



100 RECEPTEN VOOR HET ZELF INMAKEN VAN GROENTE EN FRUIT

JAM & ZUUR

PHILIPPINE
VAN DER
GOES



© Philippine van der Goes, 2016
© Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam 2016

Fotografie en vormgeving Curly & Straight
Styling Alexandra Schijf
Culinaire redactie Lars Hamer
Services & Klevering

ISBN 978 90 488 3263 7
ISBN 978 90 488 3264 4 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinair.nl
www.overamstel.com
www.liefdevoorlekkers.nl

OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



INHOUD

VOORWOORD 6

HANDIGE INFO 8

CONSERVEERMETHODES 10

VOORBEREIDEN EN BEWAREN 11

WAT STOP JE IN EEN POTJE 12

BENODIGDHEDEN 16

STAP VOOR STAP 18

TIPS EN TRUCS 20

SEIZOENSKALENDER 22



BLOEMKOOL, UI & KNOFLOOK, VENKEL, KOMKOMMER, LIMOEN **24**

PEER, APPEL, COURGETTE, CITROEN, ANANAS **54**

MANGO, SINAASAPPEL, POMPOEN, MANDARIJN, WORTEL **88**

ABRIKOOS, PERZIK & NECTARINE, BIET, RABARBER, FRAMBOOS **114**

ROZENBOTTEL, PAPRIKA & RODE PEPER, AARDBEI, TOMAAT, RODE BES **142**

CRANBERRY, KERS, PRUIM, AUBERGINE, BRAAM **180**



DANK 212

RECEPTENINDEX 214

REGISTER 218



VOORWOORD

GELUK IN EEN POTJE

Het kelderlicht aanknippen en dan met een gelukzalige glimlach op je gezicht langs de rij potjes dwalen. Welke ga ik dit keer kiezen? De aardbeienjam die ik maakte voordat we met z'n allen gingen zwemmen bij de plas? Of de marmelade van mandarijn die ik kookte terwijl ik ondertussen heel veel pepernoten aan het snoepen was? En kijk, daar links in de hoek, daar staan die zoetzure radijsjes met komkommer nu prachtig roze te wezen. Die ga ik binnenkort lekker opeten bij een boterhammetje met jonge boerenkaas.

In dit boek komt alles tussen jam en zuur aan bod. Van gelei en siroop tot zoetzuur en azijn. Iedereen kan thuis inmaken! De inspiratie voor en het bedenken van de smaakcombinaties komt overal vandaan, maar veel ideeën doe ik op tijdens de reizen die ik maak. Dat doe ik – naast koken – het liefst. Daarom vind je in dit boek bij de intro's regelmatig een persoonlijk verhaal over hoe ik op een recept ben gekomen. Kijk maar eens bij de worteljam of Georgische pruimensaus.

Mijn voorliefde voor inmaken en bewaren heeft alles te maken met mijn jeugd. We hadden een grote moestuin waar van alles te oogsten viel. Mijn moeder maakte jam in grote hoeveelheden. Dan werd er een heuse 'operatie jam' op touw gezet en waren mijn broer en ik hulpjes die de juiste deksels bij de potten zochten, de besjes van de takken risten, pruimen ontpitten en – het leukste – de pannen mochten uitlikken.

Nu was mijn moeder meer van de kwantiteit dan van variëteit, dus maakten we grote hoeveelheden van dezelfde soort jam. Ik houd veel meer van kleine hoeveelheden maken, zodat je kelder of voorraadkast gevuld raakt met allemaal verschillende soorten en smaken.

Voor mij is een voorraadkast vol zelfgemaakt lekkers veel meer dan een rij potjes met iets smaakvols erin. Het zijn herinneringen aan de momenten waarop ik het lekkers maakte en het plezier dat ik eraan beleefde. Dat is zo veel meer waard dan een potje uit de supermarkt op tafel zetten, en vaak ook nog veel leuker omdat je het precies zo kunt maken als jij wilt.

Het spannendste moment is wanneer je het dekseltje openschroeft en proeft of de inhoud is geworden wat je ervan had gehoopt. En dat je dan zo enthousiast bent over het eindresultaat, dat je niet kunt stoppen met je lepel erin stoppen en proeven. Dat vind ik geweldig. Ik heb me dan ook helemaal uitgeleefd voor dit boek en heel veel lekkers in potten en flessen gemaakt waar je nog lang van kunt genieten. Behalve dat je hopelijk geniet van de smaakcombinaties die ik heb bedacht, hoop ik je te inspireren om zelf nieuwe variaties te verzinnen waar allemaal potjes vol geluk uit voortkomen.

Philippine van der Goes

Over mij

De liefde voor lekkers heb ik al van kinds af aan, ik spijbelde zelfs om stiekem thuis scones te bakken! Na mijn studie grafische vormgeving aan de kunstacademie heb ik bij grote bedrijven op de communicatieafdeling gewerkt waar ik steeds meer richting food trok. Niets is namelijk leuker dan de hele dag bezig te mogen zijn met lekkers! Nu doe ik niets anders meer en werk ik als freelancer voor verschillende culinaire uitgeverijen waar ik aan kookboeken werk als receptschrijver, auteursbegeleider of projectmanager. Daarnaast heb ik mijn eigen blog Liefde voor Lekkern, waar ik bijna dagelijks mijn recepten en culinaire belevenissen deel, zowel thuis als op reis.

