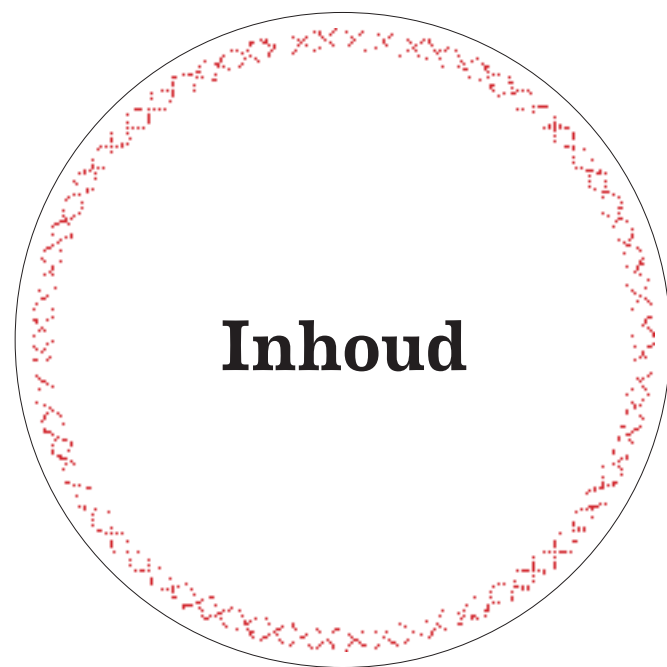




Vruchten

blz. II

xxx

Jamgids

blz. 109

xxx

Jamrecepten

blz. 139

xxx

Recepten met jam

blz. 315

xxx

Inhoud en register

blz. 378

xxx

Dankwoord

blz. 399

xxx

Colofon

blz. 400

xxx



Sinaasappel

Deze populaire vrucht was vroeger zeldzaam en werd alleen gegeten bij bijzondere gelegenheden en door de rijken. Er zijn veel variëteiten die verschillen door de dikte en textuur van hun schil, doordat ze wel of geen pitten hebben, door hun zuurgraad en de hoeveelheid sap die ze opleveren.

Pas afhankelijk van de zuurgraad de hoeveelheid suiker aan.

ONZE FAVORIETE VARIËTEITEN om hun smaak, maat en kleur

Handsinaasappels (liever dan pers-) met een dunnere schil om te raspen, bijv. navel-sinaasappels en zijn variëteiten (navelate, navelina).

OOGSTTIJD

hele jaar

HOE TE KIEZEN

Stevig, zwaar, geurig, zonder plekjes. Let op: vruchten met een dunne schil bevatten meestal meer sap dan die met een dikke schil, maar zijn ook minder zoet. Kies liefst biologische of onbehandelde vruchten; ook de schil wordt gebruikt.

BEWAREN VÓÓR BEREIDING

Sinaasappels rijpen na het plukken niet na. Op kamertemperatuur 1 week en in de groentela van de koelkast 2 weken houdbaar. Laat de schil niet uitdrogen, ook al blijft de vrucht sappig.

BEREIDING

Borstel de vrucht af onder lauw water en droog hem af.

Hele vrucht: snijd beide uiteinden af en snijd de vrucht met een mes of mandoline in dunne plakjes. Schil voor minder bitterheid een deel van de schil inclusief het wit ('à vif') af en gooi weg. Verwijder de pitten.

De schil: Rasp de schil (niet het bittere witte deel) met een zesteur of fijne rasp. Of gebruik een dunschiller en snijd de schil vervolgens op de gewenste maat.

Het vruchtvlees: snijd de uiteinden van de sinaasappel, zodat je hem kunt neerzetten. Snijd de schil er inclusief het wit af ('à vif') en snijd dan met een scherp mes de partjes tussen de vliesjes uit. Vang het sap op. Bewaar ook de pitten, die hebben een hoog pectinegehalte. Je kunt ze in een doekje binden of in een rvs kruidenbultje doen en meekoken zodat de jam beter geleert.

