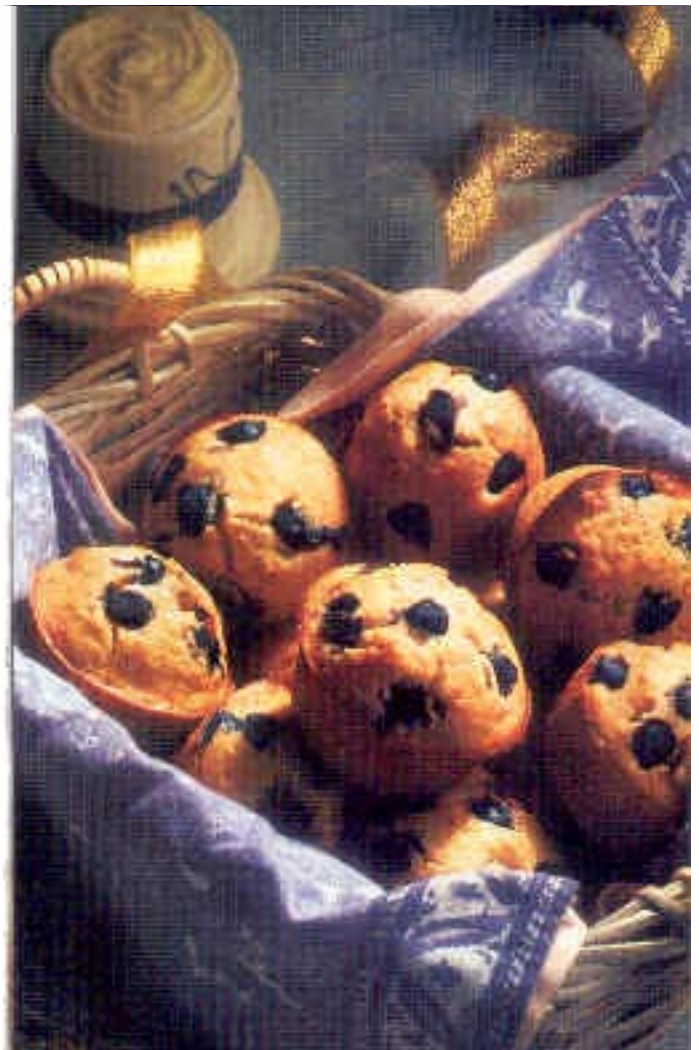


BLAUWE BESSEN-MUFFINS

(12 stuks)

- 375 gr. bloem
- 3 theelepels bakpoeder
- 0,5 thee­lepel zout
- 125 gr poedersuiker
- 2 eieren
- 1,5 dl. melk
- 6 cl. maisolie
- 250 gr. bosbessen

Verwarm de oven voor op 200 gr. C. Beboter 12 cakevormpjes. Doe bloem, bakpoeder, zout en suiker door een zeef in een grote kom. Maak in het midden een kuiltje in de bloem en voeg de vloeibare ingrediënten toe. Klop niet te lang, het mengsel moet nog een beetje klontig zijn. Schep meteen de bosbessen erdoor. Vul de vormpjes voor tweederde met het deeg. Bak de muffins 20 - 25 minuten tot ze goed gerezen zijn en een in een muffin gestoken houten prikker er schoon uit komt. Haal de muffins uit de oven en laat ze even afkoelen. Keer de vormpjes om en tik de muffins eruit. Serveer ze warm.

