

Vier de zomer met
Janneke Philippi

50
RECEPTEN
MET ZOET
EN SAPPIG
ZOMERFRUIT



Karakter Uitgevers B.V.



INHOUD

FRAMBOZEN 8

BESSEN 20

ABRIKOZEN 30

AARDBEIEN 42

RABARBER 54

PRUIMEN 64

PERZIKEN 74

BRAMEN 84

KERSEN 94

ZOMERDRANKJES 108

OVER JANNEKE 114

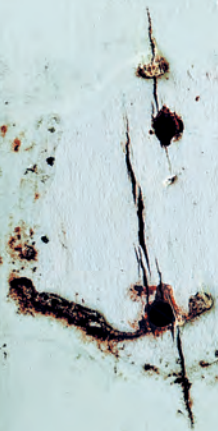
INDEX 118





IK GENIET VAN ALLE SEIZOENEN, MAAR VAN DE ZOMER IN HET BIJZONDER.

Werken met een lekker briesje door de
keuken, strakblauwe lucht zover als ik kan
zien, elke dag buiten eten en spontaan
stoppen bij een kraampje langs de weg voor
een zak kersen of pruimen. Ik geniet van
elke zonnestraal en kan geen genoeg
krijgen van het zoete en sappige fruit dat
van de bomen en struiken komt. Maak er
taarten en ander zoets mee, om je
vingers bij af te likken!



Een framboos is niet één vrucht, maar bestaat uit heel veel piepkleine vruchtjes met ieder een eigen pitje. Plant in je tuin of in een grote pot op je terras een frambozenstruik. Daarvan kun je het hele seizoen rijkelijk plukken en snoepen.

Frambozensemifreddini met limoncello

Voor 4 personen

400 gram frambozen
3 eetlepels limoncello
100 gram suiker
1 ei
1 eidooier
150 ml slagroom
- 4 kookringen van 7 cm
doorsnede, bakpapier,
staafmixer

Zet de kookringen op een plat bord met bakpapier. Bekleed de binnenrand van de ringen ook met een reep bakpapier. Pureer 300 gram frambozen met de staafmixer. Wrijf de frambozenmoes door een fijne zeef; je hebt nu ongeveer 200 gram puree over. Meng er de limoncello door.

Klop 50 gram suiker met het ei en de eidooier in een hittebestendige kom op een pan heet water (= au bain-marie) tot een dikke, romige vla. Laat de kom het water niet raken! Neem de kom van de pan en klop nog 2 minuten.

Klop de slagroom diklobbig. Spatel de frambozenpuree door het eimengsel. Spatel vervolgens de slagroom erdoor. Schep de ijsbasis in de kookringen. Laat in de diepvries minstens 2 uur bevriezen.

Maak intussen de laatste 100 gram frambozen met een beetje water vochtig. Strooi 50 gram suiker in een diep bord en rol de frambozen erdoor. Laat de frambozen op een vel bakpapier drogen en krokant worden.

Neem de ijstaartjes uit de diepvries en zet ze op een bord. Verwijder de ring en het bakpapier en laat ze in 5-10 minuten iets zachter worden. Garneer de semifreddini met de gesuikerde frambozen.

Bereiden: 25 minuten

Wachten: 2 uur

'Semifreddo' betekent letterlijk halfbevoren, en juist die structuur maakt deze ijstaartjes zo lekker. Haal de semifreddini daarom zo'n 5 tot 10 minuten voor het serveren uit de diepvries. Vervang voor kinderen de limoncello door citroen- of frambozensiroop.



Serveer dit fantastische
meringuegebak meteen
na het oprollen, als het
schuim nog heel
luchtig en krokant is.



Meringuerol met frambozen

Voor 8 personen

4 eiwitten
125 gram suiker
100 gram poedersuiker
1 theelepel maïzena
300 ml slagroom
250 gram frambozen
- keukenmachine of mixer,
bakplaat bekleed met bak-
papier, schone theedoek

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Klop in de keukenmachine of met de mixer de eiwitten met een mespunt zout tot stevige pieken. Meng 100 gram suiker met de poedersuiker en de maïzena en voeg het mengsel al kloppend in 3-4 porties aan het eiwitschuim toe. Klop het eiwit tot het helemaal stijf is en glanst.

Schep het eiwitschuim op de bakplaat en spreid het met een spatel of achterkant van een lepel uit tot een dikke laag van 26 x 30 cm. Bak de meringue 25-30 minuten in de voorverwarmde oven, tot de buitenkant stevig is maar de binnenkant nog zacht en smeug. Laat de meringue uit de oven afkoelen tot kamertemperatuur.

Klop de slagroom met de laatste 25 gram suiker stevig. Kneus de frambozen licht zodat het heerlijke sap vrijkomt. Keer de plak meringue op een doek en trek voorzichtig het bakpapier eraf. Verdeel de slagroom met de frambozen over de meringue; houd rondom een rand van 2 cm vrij.

Rol de meringue met behulp van de doek voorzichtig op en leg de rol op een schaal. Bestrooi met poedersuiker.

Bereiden: 30 minuten

Oven: 30 minuten + afkoelen

Frambozen-anijslikeur

Stop 250 gram frambozen in een schone fles. Schenk er 200 ml wodka bij. Breng in een steelpan 125 ml water met 200 gram suiker en 1 steranijs aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost. Schenk de warme suikersiroop bij de wodka en sluit de fles meteen. Zet de fles op een donkere plek en laat de likeur 3-4 weken trekken. Schud de fles elke paar dagen even. Schenk de likeur door een zeef met een fijne thee- of linnendoek erin over in een schone fles.



Verdeel over 4 ijslollyvormpjes 75 ml frambozen-anijslikeur en 25 ml frambozensiroop. Vul de vormpjes verder met 200 ml prosecco en zet ze in de diepvries. Steek er zodra de cocktail stevig begint te worden ijsstokjes in en vries de ijsjes in 4-6 uur verder in.



Prosecco-cocktail op 'n stokje

A top-down photograph of six small, round raspberry tarts arranged on a white-painted wooden surface. The tarts are made with a golden-brown, fluted crust and are filled with a dark chocolate cream. Each tart is topped with several fresh raspberries, some of which are dusted with white powdered sugar. In the upper right corner, a silver fork and spoon are placed side-by-side. In the lower left corner, a white cloth napkin with a decorative scalloped edge is partially visible. The overall aesthetic is clean and elegant.

Deze eenvoudige
frambozentaartjes
zijn gevuld met
onweerstaanbare
chocoladecrème.