

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.

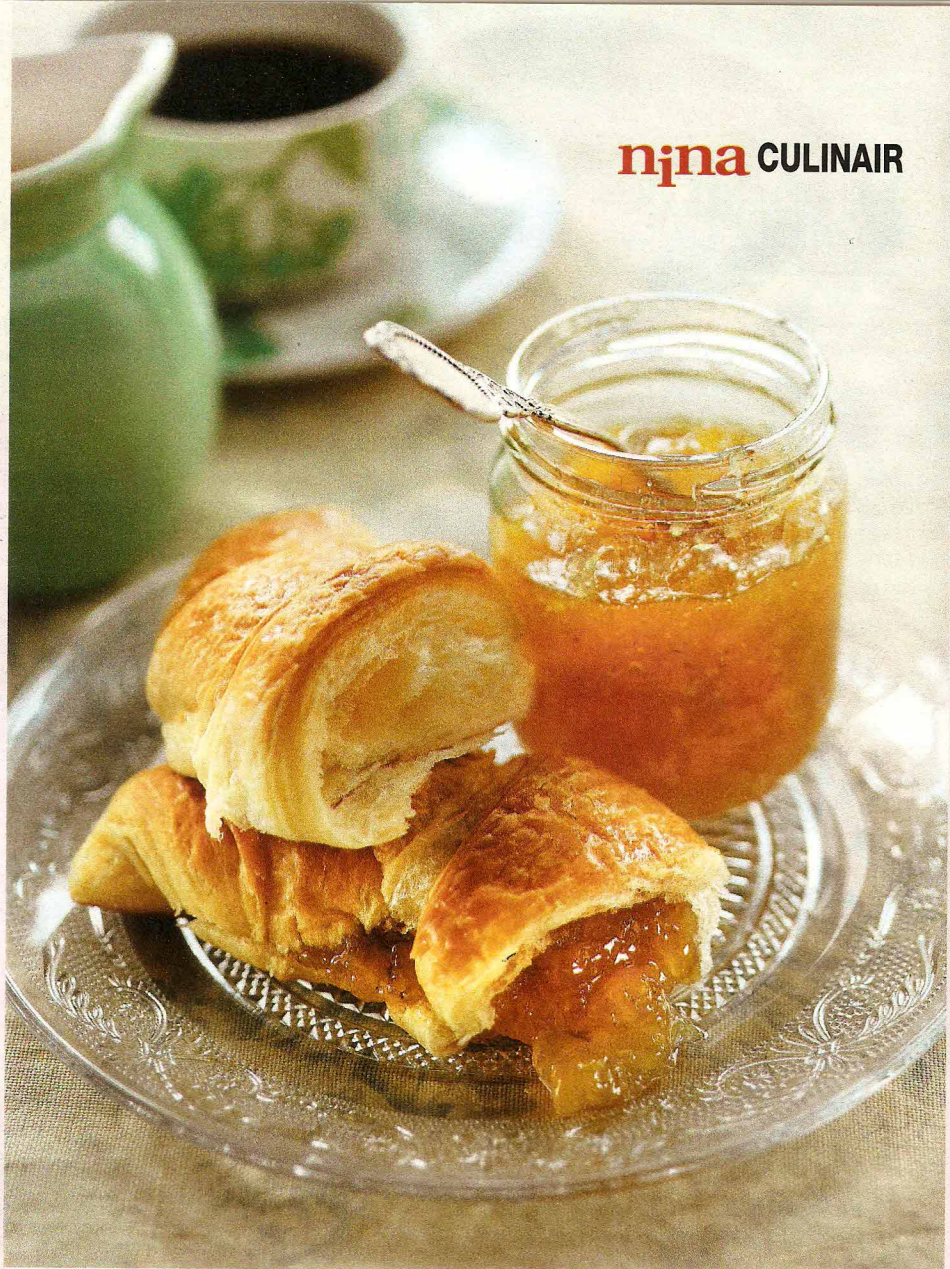
jam

Ananas met gember en kardemom

Karen Depoorter: «De zoetzure ananas is heerlijk met het warme aroma van kardemom en het pittige effect van gember. Een droom op ovenverse croissants.»

1 kg ananas (schoongemaakt gewicht, vruchtvlies van ongeveer 2 middelgrote ananassen)
700 g fijne kristalsuiker
sap van 1 citroen
1 tl gemalen kardemom
20 g gekonfijte gember of 1 el verse geraspte gember (gekonfijte gember geeft een iets fijner effect)

Snij de ananas in stukken, verwijder de schil en snijd dan het vruchtvlies in kleine stukjes. Doe de ananas samen met de suiker, het citroensap, de kardemom en de gember 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 dit mengsel wat mixen. Draai het vuur hoog en laat het mengsel 20 minuten borrelen tot de confituur dik wordt. Doe een beetje jam op een schoteltje en duw er met je vinger tegen. Ontstaat er een gerimpeld velletje, dan is de confituur goed ingedikt. Schuim af en doe de confituur in warme steriele potten.



nina CULINAIR



Marmelade van roze pompelmoes en cranberry's

Karen Depoorter: «Deze marmelade krijgt een frisse zurige smaak door de cranberry's en is heerlijk bij cake, brownies en muffins, maar ook bij geroosterd vlees.»

