

Boekentip: jam, gelei, confituur (+win)

17 AUGUSTUS 2017

Confituur maken alleen iets voor de zomer? Niet in appel- en perenland België. Nu maak je nog jam van bessen en frambozen, maar vanaf volgende maand schakel je gewoon over op appel, druif, kweepeer en pruimen.

Lees meer over: [oogst fruit](#)




Confituur maken alleen iets voor de zomer? Niet in appel- en perenland België. Nu maak je nog jam van bessen en frambozen, maar vanaf volgende maand schakel je gewoon over op appel, druif, kweepeer en pruimen. En in de winter? Dan kan je aan de slag met pompoen en ui.

Dat en meer hebben we geleerd in het boek 'Jam, gelei, confituur' van de Nederlandse Brusselse Janine Bruinooge (Forte Uitgevers). Het bevat 40 recepten, ingedeeld per seizoen, een handige fruit- en groentekalender, een 'help, mijn jam is mislukt'-rubriek, alle basisinfo die je nodig hebt en tips voor het maken van niet alleen jam en confituur maar ook compote, gelei, siroop, chutney en relish.

Verrassende recepten

De recepten in het boek zijn bovendien verrassend eenvoudig en origineel. Wat dacht je van perenjam met speculaaskruiden, muntgelei, rabarbersiroop en wortelconfituur met karwijzaad? Of van warme appelpunch met sinaasappel en specerijen, zoals in het recept hieronder.

 warme-appelpunch-recept-jam-gelei-confituur-800x450.jpg

Warme appelpunch met sinaasappel en specerijen

Vorbereidingstijd: 10 minuten + 1 uur laten staan/weken

Bereidingstijd: 10 minuten

Ingrediënten voor 1 liter:

- 1 liter ongezoet, puur appelsap (geen concentraat)
- 1/2 onbespoten sinaasappel
- 5 kruidnagels
- 3 stuks steranijs
- 1 kaneelstokje
- 2 cm verse gember (10 à 15 gram schoongemaakt gewicht)

Benodigdheden:

- maatbeker
- kookpan
- snijplank en keukenmes(je)
- houten lepel
- schuimspaan of zeef
- glazen
- schaal met inhoud van 1 liter of meer

Ook handig:

- kookwekker
- glazen of bekens

Werkwijze:

1. Doe het appelsap in de kookpan. Halveer de sinaasappel. Snijd een halve sinaasappel in dikke schijven (3 tot 4). Prik de kruidnagels in de schijven sinaasappel. Doe hetzelfde met de steranijs als de steranijs in stukken is gebroken. Voeg de sinaasappel, de kruidnagel en de steranijs toe aan het appelsap. Doe vervolgens het kaneelstokje erbij.
2. Schil de gember en snijd in dikke plakken. Voeg de gember toe aan het sap.
3. Breng het geheel langzaam aan de kook. Verlaag de temperatuur en laat de punch nog even zachtjes koken (ongeveer 10 minuten).
4. Draai het vuur uit en doe de deksel op de pan. Laat de punch een uur staan zodat alle smaken goed intrekken.
5. Schep met een schuimspaan de sinaasappel en specerijen uit de punch. Geen schuimspaan in huis? Giet de punch door een zeef.
6. Warm de punch op en serveer in een grote schaal of direct in glazen of mokken. Eventueel met een beetje honing en een steranijs of kaneelstokje in elk glas.

Maar ook klassiekers

Te gedurfd voor jouw smaak? Vrees niet, ook klassiekers zoals aardbeienjam (met of zonder balsamico), abrikozenjam, kweeperengelei en lemon curd komen aan bod. Kortom, 'Jam, gelei, confituur' is een fijn boek om het hele jaar door zoetjesaan mee te experimenteren. Laat die herfsttoogst maar komen!

Koop een exemplaar

'Jam, gelei, confituur' telt 128 pagina's en kost 14,95 euro. Kopen kan via de webshop van [Forte Uitgevers](#) of [Lannoo](#) en in je boekhandel. Het ISBN nummer is 9789462501652. Meer info over het boek vind je bij [Forte Uitgevers](#).

Win een exemplaar

Veldverkenners mag een exemplaar van het boek weggeven. Deelnemen kan tot en met 1 september, [waag snel je kans!](#)

Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
België

Contact

M • info@veldverkenners.be

Volg ons op:

-
[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/velc](https://www.facebook.com/velc)

Veldverkenners is een project van

