

Draaiboek : Pluk je tuin

Recept Turkse appelthee

Bijna iedereen die wel eens Turkije heeft bezocht heeft weet dat de Turken gek zijn op hun appelthee, elma çayı, die zowel koud als warm wordt gedronken. Turkse appelthee is lekker na de maaltijd, omdat de ingrediënten je lichaam helpen om het eten te verteren.

Deze gezonde thee kan natuurlijk ook eenvoudig thuis worden gemaakt en smaakt dan minstens zo lekker.

Ingrediënten

2 appels

1 sinaasappel

1 pijpje kaneel

2 kruidnagels

2 eetlepels honing

Bereiden

Breng het water aan de kook

Schil de appel en snij ze in stukken

Was de sinaasappel en snij deze in 4 parten

Voeg alle ingrediënten toe aan het water

Roer zodat de honing oplost

Zeef de thee

Pannacotta

200 g braambessen

300 ml room

50 g suiker

8 g gelatine blaadjes

Bereid intussen de Panna cotta.

Week de gelatine in koud water.

Kook de bramen tot ze zacht samen met de room en de suiker.

Duw ze daarna door een zeef. Dan heb je geen last van vervelende pitjes in je panna cotta.

Knijp de gelatine goed uit en los ze op in de room.

Verdeel het mengsel in de 6 ingevette glaasjes op de gelei en laat een aantal uren opstijven in de koelkast.

Coulis

100 g frambozen

40 g suiker

20 g water

Kook de frambozen, suiker en water en zeef de pitjes uit de coulis.

Doe de coulis in een spuitzak of -fles en zet in de koelkast om af te koelen



Gelei

100 g braambessen
scheutje water
4 g gelatine blaadjes

Week de gelatine in koud water.

Kook de braambessen met een klein scheutje water tot mousse en duw ze daarna door een zeef.

Knijp de gelatine goed uit en los ze op in de bramengelei.

Wrijf de glaasjes een beetje in met een neutrale olie (bv. arachide- of druivenpitolie)

Doe in elk glaasje een bodempje bramengelei.

Als je nog wat gelei over hebt kan je dit op een bordje, bekleed met huishoudfolie, storten om op het einde als extra decoratiestukjes te gebruiken.

Plaats de gelei in de koelkast en laat opstijven.

Groenkoeken!

Maak een beslag van 250 gr meel, 2 eieren en een flesje bier. Voeg zoveel melk toe tot je een dun beslag bekomt.

Wat het meel betreft: ik gebruik meestal ongeveer 150 gr boekweitmeel en 100 gr tarwemeel. Als je niet van de boekweitsmaak houdt, kan je de hoeveelheid verminderen.

Ik zou niet méér dan 150 gr gebruiken, omdat de pannenkoeken dan hun soepelheid verliezen.

En het bier: pils volstaat, maar als je dat niet in huis hebt (wat ten huize Anne Tanne meestal het geval is) volstaat elk ander bier (al heb ik nog nooit een kriel geprobeerd). Zelf vind ik Guinness echt het proberen waard. Desnoods kan je het bier door een glas spuitwater vervangen, maar bier geeft toch een extra accent. Laat het beslag minstens een half uur rusten, en pluk intussen de kruiden. De hoeveelheid en de soorten zijn afhankelijk van je eigen voorkeur.

Het lekkerst zijn ze, als er veel bittere kruiden bijzitten: dus (heel) veel paardenbloemblad (van paardenbloemen die nog niet bloeien), barbarakruid, veldkers... Duizendblad.

Laat het beslag minstens een half uur rusten, en pluk intussen de kruiden.

De hoeveelheid en de soorten zijn afhankelijk van je eigen voorkeur eventueel een beetje brandneteltopjes.

Doe er ook altijd twee (maar nooit meer dan 2!!) blaadjes boerenwormkruid bij!!