800 g roze pompelmoes, **200 g cranberry's** (vers of uit de diepvries), **1 kg suiker**, **1 l water**, **sap van 1 citroen**

Was de roze pompelmoes, snijd er de beide uiteinden af, halveer en snijd de helften in dunne plakjes. Haal er de pitten uit en vang eventueel sap op. Doe de pompelmoes samen met het water in een pan met dikke bodem die je kan afsluiten met een deksel. Laat alles 1,5 tot 2 uur op een laag vuurtje pruttelen tot alles zeer zacht is. Giet eventueel over in een confituurpan, voeg suiker, citroensap en cranberry's toe. Laat alles 15 minuten op een laag vuurtje pruttelen en roer regelmatig tot de suiker opgelost is. Draai het vuur hoog en laat het mengsel 20 minuten borrelen. Schep een beetje jam op een schoteltje en duw ertegen met je vinger. Ontstaat er een velletje? Dan is de jam ingedikt. Schuim af en doe de confituur in hete steriele potten. Geef ze een etiket.

Party!

Wie een stijlvol feestje wil geven, vindt de perfecte tools in de Aperó-collectie van de Spaanse keuken-spullenproducent Omami. Het assortiment glazen, dienbladen, schalen, spiesjes en hapjeslepels ziet er erg trendy uit, met zijn organische vormen. Er is keuze uit een kleurrijke uitvoering en een meer sobere variant in wit, zwart of transparant bruin.

HAPJESLEPELS. 8 EURO VOOR 30 STUKS.
INFO: 09/385 93 24.





Appels met kastanje en walnoten

Karen Depoorter: «Lekker op een dikke bruine boterham met geitenkaas en als saus of vulling bij wild en gevogelte.»

1/2 kg moesappelen (schoongemaakt gewicht, boskoop en jonagold zijn hiervoor ideaal), 1 vanillestokje bourbon, 700 g fijne kristalsuiker, 1/2 kg kastanjepuree (al dan niet zelf gemaakt), 40 g gehakte walnoten, sap van 1 citroen

Ontdoe de appels van hun schil en klokhuis en snijd ze in kleine stukjes. Snijd het vanillestokje overlangs open en schraap er de zaadjes uit. Doe de appels samen met de suiker, de kastanjepuree, de gehakte walnoten, het citroensap, het vanillestokje en de -zaadjes in een pan met

dikke bodem. Laat alles 15 minuten op een laag vuurtje pruttelen en roer het mengsel regelmatig om tot de suiker helemaal opgelost is. Draai het vuur hoog op en laat de jam 20 minuten borrelen tot hij dik wordt. Om te weten of de jam goed is ingedikt, schep je een beetje op een koud schoteltje. Duw er even met je vinger tegenaan, en als er een gerimpeld velletje ontstaat, heeft de confituur de juiste dikte. Haal het vanillestokje uit de confituur en neem de pan van het vuur. Schuim de verse confituur af als dat nodig zou zijn en doe ze in hete steriele potten. Een leuk etiket erop en klaar!

Peren met chocolade

Karen Depoorter: «Hemels op de boterham. Een toefje mascarpone maakt alles nog royaler. Naar het bekende dessert Poire Belle Hélène.»

1 kg peren (schoongemaakt gewicht, ong. 1,3 kg brutogewicht), 1 sinaasappel, 1 citroen, 1 vanillestokje bourbon, 700 g kristalsuiker, 1 mespunt kaneel, 100 g chocolade noir (callets of geraspt) met bittere cacao'smaak (minstens 50% cacao)

Ontdoe de peren van schil en klokhuis en snijd ze in kleine stukjes. Pers vervolgens de citroen en de sinaasappel en vang het sap op. Snijd het vanillestokje overlangs open en schraap er de zaadjes uit.

Doe de peren samen met suiker, citroensap, sinaasappelsap, kaneel, vanillestok en -zaadjes in een pan met dikke bodem. Laat alles 15 minuten op een laag vuurtje pruttelen en roer regelmatig tot de suiker opgelost is. Draai het vuur hoog en laat het mengsel vervolgens 20 minuten borrelen tot de confituur dik wordt. Haal de vanillestok eruit, doe de pan van het vuur en roer de chocolade erdoor. Let op dat de chocolade niet meekookt, dan 'schift' ze en wordt ze bitter van smaak. Doe de jam in warme steriele potten.



Welkom bij de Bionina-familie

Hun naam hebben deze limonades al mee: Bionina. Miss Blood Orange bevat bloed-appelsien en Mister Lemon citroen. In Lady Pink Grapefruit zit pompelmoes en Uncle Pomegranate and the Cranberries krijgt zijn smaak van veenbessen en granaatappels.

2,50 EURO PER STUK.
INFO: 02/583 50 10 EN WWW.BIONINA.COM



Mooi retro

De retrolook is helemaal terug, ook in de keuken. Deze leuke weegschaal van Dille & Kamille past perfect in die trend. Bovendien is ze nog handig ook, want ze heeft een heerlijk grote schaal waarin je grote hoeveelheden tegelijk kan afwegen.

29,95 EURO.
INFO: 03/201 99 99 EN WWW.DILLE-KAMILLE.BE