



VIER DE KERSENTIJD!

KERSENBOMEN LATEN ZICH NIET DWINGEN OF HAASTEN.
DAAROM VORMEN HUN DIEPRODE VRUCHTJES EEN VAN DE WEINIGE NOG
ECHT SEIZOENSGBONDEN FRUITSOORTEN. PROFITEER VAN DE KERSENTIJD
ZODRA DIE AANBREEKT EN PROBEER DEZE VERRASSENDE RECEPTEN.

TEKST: KLASKE BAKKER. FOTOGRAFIE: OTTO KALKHOVEN

Lauwwarme kersensoep

Ingrediënten

- 500 g kersen, gewassen en ontpit gewicht ■ 100 ml water
- 100 ml rode wijn ■ 25 ml port ■ 1 kaneelstokje ■ 1 stukje citroenschil
- 1 el suiker ■ 1 el kersenjam ■ zout en versgemalen zwarte peper
- citroensap naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Doe de kersen in een pan samen met alle overige ingrediënten behalve het zout, de peper en het citroensap. Breng het geheel rustig aan de kook en laat het vijf à zes minuten sudderen. Haal de pan van het vuur, verwijder het kaneelstokje en de citroenschil en pureer de soep glad met een staafmixer of blender. Zeef de vloeistof door een fijne zeef. Laat afkoelen tot lauwwarm of laat de soep juist lekker koud worden in de koelkast. Proef vlak voor het serveren en breng op smaak met zout, peper en een scheutje citroensap. Garneer eventueel met een dotje crème fraîche. Erg lekker als bijzonder voorafje bij een zomerse maaltijd.



Wijn tip!

Perfect voor dit recept is de rode Landleven huiswijn. Een ronde, soepele Cabernet-Merlot die prima bij de kersen past. De heerlijkste wijn voor slechts € 4,99 per fles.

Bestel op landlevenwijnen.nl of zie pagina 56 voor meer info.



Cheesecake met kersensaus

Ingrediënten

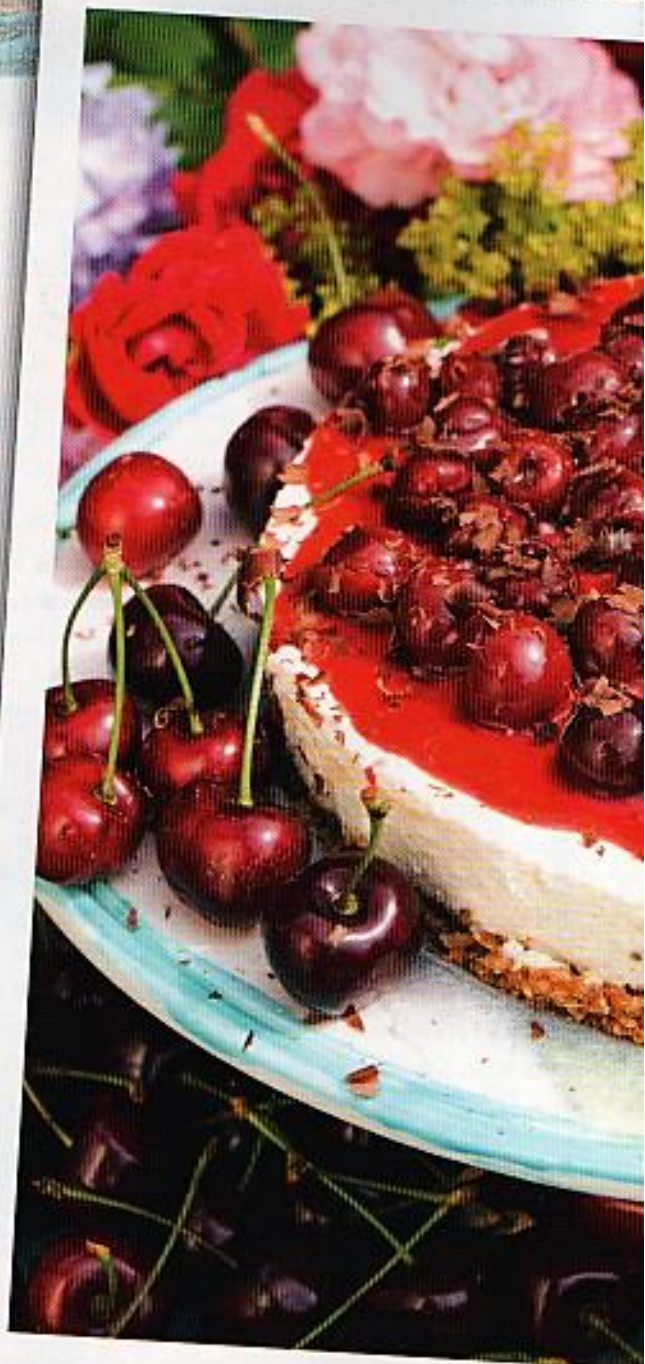
- 135 g digestive koekjes ■ 60 g havermoutvlokken
- 100 g roomboter ■ 250 ml slagroom ■ 3 pakjes (Philadelphia) roomkaas (samen 555 g) ■ 150 g suiker ■ 1 vanillestokje
- 1 citroen, rasp en sap ■ 1 pot kersen (zie tip)
- 10 g aardappelmeel ■ 50 g pure chocolade

BEREIDINGSWIJZE

Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier en vet de randen van de taartvorm in met boter. Maak nu eerst de bodem van de taart. Leg de koekjes in een stevig, hersluitbaar plastic zakje. Sluit het zakje en sla de koekjes tot kruimels met een deegroller. Rooster de havermoutvlokken in een koekenpan tot ze een beetje kleuren. Voeg de boter in blokjes toe en blijf roeren tot ze gesmolten is. Voeg dan de koekkrumels toe en meng het geheel goed. Haal de pan van het vuur en schep dit koekjesmengsel in de taartvorm. Druk goed aan met de achterkant van een lepel. Zet de taartbodem in de koelkast en laat hem daar minimaal een uur lang hard worden.