PS. De etiketten op de schutbladen kun je kopiëren om op je eigen potjes te plakken. Dat staat vrolijk op de plank en maakt het weggeven van een potje zelfgemaakt lekkers nog leuker.

STAP VOOR STAP

(AARDBEIEN)JAM MAKEN

Het is handig om, voordat je begint, alvast een schoteltje in de vriezer te leggen voor de schoteltjestest bij stap 4. Zo kun je snel testen of de jam goed geleert. En het is natuurlijk handig om de potten van tevoren te steriliseren (zie blz. 11).

AANTAL

Voor 2 potten van 250 ml

DIT HEB JE NODIG

500 g aardbeien
500 g geleisuiker
sap van 1 citroen

BENODIGDHEDEN

mes, kookpan, pollepel, schuimspaan,
2 gesteriliseerde potten, kleine soeplepel



STAP 1

Was de aardbeien kort onder koud, stromend water en dep ze voorzichtig droog met een theedoek. Haal de kroontjes van de aardbeien met een mesje (of een aardbeiontkroner). Snijd de aardbeien doormidden en snijd erg grote exemplaren in kwarten.



STAP 2

Breng de aardbeien samen met de geleisuiker en het citroensap aan de kook. Laat de jam 10 minuten op matig vuur koken, en kook de laatste 4 minuten op hoog vuur goed door. Roer af en toe met een pollepel.



STAP 3

Schep het schuim dat boven komt drijven er met een schuimspaan af.



STAP 5

Vul de schone, hete potten met een kleine soeplepel tot aan de rand. Het is handig om een trechter met een extra brede hals te gebruiken, zo voorkom je kliederen. De jam is gloeiend heet, dus trek, als je iets minder vuurvaste handen hebt dan ik, ovenhandschoenen aan of houd de pot met een theedoek vast.



STAP 4

Leg intussen een schoteltje in de vriezer en laat goed koud worden. Om te testen of de jam goed geleert, giet je een eetlepel hete jam op het schoteltje en laat het even afkoelen. Trek met je vinger of een eetlepel een streep door de jam. Als deze niet meer samenvloeit, is hij goed. Laat anders nog even goed doorkoken op hoog vuur.



STAP 6

Sluit de potten direct goed af met de schroefdeksel en zet ze 10 minuten op hun kop. Zo trekken de potten vacuüm en kunnen er geen bacteriën bij komen. Laat afkoelen en bewaar de potten met aardbeienjam op een droge, donkere, liefst koele plek. De jam is zeker 6 maanden houdbaar.

HOPE IN A JAR

BLOEMKOOL
UI & KNOFLOOK
VENKEL
KOMKOMMER
LIMOEN

VENKELPICKLES MET DILLE EN SINAASAPPEL

Het is een klassieke combinatie waar ik erg van houd: venkel met sinaasappel. Leg je de schil van de sinaasappel samen met de venkel in, dan krijgt de venkel echt een heerlijke smaak. Deze pickles eet ik graag bij een broodje met gorgonzola.

VOOR 2 POTTEN VAN 250 ML

350 G VENKEL
1 SINAASAPPEL, GOED SCHOONGEBOEND
50 ML WATER
200 ML CIDERAZIJN
50 G FIJNE TAFELSUIKER
SNUF ZEEZOUT
2 TAKJES DILLE

BENODIGDHEDEN

mes, mandoline, zesteur, citruspers,
2 gesteriliseerde potten

ZO MAAK JE HET

1. Was de venkel, snijd doormidden en verwijder de harde kern. Snijd de venkel met een mandoline of een groot scherp mes in dunne plakjes. Snijd met een zesteur mooie lange slierten sinaasappelschil en pers de vrucht uit.
2. Verhit het sinaasappelsap met het water, de azijn, suiker en het zeezout in een pan al roerende tot aan het kookpunt. Voeg de venkel toe en laat 3 minuten op laag vuur koken.
3. Vul de potten met de reepjes venkel en druk goed aan. Giet het vocht in de potten, met de sinaasappelschil en de takjes dille erbij.
4. Sluit de potten goed af met de schroefdeksel en zet ze 10 minuten op hun kop. Laat afkoelen en bewaar de potten met venkelpickles op een droge, donkere plek.
5. Het lekkerste is om de pickles zeker nog 2 weken te laten 'rijpen' voordat je ze gaat eten. Zo trekken de smaken nog meer in. De venkelpickles zijn zeker 2 maanden houdbaar.

VENKELJAM MET AARDBEIEN EN VANILLE

Venkel haalt de smaak op van aardbei en dat maakt deze combinatie helemaal zo gek nog niet. Als je door dit boek bladert, kom je vast vaker combinaties tegen waar je wenkbrauwen in eerste instantie van omhoog schieten, maar probeer deze maar eens uit; ik stond zelf versteld.