PECTINEGEHALTE

• hoog

Passievrucht

Naast de bekende, meestal paarse, passievrucht zijn er ook de oranje-gele grenadilla (of granadilla) en de geelgroene maracuja. Ze zijn ovaal en hebben het formaat van een grote pruim. De harde, gladde schil varieert in kleur tussen heldergeel en donkerpaars. Het gele vruchtvlees is aromatisch, lichtzuur en geleichend en bevat veel eetbare en knapperige zwarte pitjes.

Pas afhankelijk van de zuurgraad de hoeveelheid suiker aan.

OOCSSTIJD

hele jaar; in winter beter verkrijgbaar

HOE TE KIEZEN

Over het algemeen geldt: hoe rimpeliger de schil, hoe rijper en vlezig de vrucht. Kies een zware, geurige vrucht. Als hij erg licht lijkt, is hij waarschijnlijk uitgedroogd en heeft hij weinig vruchtvlees.

BEWAREN VÓÓR BEREIDING

Maximaal 4 dagen op kamertemperatuur; houd in de gaten hoe hij eruit ziet.

BEREIDING

Spoel de vrucht af. Snijd hem met een scherp mes boven een kom doormidden en vang het sap op. Lepel het vruchtvlees met een theelepel uit de schil. Bewaar de schil.

Drie mogelijkheden:

- Gebruik het vruchtvlees en de pitjes.
- Scheid met behulp van een zeef de pitjes van het vruchtvlees.
- Meng alles in een elektrische mixer. Bind de schil, die vol pectine zit, in een doekje en kook mee.

PECTINEGEHALTE

- hoog (in de schil)



Kweeper

Kweeperen zijn de grote steenvruchten van de kweeperboom. Ze hebben de vorm van een peer en kunnen wel 300 gram wegen.

Rijp fruit is mooi geel, met een donzige schil.

Het is een van die zeldzame vruchten die je alleen gekookt eet. Rauw is hij namelijk scherpzuur en omdat hij zeer tanninerijk is, trekt je mond ervan samen. Ook al is het rijpe vruchtvlees zeer geparfumeerd, het blijft zuur en hard.

Pas afhankelijk van de zuurgraad de hoeveelheid suiker aan.

OOCSTIJD

oktober tot november

HOE TE KIEZEN

Kweeperen uit de winkel zijn meestal rijp. Kies geurige, vlezige vruchten zonder beurse plekken en met een gele, donzige schil.

BEWAREN VÓÓR BEREIDING

Op kamertemperatuur 1 week of langer houdbaar. Als je ze meerdere weken wilt bewaren, leg ze dan op een koele, geventileerde plek. Houd ze uit de buurt van ander fruit, want daar kunnen ze hun geur op overdragen.

BEREIDING

Verwijder de donslaag met een doek of onder stromend water met een zacht borsteltje.

Gebruik een scherp schilmesje om de vrucht te schillen en ontpitten, want de schil en het vruchtvlees zijn zeer hard. Zet een kom water met citroensap klaar om verkleuring te voorkomen.

PECTINEGEHALTE

hoog



Bittersinaasappel

VOOR 6 POTTEN

VOORBEREIDING: 20 MINUTEN ✕ RUSTTIJD: 1 NACHT ✕ KOOKTIJD: 25 MINUTEN

- 3 bittersinaasappels
- 5 onbehandelde gewone sinaasappels
- 650 g suiker
- 700 ml water

1. Was de bittersinaasappels, snijd ze in dunne plakjes en verwijder de pitten.
2. Doe ze in een pan met 700 ml water, breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de suiker toe, meng en zet de pan 1 nacht koel weg.
3. Schil de volgende dag de gewone sinaasappels en maal het vruchtvlees fijn.
4. Meng het vruchtvlees in een jampan met de bittersinaasappels, suiker en het water.
5. Verwarm al roerend op laag vuur tot de suiker is opgelost.
6. Breng aan de kook en laat op hoog vuur onder regelmatig roeren 15 minuten koken (tijdens het koken vormt zich schuim).
7. Neem als de jam genoeg gestold is (zie blz. 128) de pan van het vuur.
8. Schep het schuim dat zich heeft gevormd af met een schuimspaan.
9. Vul de potten zo snel mogelijk.