Dat smaakaccent hoort erbij, maar gebruik zeker niet meer dan een klein beetje, omwille van de giftigheid. Gebruik wat er aan alliumsoort voorhanden is: bieslook, chineesbieslook, en ook wat daslookblad. Hak de kruiden heel fijn, en meng ze onder het beslag.

Als het beslag niet meer vloeibaar genoeg is, kan je nog wat melk toevoegen.

Bak de pannenkoeken en... Smakelijk!

Gebruikte kruiden

- smalle weegbree
- brandneteltopjes
- dovenetel
- heemstblaadjes
- braambessenblaadjes
- paardenbloembladjes
- robertskruid
- Onze-Lieve-Vrouwbestro
- duizendblad
- hondsdrif
- boerenwormkruid
- bieslook
- kaasjeskruid
- veldzuring

(Groenkoeken

- ☒
- ☒
- ☒
-
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒

onkruidwraps) :

- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
-
- ☒

BRAMEN CURD

Tijden heb ik gedacht dat je curd alleen kon maken van citrusvruchten. Citroenen voor lemon curd dus, en verder nog curd van limoenen, grapefruits, sinaasappels, etc.. Maar toen kwam ik tot de ontdekking dat je hartstikke veel soorten fruit kunt gebruiken voor curd! Kijk, dat biedt perspectieven! Mijn hoofd draaide gelijk overuren en ik bedacht allerlei soorten curd en daarna weer recepten die ik met die curd kon maken. De eerste variatie die ik uitprobeerde is bramen curd. De eerste poging werd niet helemaal wat ik had gehoopt, dus probeerde ik het gewoon nog eens. Ik had natuurlijk flink wat bramen geplukt en had er genoeg om mee te testen. De tweede keer ging het helemaal goed en had ik een heerlijke bramen curd gemaakt!

INGREDIËNTEN BRAMEN CURD

VOOR ONGEVEER 600 ML

300 gram bramen

4 el citroensap

200 gram suiker

snufje zout

4 eieren

60 gram boter



BEREIDING

Pureer de bramen en zeef alle pitjes eruit. Doe de puree, citroensap, suiker, zout en eieren in een steelpan. Roer tot een egaal mengsel. Zet de pan op een laag vuur en voeg de boter toe. Roer rustig tot de boter helemaal is opgelost en blijf daarna nog ongeveer 10 tot 15 minuten roeren tot het mengsel is ingedikt tot yoghurt dikte. Giet de bramen curd dan in schone potjes, draai de deksel er op en zet ze op hun kop. Laat ze in ieder geval 5 minuten zo staan voordat je ze weer rechtop zet. Je hoort een klik van de deksel als je dit doet, nu zijn ze vacuüm gezogen.

Ongeopende potjes bramen curd kun je op een donkere koele plek een jaar lang bewaren. Na openen zet je het in de koelkast, daar blijft het ook nog best wel even goed.

Je kunt de curd gebruiken voor taarten, vervang bijvoorbeeld de lemon curd in de lemon meringue pie, maar je kunt er natuurlijk nog veel meer recepten mee maken. Of je smeert gewoon een beetje op je brood, serveert het bij een bolletje ijs, of je doet wat door je yoghurt. Genoeg lekkere toepassingen!

Lavendelijs (1,2 l)

500 ml volle melk

500 ml room

50g lavendelbloemen

100 g suiker

12 eidooiers (het eiwit kan ingevroren worden om bijvoorbeeld gebruikt te worden bij bramen en cheesecake of meringues)

Bereiding:

Zet een kookpan met een dikke bodem op het vuur en doe daar de room, de volle melk en de lavendelbloemetjes in.

Breng het aan de kook en draai het vuur daarna laag.

Laat het een uur rustig staan op laag vuur zodat de lavendelbloemetjes hun smaak kunnen afgeven aan de melk en de room. Zeef de bloemetjes af.