VOOR 2 POTTEN VAN 250 ML

350 G VENKEL
200 G AARDBEIEN
½ VANILLEPEUL
SAP VAN ½ CITROEN
1 TL VENKELZAAD
500 G GELEISUIKER

BENODIGDHEDEN

mes, kookpan, pollepel, schuimspaan,
2 gesteriliseerde potten, kleine soeplepel

ZO MAAK JE HET

1. Was de venkel en de aardbeien en dep droog met een theedoek. Verwijder de harde kern van de venkel en snijd de rest in kleine stukjes. Haal de kroontjes van de aardbeien met een mesje (of een aardbeienontkroener). Snijd de aardbeien doormidden en erg grote exemplaren in kwarten. Snijd de halve vanillepeul in de lengte open en schraap met een scherp mesje het merg eruit.
2. Verwarm de venkel samen met de aardbeien, het citroensap, vanillemerg, venkelzaad en de suiker in een pan met dikke bodem al roerende met een pollepel tot aan het kookpunt.
3. Laat de jam 11 minuten op matig vuur koken tot de venkel bijna zacht is. Zet het vuur hoger en laat de jam 4 minuten al borrelend doorkoken. Roer af en toe met een pollepel door. Schep schuim dat eventueel boven komt drijven er met een schuimspaan af. Doe de schoteltjestest (zie blz. 18-19).
4. Vul de potten met een kleine soeplepel tot aan de rand. Veeg eventueel gemorste jam aan de buitenkant zorgvuldig weg.
5. Sluit de potten goed af met de schroefdeksel en zet ze 10 minuten op hun kop. Laat afkoelen en bewaar de potten met venkeljam op een droge, donkere plek. De jam is zeker 6 maanden houdbaar.





BE
HAPPY
BE COOL

Buurvrouw

DATUM: 8-11 INGREDIENTEN: Man-
daryn

SINAASAPPEL- CURD

In curd gaan normaal gesproken citroenen. In dit recept heb ik een deel van de citroenen vervangen door sinaasappels. De curd krijgt daardoor een iets zachtere smaak. Heerlijk op zelfgemaakte scones met maanzaad. Het recept voor deze scones kun je op mijn blog vinden.

VOOR 2 POTTEN VAN 200 ML

2 SINAASAPPELS, GOED SCHOONGEBOEND
1 CITROEN, GOED SCHOONGEBOEND
125 G ZACHTE BOTER
175 G FIJNE TAFELSUIKER
SNUF ZEEZOUT
6 EIDOOIERS

BENODIGDHEDEN

fijne rasp, citruspers, mes, kookpan, kom, fijne zeef,
2 gesteriliseerde potten, kleine soeplepel

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de schil van 1 sinaasappel en de citroen met een fijne rasp. Pers de sinaasappel en de citroen uit tot je ongeveer 150 milliliter sap hebt. Snijd de boter in stukjes.
2. Doe de boter samen met de citroenrasp, sinaasappelrasp, al het sap, de suiker en een snuf zeezout in een hittebestendige kom.
3. Plaats de kom op een pan met een laagje kokend water. De kom mag het water niet raken. Dit heet au bain-marie. Klop met een garde totdat de boter en de suiker zijn opgelost.
4. Voeg de eidooiers toe en klop totdat het mengsel lobbijg wordt, dit duurt zo'n 10 minuten. Roer de curd door een fijne zeef voor een extra glad resultaat.
5. Vul de potten met een kleine soeplepel tot aan de rand. Veeg eventueel gemorste curd aan de buitenkant zorgvuldig weg.
6. Sluit de potten goed af met de schroefdeksel en zet ze 10 minuten op hun kop. Laat afkoelen en bewaar de potten met sinaasappelcurd in de koelkast. De curd is circa 3 weken houdbaar.

SINAASAPPEL- CHUTNEY MET DADELS EN APPEL

Normaal zoet je een chutney met suiker, maar hier heb ik gekozen voor dadels. Ze geven ook een wat stroperige structuur.

VOOR 3 POTTEN VAN 250 ML

2 SINAASAPPELS, GOED SCHOONGEBOEND
350 G ZURE APPELS, GRANNY SMITH
200 G DADELS
1 GROTE UI
2 CM VERSE GEMBER
1/8 VANILLEPEUL
2 EL KOOLZAADOLIE
150 ML WITTEWIJNAZIJN
SNUF ZEEZOUT

