

Rood zomerfruit

Bessen en kersen staan al op ons menu vanaf de tijd dat we nog jagers-verzamelaars waren. Tegenwoordig gebruiken wij vers rood fruit het liefst in desserts en taarten. De biologische tuinderijen staan rond midzomer vol met (onbespoten) rood fruit. Als na regen zonneschijn komt, dragen de aalbessen geweldig. De trossen zijn dan mooi gezet en de bessen zijn vrij groot en smaken lekker sappig. Het bessenseizoen overlapt een klein stukje met dat van de aardbeien, waarvan de oogst al weer afneemt. Rode bessen, frambozen en kersen zijn rijp voor de pluk.

Bewaartip: bewaar bessen en ander rood fruit in de koelkast. Was ze pas heel kort voor gebruik. Te lang na de pluk bewaard rood fruit wordt rimpelig door vochtverlies. Na een tijd kan ook schimmelvorming optreden. Frambozen en aardbeien zijn daar gevoeliger voor dan bessen.

Pannacotta met gemarineerde bessen en kaneelroom

1 Maak eerst de marinade door wijn, kaneelstokje, laurierblad en kruidnagel aan de kook te brengen. Zet het vuur meteen lager en voeg de bessen toe. Laat alles een beetje tegen de kook pruttelen. Voeg na ongeveer 20 minuten de suiker als laatste toe en laat alles afkoelen.

2 Maak nu de pannacotta. Laat eerst de gelatine (blad) of de agar-agar weken in koud water tot deze zacht is. Verwarm de melk tot ongeveer 70°C en draai het vuur uit. Voeg de gelatine toe (wel eerst even goed uitknijpen) en roer tot deze is opgelost. Splits het vanillestokje. Breng de room met de suiker en het vanillestokje aan de kook en draai meteen het vuur uit. Laat alles 10 minuten trekken. Haal dan het stokje eruit en meng de room met het melk/gelatinemengsel.

Algemene bereidingstip: gewoon vers geplukt is rood fruit al erg lekker, maar het is helemaal een feest als vulling voor een taart, of kort opgekookt met wat suiker op de pannenkoek (met, om het af te maken, een dot zure room).

- **Oogsten:** juli
- **Grondsoort:** alle, mits humusrijk

3 Maak de kaneelroom door de slagroom stijf te slaan met de suiker. De kaneel roer je er als laatste snel doorheen.

4 Maak vier glazen aan de binnenkant nat. Verdeel hierin de gemarineerde bessen, met daarbovenop de pannacotta en tot slot de kaneelroom.

5 Afgarnen met wat verse bessen en een takje verse mint.



NAGERECHT
4 PERSONEN

GEMARINEERDE BESSEN:

2 dl RODE WIJN
1 KANEELSTOKJE
1 LAURIERBLAD
1 KRUIDNAGEL
100 gr RODE BESSEN
100 gr BOSBESSEN
100 gr SUIKER

PANNACOTTA:

10 gr GELATINEBLAADJES OF 3 gr
PLANTAARDIGE AGAR-AGARPOEDER
1 dl MELK
1 VANILLESTOKJE OF EEN ZAKJE
VANILLESUIKER
5 dl ROOM
100 gr KRISTALSUIKER

KANEELROOM:

2 dl SLAGROOM
1 EETLEPEL SUIKER
SNUFJE KANEEL

