

VERRAS MET *rode bes*



8x heerlijke recepten

INHOUD



04



10



06



12



08



14



16



18

- 06** KERSTBOOMSTAMMETJE
'Bûche de Noël'
- 08** KOMKOMMERMOSSE MET
rode bes EN GEROOKTE FOREL
- 10** TARTE AU CHOCOLAT MET
rodebessencompote
- 12** TOAST BRIOCHE MET PATÉ
EN CHUTNEY VAN *rode bes*
- 14** EEND MET PASTINAACKRÈME
EN JUS VAN *rode bes*
- 16** FINANCIERS MET
rode bes EN KERS
- 18** MERINGUE MET
rodebessensaus
- 20** SOESJES MET
bessencrème

OP EN TOP *Nederlands*

Dit kleine besje is een opvallende verschijning. De een noemt hem rode bes, de ander aalbes of trosjesbes. Maar iedereen bedoelt hetzelfde: een rood besje met een heerlijke, friszure smaak. Daarnaast zijn de besjes heel gezond. Ze zijn namelijk rijk aan vezels, vitamine C én caloriearm. Vers hebben ze een lekkere bite en zijn ze perfect te gebruiken als decoratie. Maar ze zijn ook heel makkelijk te gebruiken in sauzen en compotes. Zo geven ze een heerlijk zuur accent. Uiteraard aan zoete gerechten maar zeker ook aan hartige zoals bij wild, vis en vlees.

Oorspronkelijk komt de rode bes uit Europa en West-Azië. Rond april komen bloempjes aan de rodebessenstruik, deze groeien in ongeveer drie maanden uit tot rode, glanzende bessen. Wanneer de rode bessen rijp zijn, plukt de teler deze met uiterste precisie. Door ze in een gecontroleerde omgeving koel en met weinig zuurstof te bewaren, blijven ze heel lang goed. Zo kun jij genieten van echte Nederlandse besjes in de winter.

NAMENS DE TELERS VAN FRUITMASTERS

De telers van FruitMasters telen de mooiste aardbeien, kersen, bessen, frambozen en bramen, en de lekkerste appels en peren van Nederlandse bodem. Met oog voor mens en natuur.



KERSTBOOMSTAMMETJE

'Bûche de Noël'

COMPOTE VAN MANGO, PASSIEVRUCHT EN RODE BES

Ingrediënten

- 12 gr gelatine
- 2 st limoenen
- 80 gr pulp van passievrucht
- 640 gr mango in blokjes gesneden
- 135 gr suiker
- 110 gr rode bessen

Bereiding

1. Week de gelatine in 50 ml koud water.
2. Maak zeste van de limoenschillen door het bovenste laagje van de schil te snijden.
3. Pers de limoenen uit.
4. Doe de passievruchtenpulp, limoensap, mangoblokjes, suiker en zeste in de pan en breng het aan de kook.
5. Haal van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe. Meng door elkaar, en meng daarna de rode bessen erdoor.
6. Doe in een buchevorm van 60 cm lang en 7 cm breed en vries het aan, tot de compote goed bevroren is.

AMANDELBISCUIT

Ingrediënten

- 200 gr ei (+/- 4 medium eieren)
- 1 gr zout
- 200 gr suiker
- 30 gr amandelpoeder
- 200 gr bloem
- 20 gr olijfolie

Bereiding

1. Splits de dooiers van de eiwitten.
2. Klop de eiwitten op met het zout tot ze luchtig zijn, voeg dan in 3 delen de suiker toe.
3. Meng de dooiers met het amandelpoeder en spatel deze door het eiwit. Zeef de bloem, en spatel deze ook door het mengsel. Voeg als laatste de olie toe, en strijk dan banen van 0,5 cm dik op het bakpapier. Bak af op 200°C in ongeveer 11 minuten.
4. Haal de banen uit de oven, bestrooi met een beetje suiker en laat afkoelen. Snijd het biscuit daarna mooi gelijk uit met de buchevorm, zodat de bodem en de vulling goed op elkaar aansluiten.

VANILLEMOSSE

Ingrediënten

- 12 gr gelatine
- 660 gr slagroom 35%
- 1 vanillestok
- 520 gr melk
- 120 gr eidooier
- 120 gr suiker
- 40 gr custardpoeder

Bereiding

1. Week de gelatine in 50 ml koud water.
2. Klop de slagroom tot het zo dik is als yoghurt.
3. Snijd de vanillepeul open, doe de zaadjes in de melk en voeg ook de stok toe. Breng dit aan de kook.
4. Meng dooier, suiker en custard goed door elkaar in een mengkom. Giet de melk er kokend op. Giet het hele mengsel terug in de pan. Breng al roerende aan de kook tot het mengsel dik wordt en 3 keer blubt.
5. Haal direct van het vuur en roer goed door. Meng de geweekte gelatine erdoorheen en roer glad.
6. Koel terug tot 25°C en spatel de slagroom erdoor.
7. Spuit een buchevorm voor $\frac{3}{4}$ vol met dit mengsel. Druk de bevroren compote erin. Spuit de resterende mousse erop, en sluit tenslotte af met de biscuit. Zet dit vervolgens in de vriezer totdat de kerstboomstam voldoende is opgestijfd.