BENODIGDHEDEN

fijne rasp, mes, kookpan, pollepel, 3 gesteriliseerde potten

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de schil van 1 sinaasappel met een fijne rasp. Snijd vervolgens het witte gedeelte weg van de sinaasappel en snijd het vruchtvlies tussen de vliesjes uit. Knijp het restant met de vliesjes uit en vang het sap op. Verwijder eventuele pitjes. Doe dit ook met de andere sinaasappel.
2. Schil de appels, snijd in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes. Ontpit de dadels en snijd in kleine stukjes. Snipper de ui en rasp de verse gember. Snijd de halve vanillepeul in de lengte open en schraap met een scherp mesje het merg eruit.
3. Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem en bak de ui glazig en transparant op matig vuur. Voeg de gember toe en bak kort mee.
4. Voeg de rest van de ingrediënten toe, inclusief het vanillemerg en de leeggeschraapte vanillepeul, en breng langzaam aan de kook. Laat de chutney 45 minuten op laag vuur koken tot deze is ingedikt. Roer af en toe met een pollepel door.
5. Verwijder de vanillepeul en vul de potten met een kleine lepel tot aan de rand. Veeg eventueel gemorste chutney aan de buitenkant zorgvuldig weg.
6. Sluit de potten goed af met de schroefdeksel en zet ze 10 minuten op hun kop. Laat afkoelen en bewaar de potten op een droge, donkere plek. De sinaasappelchutney met dadels is zeker 3 maanden houdbaar.



POMPOEN- CHUTNEY MET ARABISCHE TOUCH

VOOR 4 POTTEN VAN 250 ML

750 G POMPOEN
2 CM VERSE GEMBER
4 SJALOTTEN
50 G ZACHTE DADELS
1 CITROEN, GOED SCHOONGEBOEND
2 EL OLIJFOLIE
2 TL HARISSA
250 ML NATUURAZIJN
200 G FIJNE TAFELSUIKER
SNUF ZEEZOUT

BENODIGDHEDEN

mes, lepel, fijne rasp, dunschiller, citruspers, kookpan, pollepel, 4 gesteriliseerde potten, kleine soeplepel

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de schil van de pompoen af met een groot scherp mes en verwijder de zaden met een lepel. Snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Rasp de gember met een fijne rasp en snipper de sjalotten. Ontpit de dadels en snijd in stukjes. Schil de citroen met een dunschiller en snijd de schil in dunne reepjes. Pers de citroen uit.
2. Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem en bak de sjalot glazig en transparant op matig vuur. Voeg de gember en harissa toe en bak even mee zodat de smaken vrij komen.
3. Voeg nu de pompoenstukjes, citroenrasp, het citroensap, de azijn, suiker en een flinke snuf zeezout toe. Roer door elkaar en breng aan de kook. Laat op matig vuur 45 minuten doorkoken tot de pompoen gaar en is het mengsel is ingedikt. Voeg halverwege de dadels toe. Roer regelmatig met een pollepel door.
4. Vul de potten met een kleine soeplepel tot aan de rand. Veeg eventueel gemorste chutney aan de buitenkant zorgvuldig weg.
5. Sluit de potten goed af met de schroefdeksel en zet ze 10 minuten op hun kop. Laat afkoelen en bewaar de potten met pompoenchutney op een droge, donkere plek. De chutney is zeker 6 maanden houdbaar.

POMPOEN- JAM MET PEER EN ROZIJNEN

Peer en pompoen zijn smaakvrienden. De zachte, zoete smaak van peer past heel goed bij het lichtzoete van pompoen. Wat deze twee vrienden gemeen hebben, is dat ze beide echte najaarsproducten zijn. Deze herfstige jam is er eentje waar je je vingers bij aflikt.

VOOR 2 POTTEN VAN 250 ML

300 G POMPOEN
250 G NIET TE RIJPE PEER
1 SINAASAPPEL, GOED SCHOONGEBOEND
1 KANEELSTOKJE
50 G ROZIJNEN
450 G GELEISUIKER

BENODIGDHEDEN

mes, lepel, dunschiller, fijne rasp, citruspers, kookpan, pollepel, 2 gesteriliseerde potten, kleine soeplepel

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de schil van de pompoen af met een groot scherp mes en verwijder de zaden met een lepel. Schil de peer met een dunschiller en verwijder het klokhuis. Snijd het vruchtvlees van de pompoen en peer in kleine stukjes. Rasp de helft van de schil van de sinaasappel en pers de vrucht uit.
2. Verwarm het sinaasappelsap samen met de stukjes pompoen, peer, sinaasappelryasp en het kaneelstokje in een pan met dikke bodem al roerende met een pollepel tot aan het kookpunt. Laat 15 minuten koken op matig vuur en roer regelmatig door met een pollepel.
3. Voeg de rozijnen en suiker toe, breng aan de kook en laat nog eens 4 minuten goed doorkoken. Roer af en toe met een pollepel door. Doe de schoteltjestest (zie blz 18-19).
4. Verwijder het kaneelstokje en vul de potten met een kleine soeplepel tot aan de rand. Veeg eventueel gemorste jam aan de buitenkant zorgvuldig weg.
5. Sluit de potten goed af met de schroefdeksel en zet ze 10 minuten op hun kop. Laat afkoelen en bewaar de potten met pompoenjam op een droge, donkere plek. De jam is zeker 6 maanden houdbaar.



