Frambozen panna cotta:

- 1 citroen
- 1 vanillestokje
- 400 ml slagroom
- 50 g suiker
- 4 g gelatine
- 175 g diepvries frambozen

Garnering:

- 2 kiwi's
- 1 papaja
- 1 bakje frambozen

Bereiding

's MIDDAGS VOORBEREIDEN

Kokosmeringue:

Verwarm de oven voor op 95 °C.

Bekleed een bakplaat (zonder opstaande rand) met een bakmat of bakpapier.

Ontvet een glazen kom door deze met een halve citroen in te smeren.

Klop de eiwitten in de schaal schuimig met de handmixer.

Voeg in drie gedeeltes de suiker toe en blijf doorkloppen tot het eiwit in stevige pieken staat.

Spatel driekwart van de kokos door het eiwit.

Vorm met twee kleine lepels of met een spuitzak met gladde spuitmond 'minitoefjes' van circa 1 centimeter op het bakpapier.

bestrooi ze royaal met de resterende kokos.

Droog de meringue 1,5-2 uur in de voorverwarmde oven tot ze volkomen droog en krokant zijn.

Met dit recept maak je meer meringues dan nodig is voor de borden.

Bewaar ze in een luchtdicht gesloten bak tussen vetvrij papier.

Ze zijn heerlijk bij de koffie of als koekje.

Frambozen panna cotta:

Haal met een dunschiller de schil van de citroen. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit.

Breng 300 milliliter slagroom met de helft van de suiker, de citroenschillen en vanille aan de kook.

Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze zacht zijn.

Frambozen panna cotta met kiwi en kokosmeringue

Laat de room op laag vuur zachtjes inkoken tot 175 milliliter. In een brede pan duurt dat circa 10 minuten. Blijf regelmatig roeren.

Zodra de room is ingekookt ziet het er dik en crèmekleurig uit en aan de oppervlakte verschijnen grote bubbels.

Voeg de diepvriesframbozen toe en roer door de warme room tot ze opgelost zijn.

Voeg de gelatine toe aan het room-rambozenmengsel en laat al roerende oplossen.

Laat het mengsel nu niet meer koken!

Schenk door een fijnmazige zeef en laat afkoelen.

Zet eventueel op een schaal met ijswater en roer zo nu en dan tot het roommengsel bijna begint te geleren.

Klop intussen de resterende slagroom met de resterende suiker tot yoghurt dikte en spatel door het room-rambozenmengsel.

Schep de panna cotta in diepe borden of kleine vormen en laat opstijven in de koelkast.

Dit kan tussen de 15–30 minuten duren.

's AVONDS AFMAKEN

Garnering:

Schil de kiwi en snijd in parten. Schil en snijd de papaja in parten.

Opmaak bord:

Verdeel de kiwi, papaja en frambozen samen met de kokosmeringue over de panna cotta.

Wijntip:

Moscato d'Asti (Moscato uit Asti).

Bereiding ca 45 minuten + 2 uur wachttijd

Frambozenbavarois met coulis van kiwi

Menugang	Nagerecht	Soort	Koelkast	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Bavarios	Slank	Nee
Bron	De Keuken van Bolleken http://members.fortunecity.de/bolleken2/			Sterren	3

Ingrediënten

- 300 g frambozen (eventueel diepvries)
- ½ citroen (sap)
- 4 blaadjes gelatine
- 3 eiwitten
- 2 el verse kaas
- 2 dl room
- 125 g suiker
- 1 kiwi



Voor de kiwicoulis :

- 3 kiwi's
- 3 el suiker

Bereiding

Begin 6 uur van tevoren :

Week de gelatineblaadjes enkele min. in ruim koud water.

Breng intussen 3½ el water aan de kook met de suiker.

Neem de pan van het vuur.

Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze, flink roerend, op in het suikerwater.

Plet de frambozen (indien diepvries eerst laten ontdooien) met een vork en roer ze samen met het citroensap onder het gelatinemengsel.

Laat het wat afkoelen.

Klop de eiwitten en de slagroom stijf.

Roer eerst de verse kaas en vervolgens de slagroom door de frambozenbrij.

Ten slotte schept u er voorzichtig de stijfgeklopte eiwitten onder.

Strijk een cake- of puddingvorm of individuele vormpjes in met olie en schep er de bavarois in.

Laat het tenminste 6 uur opstijven in de koelkast.

Voor de kiwisaus laat u 3 el suiker met 3 el water inkoken (niet laten kleuren!).

Voeg er 3 geplette kiwi's aan toe en druk indien gewenst door een zeef (niet mixen, want gemixte kiwipitjes smaken bitter).

Stort de frambozenbavarois op een bord of schotel.

Giet er de kiwisaus rond en versier met schijfjes kiwi.

Frambozenbroodjes met amandelspijs

Menugang	Brood	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	blondiekookt.nl			Sterren	

Ingrediënten

Deeg:

- 500 g bloem + extra om uit te rollen
- 1 zakje gedroogde gist (7 g)
- 2 el custardpoeder
- 1 ei
- 225 ml melk
- 75 g roomboter, op kamertemperatuur



Vulling:

- 250 g frambozen (diepvries)
- 250 g amandelspijs
- 1 ei
- 1 tl geraspte citroenschil
- 1½ tl gemalen kaneel
- 2 el rietsuiker

Afwerking:

- 100 g poedersuiker
- Eventueel nog wat citroensap

Bereiding

Laat de frambozen in een zeef boven een kom ontdooien en vang het sap op.

Kneed in een kom de bloem, gist, custard, ei, melk, 3/4 tl zout de boter tot een soepel deeg.

Vorm een bal en laat afgedekt met een theedoek 1 uur op een lauwwarme plaats.

Ik zette mijn schaal bij de verwarming.

Druk het deeg plat en kneed het nog eens flink door.

Rol het dan uit op een met bloem bestoven werkvlak tot een lap van 25 bij 35 cm.

Meng de amandelspijs met het ei en de citroenrasp tot het smeug is.

Strijk een brede baan spijs over de breedte van het deeg uit.

Verdeel de frambozen over het deeg.

Je kan ze ook nog eventjes een beetje uitdrukken in de zeef zodat er minder vocht in je broodjes zit.

Bestrooi met kaneel en rietsuiker.

Rol het deeg losjes op en snijd de rol in 12 tot 14 dikke plakken.

Laat de broodjes nogmaals 45 minuten op een lauwwarme plaats laten rijzen onder een oude theedoek.

Let op: de frambozen laten vlekken achter op je theedoek.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Bak de broodjes in de hete oven in 20-25 minuten goudbruin en gaar.

Meng het opgevangen frambozensap met de poedersuiker en meng daar een dik glazuur van.

Bewaar afgedekt tot gebruik.

Als dit suikermengsel niet dun genoeg is om over de broodjes te laten lopen, voeg dan nog wat druppels citroensap toe.

Neem de broodjes uit de oven en laat het glazuur erboven van een vork lopen.

Frambozenbroodjes met amandelspijs

Laat het glazuur een beetje drogen en ze zijn klaar om te serveren.

Frambozengratin

Menugang	Nagerecht	Soort	Grill	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gratin	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	

Ingrediënten

- ½ ltr room
- 2 eieren
- 1 eierdooier
- 50 g suiker
- 300 g broyage (150 g poedersuiker + 150 g amandelpoeder)
- 4 pakjes frambozen

Bereiding

Verwarm de grill.

Klop de room stijf.

Klop de eieren en de eidooier op met de suiker tot een vast schuim en meng er de broyage door en vervolgens de geklopte room.

Schik de frambozen in diepe borden en schep op elk bord een eetlepel van de bereiding.

Plaats de borden 4 minuten onder de grill en serveer.

Frambozenjam

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Jam	Slank	Nee
Bron	Kookboek Jams, chutneys & tafelzuur van Gloria Nicol			Sterren	

Ingrediënten

- 1 kg frambozen
- het sap van 1 kleine citroen
- 800 g verwarmde suiker (zie onderaan het recept)



Bereiding

Doe de frambozen en het citroensap in een confituurpan.

Verhit het mengsel op matig vuur om het sap eruit te trekken.

Plet de frambozen met de achterkant van een lepel tot het fruit zacht is en er veel sap is.

Wrijf het fruit door een fijne zeef als je jam zonder pitjes wilt.

Schep de verwarmde suiker door het fruit. Roer op matig vuur tot de suiker volledig is opgelost.

Draai het vuur hoger en breng de jam stevig aan de kook. Kook tot de jam het stollingspunt heeft bereikt:

==>> controleer de dikte van de jam door een paar druppels op een koud schoteltje te laten vallen.

Als de jam meteen stolt en dikker wordt, is hij klaar. Schuim zo nodig af.

Schep de jam in hete, gesteriliseerde potten en sluit die af.

Verwarm de suiker.

Doe de suiker eerst in een kom en verwarm in de oven (ca. 20 minuten op de laagste stand) voordat je hem door het fruit schept.

Daardoor zal de suiker sneller oplossen.

Tip:

Sommige mensen houden van jam met pitjes erin, anderen niet.

Je hebt een keus met frambozenjam.

Wrijf de jam gewoon door een zeef als je van de heerlijke smaak van frambozen houdt, maar de pitjes vervelend vindt.

De smaak blijft even goed als jam met pitjes erin.

Frambozenjam met gember

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	Internet		Sterren	

Ingrediënten

- 1 citroen
- 1 cm stukje verse gember, geschild
- 250 g frambozen
- 1 el citroensap
- 3 kardemom peulen, gekneusd
- 200 g geleisuiker
- 1 el eau de vie, liefst Framboise



Bereiding

Boen de citroen schoon, rasp de gele schil eraf en pers het uit.

Rasp de gember fijn.

Schep de frambozen in een mengkom met de citroen, gemberrasp, citroensap, de kardemom peulen en de geleisuiker.

Roer het goed doorelkaar

Laat dit 3 uur staan.

Breng het hierna aan de kook in een rvs pan.

Laat het 4 minuten goed doorkoken.

Laat het even afkoelen.

Roer de eau de vie erdoor en schenk het in een schone glazen pot.

Dek het af met een cirkel vetvrije papier en sluit het af.

Bewaar het in de koelkast.

Frambozensaus

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastromen"		Sterren	

Ingrediënten

- 200 g frambozen
- 1 borrelglas frambozenlikeur
- 3 el poedersuiker

Bereiding

Verwarm de frambozen in een pan met de poedersuiker en de likeur.
Laat enkele minuten koken.
Laat daarna afkoelen.

Frambozensaus-3

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Saus	Slank	Nee
Bron	Internet		Sterren	

Ingrediënten

- 250 g frambozen (schoongemaakt)
- 50 g suiker
- 2 el citroensap
- 2 el frambozenlikeur



Bereiding

Doe alle ingrediënten in een pan en brenmg alles aan de kook.
Laat de frambozen op een laag vuur in ca 6 minuten tot moes koken.
Pureer de frambozen en laat de saus afkoelen.
Je kunt deze saus warm of koud serveren.
Soms kan het zijn dat warme saus lekkerder kan zijn.
Toch verdient het de voorkeur deze saus juist koud te gebruiken.

Frambozensorbet met perzik en aardbeien

Menugang Nagerecht
Keuken -
Bron Internet

Soort Mengen
Type Yoghurt

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

- 4 halve perziken (uit blik)
- 250 g aardbeien
- 1 bak Mona yoghurtijs frambozen à 650 ml
- 8 el perziksap (uit blik)
- slagroom uit een spuitbus



Bereiding

Snijd de perziken in dunne partjes.

Was de aardbeien en snijd ze in plakjes.

Verdeel het ijs over 4 glazen.

Schep de aardbeien en de perzik erover en lepel er het sap over.

Spuit er een flinke toef slagroom op.

Serveer direct.

Jam Homemade zo maak je het

Menugang	Basis Instructie	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	www.culy.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 2 potten homemade jam:

- 2 schone glazen (weck)potten
- 500 g schoongemaakt fruit, bijvoorbeeld aardbeien, bramen of frambozen
- 500 g geleisuiker
- een paar druppels citroensap



Bereiding

Je kunt jam maken van allerlei soorten fruit, denk aan: aardbeien, bramen, frambozen en vijgen.

Een combinatie van twee of meer soorten is ook lekker.

Handig bij het maken van homemade jam is een grote, hoge pan met dikke bodem.

De jam kan nogal eens gaan spetteren dus zo'n pan verkleint de kans dat straks je hele keuken onder de jam zit.

Om ervoor te zorgen dat je jam niet te waterig wordt is het slim om (vooral zacht fruit zoals frambozen en aardbeien) met een natte theedoek schoon te maken in plaats van te wassen.

Schone potjes:

Belangrijk zijn ook de potjes waar je ze in doet: deze moeten van glas zijn en goed afsluitbaar.

Het beste kun je de potjes steriliseren zodat je de jam straks op een hygiënische manier kunt bewaren.

Een simpele manier om dat te doen is zo:

Doe de lege potten (en deksels) in een pan met kokend water (haal ze er pas uit als je ze gaat vullen met jam).

Vul de potten met de jam, draai de deksels er op en zet de potten op de kop.

Omdat de jam nog heet is verdwijnt de overtollige lucht.

Laat een minuut of vijf zo staan en laat de jam rustig afkoelen.

Lekkere combi's:

- Bosvruchtenjam: een mix van bramen, blauwe bessen, frambozen en aardbeien
- Appel-kaneeljam: appels met twee eetlepels kaneel
- Ananas-basilicumjam: ananas met twee eetlepels verse basilicum
- Vijgen-citroenjam: vijgen met 1 citroen in heel dunne schilletjes gesneden
- Pompoen-gemberjam: pompoen met 1 theelepel gemberpoeder

Zo maak je de jam:

Snijd het schoongemaakte fruit in kleine stukjes of pureer het in de keukenmachine.

Doe al het fruit tegelijk in een grote hoge pan, samen met het citroensap en de geleisuiker.

Breng op matig hoog vuur al roerende aan de kook tot de jam gaat borrelen en koken.

Blijf roeren en draai na ongeveer vier minuten het vuur uit.

Als er schuim op het mengsel zit schep je dit eraf.

Jam Homemade zo maak je het

Vul de potten met de jam en sluit goed af.

Bewaren:

Op een koele, donker plek is de jam ongeopend ongeveer zes maanden houdbaar.

Eenmaal geopend kun je de jam vier weken in de koelkast bewaren.

Jam van zomervruchten zonder suiker

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	Okoko Recepten		Sterren	

Ingrediënten

- 250 g aardbeien
- 500 g blauwe bessen
- 250 g frambozen
- 15 ml vloeibare zoetstof



Geleerhulp:

- 15 g Marmello 1, verkrijgbaar bij drogist of natuurvoedingswinkel

Extra benodigd:

- 3 glazen potten met schroefdeksel

Bereiding

Verwijder de kroontjes van de aardbeien.

Kook de blauwe bessen, aardbeien en frambozen en 50 ml water tot moes in een pan met dikke bodem.

Meng de geleerhulp met de vloeibare zoetstof en voeg dit mengsel toe aan de vruchtenmoes.

Kook de massa, al roerend, 1 minuut door.

Zet de schone potten op een doek of plank.

Vul de potten tot iets onder de rand met de hete jam en sluit ze af met de deksels.

Zet ze 10 minuten omgekeerd weg waardoor het restje lucht in de pot door de hete jam wordt verdeeld en de deksel aan de binnenkant extra verhit wordt zodat bederf kan worden voorkomen.

Bewaar geopende potten in de koelkast.

Jam zonder suiker is dan ongeveer 3 weken houdbaar.

Kersen geflambeerd

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Chutney	Slank	Nee
Bron	Ria & Henk de Kock		Sterren	3

Ingrediënten

- 1 klontje boter
- 1 scheut Cherry Marnier
- 1 tl citroensap
- 1 scheut cognac
- 1 el kersen op sap
- 1 scheut kersensap
- 1 scheut Kirschwasser
- 1 el stijfgeklopt slagroom
- 2 atl suiker

Bereiding

Verhit de boter.

Karamelliseer de suiker in de boter.

Voeg het citroen- en kersensap toe aan de boter.

Roer de boter tot de suiker geheel is opgelost.

Voeg de kersen toe aan het kersensap.

Laat de kersen goed heet worden.

Giet de cognac en Kirschwasser over de kersen.

Steek de cognac en Kirschwasser aan.

Voeg als de vlammetjes weer gedoofd zijn de Cherry Marnier.

Voeg een toef slagroom toe aan de kersen.