Ananas vanille

VOOR 5-6 POTTEN

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN ✕ KOOKTIJD: 20 MINUTEN

- 2000 g ananas (ca. 1000 g vruchtvlees)
- 1 vanillestokje
- 750 g suiker
- sap van 1 kleine citroen

1. Schil de ananas, verwijder het hart en de ogen en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.
2. Snijd het vanillestokje doormidden. Meng de ananas in een jampan met de suiker, het citroensap en het vanillestokje.
3. Verwarm al roerend op laag vuur tot de suiker is opgelost.
4. Breng aan de kook en laat op hoog vuur onder regelmatig roeren 15 minuten koken (tijdens het koken vormt zich schuim).
5. Neem als de jam genoeg gestold is (zie blz. 128) de pan van het vuur.
6. Schep het schuim dat zich heeft gevormd af met een schuimspaan.
7. Verwijder het vanillestokje.
8. Vul de potten zo snel mogelijk.

Abrikoos lavendel

VOOR 6 POTTEN

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN ✂ KOOKTIJD: 15 MINUTEN

- 1100 g stevige, rijpe abrikozen (1000 g vruchtvlees)
- 20 g gedroogde lavendelbloemen
- 750 g suiker
- sap van 1 kleine citroen

1. Spoel de abrikozen af en droog ze af. Snijd ze doormidden en verwijder de pit.
2. Bind de lavendelbloemen in een doekje.
3. Meng de abrikozen in een jampan met de suiker en het citroensap.
4. Verwarm al roerend op laag vuur tot de suiker is opgelost.
5. Leg de lavendel in de pan.
6. Breng aan de kook en laat op hoog vuur onder regelmatig roeren 10 minuten koken (tijdens het koken vormt zich schuim).
7. Neem als de jam genoeg gestold is (zie blz. 128) de pan van het vuur.
8. Schep het schuim dat zich heeft gevormd af met een schuimspaan.
9. Vis de lavendel uit de pan.
10. Vul de potten zo snel mogelijk.