Klop de slagroom lobbijg in een kom. Doe de roomkaas in een andere kom en voeg daar de suiker, de zaadjes van het vanillestokje, de citroenrasp en het -sap aan toe. Meng dit goed tot het romig is. Voeg dan de helft van de slagroom toe, spatel deze voorzichtig door de roomkaas, en voeg vervolgens de rest toe. Blijf mengen tot een homogene massa. Giet dit mengsel over de gekoelde taartbodem en strijk de bovenkant glad met een spatel. Zet de taart minimaal een uur in de koelkast.

Servere de taart met de kersensaus. Laat hiervoor een pot kersen uitlekken en vang het vocht op (ongeveer 3,5 deciliter). Meng een paar eetlepels van het sap in een kommetje met het aardappelmeel. Breng de rest van het sap aan de kook en voeg, wanneer het kookt, het aardappelmeelpapje toe. Laat de saus nog een minuutje koken tot ze bindt. Voeg de kersen toe en naar smaak wat suiker. Giet voor het serveren deze saus koud of lauwwarm over de taart en gaarneer met geraspte pure chocolade.



Tip

Voor de kersensaus kunt u prima een grote pot kersen uit de winkel gebruiken. Het uitlekgewicht is zo'n 350 gram en hiermee maakt u meer dan voldoende kersensaus. U kunt ook zelf kersen wekken en die gebruiken voor de saus. Weckglazen van een halve liter zijn dan het beste.



Kersenjam met amaretto ⁵

Ingrediënten

- 1 kg kersen (ontpit gewicht) ■ sap van 1 citroen
- 500 g geleisuiker speciaal ■ 30 ml amaretto

BEREIDINGSWIJZE

Doe de gewassen kersen, ontdaan van hun steeltjes en pitten, in een ruime pan. Voeg het citroensap en de geleisuiker toe. Breng het geheel aan de kook en laat het enkele minuten doorkoken (volg de aanwijzingen op de verpakking). Draai het vuur uit en roer er de amaretto door. Giet de jam vervolgens direct in hete, schone jampotten en draai de deksels erop. Zet de jampotten vijf minuten ondersteboven weg, draai ze daarna weer om en laat ze rustig afkoelen. Heerlijk op een wit boerenbrood of op een croissantje met roomboter.



Geweekte kersen

Gebruik om te wecken alleen rijpe, onbeschadigde vruchten. Verwijder de steeltjes en was de kersen goed. Schep zoveel mogelijk kersen in de pot, druk ze een beetje aan. Vul de potten af met een suikeroplossing (300 gram suiker op 1 liter water, even aan de kook gebracht en weer afgekoeld). Weck de kersen op 80 graden in dertig minuten.

Kersen clafoutis

Ingrediënten

- 350 g kersen, zonder steeltjes en ontpit
- 50 g bloem en 50 g amandelmeel (of 100 g bloem)
- snufje zout ■ 2 eieren ■ 2 dl volle melk
- 1,25 dl slagroom ■ 30 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker ■ rasp van ½ citraan
- boter, om in te vetten
- poedersuiker, ter garnering

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet een aarde-werk schaal in met wat boter. Verdeel de gewassen kersen over de schaal. Zeef de bloem, het amandelmeel en het zout boven een kom. Klop er met een garde een voor een de eieren door en vervolgens de melk en de room. Zorg dat er geen klontjes meer in zitten. Roer als laatste de suikers en de citroenrasp door het beslag. Giet het mengsel over de kersen en bak de clafoutis een half uur tot hij mooi licht-bruin is. Bestrooi dit nagerecht met poedersuiker en serveer lauwwarm.

G

Tip

Amandelmeel is verkrijgbaar bij natuurvoedingswinkels of biologische supermarkten. U kunt het ook zelf maken door blanke amandelen in een keukenmachine fijn te malen.





Kersen-chocolade brownies

Ingrediënten

- 150 g pure chocolade (minimaal 70% cacaogehalten)
- 125 g boter ■ 100 g kersen (ontpit en grof gehakt) ■ 60 g grof gehakte walnoten
- 225 g suiker ■ 55 g cacao-poeder ■ 75 g bloem ■ snufje zout
- ½ tl bakpoeder ■ 3 eieren ■ 50 g chocoladedruppels

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 graden. Hak de pure chocolade in kleine stukken. Meng de chocolade met de boter in een kom boven een pan met heet water (au bain-marie) en laat de chocolade zo langzaam smelten. Meng de kersen met de walnoten. Roer ongeveer tweederde hiervan door de gesmolten chocolade. Meng in een andere kom de suiker met het cacao-poeder, de bloem, het zout en het bakpoeder. Voeg dit toe aan de chocolade en roer tot het een homogeen mengsel is. Klop er de eieren door. Giet het beslag in een ingevette bakvorm en verdeel er de overgebleven kersen en walnoten en de chocoladedruppels of chocolade in kleine stukjes gehakt over. Bak de brownie in zo'n 25 minuten gaar. Het geheel moet nog zacht aanvoelen in het midden. Laat de brownie volledig afkoelen en snijd hem dan in vierkante stukken. Extra lekker met vanille-ijs of slagroom. □