GARNERING

- Decoratiechocolade
- Poedersuiker
- Pistache
- Rode bessen



KOMKOMMERMousse MET *rode bes* EN GEROOKTE FOREL

MOUSSE VAN KOMKOMMER EN RODE BES

Ingrediënten

7 gr gelatine
35 ml water (A)
50 ml limoensap
25 ml water (B)
25 gr suiker
150 ml komkommersap
50 gr rode bes

Bereiding

1. Week de gelatine in koud water (A).
2. Verwarm limoensap, water (B) en suiker en los de gelatine hierin op.
3. Haal van het vuur en voeg het komkommersap toe.
4. Doe het mengsel in de mixer en klop volledig luchtig.
5. Meng de bessen erdoor en spuit de mousse in een ringetje. Zet koud.

OPMAAK

Ingrediënten

200 gr gerookte forel
Kommersap
Olijfolie
Lente-ui
Viskuit
Dille
Rode bessen

Bereiding

1. Doe de mousse in een glas of schaal.
2. Leg de forel op de mousse.
3. Giet er een beetje saus over van komkommersap met olijfolie.
4. Garneer met lente-ui, viskuit, dille en rode bes.

TARTE AU CHOCOLAT MET

rodebessencompote

CACAO-ZANDDEEG

Ingrediënten

100 gr boter
5 gr cacao
50 gr poedersuiker
0,5 gr zout
30 gr ei
1450 gr patentbloem

Bereiding

1. Meng de boter, cacao, poedersuiker en zout tot een zalvige massa ontstaat.
2. Voeg het ei toe en roer glad.
3. Voeg de bloem toe, meng door en zet het deeg dan 4 uur afgedekt in de koelkast.
4. Rol uit op ongeveer 4 mm dikte, en bekleed de taartvorm met deeg.
5. Doe er bakpapier overheen en vul met rijst of droge peulvruchten, zodat de bodem niet kan rijzen. Bak de taartbodem 15 minuten op 170°C tot de randen licht beginnen te kleuren. Haal dan het bakpapier en de vulling eruit.
6. Bak de bodem daarna zonder de vulling nogmaals 5 minuten af op 175°C.
7. Haal de taartbodem warm uit de vorm en zet hem in de vriezer.

VULLING VAN CHOCOLADECRÈME

Ingrediënten

75 ml slagroom
50 ml crème fraîche
150 gr pure chocolade
25 gr boter

Bereiding

1. Verwarm de slagroom en crème fraîche tot 90°C.
2. Haal van het vuur en laat even staan. Voeg na 4 minuten de chocolade toe en meng deze tot er een gladde massa ontstaat.
3. Voeg de boter toe en meng deze erdoor tot er een gladde massa ontstaat.
4. Giet de crème in de bevroren taartvorm en laat minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

COMPOTE VAN RODE BESSEN

Ingrediënten

20 gr suiker
5 ml citroensap
150 gr rode bessen
110 gr geleisuiker speciaal (halfzoet)

Bereiding

1. Doe de suiker en de citroensap in een pan en zet het op een laag vuurtje om er een caramel van te maken. Roer goed door zodra het bruin wordt, en blijf continu roeren. Haal de pan direct van het vuur als het een mooie bruine kleur heeft.
2. Voeg de bessen en geleisuiker toe en kook een keer goed door.
3. Zet de compote koud.

OPMAAK

Garneer de taart voor het serveren met compote, rode bessen en poedersuiker.



TOAST BRIOCHE MET PATÉ EN CHUTNEY VAN *rode bes*

CHUTNEY VAN RODE BES

Ingrediënten

¾ gesnipperde rode ui
120 ml honing
20 ml cabernet-sauvignon-azijn
1 gr komijn
5 takjes rode bessen

Bereiding

1. Breng de ui, honing, azijn en komijn aan de kook.
2. Voeg de bessen toe en breng nogmaals aan de kook.
3. Zet koud.

OPMAAK

Ingrediënten

8 plakjes briochebrood
8 plakjes grove paté
Radijs
Verse rode bessen

Bereiding

1. Gril de briocheplakken tussen de contactgrill.
2. Leg een plak grove paté op de plakken.

EEND MET PASTINAAKCRÈME EN JUS VAN *rode bes*

PASTINAAKCRÈME

Ingrediënten

1 st middelgrote kruimige aardappel
2 st middelgrote pastinaak
40 ml slagroom
5 ml pernod
Peper en zout

Bereiding

1. Kook de aardappel en pastinaak gaar. Giet af en druk ze door een fijne zeef.
2. Meng met de slagroom, pernod, peper en zout.
3. Doe in een spuitzak.

JUS VAN RODE BES

Ingrediënten

½ gesnipperde rode ui
5 gr boter
4 takjes rode bes
2 gr tijm
4 st peperkorrel
6 ml honing
200 gr kippenfond

Bereiding

1. Fruit het gesnipperde uitje aan in de boter en voeg alle overige ingrediënten toe.
2. Laat rustig inkoken en giet door een zeef.

EEND

Ingrediënten

2 st eendenborst

Bereiding

1. Snijd de huid in en bak 6 minuten op de huidkant.
2. Draai de eendenborsten om en bak ze daarna nog 5 minuten op de vleeskant.
3. Laat het vlees een paar minuten rusten.
4. Snijd het vlees in fijne plakjes.

OPMAAK

Ingrediënten

Radijs
Gekleurde wortjes
Rode bessen

Bereiding

1. Spuit de pastinaakcreme op een bord. Leg de eendenborst eromheen. Overgiet met de jus.
2. Garneer met schijfjes radijs, dunne plakjes van verschillende kleuren worteltjes en verse rode bessen.



FINANCIERS MET *rode bes* EN KERS

FINANCIERBESLAG

Ingrediënten

75 gr hazelnootpoeder
75 gr bloem
1 gr zout
2 gr bakpoeder
3 gr limoenzeste
150 gr boter
200 gr eiwit
150 gr suiker
50 gr kers
30 gr rode bes

Bereiding

1. Meng de hazelnoot, bloem, zout, bakpoeder en zeste.
2. Doe de boter in de pan en verhit tot deze lichtbruin kleurt. Druk de pan direct in een bak met koudwater om terug te koelen, zodat de beurre noisette niet door kleurt.
3. Klop het eiwit met de suiker schuimig, maar niet heel luchtig (fluffy).
4. Meng het mengsel uit stap 1 hier doorheen.
5. Meng daarna de beurre noisette door het beslag en laat het vervolgens 12 uur rusten in de koeling.
6. Meng ten slotte de kers en rode bes door het beslag.
7. Spuit het beslag in een financiersbakvorm en bak het af op 180°C in 14 minuten.

GARNERING

Poedersuiker
Hazelnoot
Rode bessen



MERINGUE MET rodebessensaus

MERINGUESCHUIM

Ingrediënten

5 ml limoensap
0,1 gr zout
100 gr vers eiwit
100 gr suiker
90 gr poedersuiker

Bereiding

1. Meng het limoensap, zout en eiwit.
2. Klop het luchtig en voeg dan in 3 delen al kloppende de suiker erdoor. Klop deze nog een minuut door.
3. Maak met een spatel mooie bergjes van meringue direct op het bakpapier. Laat 2,5 uur drogen in de oven op 100°C.

RODEBESSENSAUS

Ingrediënten

8 takjes rode bes
35 gr viooltjessiroop
30 gr suiker

Bereiding

1. Haal de besjes van de takjes.
2. Voeg alle ingrediënten in een pan.
3. Breng het aan de kook en zet koel.

SERVEERTIP

Serveer de meringue en de saus eventueel met een bolletje vanilleijs.

SOESJES MET *bessenocrème*

SOEZENBESLAG

Ingrediënten

50 ml melk
115 ml water
4 gr suiker
2 gr zout
66 gr boter
110 gr patentbloem
165 gr ei

Bereiding

1. Breng melk, water, suiker, zout en boter aan de kook.
2. Voeg de bloem toe en roer snel door.
3. Gaar het geheel nog even door, totdat het indikt en een bal vormt zoals bij een roux.
4. Haal uit de pan en doe in een KitchenAidbowl met een platte menghaak. Voeg het ei beetje bij beetje toe tot dit volledig is opgelost.
5. Spuit het beslag in een silicone bombemat voor soesjes van 2 cm diameter. Zet de mat in de vriezer om straks makkelijk te lossen.
6. Heb je geen bombemat, gebruik dan een spuitzak en spuit kleine dotjes beslag op een bakplaat bedekt met bakpapier. Dit hoeft niet in de vriezer.

STREUSEL (KRUIMELTOPPING)

60 gr boter
60 gr patentbloem
70 gr suiker
2 gr zout
20 gr hazelnootpoeder.

1. Meng alle ingrediënten tot deeg.
2. Rol het deeg dun uit tussen twee plastic vellen.
3. Steek ze iets groter uit dan de soesjes zelf.
4. Leg de soesjes op een silicone bakmat en druk de cirkels erop.
5. Bak de soesjes op 160°C tot de cirkels gaar zijn.

CRÈME VAN RODE BESSEN

Ingrediënten

150 gr boter
100 gr poedersuiker
4 takjes rode bessen

Bereiding

1. Doe alles in de mixer en gebruik de platte garde.
2. Klop de crème op middelmatige snelheid luchtig en zacht.
3. Doe de crème in een spuitzak.
4. Vul de soezen door een gaatje in de bodem te maken en de crème erin te spuiten.

OPMAAK

Garneer de soezen met een dopje crème en een verse rode bes.




**Fruit
Masters.**

fruitmasters.com

