

Frambozenazijn

- ❖ 750 ml witte azijn
- ❖ 2 bakjes frambozen
- ❖ 250 g suiker

Spoel de frambozen voorzichtig af onder stromend water en leg ze in een glazen schaal. (Azijn samen met de suiker in een steelpan verwarmen. Zodra de azijn dreigt te gaan koken het vuur zacht zetten. Goed roeren tot alle suiker is opgelost.)

Azijn (met suiker) over de frambozen gieten.

Dek de schaal af met een deksel of folie. Laat de frambozen een week in de azijn staan.

Giet de frambozen met azijn door een vergiet. Gooi de frambozen weg.

Doe de frambozenazijn in een schone, uitgekookte fles. Bewaar de azijn op een koele, droge en donkere plek.

Flammkuchen met duizendblad

Ingrediënten voor de bodem, voor 4 personen:

- 350 g (spelt)bloem,
- 6 g droge gist,
- 210 ml lauw water,
- 4 g zout,

- 2,5 el olijfolie
- ### Benodigheden:
- Deegroller, bakplaat, bakpapier

Ingrediënten voor de topping:

- 1 handje fijngehakt duizendblad
- 8 el crème fraîche

- Peper
- 150 g dunne plakjes (biologisch) gerookt spek
- 1 ui in dunne ringen
- 200 g geraspte gruyère

Bereiden:

Meng voor het deeg de bloem met de gist, het water, het zout en de olie. Kneed ongeveer 5 min. Laat het deeg een uur rusten onder een vochtige theedoek. Verwarm de oven voor op 240 graden. Rol het deeg met de deegroller heel dun uit op

het bakpapier. Verdeel de crème fraîche erover en strooi er wat peper overheen. Beleg het deeg met de plakjes spek, de uienringen en de gruyère. Zet de Flammkuchen ca. 10 min. in de oven. Strooi het duizendblad erover voordat je het serveert.



Hartige taart met zevenblad

Ingrediënten:

4 plakjes bladerdeeg

4 eieren

100 gram geraspte belegen kaas

ongeveer 2 handen zevenblad

Bereiding:

De stengels van het zevenblad worden niet gebruikt. Was en snij de bladeren van het zevenblad. Meng dit met de eieren en de kaas. Doe de plakken bladerdeeg in een lage pizza- of ovenschaal. Zorg dat de plakken elkaar raken of overlappen en verdeel het mengsel over de bladerdeegbodem. Dan ongeveer 35 of 40 minuten in de oven bij 160°C. Warm of lauw opdienen.

Geniet van de taart en denk er ondertussen aan dat door de bladeren telkens tot de grond af te trekken het wortelgestel langzaam aan uitgeput geraakt.

Braambessenijs

- ❖ 160 g kristalsuiker
- ❖ 1,6 dl water
- ❖ Sap van 1/2 citroen
- ❖ 250 g mascarpone
- ❖ 500-600 g bramen

Was de bramen en laat goed uitlekken. Pureer de bramen in een passeerzeef of pureer ze in de blender/keukenmachine en druk door een 'gewone' zeef. (Vind je pitjes geen probleem, dan kun je overwegen om ze niet te pureren.)

Verwarm suiker en water op een laag vuur tot alle suiker is opgelost. Blijf af en toe roeren om ervoor te zorgen dat de suiker niet aan de pan gaat plakken. Neem de pan van het vuur en giet de suikersiroop in een kom. Roer het citroensap erdoor en zet de kom in de koelkast om koud te laten worden (ong. 30 minuten).

Doe de mascarpone en suikersiroop in de blender en meng goed door elkaar. Voeg er de bramen aan toe en meng tot een gladde puree (evt. met pitjes).

Draai het mengsel met je ijsmachine tot ijs. Meestal een minuut of 20 tot 30.

Schep het bramenijs in een doos voor de vriezer en laat minimaal 4 tot 6 uur in de vriezer staan.

