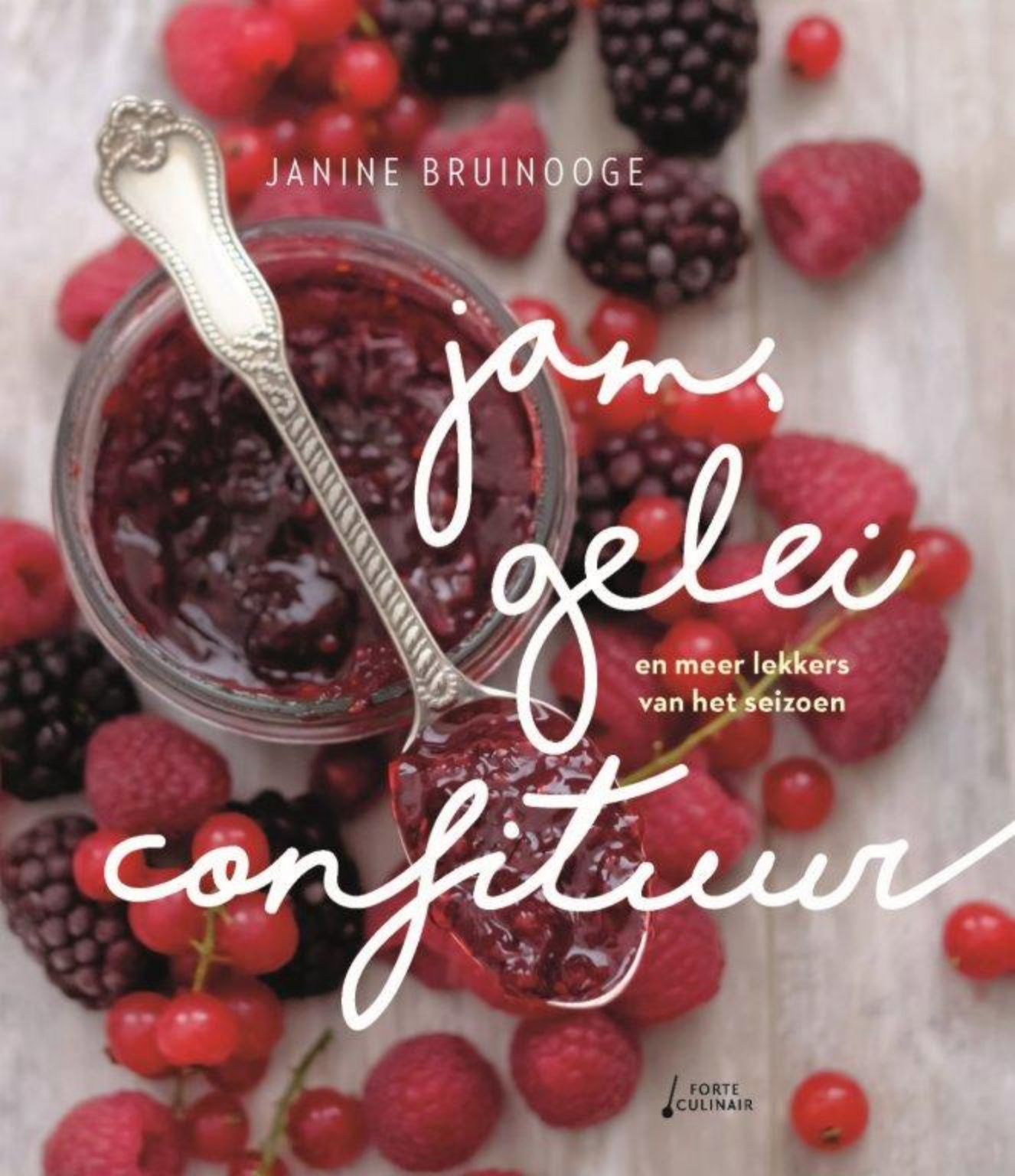




JANINE BRUINOOGHE

jam,
gelei
en meer lekkers
van het seizoen
confiture

JANINE BRUINOOGHE

jam gelei confituur

en meer lekkers van het seizoen



INHOUD

VOORWOORD	6	Kruisbes	
		Kruisbessengelei met sinaasappel en munt	48
HANDIGE INFORMATIE	8	Rode bes	
De basis	8	Rodebessengelei	50
Keukenspullen	12	Rodebessenjam met sinaasappel	52
Potten en flessen – kiezen, steriliseren, vullen en afsluiten	16		
Minder suiker gebruiken	20		
Help mijn jam is mislukt!	22		
OVER DE RECEPTEN	23	ZOMERFAVORIET CONSERVENMAKER COKKIE VAN LEEUWEN	54
		Spicy summer – aardbeienconfituur met abrikoos, rode peper en citroen	55
FRUIT • GROENTEN • KRUIDEN	26	HERFST	56
ZOMER	28	Appel	
Aardbei		Appelgelei met cider en steranijs	58
Aardbeienjam – klassieker	30	Appeljam met peer en kaneel	60
Aardbeienjam met balsamico	32	Druif	
Abrikoos		Druivengelei	62
Abrikozenjam – klassieker	34	Kweeper	
Abrikozenrelish met sinaasappel en gember	36	Kweeperencompote met steranijs	64
Blauwe bes		Kweeperengelei – klassieker	66
Blauwebessenjam met limoen	38	Peer	
Braam Braambessen		Perencompote met vanille	68
Bramenjam met vanille	40	Perenjam met speculaaskruiden	70
Framboos		Pruim	
Frambozenjam – klassieker	42	Pruimenjam met sinaasappel en kaneel	72
Frambozenjam met rode bessen	44	Pruimenjam met specerijen	74
Kers		Nazomer	
Kersenjam – klassieker	46	Jam van frambozen, bessen en bramen	76

HERFSTFAVORIET CONSERVENMAKER

ANNE THIRION

78