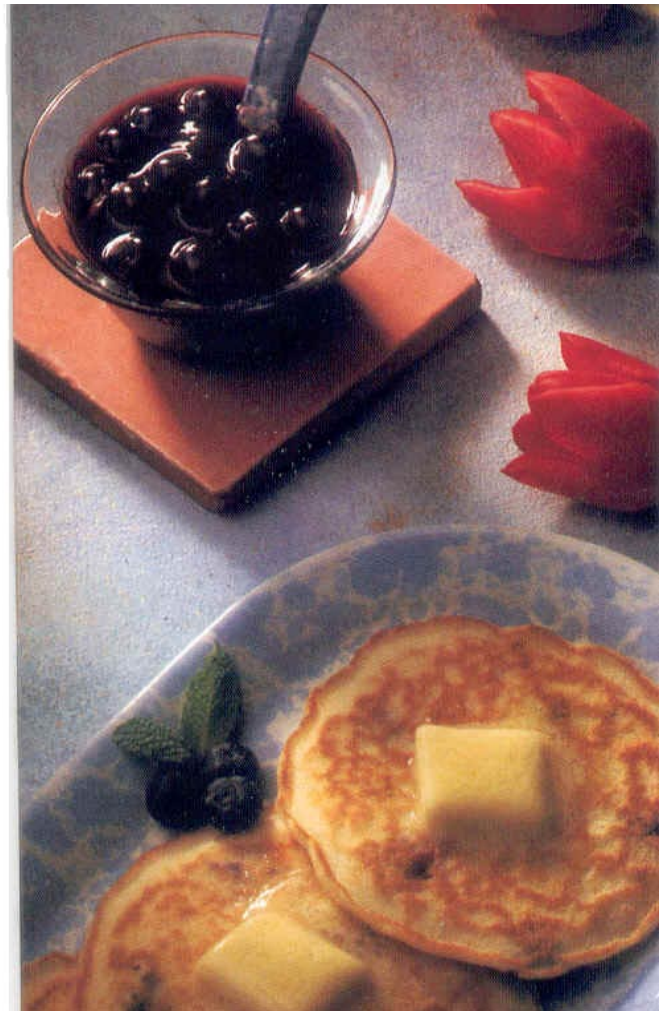




FLENSJES MET BLAUWE BESSEN (8 stuks)

75 gr. bloem
1 ei
 $\frac{1}{4}$ liter melk
snufje zout
boter om in te bakken
200 gr. blauwe bessen
suiker naar smaak

De bloem met ei, melk en zout tot een glad beslag roeren. In een kleine koekepan in weinig boter snel dunne flensjes bakken. De flensjes laten afkoelen. De blauwe bessen enigszins fijnmaken en indien gewenst bestrooien met suiker. Fijngemaakte bessen op de afgekoelde flensjes leggen en dubbelklappen. Met een toefje geslagen room extra lekker en feestelijk.



BLAUWE BESSEN KAASTAART

1-1,5 ROL Marie of volkorenkoekjes
6 eetlepels gesmolten boter of
margarine
snu fje nootmuskat
200 gr. zachte men chou kaas
0,2 liter slagroom of melk
100 gr. suiker
0,5 theelepel vanillepoeder
0,5 theelepel geraspte citroen

Vermeng de koekkrumels met de gesmolten boter en de nootmuskat. Bekleed de bodem van een springvorm met een doorsnede van 22 cm met het mengsel en druk goed aan. (i.p.v. de koekkrumbodem voldoet een kant en klare vlaai-bodem ook uitstekend). Klop de kaas, slagroom of melk, suiker, vanillepoeder en citroenrasp tot een gladde massa en lepel ze op de koekbodem. Schenk vervolgens de blauwe bessen toplaag over de gladgestreken kaasl laag en plaats de taart enige uren in de koelkast.

Blauwe bessen toplaag
1 pond blauwe bessen
100 gr. suiker
1 dl. water
2 eetlepels maizena
snu fje zout
1 eetlepel citroenrasp

Breng de blauwe bessen met het water, de suiker, het zout en de maizena al roerende aan de kook tot het goed gebonden is. Roer het citroensap erdoor en laat het mengsel lauw worden.



SCHOENLAPPERS BLAUWE BESSEN

120 gr. suiker
1 eetlepel maïzena
1 kilo blauwe bessen
4 theelepels citroensap
1 theelepel geraspte citroenschil
1 theelepel gemalen kaneel
snufje zout

Doe suiker en maïzena in een pan. Voeg blauwe bessen, citroensap, citroenrasp, kaneel en zout toe. Kook al roerende tot het mengsel bindt. Giet het in een ovenschaal van 26 cm doorsnede. Lepel de schoenlappersbovenlaag over het fruit mengsel. Bak op 190° C. 15 - 20 minuten of tot ze goudbruin is. Warm serveren met ijs of geslagen room.

schoenlappersbovenlaag:
200 gr. zelfrijzend bakmeel
3 eetlepels suiker
¼ theelepel kaneel
¼ theelepel zout
1 ei
klein kopje melk

Roer meel, suiker, kaneel en zout door elkaar. Voeg klein kopje melk bij geklopt ei en roer dat door de overige ingrediënten tot ze net vochtig zijn.

