

FOTOGRAFIE
ARTIFIX / VERONIQUE DE WALSCHE

CONFITUUR

VAN *Jam Jam*

DANNY DEWINTER & KATRIEN MAES

INHOUD

VOORWOORD 7

Basisrecept appelpuree 9

NOSTALGIA 13

of de smaak van vroeger

Confituur van krieken en amandel 15

Violtjesgelei 16

Aardbeiconfituur met rozenblaadjes 19

Confituur van peer en honing 20

Confituur van abrikoos en passievrucht 23

Pannenkoeken 24

Carré confiture 27

Gebraden jonge duif in de oven 28

GEDURFD GASTRONOMISCH 31

of verleg je confituurgrenzen

Confituur van vijgen, peer en walnoot 33

Confituur van druif en mosterd 34

Olijvenconfituur 37

Confituur van mango, mosterd en witlof 38

Confituur van framboos en limoen 41

Confituur van paprika en olijf 42

Tomatenconfituur 43

Notensla met feta en tomaat 46

Tomaat met mozzarella en olijvenconfituur 49

Bruschetta met tomaat, ansjovis en tomaat-basilicumconfituur 50

Gevulde tomaat met mozzarella en paprika-olijfconfituur 53

CHIQUE EXOTIQUE 55

of de wereld in een confituurpot

Ananasconfituur 59

Confituur van mango en peppadews 60

Confituur van sjalotten en peppadews 61

Confituur van aardbei en witte chocolade 64
Confituur van banaan en chocolade 67
Confituur van limoen 68
Confituur van drie citrusvruchten 71
Confituur van vijg, sinaasappel en saffraan 72
Couscoussalade 75
Toast met ananas-muntconfituur 76
Carpaccio van sint-jakobsvruchten en limoenconfituur 79
Vijg met sinaasappel en saffraan 80
Gevulde ananas met meringue 83
Banaan in papillot 84
Eton meringue mess met confituur van drie citrusvruchten 87

PURE KLASSIEKERS 89

of kaskrakers die iedereen lust

Confituur van aardbei en rabarber 93
Confituur van witte perzik en rozenblaadjes 94
Confituur van pruim en veenbes 96
Kriekenconfituur 99
Marmelade van framboos en citroen 101
Gehaktballen met kriekensaus 102
Yoghurt met muesli, noten, zaden, rood fruit en rozengelei 105
Brusselse wafels met aardbei-rabarberconfituur 106

MET EEN DRUPPELTJE ALCOHOL 109

of confituren die vragen om een feestje

Confituur van sinaasappel en cointreau 113
Confituur van aardbei en champagne 114
Confituur van bloedsinaasappel en whisky 117
Confituur van appel en calvados 118
Confituur van framboos, sinaasappel en cointreau 121
Confituur van sinaasappel en campari 122
Zalmtoast 125
Chocoladetaart 128
Plattekaastaart met aardbei-champagneconfituur 131

DANKWOORD 132





CHIQUE EXOTIQUE

of de wereld in een confituurpot



Wie heimwee heeft naar exotische avonturen en hunkert naar spannende confituren die je smaakpapillen uitdagen en prikkelen, gaat aan de slag met chili, mango, ananas, chocolade, munt, limoen ... Zo proef je de hele wereld op die eenvoudige Vlaamse boterham en start je je ochtendritueel met net iets meer pit en joie de vivre. Reden genoeg om elke morgen vrolijk uit je bed te springen.



CONFITUUR VAN LIMOEN

½ kg gewassen limoenen
1 liter appelsap
400 g suiker

Was de limoenen en snijd ze in heel dunne plakjes. Voeg ze samen met het appelsap in een pot. Breng ze aan de kook. Laat ze voldoende lang koken zodat de schillen mooi zacht komen. Voeg er dan de suiker aan toe en laat het nog even opkoken.

Giet de confituur in potjes en laat ze afkoelen.







ETON MERINGUE MESS

met confituur van drie citrusvruchten

Eton Mess is een klassiek Engels dessert dat al sinds 1920 geserveerd wordt op 4 juni aan de studenten van het Eton College. Op die dag worden de ouders van de jongens uitgenodigd en worden de jaarlijkse prijzen voor goed gedrag en uitstekende prestaties uitgedeeld. Oorspronkelijk bestond Eton Mess uit een 'rotzooitje' van fruit met slagroom. Later werd verkruimelde meringue eraan toegevoegd.

500 g aardbeien in stukjes of fruit naar keuze

1 zakje vanillesuiker

500 ml slagroom

6 kant-en-klaar gekochte meringues

confituur van drie citrusvruchten

Klop de slagroom samen met de vanillesuiker in een grote kom totdat de slagroom dik is maar toch nog zacht.

Verkruimel de meringues. Meng de slagroom met de meringue en het fruit.

Werk af met confituur van drie citrusvruchten.

Zorg ervoor dat het er 'lekker rommelig' uitziet. Laat je inspiratie werken.



COUSCOUSSALADE

met confituur van sjalotten en peppadews

4 PERSONEN

250 g couscous
dressing van olijfolie en citroensap
2,85 dl water
1 gele en 1 rode paprika (fijngesneden)
2 sjalotten of 1 rode ui (fijngehakt)
1/4 knoflookteentje (fijngehakt)
1 middelgroot vers pepertje (van zaadjes ontdaan en gehakt)
2 tomaten (van zaadjes ontdaan en in blokjes gesneden)
1 courgette (in fijne blokjes gesneden)
sap van 1 citroen
1 theelepel rodewijnazijn
2 handen verse kruiden (koriander, basilicum, munt, bladpeterselie)
1 eetlepel olijfolie
peper en zout
750 g gepelde en schoongemaakte scampi's
confituur van sjalotten en peppadews

Doe de couscous in een kom en roer er de dressing van olijfolie en citroen door.
Voeg het kokend water toe en laat de couscous ongeveer 15 minuten wellen.


Doe de fijngesneden paprika in een kom en voeg er de sjalotten, de knoflook, het pepertje, de tomaten, de courgette, het citroensap, de azijn en alle kruiden aan toe. Sprengel er olijfolie over en breng op smaak met peper en zout. Roer goed en laat dan 5 minuten staan.

Bak de scampi's.

Meng alles door de couscous.

Werk af met wat confituur van sjalotten en peppadews.





*'Deze plek inspireert enorm. Voortdurend.
Elke dag, elk seizoen is anders, maar elk moment
hier is er een boordevol inspiratie. We hebben meer
inspiratie dan tijd.'*

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.



WWW.JAMJAM.BE

RECEPTEN Danny De Winter en Katrien Maes

GHOSTWRITING Sophie Allegaert

FOTOGRAFIE Artifix – Veronique De Walsche

VORMGEVING Liesbet Van Cauteren

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2017

D/2017/45/93 – NUR 440-449

ISBN: 978 94 014 4139 1

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.