ABRIKOZEN- COULIS

MET PEER EN AMARETTO

Als de peren op hun best zijn, is het seizoen van de abrikozen al achter de rug. Daarom gebruik ik voor deze coulis gedroogde abrikozen. Als je gedroogde abrikozen koopt, let er dan op dat ze niet al te droog zijn, want dan zijn ze oud. Wel ze een paar uur. Dan wordt deze coulis fluweelzacht, die super is over walnotenijs, op een pannenkoek of bij wild.

VOOR 2 POTTEN VAN 250 ML

400 G PEER
350 G GEWELDE GEDROOGDE ABRIKOZEN
SAP VAN ½ CITROEN
100 ML WATER
2 EL AMARETTO

BENODIGDHEDEN

dunschiller, mes, pollepel, kookpan, staafmixer,
2 gesteriliseerde potten, kleine soeplepel

ZO MAAK JE HET

1. Schil de peren met een dunschiller, snijd ze in kwarten en verwijder het klokhuis. Snijd de stukken peer in grove stukken. Snijd de abrikozen in kwarten.
2. Doe de peren samen met het citroensap, de abrikozen en het water in een pan met dikke bodem. Verwarm onder af en toe roeren met een pollepel tot aan het kookpunt.
3. Laat de coulis 10 minuten op matig vuur koken met de deksel half op de pan. Voeg vlak voor het einde de amaretto toe en roer goed door.
4. Pureer met de staafmixer alles fijn tot het fluweelzacht is.
5. Vul de potten met een kleine soeplepel tot aan de rand. Veeg eventueel gemorste coulis aan de buitenkant zorgvuldig weg.
6. Sluit de potten goed af en zet ze 10 minuten op hun kop. Laat afkoelen en bewaar de potten met abrikozen coulis op een droge, donkere plek. De coulis is maar ongeveer 1 maand houdbaar omdat er geen suikers zijn toegevoegd.

ABRIKOZEN- JAM

MET SINAASAPPEL EN GEMBER

VOOR 2 POTTEN VAN 250 ML

600 G ABRIKOZEN
1 SINAASAPPEL, GOED SCHOONGEBOEND
2 CM VERSE GEMBER
500 G GELEISUIKER
SAP VAN ½ CITROEN

BENODIGDHEDEN

mes, fijne rasp, citruspers, kookpan, pollepel, schuimspaan,
2 gesteriliseerde potten, kleine soeplepel

ZO MAAK JE HET

1. Was de abrikozen onder koud, stromend water en dep ze voorzichtig droog met een brandschone theedoek. Snijd ze met een scherp mes doormidden en verwijder de pit. Snijd de halve abrikozen nog eens door. Rasp de schil van de sinaasappel met een fijne rasp en pers de sinaasappel uit. Rasp de gember met een fijne rasp.
2. Meng de abrikozen in een grote kom met de geleisuiker, het citroen- en sinaasappelsap, de sinaasappelschil en gember. Voor het lekkerste resultaat dek je de schaal af en zet je deze een nacht in de koelkast zodat de suiker er goed in kan trekken.
3. Schenk de inhoud van de schaal in een pan met dikke bodem. Verwarm het mengsel al roerende met een pollepel tot aan het kookpunt.
4. Laat de jam 10 minuten op matig vuur koken, en kook de laatste 4 minuten op hoog vuur goed door. Roer af en toe met een pollepel door. Schep het schuim dat boven komt drijven er met een schuimspaan af. Doe de schoteltjestest (zie blz. 18-19).
5. Vul de potten met een kleine soeplepel tot aan de rand. Veeg eventueel gemorste jam aan de buitenkant zorgvuldig weg.
6. Sluit de potten goed af met de schroefdeksel en zet ze 10 minuten op hun kop. Laat afkoelen en bewaar de potten met abrikozenjam op een droge, donkere plek. De jam is zeker 6 maanden houdbaar.





PERZIK & NEC- TARINE

Eerst was er perzik. Uit China, want daar komt deze sappige en geurige steenvrucht met zacht vachtje en geel of wit vruchtvlies vandaan. Tijdens de evolutie van de plant is de nectarine ontstaan. Een vergelijkbare vrucht met dito smaak, maar dan zonder de donzige schil. Dat maakt van de nectarine een vrucht die je als een appel kunt eten: lekker mét de schil. Lekker gebruiksvriendelijk ook en daarbij ook nog iets minder kwetsbaar. Geen wonder dat nectarines steeds populairder worden. Gelukkig is er een leuke *comeback* van de perzik door een variant die steeds vaker opduikt: de wilde perzik. Niet dat de plattere vorm en wat harigere buitenkant die perzik nou zo wild maken, maar smaken doet-ie. En omdat je er net even wat meer moeite voor moet doen om deze minder praktische vorm te schillen, krijg je als vanzelf meer beleving bij de vrucht. Want waar je moeite voor moet doen, dat is lekkerder. Alleen voor het verwerken tot lekkers in pot of fles is het alleen maar meer werk, dus voor de smaak kun je net zo goed voor gewone perziken en nectarines kiezen.

