

FRAMBOZEN

In de middeleeuwen begon men in West-Europa met het kweken van frambozen door de wilde planten naar beter beschermde en speciale plekken te verplaatsen. Wilde frambozen – uit het bos – zijn kleiner dan gekweekte frambozen, maar hebben een sterkere smaak. Wilde en gekweekte frambozen hebben allebei een karakteristieke zoetzure smaak; je proeft altijd een vleugje zon en zomervakantie. Denk maar aan een glas versgeperst frambozensap of zelfgemaakte frambozenjam... Je kunt frambozen vers eten, maar ze ook nog lekkerder maken met een beetje room en suiker. Je kunt ze goed invriezen. Het mooiste resultaat krijg je dan als je ze eerst los naast elkaar op een bord in de diepvries laat bevriezen voordat je ze in een zakje doet. Je kunt ze dan later makkelijker gebruiken, bijvoorbeeld als garnering voor een taart. Als je eens iets heel anders wilt, dan kun je er vruchtenbeleg of aromatische azijn van maken. Dat geeft de lunchtafel of de salade een verrassend en lekker accent.

FRAMBOZENJAM MET GEMBER

40 minuten

Frambozen en gember vormen een heerlijke smaakcombinatie. Deze jam is ongeopend 6 maanden houdbaar.

VOOR 1 LITER:

2 kg frambozen

1 kg suiker

2 el geraspte verse gember

BEREIDING

I.

Maak de frambozen schoon, doe ze in een pan en meng de suiker erdoor.

2.

Breng het fruit voorzichtig al roerend aan de kook. Laat 15 minuten zacht koken. Schuim de jam goed af.

3.

Haal de pan van het vuur. Roer de gember erdoor. Giet de jam in warme, gesteriliseerde jampotten en zet het deksel er stevig op. Laat op een koele plaats afkoelen.

LUXE FRAMBOZENJAM ZONDER PITJES

35 minuten

Een gladde frambozenjam zonder pitjes, omdat de frambozen na het pureren met de mixer door een zeef geduwd worden. Het is een verfijnde jamvariant voor het zondagse ontbijt. Deze jam is ongeopend ongeveer 6 maanden houdbaar.

VOOR 300 ML:

500 g frambozen

100 ml water

300 g geleisuiker

BEREIDING

I.

Maak de frambozen schoon, doe ze in een pan en meng het water erdoor. Breng de frambozen aan de kook en laat ze ongeveer 5 minuten zacht koken. Pureer dit mengsel met de staafmixer en zeef het door een niet te fijne zeef.

2.

Giet de puree terug in de pan en voeg de geleisuiker toe. Laat ongeveer 3 minuten koken. Giet de jam in warme, schone potten. Zet het deksel er stevig op en laat de jam op kamertemperatuur afkoelen. Bewaar de luxe jam op een koele plaats.



Frambozenjam met gember en luxe frambozenjam zonder pitjes



FRAMBOZEN, RUBUS IDÆUS L.



VERS FRAMBOZENSAP

30 minuten

Vries het sap in kleine plastic flesjes in om iets speciaals voor de winter achter de hand te hebben. Het sap is op een koele plaats ongeveer 1 maand houdbaar en in de diepvries ongeveer 1 jaar. Je kunt het sap naar smaak verdunnen met water.

VOOR 1,4 LITER:

*900 ml water
1 kg frambozen
1,5 tl citroenzuur
450 g suiker*

BEREIDING

1.

Breng het water aan de kook en laat het afkoelen. Maak de frambozen schoon en leg ze in een kom. Pureer de frambozen met een staafmixer. Leng het citroenzuur aan met wat water en voeg dit met de rest van het water toe aan het frambozensap.

2.

Zeef de bessen twee tot vier keer. Voeg de suiker aan het sap toe en roer tot de suiker opgelost is. Schuim af en giet het sap in warme, gesteriliseerde flessen. Laat het sap op kamertemperatuur afkoelen. Bewaar het op een koele plaats of vries het in kleine plastic flesjes in.

FRAMBOZEN- BOSBESSENSAP

50 minuten

Lekker met ijsblokjes waarin frambozen en of bosbessen mee ingevroren zijn. Het sap is in de diepvries ongeveer 1 jaar houdbaar. Je kunt het sap met water eventueel minder geconcentreerd maken.

VOOR 2 LITER:

*1,5 kg frambozen
600 g bosbessen
800 ml water
850 g rietsuiker*

BEREIDING

1.

Maak de frambozen en bosbessen schoon en leg ze in een pan. Giet het water erop. Breng aan de kook en laat ongeveer 10 minuten zacht koken. Roer niet in de pan, anders wordt het sap troebel.

2.

Laat de bessen ongeveer 30 minuten door een schone kaas- of theedoek uitlekken en vang het sap op.