Perenconfituur met rozemarijn

79

WINTER

80

Appel

Warme appelpunch met sinaasappel
en specerijen

82

Citrusvruchten

Lemon curd – klassieker

84

Mineolajam met citroen en vanille

86

Cranberry

Cranberrycompote – klassieker

88

Cranberryjam met peer

90

Peer

Stoofperengelei

92

Pompoen

Pompoenjam met gember

94

Pompoenrelish met peer, walnoten
en rozijnen

96

Ui

Rodeuiencompote met port en tijm

98

WINTERFAVORIET CONSERVENMAKER

CATHERINE BODSON

100

Tangerine Love – mandarijnenconfituur
met kardemom en rozenblaadjes

101

LENTE

102

Citrusvruchten

Bloedsinaasappeljam

104

Munt

Muntgelei

106

Muntsiroop

108

Rabarber

Rabarberjam met aardbeien

110

Rabarberjam met bloedsinaasappel

112

Rabarberjam met vanille

114

Rabarbersiroop

116

Wortel

Wortelconfituur met karwijzaad

118

Wortelrelish met grapefruit en radijs

120

LENTEFAVORIET CONSERVENMAKER

JOOST VAN ROOSMALEN

122

Lentepickles – piccalilly van
voorjaarsgroenten

123

KOOP- EN LEESTIPS

124

REGISTER

126

DANK

128

OVER JANINE

Janine Bruinooge, journalist en tekstschrijver, is gek op schrijven en lekker eten. Het liefst combineert ze die twee. Zoals ze onder andere doet op datisjammie.nl: haar eigen culinaire website met seizoensrecepten, nieuwtjes over streeketen en tips over jam maken. Sinds 2014 woont Janine in Brussel. De ideale plek voor een taalliefhebber en een lekkerbek.



VOORWOORD

In de winter de bramen van afgelopen zomer eten: ai, wat een feest!

