

**OP EN TOP
AARDBEIENMAAND**

Zalige
Zomer
koninkjes

DEZE MAAND ZIJN ZE HET ALLERLEKKERST: VERSE AARDBEIEN MET HUN MOOIE RODE BLOZENDE WANGETJES. VERWERK ZE OM ER METEEN VAN TE GENIETEN OF MAAK ER JAM VAN OM ER LATER VAN TE SMULLEN.

TEKST: KLASKE BAKKER FOTOGRAFIE: OTTO KALKHOFEN



'Slordig'

AARDBEIEN TAARTJE

Dit taartje maakt u expres een beetje slordig; het wordt een beetje een boerenaardbeientaartje.

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak eerst het deeg: doe de boter, de bloem, de kristalsuiker en het zout in een keukenmachine (met sikkelmes). Meng met de 'pulse'-stand tot de ingrediënten kruimelig worden. Voeg het ei toe en 'pulse' weer tot het deeg een bal wordt (zo kort mogelijk). Leg het deeg op uw werkblad en kneed zo kort mogelijk door. Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het een half uur rusten. Strooi wat bloem op uw werkblad en rol het deeg uit tot een lap met een diameter van ongeveer 35 centimeter. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Meng de aardbeiplakjes in een kom met de suiker en de maizena. Verdeel de plakjes nu over het midden van het deeg en laat een rand over van 3 centimeter. Bestrijk de rand met wat van het losgeklopte ei en vouw de rand naar binnen. Druk de rand wat aan en bestrijk ook de bovenkant met wat ei. Bak het taartje in zo'n 45 tot 50 minuten mooi goudbruin en gaar. Bestrijk de aardbeien met de aardbeienjam als het taartje nog warm is. Laat het taartje een kwartier afkoelen en serveer dan. Lekker met slagroom.

Ingrediënten

VOOR HET DEEG

- 140 g koude boter, in blokjes
- 250 g bloem
- 2 el fijne kristalsuiker
- snuf zout
- 1 ei, losgeklopt

VERDER

- 500 g aardbeien, in plakjes
- 2 tl suiker
- 2 tl maizena
- 1 ei, losgeklopt
- 4 el aardbeienjam



Aardbeien TRIFLE

Een mooi glas met laagjes koekkrumels, gemarineerde aardbeien en romige zuivel is een leuk toetje voor een zomerse maaltijd. De hoeveelheden zijn niet nauwkeurig aangegeven, u kunt ze makkelijk zelf bepalen.

Halveer de aardbeien en laat ze een halfuurtje marineren in een scheut vlierbloesensiroop. Verkrummel een handvol havermoutkoekjes (bastognekoeken zijn ook erg lekker). Leg een laagje koekkrumels op de bodem van een mooi glas. Schep nu een laagje gemarineerde aardbeien in het glas en daarop naar keuze een laagje hangop, volle yoghurt of roomkwark. Maak af met nog een paar koekkrumeltjes bovenop.

Bosvruchten CRUMBLE

Dit is een van mijn favoriete crumble-recepten: de havermout voegt extra knapperigheid en smaak toe.

BEREIDINGSWIJZE

Maak het deeg voor de crumble door met uw vingers de bloem te mengen met de havervlokken, de boter en de suiker. Wrijf tot een kruimelig, niet te fijn deeg. Zet het in de koelkast om weer koud te worden.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng in een kom de aardbeien, de bosvruchten en de suiker. Schep dit mengsel gelijkmatig uit over een ovenschaal en verdeel er het crumble-mengsel over. Bak de crumble in ongeveer 35 minuten gaar. Serveer met lobbige geklopte slagroom, crème fraîche of vanille-ijis. De crumble is zowel warm als lauwwarm erg lekker. Het 'sap' onder in de ovenschaal is de volgende dag ook erg lekker door de yoghurt.



Ingrediënten

VOOR DE CRUMBLE

- 100 g bloem
- 50 g havervlokken
- 100 g koude boter, in blokjes
- 50 g rietsuiker
gewone kristalsuiker mag ook!

VOOR DE VULLING

- 400 g aardbeien, schoon en gehalveerd als het nodig is
- 500 g bosvruchten, zoals rode bessen, frambozen, bramen, zwarte bessen
- 100 g suiker

Ingrediënten

- 1 kg aardbeien, schoongemaakt gewicht
- 500 g geleisuiker speciaal
- sap en rasp van 1 limoen

AARDBEI-

Limoenjam

Aardbeienjam is een echte basisjam: makkelijk te maken en zowat iedereen vindt het lekker. Met een vleugje limoen geeft u er net een bijzondere kick aan.

BEREIDINGSWIJZE

Maak de aardbeien schoon: was ze en verwijder de kroontjes. Snijd de vruchten naar wens in kleinere stukken of laat ze heel (dan maakt u geen jam, maar confituur). Doe de aardbeien in een ruime pan en voeg de geleisuiker en het sap en de rasp van de limoen toe. Breng het geheel aan de kook en laat het enkele minuten flink doorkoken (volg de aanwijzingen op de verpakking van de suiker). Draai het vuur dan uit en schep de hete jam in brandschone jampotten. Veeg eventueel de randen schoon en draai de deksels erop. Laat de potten rustig staan tot de inhoud afgekoeld is. Ongeopende jampotten zijn minimaal een jaar houdbaar op een donkere, droge plek.



Spinazie- AARDBEISALADE

Spinazieblaadjes kunt u prima gebruiken als basis voor een salade, in plaats van de gebruikelijke sla. Voeg voor een fijne maaltijdsalade nog extra plakjes gerookte of gegrilde kipfilet en een handjevol amandelen toe.

BEREIDINGSWIJZE

Was de spinazieblaadjes en droog ze in een slacentrifuge. Leg ze in een saladeschaal en meng er de aardbeien en de komkommer door. Verbrokkel de feta en verdeel hem over de salade. Klop een dressing van de olie en de azijn en maak er de salade mee aan. Garneer met de geroosterde amandelschilfers. □

Ingrediënten

- 175 g verse, jonge spinazieblaadjes
- 100 g aardbeien, in plakjes
- ¼ komkommer, in halve plakjes
- 50 g fetakaas
- 3 el olijfolie
- 2 el (frambozen)azijn
- 3 el amandelschilfers, geroosterd

