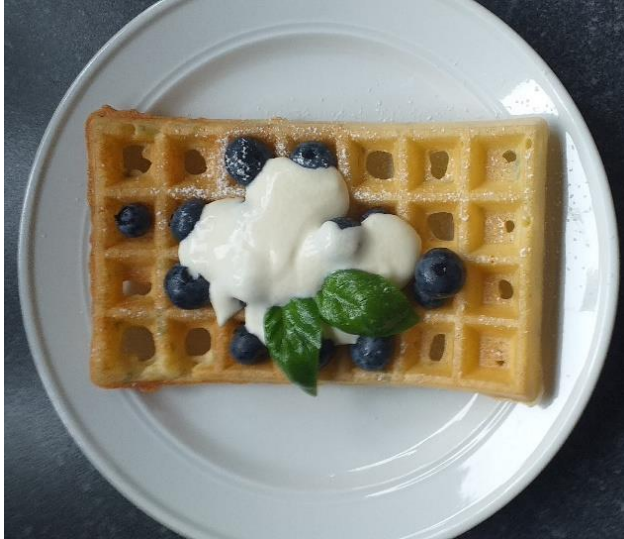


Recepten: Van waar komt het zuurtje in m'n bier? – 1 september 2023

Basilicumwafels met gesuikerde zure room en blauwe bessen

Benodigdheden:



2 eidooiers – 1 eiwit – 150 ml melk – 20 gr basilicumblaadjes – 50 ml water – 15 gr verse gist – 100 ml lauw water – 200 gr zelfrijzende bloem – 60 gr boter – snuifje zout – 1 bakje blauwe bessen – 200 gr zure room – 10 gr bloedsuiker – 10 gr vanillesuiker – enkele blaadjes basilicum voor de afwerking – wat zonnebloemolie

Bereiding:

Blancheer de basilicumblaadjes in 50 ml water en mix glad.

Deeg: Klop de eidooiers los met de melk. Meng de gist met het lauwe water. Klop het basilicumwater onder de melk samen met de in water opgeloste gist. Zeef de bloem en voeg samen met het zout toe. Blijf voortdurend kloppen. Smelt de boter en roer onder het beslag. Klop het eiwit los en meng als laatste onder het beslag. Laat het beslag een half uur afgedekt rijzen.

Verwarm het wafelijzer en vet in met wat olie. Bak de wafels in een niet te heet wafelijzer. Meng de zure room met de bloedsuiker en de vanillesuiker. Doe een flinke lepel gesuikerde room op de wafels en verdeel de blauwe bessen erover. Werk af met wat basilicumblaadjes en strooi er wat bloedsuiker over.

Tip: Je kan de zure room ook vervangen door volle Griekse yoghurt.

Pantiquebrood met haringsla Kopenhagen



Benodigheden:

1 ongesneden Pantiquebrood – 10
haringfilets op azijn – 150 ml melk –
150 ml water – 1 klein blikje
tomatenpuree – 1,5 eetlepel suiker – 3
eetlepels sherry – 3 eetlepels
zonnebloemolie

Bereiding:

Laat de haringfilets even uitlekken. Leg in ze in een schaal en giet de melk en het water erover. Zet 1 nacht in de koelkast. Laat terug uitlekken en snij de haring in stukjes. Meng tomatenpuree, suiker, sherry en zonnebloemolie tot een gladde saus. Marineer de stukjes haring hierin gedurende minstens 5 uur. Snij een dikke boterham van het brood en beleg met de haringsla.

Weetje: Pantique is een donker brood gemaakt van oergranen zoals Einkoren, Emmer en Spelt.