Elk jaargetijde heeft zijn eigen smaken, geuren en kleuren, zijn eigen lekkernijen. Die wil ik proeven, zo vaak mogelijk. Daarom maak ik jam. Jam is het seizoens- en streekproduct bij uitstek. Inge-maakt met suiker kun je maanden later nog (na)genieten van de fruitoogst van dat warme voorjaar of die verrassend milde herfst. 's Ochtends een pot opendraaien en weer die heerlijke vruchten proeven... dat is jezelf verwennen, de dag goed beginnen.

Vandaar dit boek. De heerlijkste jam, gelei en confituur maak je gewoon zelf, in je eigen keuken. Hoe makkelijk, leuk en lekker dat is, laat ik je graag zien.

In *Jam Gelei Confituur en meer lekkers van het seizoen* vind je:

- 40 recepten – zowel klassiekers als ‘net even anders’, ingedeeld op seizoen en naar fruit- of groente-soort. Alle recepten zijn vegetarisch en veelal veganistisch.
- bij elk recept duidelijke stap-voor-stapuitleg, variatietips en serveertips.
- uitgebreide uitleg en tips over het maken van jam, confituur, compote, gelei en siroop, chutney en relish. Conserven van fruit- en groentesoorten die dan op hun best zijn en die je overal kunt kopen.
- allerlei handige basisinformatie: wat is pectine, hoe kun je zien of je jam dik genoeg is, hoe steriliseer je potten en wat kun je doen als jam mislukt.
- per seizoen een overzichtelijke groente- en fruitkalender.
- tips en de favoriete ambachtelijke seizoensrecepten van jam- en chutneymakers uit Nederland en Vlaanderen.

Iedereen kan conserven maken. Jij ook!

Ga lekker aan de slag en vul die potten met het beste van het seizoen. Veel plezier!

Janine

HANDIGE INFORMATIE

DE BASIS

ZO MAAK JE JAM, GELEI, CONFITUUR EN MEER LEKKERS VAN HET SEIZOEN.

JAM EN CONFITUUR

Jam is een geleiachtige, gebonden massa van vruchten die met suiker zijn gekookt. Bij jam hak je vruchten fijn of pureer je ze. Hierdoor zitten er in jam geen of weinig stukjes fruit. Confituur daarentegen bevat (grote) stukken fruit of hele vruchten. Soms is confituur hetzelfde als jam. Zoals in Vlaanderen. Daar heet jam altijd confituur.

Jam maken is een conserveringstechniek. Anders gezegd: door suiker toe te voegen aan etenswaren - bij jam is dat meestal fruit - verleng je de houdbaarheid van die etenswaren. Suiker zorgt er bij jam voor dat bacteriën en enzymen niet de kans krijgen om etenswaren (fruit) te bederven.

Fruit gemengd met suiker = jam? Nee, dat is een gesuikerde vruchtenmoes. Jam is geen vloeibare, maar een gebonden massa. Om jam stevigheid te geven, heb je behalve suiker, pectine en een zuur nodig.

PECTINE

Pectine is een geleivormende stof dat voorkomt in de celwanden van planten en zorgt voor stolling. Sommige vruchten hebben een hoog pectinegehalte, zoals citroenen, cranberry's, kweeperen en zure (moes)appels. Meestal is het zo dat hoe zuurder, hoe meer pectine. De rijpheid van vruchten heeft ook invloed op de hoeveelheid pectine: hoe rijper, hoe minder pectine. Bij een laag pectinegehalte moet je meer suiker toevoegen, bij een hoog pectinegehalte minder.

ZUUR

Je voegt zuur toe door bijvoorbeeld citroen- of limoen-sap bij je jam te doen. Het zuur draagt bij aan een mooie binding; het ondersteunt de gelerende werking van pectine. Ander voordeel is de frisse smaak. Citrusvruchten zijn frisse tegenhangers van suiker en het (vaak) zoetere fruit.

Deze drie ingrediënten - suiker, pectine en zuur - zorgen ervoor dat je vruchtenmoes stevig wordt en lang houdbaar is. En jam is ☺!

WELKE SUIKER GEBRUIK JE?

Kies voor een lichte of witte suikersoort. Die zorgt voor een mooie heldere kleur. Je kunt zowel suiker gemaakt van bieten als van suikerriet gebruiken. Hoe fijner de suiker, hoe beter. Kleinere suikerkristallen lossen snel op waardoor je jam, confituur of geleï minder lang hoeft te koken. Als je voldoende kristalsuiker toevoegt en wat zuur (bijvoorbeeld citroensap) worden je zoete conserven op den duur dik.

Soms moet je extra pectine toevoegen. Bijvoorbeeld als je jam maakt van pectinearme vruchten zoals peren. Je kunt extra pectine toevoegen door pectinerijke vruchten te gebruiken, bijvoorbeeld appels of het sap van appels. Of door een beetje pectinepoeder erbij te doen. Pectinepoeder wordt vaak gemaakt van appels of citrusvruchten en kun je kopen bij de meeste grote supermarkten of in de biologische winkel. De werking van pectinepoeder verschilt per producent. Volg de gebruiksaanwijzing op de verpakking.



Zomer



Kooktip

Aardbeien heb je in vele soorten. De zoetheid van bijvoorbeeld een Elsanta-aardbei (die je meestal in de supermarkt kunt kopen) is anders dan die van een Elianny, Korona of Lambada. Als je de kans hebt om van verschillende soorten aardbeien jam te maken, doen!

De hoeveelheid suiker die je nodig hebt, kan per soort verschillen.

Lekker bij

Scones met clotted cream (klassieker!).

Of ga op de Italiaanse tour en maak een semifreddo – 'half koud' ijsdessert – met aardbeienjam.

Maak ook eens

Rabarberjam met aardbeien (lees het recept op bladzijde 110). Ook lekker is aardbeienjam met munt of lavendel.



Aardbeienjam

VOORBEREIDINGSTIJD

10 minuten + 3 uur weken/
intrekken

BEREIDINGSTIJD

15 minuten

NODIG

Voor 3 potten van 230 ml met
schroefdeksel

INGREDIËNTEN

500 gram aardbeien
200 gram geleisuiker speciaal
(verhouding 1250 gram fruit : 500
gram suiker) of 250 gram
geleisuiker extra fruit (verhouding
1 kilo fruit : 500 gram suiker),
zie de kooktip
1 citroen, eventueel iets extra sap

BENODIGDHEDEN

• kom (2) en weegschaal • vergiet
• keukenpapier • keukenmesje
• pureestamper • citruspers
• schoteltje • gesteriliseerde
jampotten en deksels • kookpan
• houten lepel • schuimspaan

OOK HANDIG

• schone theedoeken • glastang
en jamtrechter • kookwekker

WERKWIJZE

TIP! Van zoete en pectinearme vruchten zoals aardbeien kun je goed een halfzoete jam maken. Je gebruikt minder suiker en voegt extra pectine toe. Halfzoete jam kun je maken met geleisuiker speciaal dat in de meeste Nederlandse supermarkten wordt verkocht. Of gebruik geleisuiker extra fruit dat je vindt in supermarkten in Vlaanderen. Je kunt ook kiezen voor gewone (gelei)suiker en pectinepoeder (zie tips en uitleg over jam maken op bladzijde 8).

1. Spoel de aardbeien af onder koud water. Dep ze droog met een stuk keukenpapier en verwijder de kroontjes. Doe de aardbeien in een grote kom en plet ze fijn met een vork of (puree)stamper.
2. Weeg de geleisuiker speciaal of geleisuiker extra fruit af en pers de citroen uit. Voeg de suiker en het citroensap toe aan de aardbeien en schep goed om. Laat het fruitmengsel 3 uur (langer mag ook) staan op een koele plek. Schep het af en toe voorzichtig om zodat de suiker goed oplost.
3. Zet ondertussen een schoteltje in de vriezer of onder in de koelkast zodat het goed koud kan worden en je later de dikte van de jam kunt controleren. Maak de jampotten en deksels schoon (zie tips en uitleg over het steriliseren van jampotten op bladzijde 16).
4. Doe het fruitmengsel in een kookpan. Plet de aardbeien eventueel nog wat meer fijn. Roer het fruitmengsel nogmaals goed door en breng aan de kook. Als je geleisuiker speciaal gebruikt, laat de jam 1 minuut koken. Gebruik je geleisuiker extra fruit dan is de kooktijd 3 minuten. De kooktijd gaat in op het moment dat de gehele massa borrelt en blijft borrelen, ook als je roert.
5. Controleer de dikte van de jam (meer informatie over de stollingsproef vind je op bladzijde 10). Als de jam te dun is, kook de jam nog wat langer.
6. Stop met koken en verwijder het schuim met een schuimspaan. Vul de gesteriliseerde jampotten tot net onder de rand met hete jam. Gebruik eventueel een jamtrechter om knoeien te voorkomen. Toch geknoeid? Maak de randen schoon met een schone doek of met keukenpapier. Draai meteen de deksels op de potten, zet ze even op hun kop en plaats de potten vervolgens weer rechtop. Laat de potten rustig afkoelen.

Kooktip

Lekker is om verse muntblaadjes
(in stukken gescheurd) mee te
koken met de rode bessen (stap 1)
bij het maken van een jam.

Lekker bij

Een snee briochebrood of griesmeelcake.
Of serveer de jam bij zelfgemaakte hangop.

Maak ook eens

Rodebessenjam met perzik of met vanille.



Conservenmaker & smaakdocent

COKKIE VAN LEEUWEN

Frutti Confetti, Kranenveld 15
6598 CH Heijen (Noord-Limburg)
www.frutticonfetti.nl

Bij Frutti Confetti draait het om de smaak van het seizoen, de oogst van dat moment en hoe al die smaken het beste te bewaren. Geen vast assortiment, maar conserven die telkens anders zijn. De ene keer combineert eigenaresse Cokkie van Leeuwen aardbeien met rabarber, de volgende keer met snijbiet. Of aardbeien met tuinkruiden, dat kan zomaar ook. Zolang het beste van het fruit maar behouden blijft.



*'Fruit is ontzettend lekker én mooi.
Die schoonheid wil ik proeven
en terugzien op het bord en
in mijn producten.'*

Haar conserven gebruikt Cokkie in workshops, proeverijen en (moes)tuindiners om cursisten en tafelgasten smaken en ingrediënten (opnieuw) te laten ontdekken. Zelf oogsten (als het kan), maken en proeven. Cokkie daagt je smaakpapillen uit. Moet een jam per se zoet zijn? Of mag die ook pit hebben? Ja, dat mag zeker. Haar zomerfavoriet, de Spicy Summer, is zowel fris als zoet als pittig van smaak. Een confituur waarin aardbeien de hoofdrol spelen, maar het smaakpalet delen met abrikozen, citroenen en pepers. Het mag ook anders. Vervang abrikozen door perziken of nectarines. Of gebruik limoen in plaats van citroen. Kook, proef en experimenteer. Cokkie daagt jouw creativiteit uit.

LEKKER BIJ

Ciabattabrood met een zachte, romige kaas zoals brie of camembert. Of serveer de confituur bij een verse kaas – bijvoorbeeld cottagecheese (hüttenkäse) of ricotta – met een groene salade.

MAAK OOK EENS

Aardbeienjam of -confituur met verse tuinkruiden zoals munt of tijm. Of combineer aardbeien met groenten zoals rabarber (lees het recept op bladzijde 110) of snijbiet.

