



# Workshop citrusvruchten inmaken

Zondag 30 maart 2014

## Marmelade van bittere sinaasappels

- ~ 1kg wilde sinaasappels
- ~ 1kg suiker
- ~ 1l water
- ~ 1 zakje agar agar

Zorg dat je zeker bio sinaasappels hebt aangezien je alleen de schillen gebruikt is het belangrijk dat ze onbespoten zijn. Was de sinaasappels goed en verwijder het steeltje. Pers ze en bewaar het sap in de ijskast voor later. Doe de pitten en de pulp in een kaasdoek. Bindt de kaasdoek dicht en kook de schillen in het water voor minstens 1 uur samen met het zakje pulp totdat de schillen zacht zijn. Laat alles afkoelen. Verwijder het zakje maar zorg ervoor dat je zoveel mogelijk vocht en pectine recupereert door het goed uit te wringen. Schep met een lepel al het witte zachte binnenste uit de schillen. Nu kan je kiezen of je alle schillen in reepjes snijdt of een deel door de blender haalt. Eenmaal gesneden doe je de schillen bij het gerecupereerde kookvocht en het sap, voeg de suiker toe en laat opkoken. Kook voor minstens 20 min zodat de schillen de suiker kunnen opnemen. Test of de marmelade stijf wordt, indien niet, kan je ervoor kiezen om agar agar toe te voegen. Roer goed wanneer je toevoegt en laat nog enkele minuutjes opkoken. Wacht enkele minuten en vul dan je gesteriliseerde potjes met heerlijke marmelade.

## Marmelade van sinaasappels met een vleugje whisky

- ~ 1kg sinaasappels
- ~ 1kg suiker
- ~ 1l water (-hoeveelheid sap)
- ~ Sap van 2 citroenen
- ~ 1 zakje agar agar
- ~ Enkele eetlepels whisky

Was, halveer en pers de sinaasappels, verwijder de pulp en snij de schillen fijn (je kan er ook voor kiezen om ze in de blender te doen). Doe alle schillen en het water in een stevige kookpot en laat dit minstens een uur koken. Voeg daarna het sinaasappel en citroensap toe en laat de suiker op een rustig vuur smelten. Eens de suiker gesmolten is zet je het vuur iets hoger en laat je alles goed doorkoken. Test na 30min voor een set, indien de marmelade niet opstijft, voeg je al roerend een zakje agar agar toe en laat alles nog enkele minuten koken. Zet het vuur uit, laat de marmelade 10 min tot rust komen roer er de whisky onder en vul je gesteriliseerde potjes met heerlijke lekkernij.

## Pompelmoes siroop

- ~ Sap van enkele pompelmoezen
- ~ Per 500ml sap 250g suiker

Dit is een onwaarschijnlijk simpele manier om lekkere grenadine te maken voor elke gelegenheid. Neem het sap van enkele pompelmoezen (kunnen ook sinaasappels, citroenen, limoenen zijn) en breng dit aan de kook. Voeg de suiker toe en laat die al roerend oplossen, eenmaal opgelost moet de siroop even opkoken en dan giet je hem in je gesteriliseerde flesjes. Een heerlijke zomerse drank of prachtig zelfgemaakt cadeau. Om extra pit aan je siropen te geven kan je er voor kiezen om ook de zeste toe te voegen, blendt de zeste met de suiker voordat je die toevoegt. Zo worden alle aroma's opgenomen.

## Lemon curd

- ~ Sap van 4 citroenen (200ml)
- ~ 200g suiker
- ~ 100g boter
- ~ 4 eieren

Schrob de citroenen schoon, rasp de zeste en pers het sap. Meng de zeste met de suiker en smelt de boter op een laag vuurtje. Eenmaal gesmolten voeg je de suiker en het citroensap toe. Als de suiker opgelost is dan voeg je al roeren rustig het geklopte ei toe, op een laag vuurtje blijven roeren tot de massa smeug wordt (5 a 8 min) en dan alles in gesteriliseerde potjes gieten. Laten afkoelen en in de ijskast bewaren.

## Opmerkingen: