Standaard Uitgeverij

© 2013 Standaard Uitgeverij / WPG Uitgevers België nv,
Mechelsesteenweg 203, B-2018 Antwerpen
en Katrien Hoebers

www.standaarduitgeverij.be
info@standaarduitgeverij.be
madamconfituur.com

Vertegenwoordiging in Nederland
Singel 262
NL-1016 AC Amsterdam
Postbus 3879
NL-1001 AR Amsterdam

Eerste druk: maart 2013
Tweede druk: juni 2013

Omslagontwerp en vormgeving binnenwerk:
Steven Theunis (Armée de Verre)
Foto's: Frank Croes

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Ondanks alle zorg die aan de samenstelling van de uitgave werd besteed, kan de redactie of de auteur noch de uitgever aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele schade die zou kunnen voortvloeien uit enige fout die in deze publicatie zou kunnen voorkomen.

ISBN 978 90 02 25250 1
D/2013/0034/45
NUR 440

INHOUD

De Basis

- Wie is wie in confituurland? 12
- Vijf regels om in je oren te knopen 15
- Fruit- en pectinewijzer 30

De Recepten

UIT DE HOF

- Aardbeienconfituur 36
- Aardbeienconfituur met balsamico en zwarte peper 38
- Aardbeienconfituur met champagne 39
- Aardbeienconfituur met rabarber 41
- Aardbeienconfituur met steranijs 42
- Aalbessengelei 43
- Confituur van blauwe bessen met limoncello 46
- Confituur van blauwe bessen met vijgen en honing 49
- Gelei van braambessen met vlierbessensiroop 52
- Druivengelei met cava 55
- Confituur van frambozen 56
- Confituur van frambozen met sinaas en Cointreau 58
- Confituur van frambozen zonder pitjes maar met rozenwater 59
- Confituur van kruisbessen met kersen 62
- Rabarberconfituur 64
- Rabarberconfituur met bosbessen en bosbier 66
- Rabarberconfituur met rozemarijn 68
- Confituur van veenbessen 69
- Mijn drievruchtenconfituur 71

DE BOOM IN

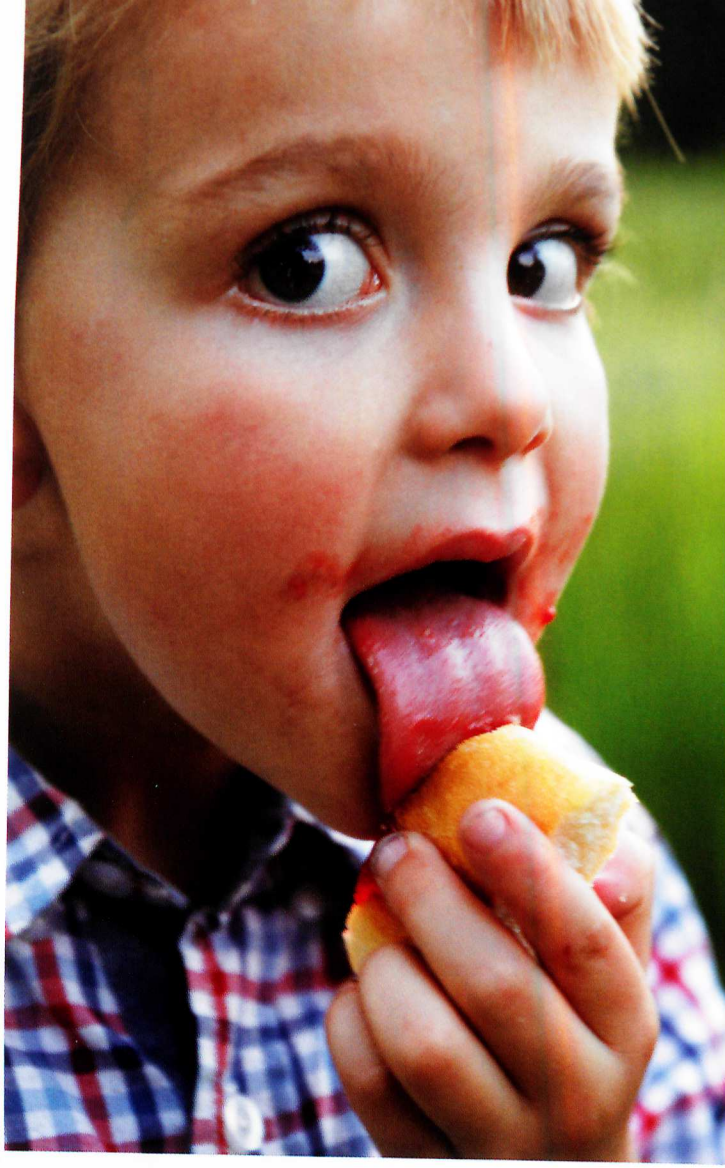
- Abrikozenconfituur 74
- Abrikoos-mineolamarmelade 75
- Abrikozenconfituur met amandelen en rozijntjes 76
- Appelgelei 78
- Appelgelei met jasmijnthee, citroengras en gember 79
- Kastanjeconfituur 81
- Kersenconfituur 82
- Kersenconfituur met jenever en citroenmelisse 84
- Kersenconfituur Mon Chérie-stijl 85
- Kweeperengelei 86
- Nectarineconfituur 88
- Nectarineconfituur met aalbessen 89
- Nectarineconfituur met passievrucht en zwarte thee 90
- Confituur van peer 94
- Confituur van peer met pruim en hazelnoot 95
- Confituur van peer met gember 96
- Confituur van perzik 100
- Confituur van perzik met oranjebloesem 101
- Pruimenconfituur 102
- Reine-claudeconfituur met vanille 103
- Pruimen-druivengelei 105