DRUIF

Druivengelei

WERKWIJZE

1. Spoel de trosjes druiven onder de koude kraan schoon. Trek de druiven voorzichtig los van de takjes en laat de druiven uitlekken in een vergiet. Weeg of meet 330 milliliter water af. Doe de druiven met het water in een kookpan. Snijd de citroen doormidden en pers de citroen uit. Bewaar de citroenpitten, die bevatten veel pectine. Voeg het citroensap en de citroenpitten toe aan de druiven. Doe de deksel op de pan. Breng de druiven rustig aan de kook. Verlaag de temperatuur en kook de druiven totdat ze zacht zijn en/of openspringen (duurt 20 tot 25 minuten). Plet de druiven met een vork of een (puree)stamper.
2. Hang de kaasdoek of neteldoek in een zeef. Overgiet de doek met kokend water. Het druivensap kan hierdoor straks makkelijker door de kaas- of neteldoek sijpelen. Plaats de zeef met de doek op een kom. Giet het druivenmengsel in de zeef. Druk licht aan en laat vervolgens 3 uur (of langer) in de koelkast of op een koele plek staan.
3. Zet een schoteltje in de vriezer of onder in de koelkast zodat het goed koud kan worden en je later de dikte van de gelei kunt controleren. Maak de jampotten en deksels schoon (zie tips en uitleg over het steriliseren van jampotten op bladzijde 16).
4. Verwijder de kaas- of neteldoek en gooi de druivenpuree weg. Plaats een kom op de weegschaal en giet het druivensap door een zeef in de kom. Weeg het geheel af en noteer het aantal milliliter. Doe het sap in de kookpan en breng rustig aan de kook.
5. Weeg de geleisuiker af. Per 100 milliliter druivensap voeg je 80 gram geleisuiker toe. Zodra het sap kookt, doe je de geleisuiker erbij. Roer goed door en breng het geheel weer aan de kook. Laat de gelei 4 tot 5 minuten koken. De kooktijd gaat in op het moment dat de gehele massa borrelt en blijft borrelen, ook als je roert.
6. Is de gelei te dun, kook de gelei nog wat langer. Omdat je alleen het sap van druiven gebruikt, kan het zijn dat je wat extra pectine nodig hebt (**TIP!** op bladzijde 8 vind je meer informatie over pectine). Blijft de gelei te dun naar je smaak, voeg dan een beetje pectinepoeder toe en laat de gelei nog even koken. Met pectinepoeder kun je gelei snel dik laten worden. Lees voor gebruik de aanwijzingen op de verpakking.
7. Stop met koken en verwijder het schuim met een schuimspaan. Vul de gesteriliseerde potten tot net onder de rand met hete gelei. Sluit de potten luchtdicht af (tips en uitleg hierover vind je op bladzijde 18) en laat ze rustig afkoelen.

VOORBEREIDINGSTIJD

40 minuten + 3 uur laten staan/
filteren (of langer)

BEREIDINGSTIJD

15 minuten

NODIG

Voor 3 à 4 potten van 228 ml
met schroefdeksel

INGREDIËNTEN

550 gram witte of rode
muskatdruiven (500 gram
schoongemaakt gewicht)
1 citroen, eventueel iets extra sap
ca. 440 gram geleisuiker
(verhouding 1 kilo fruit : 1 kilo
suiker), zie stap 5
pectinepoeder, eventueel
(zie stap 6)

BENODIGDHEDEN

• vergiet • kom en weegschaal
• maatbeker • kookpan • (puree)
stamper • kom en zeef • kaasdoek
of neteldoek • houten lepel
• citruspers • schoteltje
• gesteriliseerde jampotten en
deksels • schuimspaan

OOK HANDIG

• schone theedoeken • glastang
en jamtrechter • kookwekker

Kooktip

Er zijn tientallen druivenrassen, maar een van de meest smaakvolle is de muskaatdruif: zacht, (fris)zoet en delicaat. Van muskaatdruiven – zowel witte als blauwe – kun je de meest heerlijke gelei maken. Van eind augustus tot november (en soms nog wat langer) kun je muskaatdruiven kopen. Omdat je bij gelei alleen het sap van druiven gebruikt, heb je geen last van pitjes.