Zwarte bes

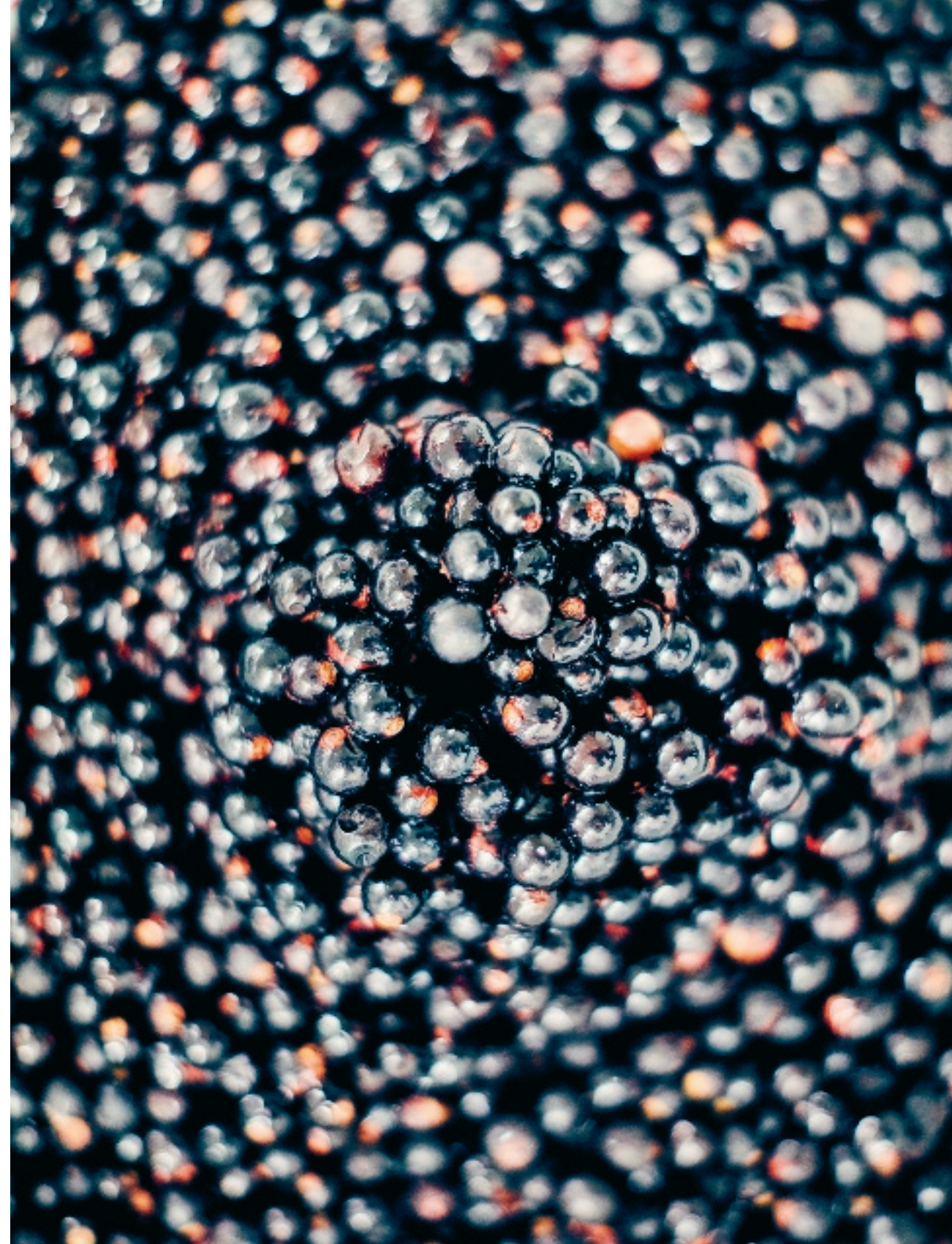
violtjes

VOOR 6 POTTEN

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN ✂ KOOKTIJD: 15 MINUTEN

- 1000 g zwarte bessen
- 750 g suiker
- sap van 1 kleine citroen
- 5-6 g violtjesaroma

1. Was de bessen onder koud water en ris ze van de takjes.
2. Meng de bessen in een jampan met de suiker en het citroensap.
3. Verwarm al roerend op laag vuur tot de suiker is opgelost.
4. Breng aan de kook en laat op hoog vuur onder regelmatig roeren ongeveer 10 minuten koken (tijdens het koken vormt zich schuim).
5. Neem als de jam genoeg gestold is (zie blz. 128) de pan van het vuur.
6. Roer het violtjesaroma erdoor.
7. Schep het schuim dat zich heeft gevormd af met een schuimspaan.
8. Vul de potten zo snel mogelijk.



Tartelettes met jam

VOOR 20 TARTELETTES

BEREIDING: 30 MINUTEN ✱ OVEN: 12-15 MINUTEN

- 180 g bloem
- 40 g blonde cassonade of lichte basterdsuiker
- 15 g geraspte kokos
- 1 snuf zout
- 90 g zachte boter
- 1 ei
- 1 pot kwets-mirabel-kaneeljam- of abrikozen-oranjbloesemjam
- tartelettevormpjes

1. Verwarm de oven op heteluchtstand voor op 180 °C.
2. Meng de bloem met de suiker, kokos en het zout in een kom.
3. Snijd de boter in blokjes en werk ze met het ei door het bloemmengsel tot je een samenhangend deeg hebt.
4. Bestuif je werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm.
5. Steek rondjes van 5 cm uit het deeg.
6. Vet de tartelettevormpjes in en bekleed ze met het deeg. Prik de bodem een paar keer in met een vork.
7. Bak de tartelettes in circa 12 minuten goudbruin.
8. Laat afkoelen op een rooster.
9. Warm de jam iets op in een pannetje. Laat afkoelen tot lauwwarm.
10. Vul de tartelettes tot de rand met jam en laat ze opstijven in de koelkast.

