



VLIERBLOESEMTHEE

Pluk wat vlierbloesem en wat kruiden die je vers hebt, zoals citroenverbena, citroenmelisse of tuinzuring. Giet kokend water over de kruiden en de vlierbloesem en laat het 10 minuten trekken. Daarna kun je het op smaak brengen met een beetje honing. Je kunt de vlierbloesem en de kruiden ook drogen om er later thee van te zetten.



VLIERBLOEEMSAP EN VLIERBLOEEMCITROEN

Vlierbloesemsap hoort echt bij de zomer.

INGREDIËNTEN:

ongeveer 100 vlierbloesemtrosjes

12 citroenen

3 l water

3 kg suiker

Spoel en droog de bloesem. Boen de citroenen goed schoon en snijd dan 10 citroenen in plakjes. Breng het water aan de kook. Leg in een andere pan, laagje op laagje, de citroenplakjes, vlierbloesem en suiker. Giet er vervolgens het kokende water overheen en laat het daarna afkoelen. Pers de laatste 2 citroenen uit en doe het sap ook in de pan. Laat het vervolgens gedurende 3-4 dagen in de koelkast staan. Zeef daarna het sap en bewaar de citroenschijfjes. Doe het sap in goed schoongemaakte flessen. Het sap is in de koelkast 1 maand houdbaar. Je kunt het ook in de vriezer bewaren. Als je het sap een keer verhit tot 77 graden en in schone flessen doet kun je het wel een jaar bewaren. Verdun het sap met water voor je het serveert.

GOOI DE naar vlierbloesem smakende citroenplakjes niet weg. Ze zijn heerlijk bij gegrild vlees en halloumi. Bewaar ze in een glazen pot in de koelkast.

ZIE OOK HET RECEPT VOOR:

Vlierbloesembowl (pag. 73)



KNOFLOOK IN MUNTOLIE

Deze olie bij voorkeur gebruiken voor lamsgerechten.

INGREDIËNTEN:

- 2 hele bollen knoflook
- 2 el olijfolie

Muntolie:

- 1 bosje verse munt
- 1 dl olijfolie
- 2 snuffjes zout (peper)

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Pel de knoflookbollen en ook elke teen. Doe wat olijfolie op een bakplaat en leg de tenen erin. Rooster de knoflook gedurende 30 minuten tot het zacht is. Draai het af en toe om. Als dit klaar is de tenen laten afkoelen.

Meng de munt met 1 dl olijfolie, breng het op smaak met zout en eventueel peper en giet dat over de teentjes knoflook. Laat ze weken in de olie gedurende ten minste 30 minuten.

SNIJD NOOIT het topje van de oostelijke soorten knoflook af. De miniatuurknoflook is superlekker, vers in salade of gebakken.

ZIE OOK HET RECEPT VOOR: Tzatziki (pag. 71)



IN MELK GEKOOKTE KNOFLOOKTENEN

Bijzonder en spannend lekkers op je bord.

INGREDIËNTEN:

- 20 teentjes knoflook
- 2-3 dl melk
- zout

Pel de knoflookteentjes en kook ze in water gedurende ongeveer 2 minuten. Giet ze daarna af. Doe dan de melk erbij en laat de knoflookteentjes 40 minuten koken of totdat ze zacht zijn. Zeef de knoflook, maar bewaar de melk. Je kunt het nog gebruiken in de keuken, bijvoorbeeld voor het maken van aardappelpuree.

Pureer de teentjes knoflook een beetje met een vork tot een crème die nog wel wat textuur heeft. Breng het op smaak met zout.

KNOFLOOKCRÈME

Een koude crème die extra lekker is bij een gerild lam.

INGREDIËNTEN:

- 4 middelgrote aardappelen
- 4 teentjes knoflook
- 1 kopje olijfolie
- 1 tl wittewijnazijn
- zout

Kook de aardappelen zacht in de schil. Schil ze terwijl ze nog warm zijn en prak ze met een vork en doe ze in een schaal. Schil en pers de knoflook en doe het bij de aardappels. Giet dan ook de olie erbij en roer het goed.

Breng de crème op smaak met de azijn en het zout en laat het afkoelen.



ZOETE MAZARIN MET FRAMBOZEN

Onze 'eigen tuin mazarin'.

INGREDIËNTEN:

100 gr boter, 50 gr suiker, 1 eidooier, ongeveer 180 gr bloem

Vulling:

150 gr amandelen, 75 gr zachte boter, 2-3 eieren, 100 gr suiker

Frambozenjam:

100 gr frambozen, 1 el suiker

Glazuur:

ongeveer 25 gr frambozen, 120 gr poedersuiker

Meng alle ingrediënten voor het deeg en laat het ongeveer 30 minuten rusten in de koelkast.

Rol het deeg en steek er ronde vormen uit die in kleine bakvormpjes gaan.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Rasp de amandelen voor de vulling en meng ze met boter, suiker en eieren tot een mooie crème.

Meng de frambozen en de suiker tot een jam. Doe ongeveer 1 tl jam op de bodem van de vormpjes waar het deeg al in zit. Vul de vormpjes dan

verder met de amandelcrème.

De vormpjes moeten voor driekwart worden gevuld.

Bak de mazarins in de oven gedurende 15 minuten. Laat ze dan afkoelen in de vormpjes.

Pers de frambozen voor het glazuur door een zeef, zodat je de pitjes kunt verwijderen. Meng de puree met de poedersuiker. Haal de mazarins uit de vormpjes en borstel of smeer het glazuur bovenop iedere mazarin.