Lekker bij

Blauwschimmelkazen zoals stilton, zeker in combinatie met walnoten of geroosterde amandelen. Of maak een dressing van druivengelei en roquefort. Heerlijk in een salade met bijvoorbeeld witlof.

Maak ook eens

Druivengelei met witte wijn of met port. Ook lekker is een gelei van druiven en appels of blauwe druiven en pruimen.



Kooktip

Maak meringues van de eiwitten die overblijven na het splitsen van de eieren (stap 4).

Lekker bij

Scones (klassieker)! Of gebruik de lemon curd als vulling voor een cakerol of meringuetaart.

Maak ook eens

Een curd van (bloed)sinaasappel, grapefruit of aardbeien. Ook lekker is een mix van citroen en bergamot, een zure citrusvrucht met een heerlijke geur.



Lemon curd

VOORBEREIDINGSTIJD

25 minuten

BEREIDINGSTIJD

30 minuten

NODIG

Voor 2 à 3 potten van 228 ml met
schroefdeksel

INGREDIËNTEN

3 grote onbespoten citroenen
220 gram fijne kristalsuiker
120 gram ongezoeten roomboter
2 grote eieren (L)
2 grote eierdooiers (L)

BENODIGDHEDEN

- gesteriliseerde glazen potten en schroefdeksels • vergiet • schone theedoek of stuk keukenpapier
- kleine kommetjes (6) • fijne rasp
 - snijplank en keukenmes(je)
 - citruspers • weegschaal
- eierscheider • vork • kookpan en passende hittebestendige kom
 - garde • zeef • houten lepel

OOK HANDIG

- schone theedoeken • glastang en jamtrechter

WERKWIJZE

1. Haal de roomboter en eieren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Maak de jampotten en deksels schoon (zie tips en uitleg over het steriliseren van jampotten op bladzijde 16).
2. Spoel de citroenen af onder koud stromend water. Dep ze droog met een stuk keukenpapier of een schone theedoek. Rasp de schil (alleen het geel) van de citroenen met een fijne rasp. Bewaar de rasp in een kom. Snijd de citroenen doormidden en pers ze uit. Voeg het sap toe aan de citroenrasp.
3. Weeg de suiker af, doe in een kom en zet weg. Weeg de boter af. Snijd de boter in kleine blokjes, doe alles in een kom en zet weg.
4. Voor lemon curd heb je eierdooiers nodig en moet je eieren splitsen. Dit kun je doen met behulp van een eierscheider. Geen eierscheider in huis? Gebruik dan 2 bakjes. Tik het ei op de rand van het bakje zodat het ei in 2 helften breekt. Laat het eiwit in een bakje lopen. Houd de 2 eierhelften boven datzelfde bakje en giet voorzichtig de dooier van de ene helft naar de andere. Herhaal dit totdat alleen de dooier overblijft. Leg de dooier in het andere bakje. Bewaar de eiwitten in de koelkast (zie kooktip). Doe de eieren en de eierdooiers in een kom en kluts ze met een vork.
5. Vul een – niet te lage – kookpan met water en verwarm een laagje water. Plaats een passende, hittebestendige kom op de pan. Zorg ervoor dat de bodem van de kom het warme water niet raakt. Doe het citroensap en de citroenrasp in de kom. Voeg al roerend de suiker en de blokjes roomboter toe. Roer met een garde tot de suiker is opgelost en de boter is gesmolten.
6. Kluts de eieren en dooiers nog eenmaal. Schenk de eieren door een zeef bij het citroenmengsel. Klop alles goed door met een garde. Blijf daarna met een houten lepel roeren tot de lemon curd dik wordt. Na 15 tot 20 minuten ontstaat een gladde, smeuge crème.
7. Sluit de potten luchtdicht af (tips en uitleg hierover vind je op bladzijde 18) en laat ze rustig afkoelen. Bewaar lemon curd in de koelkast en eet de curd binnen 1 maand.