Vroeger ging ik met mijn ouders op vakantie naar Frankrijk en zaten we in een oude boerderij waar niet veel te beleven was. Om de tijd een beetje te doden bedacht ik een groot onderzoek naar nectarines en perziken. Welke is nou lekkerder? We kochten kisten vol rijpe exemplaren op de markt. Op de drempel van de boerderij gezeten at ik eindeloos de ene na de andere. Met plakkerige handen van het druipende sap over mijn vingers kwam ik tot de conclusie dat ik er niet uit ging komen. Nog steeds zet ik graag mijn onderzoek voort in de zomer, want ik vind beide heerlijk!

PERZIKEN- JAM BASISRECEPT

VOOR 2 POTTEN VAN 250 ML

500 G RIJPE PERZIKEN
500 G GELEISUIKER
SAP VAN ½ CITROEN

BENODIGDHEDEN

mes, kookpan, pollepel, pureestamper,
2 gesteriliseerde potten, kleine soeplepel

ZO MAAK JE HET

1. Ontvel de perziken. Dat gaat makkelijk door ze kruislings in te snijden, kort in kokend water te dompelen en vervolgens het velletje los te trekken. Snijd ze doormidden en verwijder de pit. Snijd het vruchtvlies in kleine stukken.
2. Verwarm de perzik samen met de suiker en het citroensap in een pan met dikke bodem al roerende met een pollepel tot aan het kookpunt.
3. Laat de jam 5 minuten goed doorkoken. Roer af en toe met een pollepel door.
4. Stamp alles met een pureestamper fijn totdat jij het een lekkere structuur vindt. Doe de schoteltest (zie blz. 18-19).
5. Vul de potten met een kleine soeplepel tot aan de rand. Veeg eventueel gemorste jam aan de buitenkant zorgvuldig weg.
6. Sluit de potten goed af met de schroefdeksel en zet ze 10 minuten op hun kop. Laat afkoelen en bewaar de potten met perzikenjam op een droge, donkere plek. De jam is zeker 6 maanden houdbaar.

ROZENBOTTEL-SIROOP

Ik weet nog goed dat ik als kind regelmatig Roosvicee dronk. Noem het jeugd sentiment, maar ik vond het leuk om eens zelf 'Roosvicee' te maken, en al zeg ik het zelf, ik vind 'm erg goed gelukt.

VOOR 1 FLES VAN 500 ML

400 G ROZENBOTTELS
150 ML WATER
300 G TOMATEN
250 G APPELS
50 G BRAMEN
50 G FRAMBOZEN
SAP VAN 1 CITROEN
400 G SUIKER

BENODIGDHEDEN

mes, kookpan, sapcentrifuge, pollepel,
1 gesteriliseerde fles, trechter

ZO MAAK JE HET

1. Was de rozenbottels onder koud, stromend water en dep ze voorzichtig droog met een brandschone theedoek. Verwijder de kroontjes met een keukenmesje en snijd de rozenbottels open.
2. Doe de rozenbottels in een pan met dikke bodem en giet het water erbij. Breng aan de kook en laat 20 tot 30 minuten op laag vuur koken tot ze zacht zijn.
3. Maak ondertussen sap van de tomaten, appels, bramen en frambozen door ze in een sapcentrifuge te doen. Meng het citroensap erdoor. Maak eventueel tussendoor de machine schoon om zo veel mogelijk sap te verkrijgen.
4. Doe de gekookte rozenbottels in de sapcentrifuge en vang het sap op.
5. Verwarm het rozenbottelsap samen met het andere sap in een schone pan met dikke bodem. In totaal is dit circa 750 milliliter sap. Voeg de suiker toe en breng al roerende met een pollepel tot aan het kookpunt.
6. Laat de siroop 10 minuten op matig vuur koken. Roer af en toe met een pollepel door.
7. Vul de fles met behulp van een trechter tot aan de rand.
8. Sluit de fles goed af met de schroefdeksel en zet hem 10 minuten op zijn kop. Laat afkoelen en bewaar de fles met rozenbottelsiroop op een droge, donkere plek. De siroop is zeker 6 maanden houdbaar.

ROZENBOTTEL-RELISH

Het uitlepelen van de rozenbottels voor dit recept is een meditatief werkje. Het is echt leuker om stukken rozenbottel in de relish te doen, dus daar moet je wat geduld voor overhebben. Het eindresultaat is super, een gouden combi met wild of een stoof.

VOOR 1 POT VAN 300 ML

500 G ROZENBOTTELS
½ CITROEN, GOED SCHOONGEBOEND
100 ML WATER
100 ML NATUURAZIJN
125 G FIJNE TAFELSUIKER
1 TAKJE TIJM

BENODIGDHEDEN

mes, klein lepelkje, dunschiller, citruspers, kookpan,
pollepel, 1 gesteriliseerde pot, kleine soeplepel

ZO MAAK JE HET

1. Was de rozenbottels onder koud, stromend water en dep ze voorzichtig droog met een brandschone theedoek. Verwijder de kroontjes met een keukenmesje en snijd de rozenbottels doormidden. Verwijder met een klein lepelkje de zaden. Schil met een dunschiller de schil van de halve citroen en pers de vrucht uit.
2. Doe rozenbottels met het water, de azijn, suiker, tijm, citroenschil en het citroensap in een pan met dikke bodem. Breng al roerende langzaam aan de kook.
3. Laat het mengsel circa 20 minuten op matig vuur koken. Roer af en toe met een pollepel door.
4. Vul de pot met een kleine soeplepel tot aan de rand. Veeg eventueel gemorste relish aan de buitenkant zorgvuldig weg.
5. Sluit de pot goed af met de schroefdeksel en zet hem 10 minuten op zijn kop. Laat afkoelen en bewaar de pot met rozenbottelrelish op een droge, donkere plek. De relish is zeker 6 maanden houdbaar.