Kersen jubilé (Cerises jublé)

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

- 1 ltr kersen op sap
- 3 el rode wijn
- 1 ltr vanilleijs
- 2 el rode bessengelei
- 1 mespunt kaneel
- kirsch
- 2 tl maizena

Bereiding

Laat de kersen uitlekken.

Voeg het sap bij de wijn, kaneel en de bessengelei en verwarm dit.

Bind het licht met maizena.

Leg de kersen in een flambeerpan en giet de warme saus erover en verwarm nog even.

Flambeer de kersen met de kirsch.

Leg op elk bord twee balletjes ijs en schenk er de kersen en saus over.

Kersen-ricotta mousse

Menugang	Nagerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Mousse	Slank	Nee
Bron	AllerHande januari 2000			Sterren	

Ingrediënten

- 3 blaadjes witte gelatine
- 40 g kersen uit een potje (4 kersen apart houden voor garnering)
- 2 dl slagroom
- 40 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 200 g ricotta (kaas)
- 60 g pure chocolade
- 4 plakken chocoladecake (à ca. 1 cm dik)

Bereiding

Gelatine in ruim koud water ca. 5 minuten laten weken.

Kersen in stukjes snijden.

Slagroom met suiker stijf kloppen.

Vanillesuiker en stukjes kers door ricotta roeren.

In pan ½ dl siroop uit potje kersen verhitten.

Gelatine goed uitknijpen en van vuur af in hete siroop oplossen.

Door ricotta scheppen.

Chocolade grof hakken en door ricotta mengen.

Slagroom erdoor scheppen.

Met uitsteekring uit plakjes cake 4 rondjes steken.

Uitsteekringen bekleden met plasticfolie en op vier bordjes zetten.

Rondjes deeg in ringen leggen.

Ricottamengsel erover verdelen en bovenkant gladstrijken.

Mousse in koelkast in ca. 1 uur laten opstijven.

Ringen verwijderen en plasticfolie van mousse trekken.

Garneren met kers.

Tip:

Voor het uitsteken kunt u ook plastic bekertjes zonder bodem gebruiken.

Wijnadvies:

Warre's Heritage Ruby Port

Info:

Het originele recept van Clara den Hartogh wordt gemaakt met gekonfijte amarenakersen en ½ dl amarenasiroop in plaats van cocktail cherries.

Bij gebruik van amarenakersen de cake besprenkelen met ca. 1½ eetlepel marasquin (slijter).

Kersen-rozemarijnjam

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Jam	Slank	Nee
Bron	Wevsite: elleeten.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 15 personen:

- 1,3 kg kersen
- 700 g suiker
- sap van 1 citroen
- 4-6 takjes rozemarijn

Extra:

- 4 lege jampotten



Bereiding

Was de kersen en verwijder de steeltjes en pitten (doe dat boven een schaal, om vrijkomend sap op te vangen).

Gooi de pitten niet weg, maar spoel ze af met koud water en verpak ze in een stukje doek.

Meng de kersen met het opgevangen sap, het citroensap en de suiker en dek de schaal af met vershoudfolie.

Laat de kersen 2 uur marinieren.

Schep de kersen dan voorzichtig om en doe ze in een pan met dikke bodem.

Leg het zakje kersenspitten erin, breng aan de kook en laat 15 min zachtjes koken.

Schep het schuim eraf.

Laat de kersen uitlekken in een zeef die in een kom hangt.

Breng het opgevangen vocht opnieuw aan de kook, laat het 15 min inkoken en schep eventueel schuim eraf.

Doe de kersen terug in de pan en kook ze nog 5 min mee.

Verwijder het pittenzakje.

Dompel de potten in kokend water en laat ze uitlekken op een schone theedoek.

Leg in elke pot een takje rozemarijn, schep de kokendhete kersenmassa erop en sluit de potten direct af.

Laat de jam afkoelen.

TIP

Zet om te controleren of de jam de juiste dikte heeft een schoteltje in de koelkast (koel laten worden).

Laat hierop als de jam klaar lijkt, een dikke druppel van de hete kersenmassa vallen.

Als deze meteen stolt, is de jam goed.

Zo niet, kook de jam dan nog wat verder in.

Kruisbessen brandewijn

Menugang	Bijgerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Drank alcoholisch	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl			Sterren	

Ingrediënten

- Kruisbessen (rode, dat is leuker voor het eindresultaat)
- Brandewijn (ik gebruikte die van Mispelblom)
- Eventueel suiker



Bereiding

Via Arnoud Aten ontving ik dit lekker recept.

Arnoud's verhaal: Behalve de bekende manieren om kruisbessen te bewaren, zoals invriezen of jam er van te maken, maak ik er ook brandewijn van.

Deze manier heb ik ook o.a. gebruikt met peren.

Omdat kruisbessen kleiner zijn heb ik ze deze keer niet doorgesneden, maar ze licht gepureerd met een staafmixer.

Daarmee had ik veel sneller resultaat, maar heb er toch spijt van, want de brandewijn blijft troebel, maar smaakt wel goed.

Hierbij het recept van Arnoud voor heldere kruisbessenbrandewijn...

Maak de kruisbessen schoon, verwijder de steeltjes en kroontjes.

Als ze nat zijn, dan droog deppen.

Snijd ze doormidden en doe ze in een pot.

Voeg eventueel suiker toe, maar niet meer dan 250 g op 500 g kruisbessen.

Ik heb dat niet gedaan omdat de kruisbessen al zoet waren.

Giet in de pot de brandewijn erbij zodanig dat er een centimeter brandewijn boven de bessen staat.

Dit mengsel laten staan.

Elke dag de pot schudden.

Je zult zien dat de rode kleur van de bessen in de brandewijn komt.

Na een paar weken een beetje proeven hoe de smaak is.

Je kan de pot zo lang laten staan, maar het beste is toch om na 1 á 2 maanden het mengsel door een kaasdoek te filteren en in een fles te doen.

Tip:

In plaats van brandewijn kun je ook Bacardi of Wodka gebruiken.

Kruisbessen brûlée

Menugang Nagerecht

Soort Oven

Snel Nee

Keuken Hollands

Type Brûlée

Slank Nee

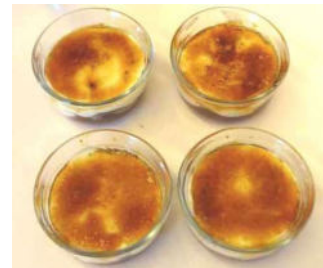
Bron www.kruisbes.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 4-6 personen:

- 250 g rijpe rode kruisbessen
- 6 el biologische kruisbessenjam
- 1 el rozenwater
- 1 el limoensap
- geraspte schil van 1 limoen
- 250 g Mascarpone
- 125 ml dikke Griekse yoghurt
- 40 g witte basterdsuiker
- 4 el lichtbruine basterdsuiker



Bereiding

Iedereen kent crème brûlée, maar kruisbessen brûlée?!

Een mooie nieuwe uitdaging.

De smaak is heerlijk.

Het knapperige dakje met daaronder het romige mengsel met frizure kruisbessen: heerlijk!

Was de kruisbessen en halveer ze.

Meng de kruisbessenjam met het limoensap en het rozenwater en schep er de gehalveerde kruisbessen door.

Verdeel dit mengsel over 4 ovenvaste dessertschaaltjes van 200 cc inhoud.

Klop de witte basterdsuiker met de limoenschil en de yoghurt door de mascarpone en verdeel dit over de kruisbessenmassa.

Dek het mengsel af met de lichtbruine basterdsuiker.

Zet de schaaltes op een ovenrooster 4 minuten dicht onder de hete grill.

Je kunt deze brûlée natuurlijk ook maken met een speciale brander.

Deze is te zien op de foto.

Hiermee kun je met grote precisie zorgen dat de suiker overal flink borrelt.

Als dat het geval is stop je met branden en vervolg je het recept.

Gebruik je de grill haal de dessertschaaltjes er dan uit zodra de bruine suiker flink borrelt.

Laat de schaaltes eerst 1 uur op het aanrecht afkoelen.

Zet ze daarna nog een uur in de koelkast. Eet smakelijk!

Kruisbessen compôte

Menugang	Nagerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Compote	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 500 g kruisbessen
- 100 g suiker
- 110 ml water

Optioneel als toevoeging:

- 1 rode peper, 1 opgesneden vanillestokje, stukje steranijs, of 1 stokje kaneel meentrekken.