Let op: lemon curd wordt gemaakt van rauwe eieren en het eten van producten met rauwe eieren wordt afgeraden voor onder andere zwangere vrouwen en kleine kinderen.

REGISTER

AARDBEI

Aardbeienjam – klassieker	30
Aardbeienconfituur met abrikoos, rode peper en citroen	54
Aardbeienjam met balsamico	32
Rabarberjam met aardbeien	110

ABRIKOOS

Aardbeienconfituur met abrikoos, rode peper en citroen	54
Abrikozenjam – klassieker	34
Abrikozenrelish met sinaasappel en gember	36

APPEL

Appelgelei met cider en steranijs	58
Appeljam met peer en kaneel	60
Warme appelpunch met sinaasappel en specerijen	82

BLAUWE BES

Blauwebessenjam met limoen	38
----------------------------	----

BLEEKSELDERIJ

Piccalilly van voorjaarsgroenten	122
----------------------------------	-----

BLOEDSINAASAPPEL

Bloedsinaasappeljam	104
Rabarberjam met bloedsinaasappel	112

BLOEMKOOL

Piccalilly van voorjaarsgroenten	122
----------------------------------	-----

BOSBES

Blauwebessenjam met limoen	38
----------------------------	----

BOSPEEN

Wortelconfituur met karwijzaad	118
Wortelrelish met grapefruit en radijs	120

BRAAM/BRAAMBESSEN

Bramenjam met een vleugje vanille	40
Jam van frambozen, bessen en bramen	76

CITROEN

Aardbeienconfituur met abrikoos, rode peper en citroen	54
Lemon curd	84
Mineolajam met citroen en vanille	86

CRANBERRY

Cranberrycompote	88
Cranberryjam met peer	90

DRUIF

Druivengelei	62
--------------	----

FRAMBOOS

Frambozenjam – klassieker	42
Frambozenjam met rode bessen	44
Jam van frambozen, bessen en bramen	76

GRAPEFRUIT

Wortelrelish met grapefruit en radijs	120
--	-----

KERS

Kersenjam – klassieker	46
------------------------	----

KNOLSELDERIJ

Piccalilly van voorjaarsgroenten	122
----------------------------------	-----

KOMKOMMER

Piccalilly van voorjaarsgroenten	122
----------------------------------	-----

KOOLRAAP

Piccalilly van voorjaarsgroenten	122
----------------------------------	-----

KOOLRABI

Piccalilly van voorjaarsgroenten	122
----------------------------------	-----

KRUISBES

Kruisbessengelei met sinaasappel en munt	48
---	----

KWEEPEER

Kweeperencompote met steranijs	64
Kweeperengelei	66

LIMOEN

Blauwebessenjam met limoen	38
----------------------------	----

Het hele jaar door genieten van je fruitoogst? Dat kan!

In dit boek laat Janine Bruinooge zien hoe je makkelijk zelf jam, confituur, compote, gelei, siroop en relish maakt. Met fruit- en groentesoorten die op dat moment het lekkerst zijn en die je overal kunt krijgen. Of dat nou vers geoogste rabarber is of een handvol aardbeien van de volle grond: van alle seizoensgroente en -fruit kun je in je eigen keuken eenvoudig de heerlijkste conserven maken.

Jam, gelei, confituur bevat 44 recepten – zowel klassiekers als 'net even anders', ingedeeld op seizoen en naar fruit- of groentesoort. Alle recepten zijn vegetarisch en veelal veganistisch. Laat je inspireren door de ruim 120 pagina's vol informatie, praktische tips en aantrekkelijke foto's. Ga lekker aan de slag en vul die potten met het beste van het seizoen.



**Duidelijke stap-voor-stapuitleg,
variëtiets en serveertips**

**Per seizoen een overzichtelijke
groente- en fruitkalender**

**Tips en de favoriete
ambachtelijke seizoens-
recepten van jam- en
chutneymakers uit
Nederland en Vlaanderen**

ISBN 978-94-6250-165-2



9 789462 501652

www.forteculinair.nl