Voeg 100 gram suiker toe en klop de dooiers en de suiker goed luchtig tot dat het mengsel bijna wit ziet.

Haal de pan van het vuur en giet het eidooier-en-suiker-mengsel rustig bij de lavendelmelk/room. Roer het goed door. Zet de pan terug op laag vuur en verwarm het rustig onder constant roeren. Zorg er in ieder geval voor dat het niet gaat koken.

Eigeel stolt bij een temperatuur van 65 tot 68 graden. Als je het te snel verwarmt krijg je vlokken gestold eigeel.

Het mengsel moet zo dik worden dat het op de bolle kant van een lepel blijft liggen.

Er kan nu gekozen worden om het mengsel af te laten koelen en de ijsmachine te gebruiken. Als je geen ijsmachine hebt dan kan het prima met een bak in de vriezer op de volgende manier: Mix op de hoogste stand een minuut lang lucht in je mengsel en zet het daarna in de vriezer. Haal het na 30 minuten, haal het ijs uit de vriezer, mix het een minuutje en zet het weer terug. Herhaal dit totdat het ijs koud en dik begint te worden. Als je ijs dikker begint te worden herhaal je het mixen al na 15 minuten. Hoe snel je ijs dikker wordt is afhankelijk van hoe koud je vriezer staat en hoeveel ijs je maakt. Heb je een vriezer met een lade voor -12 graden reken dan op 6 tot 7 mix-ronden voor 1 recept. Dit kost dus best wel wat tijd, maar het mixen overslaan kan niet omdat je dan in plaats van mooi luchtig en romig ijs een veel hardere ijsklomp krijgt vol met kristallen.

Appel-perenstroop

Bij een bezoek aan de stroopfabriek kunt u het recept meenemen.

- 1) Fruit wassen en in grote stukken snijden. Het klokhuis en steeltjes moeten niet verwijderd worden.
- 2) Het fruit aan de kook brengen en op een matig vuur een uur laten koken.
- 3) Het warme vruchtvlees in een theedoek gieten en een nacht laten uitdruppelen. Het doek daarna uitpersen.
- 4) Het appelsap aan de kook brengen en suiker bijvoegen. Laten koken op een matig vuur totdat het sap een siroopachtige vorm aanneemt.
- 5) Controleer de dikte door met een lepel een paar druppels op een koud bord te laten vallen. Als de druppels niet groter worden, dan is de dikte ok.
- 6) Glas en deksel steriliseren (10' in kokend water)
- 7) Vul het afgekoeld glas en vul met siroop. Als de siroop afgekoeld is, de gesloten pot omdraaien gedurende 10'. Bewaar in de koelkast.

Appelstroop

3 uur + 1 nacht 1 kleine bokaal

INGREDIËNTEN	RECEPT
• 2,5 kilo zoete, rijpe appels • 250 ml water • 250 g suiker	1 Spoel de appels en snijd ze in grote stukken. De schil, de steeltjes en het klokhuis mogen mee in de pot. Ze geven extra smaak.
BENODIGDHEDEN • 2 kookpotten • Fijne theedoek • Vergiet • Bokaal met deksel	2 Breng de appels aan de kook en laat ze een uur sudderen op een middelmatig vuur. 3 Doe de warme vruchtenpulp in een theedoek en laat een nacht uitlekken. Knijp daarna de theedoek nog eens uit. De moes gebruik je niet. 4 Breng het opgevangen appelsap aan de kook en voeg suiker toe. Laat doorkoken op een middelmatig vuur tot het sap stroperig wordt. Afhankelijk van de soort appel, kan dit één tot zelfs drie uur duren. 5 Test de dikte door een lepeltje stroop op een koud schoteltje te laten druppelen. De dikte is goed als de stroop niet uitvloeit. 6 Leg een bokaal en zijn deksel 10 minuten in kokend water om ze te steriliseren. 7 Laat de stroop op kamertemperatuur afkoelen in de gesteriliseerde bokaal zonder deksel. Sluit de bokaal als de stroop is afgekoeld en zet hem 10 minuten op zijn kop. Bewaar daarna in de koelkast. 8 Geniet van de stroop op een lekkere boterham.