Bereiding

De ideale bereiding voor mensen met een eigen moestuin.

Op het moment dat je denkt wat moet ik met al die kruisbessen leg je een voorraad aan.

Die komt goed van pas de rest van het jaar.

Tijdens die momenten dat je denkt 'Waren er maar weer kruisbessen'!

Was de kruisbessen en verwijder het kroontje en steeltje.

Engelsen noemen dat zo mooi 'Topped and Tailed'.

Breng kruisbessen met suiker en 100 ml water aan de kook.

Kook het geheel op een laag vuur totdat de bessen opengebarsten zijn.

Dit duurt ongeveer 20 minuten.

Proef of de compote voldoende zoet is en voeg indien nodig wat extra suiker toe.

Zet het vuur uit en giet de compote in schone potten (zie tips hieronder).

Sluit de potten zo snel mogelijk.

Zet ze een kwartier op de kop.

Keer ze weer om en laat het geheel afkoelen.

De potten kun je (mits ze schoon gewerkt hebt) zeker een jaar bewaren.

Tip:

Laat een rode peper, opgesneden vanillestokje, stukje steranijs, of stokje kaneel meentrekken.

Serveertips:

Kruisbessencompote is lekker bij: vla, yoghurt, kwark, pudding, en wentelteefjes.

Verder is deze compote lekker bij eend, lam, schaap en makreel.

Schone pottentip:

Werk zo schoon mogelijk.

Zet de potten in een pan koken water en haal ze er pas uit als je ze af gaat vullen.

Een andere optie is om de potten in heet water met soda te zetten.

Was de potten vlak voor je gaat afvullen met een afwasborstel.

De soda maakt het glas anders dof en dan ziet je kruisbessencompote er minder lekker uit.

Kruisbessen flappen

Menugang	Hapje	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 10 personen:

- 10 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 300 g kruisbessen
- 100 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 el paneermeel
- 2 el maïzena
- 2 eidooiers voor het bestrijken
- 30 g suiker om de flappen te bestrooien
- poedersuiker voor het bestrooien



Bereiding

Van Eline Windig kreeg ik dit lekkere recept toegestuurd.

Het originele recept was voor kleinere envelopjes maar dat heb ik aangepast naar grote zodat je het van kant en klare plakken bladerdeeg kunt maken.

Het zijn dus kruisbessenflappen geworden.

Als je deze flappen te groot vindt kun je de stukken bladerdeeg natuurlijk gewoon halveren voor halve flappen.

Eline heeft er mooie herinneringen aan: "Mijn moeder maakte de kruisbessenevenlopjes altijd wanneer de kruisbessenstruik vruchten had".

Stapels en stapels hadden we er.

Helemaal feest was het wanneer ze voor de lunch mee naar school mochten.

De plakjes bladerdeeg ontdooien.

De kruisbessen wassen, schoonmaken en afdrogen.

Vermengen met suiker, vanillesuiker, paneermeel en maïzena.

De oven voorverwarmen op 200 °C.

Een bakplaat met bakpapier bedekken.

De ontdooide plakken bladerdeeg vullen met ongeveer 2 flinke lepels van het kruisbessenmengsel.

Overdrijf het niet want dan loopt het er allemaal weer uit.

Maak de randen van het bladerdeeg nat zodat het dubbelgevouwen deeg makkelijker aan elkaar plakt.

Druk langs alle randjes met een vork het bladerdeeg goed aan elkaar zodat de vulling tijdens het bakken erin blijft.

De flappen op de bakplaat leggen en met losgeklopte eidooier bestrijken en bestrooien met wat kristalsuiker voor een lekker knapperige korst.

Midden in de oven ongeveer 20 minuten bakken.

Serveertip:

Met poedersuiker bestrooien.

Kruisbessen flappen

Tip:

Met 100 g suiker is de vulling lekker zoet.

Als je het liever wat frisser en minder zoet wilt hebben voeg dan maar 40 g aan de vulling toe.

Kruisbessen gelei

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Gelei	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl		Sterren	

Ingrediënten

- kruisbessen (zo veel als je er hebt)
- suiker (500 g per ltr sap)
- pectine (optioneel, merk Marmello)



Bereiding

Kruisbessengelei is een heerlijke manier om de overvloedige oogst kruisbessen te bewaren. Van de gelei kun je het hele jaar genieten. Lekker op toast met roomboter, door een toetje, over een pudding of gewoon op brood. De gelei is bovendien super eenvoudig te maken.

Om gelei te maken moet er eerst sap van kruisbessen komen. Dit kan het beste via 1 van de onderstaande methodes.

Methode 1: Kruisbessengelei met een gewone pan

Was de kruisbessen in een vergiet.

Doe de kruisbessen in een pan met een klein beetje water en kook de bessen met de deksel op de pan tot ze super gaar zijn.

Al het sap is er nu uit. Giet de bessen nu door een zeef en vang het vocht op.

Laat het goed uitlekken zodat je al het vocht hebt.

Druk de schillen met een bolle lepel aan zodat echt al het vocht uit de bessen is.

Je hebt nu troebel sap met pitjes maar zonder schillen.

Voor een heldere gelei giet je het geheel door een kookdoek.

Dit ziet er veel mooier uit maar is niet noodzakelijk.

Voor de smaak heeft dit ook geen gevolgen.

Methode 2: Kruisbessengelei met de sappan / sapkoker

Was de kruisbessen en doe ze in de sapkookpan.

Kook de bessen tot al het sap eruit is.

Vang het sap op in een flinke kom.

Na het koken van de kruisbessen in de sapkoker heb je direct helder kruisbessensap.

Het resultaat van 1 van de 2 bovenstaande methoden is een kom kruisbessensap.

Meet met een maatbeker de hoeveelheid sap af.

Alle jamrecepten en geleisuikers stellen dat je in een verhouding 1 op 1 suiker moet toevoegen.

Dus 1 liter sap mengen met 1 kg suiker.

Zelf vind ik dat echt veel te zoet.

Kruisbessen gelei

Op 1 liter sap is 500 g suiker genoeg.

De gelei is dan lekker zoet maar je proeft nog wel al het fruit. Iets minder zoet kan ook nog maar je moet er dan echt rekening mee houden dat alles veel sneller zal bederven.

Snel opeten is dan belangrijk.

Doe het sap in een grote pan met de suiker en breng het aan de kook.

Je kunt nu het sap inkoken totdat er een stevige gelei ontstaat.

Zelf vind ik dat bij deze methode de smaak wat sterker is en wat minder 'fris'. Juist dat frisse is de grote charme van kruisbessen.

Ik meet het sap zoals hierboven besproken en meng het met een groot deel van de suiker.

Een deel van de suiker houd ik achter en meng ik met de pectine van het merk Marmello.

Je voegt 1 zakje Marmello per liter toe.

Uiteraard kun je ook in plaats van gewone suiker met geleermiddel gewone geleisuiker toevoegen.

Als het sap met de suiker kookt, meng ik de suiker met pectine erdoor.

Op die manier komt het geleermiddel geleidelijk in de vloeistof en voorkomt je dat er klonten ontstaan.

===>>> Ongeacht de gekozen methode:

Schuim de gelei goed af met een schuimspaan.

Anders heeft ieder potje een schuimkraag.

Voor een biertje is dat mooi maar in een mooi potje gelei doet het afbreuk aan je werk.

Na het afschuimen is de gelei klaar om in de potten te doen.

Week de potten en deksels van te voren in soda.

Spoel ze goed uit anders worden ze dof van de soda en dat is zonde.

Je kunt de potten en deksels ook in een grote pan kokend water zetten.

Vul de potten nu zo vol mogelijk af.

Zo komt er zo min mogelijk lucht in de potten.

Draai de deksel erop en zet ze een minuut of 5 op zijn kop.

Je eigen voorraad gelei is nu klaar. Eet smakelijk!

Tips:

Marmello is verkrijgbaar bij de ouderwetse drogist of groene winkel.

Als je meerdere soorten kruisbessen hebt meng ze dan niet maar kook er apart gelei van.

Misschien herinner je het nog wel van vroeger bij knutselen en verven: alle kleuren mengen geeft gewoon een grauwe kleur.

Zonde! !!!

Voorals je verschillende kleuren kruisbessen hebt (wit, geel, groen of rood) dan is het mooi als je dan niet allemaal door elkaar mixt.

Zo kun je ook smaakverschillen proeven.