FLOWER POWER

- Klaprozengelei 108
- Lavendelmarmelade 110
- Gelei van paardenbloemen 111
- Gelei van rozen 113
- Gelei van rozenbottel en hibiscus 114
- Confituur van viooltjes 117
- Gelei van vlierbloesem 118

MAGNIFIQUE EXOTIQUE

- Confituur van ananas 122
- Confituur van ananas met citrusfruit 124
- Tropische confituur van ananas 125
- Confituur van banaan 126
- Marmelade van bloedsinaasappel 129
- Citroenmarmelade met extra citrusvruchten 130
- Granaatappelgelei 133
- Confituur van kiwi en banaan 134
- Confituur van gele kiwi 136
- Confituur van kiwi met wortelsap en kokosmelk 137
- Confituur van mandarijnen met Fisherman's Friend 138
- Confituur van mango 140
- Mangolassi-confituur 141
- Confituur van meloen met vijg 142
- Mojitomarmelade 145
- Marmelade van pompelmoes 146
- Confituur van pompelmoes en mango 148
- Confituur van rode pompelmoes met wortel 149
- Sinaasappelgelei met citroentijm 151
- Sinaasappelmarmelade 153
- Vijgenconfituur met sinaasappel, walnoot en cointreau 154
- Confituur van watermeloen 156
- Worldshake-gelei 159



Problemen? Hier zijn helemaal geen problemen... 162

Dankjewel! 168

Welkom, bienvenu, welcome!!!

Blij dat je er bent. Ik presenteer je graag

Het bangelijkste confituurboek ooit

(jaja, er mag al eens gestoeft worden).
Maar liefst zeventig straffe potjes passeren de revue.
Zeventig potjes die je gemakkelijk en snel op tafel tovert.
En waar ik je uiteraard een handje bij toesteek.
Geen getwijfel, maar gewoon doen... of, om het in mijn termen te zeggen, 'gaan met die banaan en prepareren die handel!'
Dit worden potjes zoals je ze nog nooit proefde!

Beloofd!

MADAM CONFITUUR

Vijf regels om in je oren te knopen

Confituur, gelei of marmelade maken is op zich niet moeilijk. Je moet gewoon rekening houden met vijf regels. Ik poot ze hieronder even neer. Lees ze voordat je je mouwen opstroopt en dan komt alles in de sacoche!

REGEL 1

GA AAN DE SLAG MET HET JUISTE MATERIAAL

'Het juiste gereedschap is al de helft van het werk.' Ik denk niet dat er iemand dat durft tegen te spreken. Nee nee, ook deze Madam niet. Met het juiste gerief gaat het allemaal een stuk vlotter. Wat hebben we allemaal nodig?

Grote kookpot

Confituur maken doe je meestal niet voor één potje. Ik wil meestal een kleine voorraad van twee tot vier potjes. En hiervoor heb je toch al één kilo fruit nodig. Om deze hoeveelheid aan fruit optimaal te kunnen laten inkoken, voorzie je het best een brede en diepe kookpot met stevige handvatten. Bij het overgieten van de confituur in een maatbeker zul je merken waarom die handvatten geen overbodige luxe zijn...

Houten lepel mét lange steel

Bij het maken van confituur ga je flink moeten roeren. En als de confituur in spe borrelt, kan het nogal een spatboel worden... Om je onderarm te sparen van de hete aanvallen ga je dus het best aan de slag met een houten lepel mét een lange steel. Jawel, dames en heren... size does matter!

Schuimspaan

Om niet oneindig lang te moeten vissen naar bovendrijvende fruitpitjes of wolkjes schuimlaag, maak je het best gebruik van een schuimspaan.