3.

Maak de pan schoon en giet het sap terug. Breng het sap aan de kook. Voeg de suiker toe en houd het sap nog ongeveer 3 minuten voorzichtig roerend aan de kook. Schuim goed af.

4.

Haal de pan van het vuur en laat het sap afkoelen. Giet het sap in kleine, schoongemaakte plastic flesjes van een halve liter en vries in.

FRAMBOZENAZIJN

*10 minuten + 1 maand
trekken op een koele plaats*

Frambozenazijn geeft een lekker aroma aan dressings en smaakt heel goed bij kipsalade. De azijn is 6 maanden houdbaar.

VOOR 600 ML:

*250 g frambozen
500 ml witte balsamicoazijn*

BEREIDING

1.

Maak de frambozen schoon en doe ze in een gesteriliseerde glazen pot met deksel. Giet de azijn erop en laat ongeveer 1 maand staan.

2.

Zeef de frambozen door een doek of koffiefilter en vang de azijn op.

3.

Bewaar de azijn in een fles met kurk.

FRAMBOZEN- AARDBEIENBELEG

30 minuten

Dit zoetzure vruchtenbeleg smaakt heerlijk op geroosterd brood en verse scones en is ongeveer 2 weken houdbaar.

VOOR 200 ML:

*250 g frambozen
250 g aardbeien
150 ml suiker
250 g boter op kamertemperatuur*

BEREIDING

1.

Maak de frambozen schoon. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en maak ze schoon. Doe de vruchten in een schaal en pureer ze met de staafmixer.

2.

Giet de vruchtenpuree in een pan. Voeg de suiker toe en kook dit al roerend in ongeveer 10 minuten tot een siroopachtige substantie.

3.

Zeef de siroop en laat afkoelen op een koele plaats.

4.

Klop met een handmixer de boter los. Voeg de vruchtensiroop al kloppend toe. Bewaar het frambozen-aardbeienbeleg koel in een gesteriliseerde jampot.

Frambozen-aardbeienbeleg





BRAMEN

Sappige, donkerblauwe bramen smaken heerlijk fris en fruitig. Ze zijn familie van de framboos en groeien aan doornige struiken. Er bestaan meer dan 190 verschillende tamme varianten. De struiken doen het goed op arme, zanderige grond. Thuis doen ze het goed tegen een zuidmuur in de tuin. In het wild groeien ze vaak langs de kant van de weg in bermen, greppels, en aan de bosrand. Kenmerkend voor alle bramensoorten is dat de vruchten niet op de grond vallen wanneer ze rijp zijn – zoals frambozen – maar dat bij het plukken het kroontje meekomt. Bramen worden rijp in augustus tot en met september. Pluk ze niet te vroeg want rijpe bramen smaken het lekkerst. Je kunt bramen gemakkelijk invriezen en goed gebruiken voor jam en chutney.

BRAMENJAM

30 minuten

Bramen smaken heerlijk bij wafels en pannenkoeken, maar bij kwarktaart zijn ze ook niet te versmaden. Deze jam is ongeveer 1 maand houdbaar.

VOOR 1 LITER:

*1 kg bramen
550 g suiker*

BEREIDING

1.

Maak de bramen schoon en doe ze in een pan. Breng de bramen zonder water aan de kook en laat ze ongeveer 3 minuten zacht koken.

2.

Voeg al roerend de suiker toe en laat 10 minuten koken. Schuim goed af.

3.

Giet de jam in warme, gesteriliseerde jampotten. Zet onmiddellijk het deksel erop. Laat afkoelen op kamertemperatuur en bewaar op een koele plaats.

BRAMENCHUTNEY

40 minuten

In deze chutney krijgt de milde braam een echte oppepper van chilipeper en knoflook. Serveer de chutney bij varkensvlees of gevogelte. Deze chutney is ongeveer 6 maanden houdbaar.

VOOR 1 LITER:

*1 kg bramen
4 sjalotjes
2 teentjes knoflook
1 rood chilipepertje
425 g rietsuiker
200 ml rodewijnazijn
200 ml water
1,5 tl zout*

BEREIDING

1.

Maak de bramen schoon en doe ze in een pan. Pel de sjalotjes en knoflookteentjes, hak ze fijn en voeg ze aan de bramen toe. Verwijder de zaadlijst uit het pepertje, snijd hem in smalle reepjes en voeg die ook aan de bramen toe. Voeg de suiker, de azijn en het water toe.

2.

Breng aan de kook en laat ongeveer 25 minuten zacht koken. Voeg het zout toe.

3.

Giet de chutney in warme, schone jampotten. Zet de deksels er snel op en laat op kamertemperatuur afkoelen. Bewaar de chutney op een koele plaats.