Geglanceerde Kastanjes/ marrons glacés

- 20 dikke kastanjes
- 100 gram suiker
- 80 milliliter water



Nog lekkerder dan chocoladebonbons/pralines zijn geglanceerde tamme kastanjes. Het is best wat werk, maar het resultaat is heerlijk! Kies de dikste kastanjes uit. Controleer of een beestje je voor is geweest; de kastanjes moeten helemaal gaaf zijn. Maak met een scherp mesje een kruis in de bolle kant van de schil van de kastanjes. Kook ze een paar minuten en verwijder de bruine schil en het binnenste schilletje als ze nog warm zijn, dan gaat dat het makkelijkst. Laat ze vervolgens koken tot ze zacht zijn. Giet het water af en giet er een suikersiroop overheen. Suikersiroop maak je van 100 gram suiker en 80 milliliter water. Los de suiker op en laat het geheel inkoken. Laat de kastanjes nu 30 minuten zachtjes in de suikersiroop koken en pas op dat ze niet aan elkaar gaan plakken. Haal de kastanjes uit de suikersiroop en leg ze op een bakpapiertje op de bakplaat. Bak ze een paar minuten in een voorverwarmde oven op 65 graden. Haal ze uit de oven strooi er eventueel wat vanillesuiker over. En smullen maar! Tijdens het proces zullen er ongetwijfeld kastanjes uit elkaar vallen. Die kun je opeten of op of in de kastanje-taart gebruiken.

Gedroogde appelschijfjes

- ❖ 3 grote appels
- ❖ 2 el vloeibare honing
- ❖ Citroensap

Boor de klokhuisen uit de appels (niet schillen). Snijd de vruchten in plakken van 1 cm dik. Besprenkel de schijven aan weerszijden met citroensap tegen het verkleuren en strijk ze, ook aan weerszijden, in met honing met behulp van een keukenkwast.

Verwarm de oven voor op 65 of 70° C (niet hoger). Spreid de appelschijven uit op een bakplaat (liefst op een vel boterpapier of op een bakvel). Laat ze zeker 6 uur drogen in de oven. Keer ze in de helft van de droogtijd om. Het drogen kan ook langer duren : de appelschijven moeten taai aanvoelen.

Laat de schijfjes afkoelen. Neem er vijf per persoon als tussendoortje en bewaar de andere in een gesloten doos op een droge plek.

Vlierbloesemsiroop

- 25 trossen vlierbloesem (plukken op het moment dat de bloemetjes open zijn. Je mag het hele paraplutje plukken, u niet amuseren met de bloempjes afzonderlijk eraf te halen, slimmerik. Niet wassen, want dan spoel je de smaak weg!)
- 3 citroenen (in schijfjes, de schil mag eraan)
- 1 en een halve liter water (plat)
- 1 en een halve kilo suiker
- 100 gram citroenzuur (te krijgen bij uw apotheek) 15 gram/liter
- gin

Basis van het drankje is een simpele vlierbloesemstroop.

Doe de trosjes vlierbloesem in een grote pot. Citroenzuur erover, citroenen in schijfjes erbij, suiker erover, en water erbij.

Laat dit 48 uur staan, maar roer het plakboeltje regelmatig eens om.

Na die twee dagen zeef je de vaste stof eruit door een doek (keukenhanddoek). Op die manier verdwijnen de bloemetjes, steeltjes en citroenen eruit, en hou je een lichtgele siroop over. Als er per ongeluk wat bloesems door de mazen van het net glippen, da's geen erg...

Hier kan je nu twee dingen mee doen:

– limonade mee maken: een glas met een/derde van deze siroop, en de rest spuitwater does the trick. De siroop gaat gekoeld zeker een jaar mee.

– de Roomer-achtige aperitief mee maken. Voor dat laatste doe je de helft siroop, de helft gin in een fles. Een paar dagen laten staan. Je drinkt het best aangengelgd met water (plat, mild sprankelend of bruis).

Wie de gin-tonic of cava al beu is, kan eens een nieuwe zomercocktail uitproberen. De Hugo is een drankje afkomstig uit Zuid-Tirol en bestaat uit een verfrissende mix van vlierbloesemsiroop, bubbels, bruiswater, een schijfje citroen en muntblaadjes.

Zelf Hugo maken doe je zo: Giet 2cl vlierbloesemsiroop op 2 ijsblokjes in een koud wijnglas. Voeg er 15cl prosecco aan toe en vul aan met 10cl bruiswater. Afwerken met een schijfje citroen en wat muntblaadjes. Tip van de barman: zorg dat alle ingrediënten goed koel zijn voor extra verfrissing.