Kruisbessen Granita met munt

Menugang Nagerecht

Soort Vriezer

Snel Nee

Keuken Italiaans

Type Granita

Slank Nee

Bron www.kruisbes.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 6 personen:

- 300 g witte basterd suiker
- 1 kg kruisbessen
- 4-5 takjes munt



Bereiding

Op een heerlijk zomerse dag wil je maar 1 ding: IJS!

Met deze granita maak je snel een frisse dorstlesser van kruisbessen met munt.

Dit recept kan je goed voorbereiden zodat je altijd een lekkere voorraad in huis hebt.

Het fris zure van de kruisbes met wat pit van de munt: heerlijk!

Verwijder de steeltjes en kroontjes van de kruisbes.

Doe de kruisbessen in een ondiepe brede pan met de suiker, munt en genoeg water dat ze net aan onder staan.

Stoof het geheel totdat de kruisbessen zo zacht zijn dat je ze met een houten lepel fijn kunt drukken tegen de rand van de pan.

Passeer het mengsel door een fijne zeef of door een passe vite (mooi woord voor groentemolen).

Proef of het geheel zoet genoeg is.

Let op: tijdens het invriezen wordt de smaak minder zoet.

Maak het geheel dus liever iets zoeter dan je normaal zou doen.

Giet het mengsel in een plastic bak met een afsluitbare deksel.

Vries het gedeelte tot het stevig is.

Wil je dezelfde dag deze granita eten?

Roer dan tijdens het invriezen regelmatig even met een vork door het mengsel.

Het geheel is dan snel bevroren en meteen op te dienen.

Als het geheel ingevroren is laat het dan eerst een beetje ontdooien.

Rasp van het blok met een vierkanten of gewone keukenrasp het ijschaafsel.

Als je geen rasp hebt kan het ook met een vork.

Dien meteen op en geniet ervan!

Tip:

Dit recept kun je uitstekend maken van bevroren kruisbessen.

Handig wanneer je een voorraad aanlegt in de vriezer.

Door rode of paarse kruisbessen te gebruiken krijg je een mooi rode of paarse granita.

Kruisbessen jam-2

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl		Sterren	

Ingrediënten

- 1 kg kruisbessen
- 800 g kristalsuiker
- 100 ml water



Bereiding

Als de kruisbessen eenmaal rijp zijn kun je er een heerlijke jam van maken.

Pluk de bessen hiervoor niet té rijp.

Dan krijg je een erg zoete jam die minder fruitig is én minder goed geleerd.

Een op tijd geplukte kruisbes zorgt ervoor dat je een frisse jam krijgt.

Zo geniet je het hele jaar van kruisbessen.

Verwijder steeltjes en kroontjes van de kruisbessen.

Breng de kruisbessen met het water aan de kook.

Kook het geheel tot de bessen openbarsten en het sap eruit komt.

Voeg nu de suiker toe.

Kook het flink door totdat de massa gaat geleren.

Dit kun je zien in de pan.

Voor de zekerheid kun je een schoteltje in de koelkast zetten.

Wanneer je denkt dat de jam voldoende geleert doe je een theelepeltje op het schoteltje.

Na een minuut kijk je of het niet meer snel van je schoteltje afloopt als je de schotel schuin houdt.

Als dat het geval is dan is de jam klaar.

Anders moet je het geheel nog iets verder inkoken.

Doe de jam in met heet water uitgekookte potten en doe snel de deksel erop.

Een alternatief is om de potten met deksels in een bak met heet sodawater te zetten.

Spoel de potten voordat je ze vult dan nog wel even om anders worden ze dof van de soda.

Zonde want dan zien je potten jam er minder mooi en lekker uit.

Zet de potten 5 minuten op de dekstel.

Zet ze daarna rechtop en laat ze afkoelen.

je hebt nu een mooie eigen voorraad voor de rest van het jaar. Eet smakelijk!

Tips:

Investeer in een echte Franse koperen jampan.

Koper zorgt voor een super geleiding.

Alles geleert beter en je hoeft vruchten minder lang in te koken.

Hierdoor blijft er meer smaak over.

Als de kruisbessen erg rijp zijn is het pectinegehalte een stuk minder.

Kruisbessen jam-2

Voeg dan wat pectine toe van het merk Marmello.

Dit is verkrijgbaar bij een goede ouderwetse drogist of in biologische winkels.

Liever een wat minder zoete jam?

Verminder het suikergehalte.

==>>> Let op: dit komt de houdbaarheid niet ten goede.

Jam moet je altijd in de koelkast bewaren.

Jam met minder suiker moet je na openen sneller opeten.

Geen probleem met zulke lekker jam toch?!

Kruisbessen mengsel voor Ricotta, munt en honinglikeur

Menugang	Toevoeging	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Diversen	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 2 personen:

- 100 g kruisbessen
- 2 takjes verse munt
- 1 takje citroenmelisse
- 2 el honinglikeur of honingwijn (mede)
- 2 el lindehoning
- 125 g ricotta



Bereiding

Kruisbessen hebben wat zurigs.

Hierdoor combineren ze goed met ricotta, een zachte en frisse Italiaanse kaas van koeien- of schapenmelk.

Voeg daar wat zoet en alcohol (honinglikeur of –wijn) aan toe en je hebt een heerlijke toetje, dat ook nog eens makkelijk is om te maken.

Let op: dit nagerecht moet je een paar uur van te voren maken om de smaken goed op elkaar te laten inwerken.

Dag1:

Was de kruisbessen en snijd ze vervolgens doormidden.

Snijd de blaadjes van de munt en de citroenmelisse fijn en voeg ze toe aan de kruisbessen.

Gooi de takjes weg.

Doe de munt en de citroenmelisse in een kom met de kruisbessen.

Voeg de honinglikeur of honingwijn en de lindehoning toe.

Meng alles goed en laat de smaken intrekken door het kruisbessenmengsel een paar uur of een nacht in de koeling te zetten.

Dag 2:

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Neem twee éénpersoonovenschaaltjes (ramequin) en vul ze met ricotta.

Druk met een lepel aan.

Snijd vervolgens voorzichtig met een mesje langs de zijkant zodat de ricotta makkelijker loskomt.

Keer de schaaltes vervolgens om op een vuurvast bord.

Als je geen vuurvaste borden hebt, kun je een bakplaat gebruiken die je bekleedt met een vel bakpapier.

Het is de bedoeling dat je twee kleine ricottatorentjes krijgt.

Leg de kruisbessen rondom de ricotta.

Schep ook wat kruisbessensap over de ricotta.

Zet het geheel 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Garneer het geheel eventueel met wat verse munt.

Serveer meteen.

Snellere variant:

Laat het omkeren van de ovenschaaltjes achterwege.

Kruisbessen mengsel voor Ricotta, munt en honinglikeur

Schep de kruisbessen en wat sap bovenop de ricotta.

Zet de ovenschaaltjes in de oven.

Serveer het toetje in de ovenschaaltjes.

Meer eters?:

Ricotta wordt meestal per 250 g verpakt.

Dit is voldoende voor vier personen.

Verdubbel de hoeveelheden van de overige ingrediënten.

Keer de gehele ricotta om op een groot vuurvast bord.

Volg verder het recept zoals hierboven beschreven.

Serveer het toetje op één bord.

Liever een koud dessert?:

Als je niet van warme kaas of fruit houdt, kun je dit toetje ook koud of gedeeltelijk koud serveren.

In dat laatste geval verwarm je alleen de ricotta in de oven en serveer je er koude kruisbessen bij.

Kruisbessen moes met eiwitschuim

Menugang	Nagerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Mousse	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 300 g kruisbessen
- 2 verse eieren
- 60 g witte basterdsuiker
- 60 g suiker



Bereiding

Beiers (kruisbessen) met eiers (eieren) is een typisch Zeeuws recept.

De lekkere fris zure moes heeft een mooi contrast met het witte eierschuim.

Dit recept ziet er ook lekker feestelijk uit.

Succes gegarandeerd!

Verwijder steeltjes en puntjes, was bessen.

Kook ze in ca. 10 min in een bodempje water tot moes.

Splits eieren, roer dooiers glad met suiker.

Neem moes van het vuur.

Zeef hem als je niet van velletjes houdt.

Ik vind ze juist wel lekker en laat ze erin.

Laat 5 minuten afkoelen en roer dan het suikermengels erdoor.