GELE-PAPRIKAJAM MET CHILI

De gele paprika is, net als de rode, zoeter dan de groene paprika. Het is namelijk zo dat groene paprika's eigenlijk nog niet rijp zijn en daarom wat bitterder smaken. Voor paprikajam vind ik de groene dan ook niet zo geschikt. De gele daarentegen is top in combinatie met rode chilivlokken. Het oog wil tenslotte ook wat.

VOOR 2 POTTEN VAN 250 ML

500 G GELE PAPRIKA
500 G GELEISUIKER
SAP VAN ½ CITROEN
2 EL WATER
1 TL CHILIVLOKKEN

BENODIGDHEDEN

mes, kookpan, pollepel, 2 gesteriliseerde potten, kleine soeplepel

ZO MAAK JE HET

1. Was de paprika onder koud, stromend water en dep droog. Snijd de paprika doormidden, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in stukjes.
2. Verwarm de paprika samen met de suiker, het citroensap, water en de chilivlokken in een pan met dikke bodem. Roer regelmatig met een pollepel tot aan het kookpunt.
3. Laat de jam 5 minuten doorkoken. Roer af en toe met een pollepel door. Doe de schoteltjestest (zie blz. 18-19).
4. Vul de potten met een kleine soeplepel tot aan de rand. Veeg eventueel gemorste jam aan de buitenkant zorgvuldig weg.
5. Sluit de potten goed af met de schroefdeksel en zet ze 10 minuten op hun kop. Laat afkoelen en bewaar de potten met paprikajam op een droge, donkere plek. De jam is zeker 6 maanden houdbaar.

SAMBAL BADJAK

Als je wat vettings toevoegt aan iets pittigs, dan wordt het minder scherp.

VOOR 1 POTJE VAN 125 ML

10 RODE CHILIEPERS
3 SJALOTTEN
4 TEENTJES KNOFLOOK
2 CM VERSE GEMBER
2 STENGELS CITROENGRAS
1 TL GEMALEN LAOS
10 KEMIRINOTEN
5 EL SOJAOLIE
2 GEDROOGDE SALAMBLADEREN
3 TL BRUINE BASTERDSUIKER

BENODIGDHEDEN

mes, fijne rasp, keukenmachine, koekenpan
1 gesteriliseerd potje, klein lepeltje

ZO MAAK JE HET

1. Was de chiliepers onder koud, stromend water, dep ze droog en snijd ze in de lengte door. Verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in grove stukken. Snipper de sjalotten. Rasp de knoflook en gember met een fijne rasp. Snijd het citroengras bijna helemaal door en kneus het met de achterkant van een mes.
2. Maal in een keukenmachine de chiliepers samen met de sjalot, knoflook, gember, laos en kemirinoten tot een dikke pasta.
3. Verhit 3 eetlepels olie in een koekenpan of wok en bak de pasta samen met de salambaladeren en citroengras circa 3 minuten.
4. Voeg de suiker en de resterende olie toe en bak op wat lager vuur nog eens 5 minuten door.
5. Verwijder de salambaladeren en het citroengras. Vul het potje met een kleine lepel tot aan de rand. Veeg eventueel gemorste sambal aan de buitenkant zorgvuldig weg.
6. Sluit het potje goed af met de schroefdeksel en zet het 10 minuten op zijn kop. Laat afkoelen en bewaar op een droge, donkere plek. Het lekkerste is om de sambal zeker nog 2 tot 4 weken te laten 'rijpen' voordat je hem gaat eten. Zo trekken de smaken nog meer in. De sambal badjak is zeker 6 maanden houdbaar.

KETCHUP

Wist je dat een klein beetje gember toevoegen bij tomaat de tomatensmaak krachtiger en intenser maakt? Precies wat je nodig hebt bij het maken van een lekkere ketchup. Dit heb ik trouwens niet zelf uitgevonden, maar leerde ik van Robert Kranenburg tijdens een kooksessie.

