



Recept voor Crème de Cassis

door Bart Schupper, enthousiast amateur producent van dit heerlijke drankje in diverse varianten.

Benodigheden

- 1,5 kg. zwarte bessen
- 2,0 ltr. rode wijn
- Suiker: het gewicht van het sap is gelijk aan het gewicht van de suiker

Bereidingswijze

- De rijpe bessen goed wassen met water, dan de bessen pletten.
- Voeg de wijn toe en gedurende 48 uur laten intrekken.
- Hierna de bessen persen en het sap wegen.
- Voeg hetzelfde gewicht aan suiker toe.
- Doe alles in een grote pan en verwarm tot 100 graden, hierna nog 5 minuten laten doorkoken.
- Haal de pan van het vuur en laat de sap afkoelen tot 40 graden.
- Maak de benodigde flessen goed schoon en vul deze met de warme sap.
- Sluit de flessen goed af. Een geopende fles moet in de koelkast bewaard worden.

Bereiding van Kir (als aperitief bij een maaltijd)

Dit is een variant met alcohol.

- Kir: Schenk een deel Creme de Cassis in een glas, voeg 2 delen gekoelde droge witte wijn toe.
- Voor een Kir Royal gebruiken we in plaats van de witte wijn een Cremant de Bourgogne, een mousserende witte wijn.
- Door champagne te gebruiken krijg je een Kir Imperial

De Creme is ook geschikt om over ijs, vla of ander dessert te doen of in verse vruchten te laten intrekken, als aardbeien, frambozen of aalbessen.

Veel succes met experimenteren en proeven!!

Bart.