Stort in een ondiep ovenschaaltje, laat koud worden in de koelkast.

Wrijf mengkom en garde in met citroensap, klop eiwitten zeer stijf.

Meng steeds een beetje suiker erdoor.

Dit kan ook zeer goed gebeuren in een keukenmachine want met de hand eiwitschuim kloppen is veel werk.

Dek de moes af met geklopt eiwit.

Trek mooie puntjes met de bolle kant van een lepel.

Zet kort (4 à 5 min) onder een hete grill tot het eiwit lichtbruin kleurt.

De moes moet koud blijven.

Schep aan tafel in bakjes.

Tips:

Dit recept is geschikt voor 4 personen.

Eiwit kloppen teveel gedoe?

Kruisbessenmoes is ook heerlijk met vanillevla.

Kruisbessen mousse

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Mousse	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl		Sterren	

Ingrediënten

- 300 g kruisbessen
- 90 g fijne kristalsuiker
- sap van ¼ citroen
- 4 g bladgelatine
- ¼ dl water (2x)

Bereiding

Snij de kroontjes en de steeltjes van de kruisbessen en hou de 4 kleinste apart voor de garnering (daar hoef je niks van af te snijden).

Pureer de kruisbessen met de staafmixer en druk de puree door een zeef zodat de schilletjes en de pitjes zoveel mogelijk uit je dessert blijven.

Nu heb je een heerlijke kruisbespuree en kun je beginnen met de kruisbessensaus.

Doe ¼ dl water in een pannetje en los er 30 g suiker in op.

Breng het al roerende aan de kook en laat het vervolgens weer afkoelen.

Als het is afgekoeld doe je er 50 g kruisbespuree en het sap van ¼ citroen bij.

Tot je het gerecht gaat opdienen bewaar je dit in de koelkast.

De saus is gereed en de volgende stap is de meringue:

Hiervoor heb je een thermometer nodig.

De thermometer moet temperaturen boven de 100 °C kunnen weergeven.

Zelf gebruik ik een kernthermometer.

Doe 125 ml water in een pan met een dikke bodem.

Voeg 60 gram suiker toe en breng het voorzichtig aan de kook.

De kristallen die op de wand van de pan ontstaan door het koken veeg je weg met een in koud water gestoken kwastje.

Dat is belangrijk want anders worden ze bruin en krijg je ook een stuk moeilijker je pan weer schoon.

Zet het vuur wat hoger en laat de temperatuur oplopen tot 110 °C.

Haal de pan van het vuur.

Nu kun je het eiwit gaan kloppen in een schone kom zodat je er stijve pieken uit kunt trekken.

Zet vervolgens weer je pan op het vuur en laat de temperatuur tot 120 °C stijgen.

Laat het een halve minuut tot rust komen en giet de stroop – terwijl je het eiwit goed blijft roeren – langzaam in een hele dunne straal bij het eiwit.

Als de stroop is gemengd roer je nog een aantal minuten door tot de meringue bijna is afgekoeld.

Klop in een andere kom de slagroom niet te stijf, het moet nog een beetje lobbijg zijn, en voeg de afgekoelde meringue voorzichtig spatelend toe.

Week de gelatine tenminste 10 minuten in koud water.

Doe een flinke lepel kruisbespuree in een pannetje en breng het voorzichtig aan de kook.

Haal de pan van het vuur en los de gelatine hierin op.

Kruisbessen mousse

Roer nu de rest van de puree door het warme kruisbesmengsel.
Het mengsel zal weer op kamertemperatuur komen en dat is koud genoeg om het – voorzichtig – door het slagroom/meringue mengsel te spatelen.

Kruisbessen Pavlova

Menugang	Hapje	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Pavlova	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 8 personen:

- 6 el kruisbessenjam (liefst zelfgemaakte)
- 200 g rijpe kruisbessen
- 2 el crème de cassis
- 2 el citroensap
- 4 grote eiwitten
- 225 g suiker
- 2 tl custardpoeder
- 2 tl (appelcider-)azijn
- 250 g mascarpone
- 1/8 ltr slagroom
- 1 zakje vanillesuiker



Bereiding

Via Mireille Nieuwenhuizen ontving ik dit heerlijke recept voor Kruisbessenpavlova.

Eerlijk gezegd bak ik niet zo heel vaak iets.

Als je dan toch een keer iets bakt dan is een pavlova meteen behoorlijk spectaculair!

Deze pavlova is echt prachtig om te maken en super lekker!

Warm de oven voor tot 120 °C.

Vel bakpapier op de bakplaat van de oven leggen.

Eiwitten zeer stijf kloppen in een absoluut vetvrije kom.

Door het stijve eiwit in gedeelten de suiker kloppen en daarna de custard en azijn.

====>> Tip van Okke:

Gebruikt hiervoor een keukenmachine of een mixer want je moet behoorlijk lang kloppen.

Eiwitschuim voor pavlova:

Schep het eiwit in een cirkel met een doorsnee van ca 30 cm op de bakplaat.

Strijk met de achterkant van een natte lepel de binnenkant glad en trek er de zijanten ietwat mee omhoog.

“Bak”, in feite is het bijna drogen, de bodem 90 minuten midden in de voorverwarmde oven.

Schakel de temperatuur uit en laat de bodem nog 1½ uur in de oven staan.

Zet de bodem daarna op een grote platte schaal.

====>> Tip van Okke:

Met een platte schaal voorkom je doorbuigen in het midden als je de pavlova gaat vullen.

Smelt de jam en roer er de crème de cassis, het citroensap en de gewassen kruisbessen door.

Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker.

Roer in een andere kom de mascarpone los.

Zo meng je het makkelijker samen met de slagroom.

Meng nu de mascarpone en slagroom en schep dit op de schuimbodem.

Kruisbessen Pavlova

Laat de omhoog gestreken zijanten vrij.
Verdeel het kruisbessenmengsel over de roommassa.

Kruisbessen saus hartig

Menugang Bijgerecht

Soort Koken

Snel Nee

Keuken Amerikaans

Type Saus

Slank Nee

Bron www.kruisbes.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 250 g kruisbessen
- 125 g fijngesneden ui
- klein scheutje water
- 1 el suiker
- Zout
- peper



Bereiding

In Amerika is de kruisbes een rariteit.

Dat maakt het des te leuker om een recept uit de USA te krijgen.

Doe de kruisbessen met de gesneden ui, water en suiker in een kleine sauspan.

Breng het geheel aan de kook. Doe een deksel op de pan zodra het kookt.

Laat het geheel op laag vuur 10-15 minuten stoven tot de bessen zacht zijn.

Haal de pan van het vuur.

Pureer het geheel in de keukenmachine en pureer tot het een glad geheel is.

Dit kan ook in een groentemolen of met een staafmixer.

Voeg peper en zout naar smaak toe en dien het warm of koud op.

Eet smakelijk!

Tip:

Geschikt voor vis, lams- en varkensvlees.

Deze saus kan goed ingevroren worden.

Kruisbessen saus romig

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Saus	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 25 g boter
- 250 g kruisbessen
- 75 ml slagroom
- 1 tl basterdsuiker
- zout
- zwarte peper



Bereiding

Kruisbessen met vlees of vis?

In Nederland is het ongebruikelijk.

In andere landen hebben deze bessen zelf een naam die aan een dier gekoppeld is.

In Frankrijk heet de kruisbes: grosseille à maquereau; makreelbes.

In Engeland heet de bes gooseberry; ganzebes.

Allebei vet vlees.

Deze saus is hiervoor gemaakt.

Was de kruisbessen en verwijder het steeltje en kroontje.

Verwarm de boter in een kleine sauspan.

Doe de kruisbessen in de pan met de deksel erop.

Stoof het geheel 20-25 minuten op matig vuur tot de bessen zacht zijn.

Haal de deksel van de pan en stamp de kruisbessen licht.

Als je een gladde saus wilt hebben pureer de saus dan in de keukenmachine, met een staafmixer of in een groentemolen.

Voeg room en suiker toe. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Stoof alles nog een paar minuten.

Zorg dat de saus warm blijft om bij het vlees op te dienen.

Tip:

Deze saus is lekker bij vet vlees zoals: gans, eend en makreel.

Ook bij lams- en schapenvlees is dit een heerlijk frisse saus.