VOOR 1 FLES VAN 500 ML

750 G TOMATEN
1 SJALOT
1 TEEN KNOFLOOK
½ CM VERSE GEMBER
1 EL OLIJFOLIE
1 EL TOMATENPUREE
50 ML RODEWIJNAZIJN
40 G BRUINE BASTERDSUIKER
1 TL MOSTERDZAAD
PEPER EN ZEEZOUT

BENODIGDHEDEN

mes, fijne rasp, kookpan, pollepel, staafmixer, trechter, 1 gesteriliseerde fles

ZO MAAK JE HET

1. Was de tomaten onder koud, stromend water en dep ze droog met een brandschone theedoek. Snijd de tomaten in stukjes. Snipper de sjalot en snijd de knoflook fijn. Rasp de gember met een fijne rasp.
2. Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem en bak de sjalot glazig en transparant op matig vuur. Voeg de knoflook en gember toe en bak kort mee.
3. Voeg de tomaten, tomatenpuree, azijn, suiker, het mosterdzaad, wat peper en een snuf zeezout toe. Verwarm het mengsel al roerende met een pollepel tot aan het kookpunt en laat circa 45 minuten koken op matig vuur tot de juiste dikte. Als de ketchup afgekoeld is wordt hij iets dikker. Pureer met een staafmixer tot een egale saus.
4. Giet met behulp van een trechter de ketchup in de fles. Sluit de fles goed af met de schroefdeksel en zet hem op zijn kop. Laat afkoelen en bewaar de fles met ketchup op een droge, donkere plek. Hij is zeker 3 maanden houdbaar.

HARTIGE TOMATENGELEI

Voor deze geleï gebruik ik 'geleisuiker speciaal', deze variant bevat de helft aan suiker en bevat veel pectine, dit maakt de jam veel minder zoet dan wanneer je hem maakt met de standaard geleisuiker. Deze geleï is een aanrader voor op brood met oude kaas en wat rucola.

VOOR 2 POTJES VAN 150 ML

500 G ROMATOMATEN
1 RODE UI
1 KNOFLOOKTEEN
1 EL OLIJFOLIE
1 TAKJE TIJM
1 TAKJE BASILICUM
1 TAKJE OREGANO
1 EL BALSAMICOAZIJN
175 G GELEISUIKER SPECIAAL
PEPER EN ZEEZOUT

BENODIGDHEDEN

mes, kookpan, pollepel, fijne zeef, 2 gesteriliseerde potjes, kleine soeplepel

ZO MAAK JE HET

1. Was de tomaten onder koud, stromend water en dep ze voorzichtig droog met een brandschone theedoek. Snijd de tomaten in stukjes. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
2. Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem en bak de ui glazig en transparant op matig vuur. Voeg de knoflook toe en bak kort mee.
3. Voeg de tomaat, tijm, het basilicum, de oregano en balsamicoazijn toe en laat 8 minuten op matig vuur koken. Roer af en toe met een pollepel door.
4. Giet het mengsel door een zeef, laat uitlekken en druk er met een lepel het resterende vocht uit.
5. Breng het tomatenvocht samen met de geleisuiker weer aan de kook en laat 2 minuten op hoog vuur koken. Voeg peper en zeezout toe naar smaak. Doe de schotel-tjestest (zie blz. 18-19).
6. Vul de potten met een kleine soeplepel tot aan de rand. Veeg geleï die eventueel aan de buitenkant is terechtgekomen zorgvuldig weg.
7. Sluit de potten goed af met de schroefdeksel en zet ze 10 minuten op hun kop. Laat afkoelen en bewaar de potten met tomatengeleï op een droge, donkere plek. De geleï is zeker 6 maanden houdbaar.





INGELEGDE OVENGEDROOGDE TOMATEN

In Italië worden tomaten heel simpel een dag of vier, vijf in de zon te drogen gelegd, met heerlijk resultaat. Helaas hebben we in Nederland niet van die enorm hoge temperaturen en krachtige zon. Toch is er geen man overboord. In de oven drogen tomaten ook en het duurt een stuk minder lang.

VOOR 1 POT VAN 250 ML

500 G TROSTOMAATJES
1 TEEN KNOFLOOK
2 EL OLIJFOLIE + 200 ML OLIJFOLIE
1 TL FIJNE TAFELSUIKER
PEPER EN ZEEZOUT
1 TAKJE TIJM
1 TAKJE ROZEMARIJN

BENODIGDHEDEN

mes, bakpapier, bakplaat, 1 gesteriliseerde pot

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 100 graden.
2. Was de tomaatjes onder koud, stromend water, dep ze voorzichtig droog met een brandschone theedoek en halveer ze. Pel de knoflook.
3. Verdeel de halve tomaatjes over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel ze met 2 eetlepels olijfolie en bestrooi met de suiker, peper en zeezout.
4. Rooster de tomaatjes in circa 1½ uur in de oven met de deur op een kiertje, tot ze bijna droog zijn. Leg na ongeveer 1 uur de knoflook, tijm en rozemarijn erbij en rooster ze mee.
5. Doe de gedroogde tomaatjes in de pot samen met de knoflookteen en de gedroogde kruiden. Giet er 200 milliliter olijfolie bij, of totdat ze helemaal onderstaan.
6. Sluit de pot goed af met de schroefdeksel. Bewaar de pot met tomaatjes op een droge, donkere plek. De tomaatjes zijn zeker 3 maanden houdbaar.