STROOP FABRIEK
BORGLON

SMAKELIJK!

Virgin mojito

Ingrediënten (voor 4 personen)

- enkele takjes verse munt
- 2 limoenen
- 4 el rietsuiker
- ijsblokjes (of grofgehakt ijs)
- 1 liter frisdrank tonic (fles)

bereiding:

Snijd de limoen in parten. Verdeel de blaadjes van de munt over de longdrinkglazen. Verdeel de limoenparten over de glazen. Verdeel de rietsuiker over de glazen. Stamp met de steel van een houten pollepel op de munt en limoen, zodat de smaken vrijkomen. Doe in elk glas wat grof gehakt ijs of ijsblokjes en vul aan met tonic. Serveer met een rietje.

APPEL-BIETENAMUSE

Ingrediënten:

- 2 rode bieten, gekookt
- 2 appels
- zachte geitenkaas
- vogelmuur, walstro, ...
- olijfolie
- citroensap
- gedroogde rozenblaadjes
- peper en zout

Bereiding:

Snijd de bieten en appels in heel dunne plakjes.

Leg een plakje appel op een bord. Leg daar een plakje biet bovenop. Doe daarop een stukje geitenkaas en garneer met vogelmuur of ander "onkruid". Schik meerdere amuses op een bord, sprenkel er wat olijfolie en citroensap over. Hak een paar rozenblaadjes fijn en strooi ze over de amuses. Breng op smaak met een beetje peper uit de pepermol.

Zevenbladpesto

Zevenblad is ook te gebruiken in een pesto, in plaats van basilicum. Deze pesto kan worden gebruikt door pasta, door een salade of gewoon op brood.

Ingrediënten:

- 2 handen zevenblad
- 2 tot 4 tenen knoflook
- 100 gr parmezaanse kaas
- 1 hand pijnboompitten
- 100 ml olijfolie
- Zout

Bereidingswijze:

Het bereiden van de pesto is eenvoudig. Stop alles in een blender en ga door tot het de gewenste structuur heeft. Begin met wat minder olijfolie, zo kun je later makkelijk meer toevoegen.

ONKRUIDWRAPS

Ingrediënten:

- 180 gr bloem
- 70 gr boekweitmeel
- 4 eieren
- 140 ml water
- 120 ml room
- peper en zout
- 300 gr fijngesneden "onkruid" - robertskruis,

Bereiding:

Maak een beslag van de beide soorten bloem, eieren, water en room. Blancheer de onkruidblaadjes en mix ze door het beslag. Breng op smaak met peper en zout. Bak de wraps in een koekenpan met wat olie. Leg wat vulling (chutney) in het midden en rol ze op.

LIJSTERBES CHUTNEY MET TOMATEN EN COURGETTE

Ingrediënten:

- 500 g lijsterbessen gepureerd - onvullen met appel/brood
- 100 gr ui
- 100 gr tomaten
- 100 gr courgette
- 100 gr pruimen
- 2 verse rode pepers
- 1 el verse geraspte gember
- 100 ml azijn
- 90 gr suiker
- 1 el mosterzaadjes
- 1/2 kl zout
- 1 groentebouillonblokje
- 2 el olijfolie

Bereiding:

Bak de uien glazig, doe de rest van de in blokjes gesneden groenten en fruit erbij en giet de vloeibare ingrediënten en kruiden erboven. Laat gedurende 30 min sudderen. Laat verder sudderen gedurende enkele minuten. Giet de warme massa in gesteriliseerde borden en draai dicht. Zet ze ondersteboven om af te koelen. Bewaar de pot in de koelkast na opening en gebruik ze snel.