Kruisbessen saus voor vis en vlees

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Engels	Type Saus	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl		Sterren	

Ingrediënten

- 350 g kruisbessen, vers of uit de diepvries
- 2 el water
- 2 el boter
- 2 el suiker, eventueel meer naar smaak
- ¼ tl vers gemalen nootmuskaat
- zout
- vers gemalen zwarte peper



Bereiding

In Nederland zijn we het niet gewend maar vooral in Engeland en Frankrijk is de kruisbes een begeleider van vette vlees- en vissoorten.

De vettige smaak van de haring combineert perfect met de frisheid van kruisbessen.

Een heerlijk zomers gerecht dat bovendien snel op tafel staat.

Stoof de kruisbessen met 2 el water in een brede lage pan.

Dit duurt ongeveer 4-5 minuten, totdat ze zacht zijn.

Pureer het geheel in een keukenmachine of door de groentemolen.

Voeg boter, suiker en nootmuskaat toe.

Voeg peper en zout naar smaak toe en zorg dat de saus warm blijft.

Tip:

De saus kan ruim van te voren gemaakt worden.

Dan heb je dit gerecht zo op tafel staan.

Kruisbessensaus kan ingevroren zeker 6 maanden bewaard worden.

Kruisbessen smoothie met vanille roomijs

Menugang	Nagerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Shake	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 200 g rode kruisbessen
- 250 ml dikke yoghurt (roer)
- 1 zakje vanillesuiker
- 15 ml citroensap
- 1 bol vanille-roomijs



Bereiding

Deze smoothie is heerlijk verfrissend.
Geniet ervan!

Was de kruisbessen en pureer ze met een staafmixer of blender.

Zeef de kruisbessenpuree zodat er geen pitjes en velletjes meer inzitten.

Vermeng met de staafmixer of in de blender de kruisbessenpuree met 250 ml., dikke yoghurt, de vanillesuiker en het citroensap.

Voeg als laatste het roomijs toe en klop nog even tot het een mooie schuimige massa is.

Schenk in een mooi glas en garneer met een schijfje citroen en een blaadje munt.

Kruisbessen soep Fins met roggebrood en slagroom

Menugang	Voorgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Fins	Type Soep	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 700 ml water
- 500 g kruisbessen
- 100 g suiker (voeg bij echt zure bessen wat meer toe)
- 3 el aardappelmeel (bindmiddel)
- 250 ml slagroom
- 2 of 3 plakken oud roggebrood
- 1 el cacao
- 1 zakje vanillesuiker
- olie om in te bakken



Bereiding

In Finland is een soep met wat zuurder fruit blijkbaar een veel voorkomend gerecht.

Dit recept kan daarom ook lekker met appels gemaakt worden of met rabarber.

De stevige soep van bessen geeft een heerlijk contrast met het uitgebakken roggebroodkruim en de slagroom.

Een aparte combinatie maar heel lekker.

Was de kruisbessen in een vergiet.

Verwijder steeltjes en kroontjes.

Kook de kruisbessen met 700 ml water in een pan tot ze open barsten.

Pureer de kruisbessen nu met een staafmixer of een fijne groentemolen.

Een groentemolen of passe-vite geeft het mooiste egale resultaat.

Op de een of andere manier vergeet je met een staafmixer altijd iets.

Voeg na het pureren de suiker aan de kruisbessenpuree toe.

Zet het kruisbessenmengsel even apart.

Meng een halve deciliter water met aardappelmeel en roer het geheel goed door zodat er absoluut geen klontjes meer in zitten.

Zet de pan nu weer op het vuur en roer het opgeloste aardappelmeel erdoor.

Haal de pan net voordat het kookt van het vuur af.

Bak ondertussen de bij voorkeur wat drogere roggebroodkruimels in olie met de cacao en de vanillesuiker.

Klop de slagroom (zonder suiker).

Giet het kruisbessenmengsel nu in de kommen.

Doe de gebakken roggebroodkruimels erover en geef iedereen 1 of 2 flinke lepels slagroom erbij.

Tips:

Aardappelmeel kan ook vervangen worden door maismeel (Maizena).

Het voordeel van aardappelmeel is dat het nagenoeg smakeloos is.

In dit geval is dat een voordeel

Kruisbessen sorbet met munt en prosecco

Menugang	Nagerecht	Soort	Vriezer	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Granita	Slank	Nee
Bron	www.kruisbes.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 6 personen:

- 500 g kruisbessen
- 400 ml water
- 300 ml prosecco
- 175 g suiker
- 2 takjes munt



Bereiding

De frisse smaak van kruisbessen is extra lekker door de prosecco en munt.
Echt een heerlijk zomers nagerecht dus!

Zelf ijs maken is één van de leukste klussen in de keuken.

Het kan vrijwel niet verkeerd gaan, want als je ijs niet goed genoeg wil bevriezen, hou je een ijskoude moes over die ook heerlijk is.

Het is handig om een ijsmachine of ijspan te hebben.

Heb je die niet, dan duurt het invriezen best lang en moet je tijdens het invriezen regelmatig roeren.

Als je dat niet doet krijg je namelijk grote ijskristallen.

Dat is ook lekker, maar wel hard.

Schaaf of rasp in dat geval je ijs voordat je het opeet.

Aan de slag!

Meng in een steelpan het water en de suiker en breng het, al roerend, aan de kook.

Laat de siroop een paar minuten koken.

Haal de pan van het vuur.

Voeg de blaadjes van de munt toe en laat dit minstens 10 minuten trekken.

Verwijder het steeltje en de kroon van de kruisbessen.

Pureer de kruisbessen met de staafmixer of keukenmachine (waarschijnlijk lukt het pureren ook wel door ze met een vork te prakken).

Voeg de kruisbessenmoes toe aan de siroop.

Nu kan ook de prosecco er bij.

Let op: dit gaat schuimen!

Even roeren en je bent toe aan de laatste paar stappen.

Giet het mengsel in kleine hoeveelheden door een zeef en vang het vocht op.

Gebruik de achterkant van een lepel om al het vocht door de zeef te drukken.

Tip:

Als je nu proeft moet het zoet zijn en mag de munt beslist niet overheersen.

Toch te veel munt gebruikt?

Geen nood, dan pureer je wat extra kruisbessen.

Als het mengsel bevroren is zal de smaak van de munt sterker uitkomen en de suiker juist minder sterk

Kruisbessen sorbet met munt en prosecco

(en je wilt natuurlijk ook de kruisbessen kunnen proeven).

Laat het mengsel, dat nu vrij is van muntbladeren, pitjes en schillen, minstens 4 uur afkoelen in de koelkast.

Als het mengsel voldoende is afgekoeld kun je het sorbetijs gaan maken.

Draai je ijs in de machine of giet het in de ijspan zodat je een zachte ijsstructuur krijgt.

Nu kun je het direct opeten!

Je kunt er wat cantuccini en een frisse dessertwijn bij serveren.

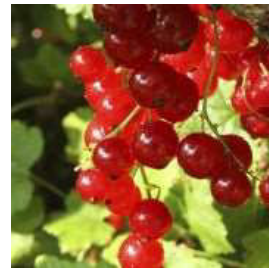
Rode bes Rujak rode bes (Sla van rode bessen)

Menugang	Bijgerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Indonesie	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	www.mijnreceptenboek.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 300 g rode bessen
- 2 el ketjap manis
- 2 el gula jawa (palmsuiker)
- 1 tl sambal
- 1 tl trassie



Bereiding

Doe de bessen in een diepe kom en roer de ketjap manis, de palmsuiker, de sambal en de trassie er goed doorheen.

Het mengsel minimaal 2 uur laten staan voordat het geserveerd wordt.

Rood fruit met ijs en zabaglione

Menugang	Nagerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type IJs	Slank	Nee
Bron	www.mijnreceptenboek.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 200 g frambozen
- 200 g bramen
- 200 g aalbessen
- 200 g aardbeien
- 5 dl vanille-ijs
- 3 eidooiers
- 1 el citroensap
- 3-4 el citroensap
- 1,75 dl prosecco



Bereiding

Spoel de frambozen, bramen, aalbessen en aardbeien af.

Ris de aalbessen van de takjes en verwijder de kroontjes van de aardbeien.

Schep het zachte fruit voorzichtig doorelkaar en verdeel het over 4 schaalpjes.

Schep bolletjes ijs op het fruit.

Verwarm de eidooiers, het citroensap, de suiker en de prosecco in een pannetje au Bain Marie

Klop het mengsel al roerend tot een dikke room.

