

Overheerlijke

De herfst is in het land, en dat betekent een overvloed aan heerlijke vruchten. Hét ideale seizoen om jam te maken! Karen Depoorter, de vrouw achter het artisanale merk Callas Confiture, creëerde voor NINA vijf verrukkelijke recepten. Om je vingers bij af te likken!

Wie is Karen Depoorter?



Toen Karen Depoorter in 2007 haar B&B Callas opende, stelde ze vast dat lekkere jam zogoed als onvindbaar was. De confituren die ze in de winkel kocht, waren naar haar smaak te gesuikerd, gelei-achtig en hadden

een kunstmatige smaak. Omdat ze erg graag kokkerelde, besloot ze zelf aan de slag te gaan. Ze begon een zoektocht naar een manier om zo veel mogelijk verse vruchten in haar product te verwerken, en tegelijk de hoeveelheid suiker en de kooktijd te beperken. En met succes! Al snel vonden haar verrukkelijke confituren onder de naam Callas Confiture hun weg naar heel Vlaanderen. Vorig jaar verhuisde ze haar potten en ketels van haar thuiskeuken naar een apart pand, zo kan ze nog meer experimenteren met vruchten, smaken en zelfs kruiden. Proef mee van haar 'haute confiture'!

INFO: 09/224 23 10 EN WWW.CALLASCONFITURE.COM

Watermeloen met citroen

Karen Depoorter: «De citroen heeft een verfrissend en oppeppend effect. Heerlijk met yoghurt als ontbijt of als tussendoortje.»

1 kg watermeloen (schoongemaakt gewicht, uit een watermeloen van 1,5 kg)

2 onbespoten citroenen

800 g fijne kristalsuiker

Snijd de meloen in dikke stukken, verwijder de schil en de pitten en snijd het vruchtvlees in partjes.

Was de citroenen, wrijf ze droog en schraap de bovenste laag van de schil (zestes). Snipper deze nog eens in kleine stukjes.

Pers de citroenen uit en vang het sap op.

Doe de blokjes meloen met de suiker en het citroensap in een pan met dikke bodem. Laat alles 15 minuten op een laag vuurtje pruttelen en roer regelmatig tot de suiker opgelost is. Om een gladdere textuur te bekomen kan je het mengsel een beetje mixen.

Voeg vervolgens de citroenzestes toe.

Draai het vuur hoog en laat het mengsel 20 minuten borrelen tot de confituur dik begint te worden. Test de dikte door een beetje confituur op een koud schoteltje te doen en er even met je vinger tegenaan te duwen. Als er een gerimpeld velletje ontstaat, dan is de confituur ingedikt.

Schuim af indien nodig, doe de confituur in hete steriele potten en etiketteer ze.