BLAUWE BESSEN TAART

(Springvorm 20 cm ø)

250 gr. bloem

150 gr. boter

125 gr. basterdsuiker

1 ei

1 theelepel geraspte citroenschil

snufje zout

Voor de vulling:

500 gr. blauwe bessen

50 gr. suiker

1 eetlepel citroensap

Kneed van de bloem, de boter, de basterdsuiker, de helft van het geklopte ei, de citroenrasp en het zout een soepele deegbal. Beboter een springvorm. Druk 2/3 van het deeg gelijkmatig op de bodem en langs de zijwanden van de vorm uit. Leg de blauwe bessen voor de helft gelijkmatig in het deegbakje; bestrooi ze met de helft van de suiker en het citroensap. Leg daarna nog een laagje blauwe bessen eroverheen en bestrooi ze met de resterende suiker. Rol het achtergehouden deeg uit op de met bloem bestoven aanrecht. Snijd er smalle reepjes van en leg de helft daarvan evenwijdig over de taart. Leg de andere reepjes er zo overheen dat het een netwerk wordt. Bestrijk het deeg met de rest van het losgeklopte ei. Zet de taart in de voorverwarmde oven van + 200° C. en bak hem in ± 50 minuten gaar.

Frambozensorbet met vanilleijs

Nagerecht - 2 personen - Voorbereiding :00:10 - Bereiding: 00:05

200 gram Framboos
5 centiliter slagroom
6 bolletjes vanille-ijs
2 wafels
1 theelepel citroen
1 eetlepel poedersuiker

Maak de frambozen schoon. Pureer de helft van de frambozen. Zeef de frambozenpuree en meng die met het citroensap en de helft van de poedersuiker. Klop de slagroom met de rest van de poedersuiker stijf.

Schep de bolletjes ijs met telkens een paar frambozen ertussen in hoge sorbetglazen. Spuit of schep er een toef slagroom op. Schep de frambozensaus erover en garneer de sorbets met de ijswafels.

Voedingswaarde per portie: 591 Kilojoules, 141 Kilocalorieën

Frambozenbowl

Drank - 4 personen - Bereiding : 00:25

5 deciliter water (bron-,koolzuur)
1 deciliter siroop (frambozen-)
3 takje munt
250 gram framboos

Maak de frambozen schoon. Doe de frambozen met de siroop in een glazen schaal en schep dit voorzichtig om. Voeg het bronwater toe en garneer met wat takjes munt.

Voedingswaarde per portie 79 Kilojoules, 19 Kilocalorieën

Rode bessentaart

Ingrediënten

Voor het deeg:

100 gram boter of margarine
125 gram suiker
150 gram bloem
4 eidooiers met wat zout
citroenschil of citroendruppels

Voor de garnering:

500 gram rode bessen of 250 gram rode bessen en 250 gram witte bessen
4 eieren
suiker
100 gram gemalen walnoten

Werkwijze

De boter met de suiker goed schuimig roeren. De eidooiers toevoegen. Wat zout en de citroenschil (geraspt) erbij doen en goed door elkaar scheppen. Gezeefde bloem er doorheen scheppen en het mengsel in een beboterde vorm doen. Bakken in een gasoven, 40 minuten op 150°C. Taart laten afkoelen. Bessen wassen en rissen.

De eiwitten met suiker naar smaak zeer stijf slaan. De bessen en de gemalen walnoten door het eiwit scheppen. De taart in een lauwwarme oven van 100°C zetten, het eiwit laten drogen en licht kleuren.

Marga Tummers uit Wageningen

Flan van rode bessen

voor 4 personen:

200 g rode bessen

1/2 dl water

1 dl room, stijfgeklopt

4 gelatineblaadjes

50 g griessuiker

wat verse muntblaadjes

Was de bessen en laat ze vervolgens in het water koken tot een compote verkregen wordt.

- Duw deze compote door een puntzeef (of ander zeer fijn zeef) en zet terug op het vuur, voeg er de suiker en de gelatineblaadjes onder.

- Roer nu de room voorzichtig door het schuimende mengsel.

- Giet de flan in vormen en laat opstijven in de koelkast.

- Stort de flannetjes uit hun vorm en versier met een blaadje munt, serveer onmiddellijk.



Kippenboutjes met sausje van rode bessen

Voor 4 personen:

4 porties kippenboutjes
200 g rode bessen
2 dl room
scheutje water
boter
1 el suiker
peper, zout en wat gemberpoeder

- Kruid het vlees met peper, zout en gember en bak ze knapperig op een matig vuur in boter.
- Neem uit de pan en hou warm
- Giet een scheutje water bij en maak de bakresten los, voeg vervolgens de bessen toe en plet ze met een lepel.
- Strooi er een weinig suiker over en laat zachtjes caraméliseren. Duw deze saus nu door een (punt)zeef en giet ze terug in de pan. Tenslotte mag nu de room bij de saus. Laat even zachtjes sudderen.
- Schik de kippenboutjes op warme borden en giet er wat saus over.
- Lekker met pasta (hier met vlindertjes).