Schenk bij het serveren de warme zabaglione over het fruit en het ijs.

Zwarte bessen in brandewijn

Menugang	Drank	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Cocktail alcoholisch	Slank	Nee
Bron	www.mijntreceptenboek.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 1 persoon:

- 1¼ kg zwarte bessen
- 1 citroen
- ½ kg bruine kandij
- brandewijn



Bereiding

Schik de bessen met de zeer dun geschilde schil en het sap van de citroen en met de kandij suiker in een stopfles.

Giet er brandewijn bij.

De bessen moeten echt heel ruim onder staan.

Sluit de fles en zet deze 6 maanden in het donker op een koele plek.

Zwarte bessen-citroensoufflé's

Menugang	Hapje	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	www.mijnreceptenboek.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 175 g zwarte bessen
- 100 g fijne kristalsuiker
- 1 dl crème de cassis (of andere vruchtenlikeur)
- 50 g zachte boter plus extra om in te vetten
- sap en geraspte schil va 1 citroen
- 3 middelgrote eieren, gesplitst
- 100 g roomkaas
- poedersuiker



Bereiding

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Doe de zwarte bessen in een kleine pan met 50 g van de suiker en kook dit 3 minuten of totdat de bessen opengaan.

Roer de crème de cassis erdoor en zet apart.

Vet 4 bakvormpjes van 1 1/2 dl lichtjes in met de boter.

Klop dan de boter met de resterende suiker tot een bleke romige massa.

Klop de citroenrasp, het citroensap eidooiers en roomkaas doorheen.

Klop vervolgens de eiwitten in een vetvrije kom met de mixer tot ze in stijve pieken blijven staan.

Schep voorzichtig 1 el eiwit door het roomkaas mengsel om het wat lossier te maken, spatel dan voorzichtig de rest van het opgeklopte eiwit erdoor

Verdeel het zwarte bessenmengsel over de bakvormpjes en bedek deze met het roomkaasmengsel.

Bak de soufflè's 30 minuten, of totdat ze gerezen en stevig zijn.

Bestuif met poedersuiker en dien direct op.

Zwarte bessenjam-1

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	www.mijnreceptenboek.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- zwarte bessen en suiker is 1:1
- half citroen per 1 kg vruchten



Bereiding

Vorbereiding:

Als je in het bezit van een zogenaamde “Beerenpresse” bent dan zeef je de de pitjes en de velletjes er vooraf uit.

Heb je dat niet, dan moet je dat na het koken doen.

Het bepalen van de hoeveelheden:

Een vuistregel bij deze jam: Gewicht vruchten = gewicht suiker (voor het persen)

Per kg vruchten, sap van een halve citroen toevoegen

Bereiding:

Zet de vruchtenpuree of de bessen op een matig vuur en warm het langzaam op.

Voeg de suiker in gedeeltes toe en roer dit door.

Als de jam net kookt, voeg dan ook de citroensap bij.

Heb je hele bessen gebruikt en wil je geen pitjes, dan moet je de jam na 2 minuten koken door een zeef passeren en vervolgens weer in een schone pan opnieuw opzetten.

Zachtjes doorkoken en controleren op diktheid door een lepel in de jam te stoppen en uit laten druipen.

Begint de jam bij de laatste druppel te “slierten” dan is de jam goed.

Dit kan al na 3 minuten gebeuren, maar het kan ook wel 8 minuten duren.

Dit is afhankelijk van het vochtgehalte van de bessen en van de pectinegehalte van de bes.

Mensen met een “beerenpresse” zijn in het voordeel omdat de pitjes gedeeltelijk mee vermalen worden.

Zeven met enige druk helpt ook.

De schuimlaag van de jam verwijderen, dan nog heet in schoongemaakte potten overgieten en direct afsluiten.

In goed afgesloten potten is de jam tot 2 jaar goed te bewaren.

Zwarte bessensaus-1

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Saus	Slank	Nee
Bron	www.mijnreceptenboek.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 250 g zwarte bessen (vers of diepvries)
- 45 g suiker
- 1 el water
- 3 el crème de cassis



Bereiding

Breng de zwarte bessen met 35 g suiker en 1 el water aan de kook.

Laat ze onder af en toe roeren in 5 minuten zachtkoken.

Pureer ze in de keukenmachine of wrijf ze door de zeef.

Laat de bessenspuree afkoelen.

Roer door de afgekoelde bessensaus 3 el crème de cassis.

Zwarte bessensaus-2

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	www.smulweb.nl			Sterren	

Ingrediënten

- 250 g verse of diepvries zwarte besse
- 60 g tafelsuiker
- 2 el creme de cassis

Bereiding

Doe de bessen met de suiker en 1 1/4 dl. water in een steelpan.

Kook ze op matigwarm vuur tot ze vocht loslaten.

Laat het fruit uitlekken, bewaar het vocht.

Druk het fruit met wat vocht door de zeef tot een puree.

Roer de creme de cassis erdoor en zoveel vocht tot de saus de gewenste dikte heeft.

Serveertips:

Serveer de saus koud.

Zwarte bessensaus kan bij de volgende gerechten :

vanillevla, vanillepudding, vanillebavarois of ijs in diverse smaken.

Zwarte bessensaus-3 (2½ dl)

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Saus	Slank	Nee
Bron	www.kookboekbrandweeramsterdam.nl		Sterren	

Ingrediënten

- 250 g diepvries zwarte bessen
- 90 g tafelsuiker
- ¼ tl kaneel
- snufje nootmuskaat
- mespunt geraspte citroenschil
- 1 tl citroensap

Bereiding

Verwarm de bessen met de suiker, de kaneel, de nootmuskaat en het citroenrasp in een litermaat afgedekt 5 minuten op 100%.

Roer door en verwarm opnieuw onafgedekt 3-4 minuten op 100% tot de saus dik is.

Roer het citroensap door de saus en serveer de saus warm met gepocheerde vruchten, verse vruchten of ijs.

Zwarte en rode bessenjam

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Jam	Slank	Nee
Bron	www.mijnreceptenboek.nl			Sterren	

Ingrediënten

- 250 g zwarte bessen
- 250 g rode aalbessen
- 1 appel (zachte)
- 2 blaadjes munt
- 250 g geleisuiker (minder zoete variant)
- 50 ml water



Bereiding

Als de bessen uit eigen tuin komen:

Plukken en ritsen, schoonmaken en wassen.

De bessen opzetten met de blaadjes munt, de geleisuiker, de appel en het water.

Aan de kook brengen en laten koken tot de appel zacht is.

Op de verpakking van de geleisuiker staat een minuut, maar dan is de appel nog niet zacht en vindt je stukjes appel in de jam.

De blaadjes munt uit de jam vissen en de jam fijnmaken met de staafmixer.

Je kunt dit ook achterwege laten, maar dan heb je geen jam, maar confiture.

Nog even checken op een koud bord.

Als daar een druppel jam op blijft hangen jam is hij klaar.

Als je jam dik genoeg is, schenk je de nog warme jam in met soda en kokend water gesteriliseerde potten en deksels

Deksel er op, en potjes op z'n kop voor 5 minuten.

Serveersuggesties:

Uiteraard lekker op brood, maar ook in de yoghurt met meusli.

Zwartebessenjam

Menugang	Bijgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Jam	Slank	Nee
Bron	Kookboek	Jam van Ghillie	James	Sterren	

Ingrediënten

- 1,8 kg zwarte bessen, van het takje en gewassen, maar met het kleine kroontje intact
- 1,8 kg suiker



Bereiding

Doe de zwarte bessen in een grote pan met 600 ml water en breng het water aan de kook. Zet het vuur lager en laat de bessen 25 minuten zachtjes doorkoken tot ze zacht zijn.

Voeg de suiker toe en roer goed door tot deze is opgelost.

Zet het vuur hoger en laat het fruit 5-8 minuten doorkoken voor je de geleertest doet.

(Laat een paar druppels jam op een koud schoteltje vallen. Als de jam meteen stolt en dikker wordt, is hij klaar.)

Als de jam gegeleerd is, haal je hem van het vuur en laat je hem 30 minuten afkoelen.

Roer de jam af en toe door en giet hem in warme, gesteriliseerde potten.

Sluit ze goed af.

De jam is minstens 1 jaar houdbaar.

<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

Blind **E**lephant
Stg. **x**perience

U ook???

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756