

JANE GRIGSON

Fruit Boek

*46 fruitsoorten en
ruim 400 recepten*

INLEIDING

Ik groeide op in een stad zonder fruit. Er lagen natuurlijk appels, sinaasappels en bananen in de winkel en een of twee vrienden hadden een moestuin thuis, maar fruitbomen hadden geen plaats in ons leven. Er viel niets te stropen als het zomer werd. De paar bramen waren droog en roetbruin.

Daarom springen bepaalde jeugdherinneringen aan fruit er zo uit, denk ik: een boomgaard in Gloucester waar oude bomen zich kromden tot tunnels, en takken vol pruimen, een enorme mand vol aardbeien die een oom op een dag tevoorschijn toverde toen we bij hem op bezoek waren in Worcestershire, frambozen met lange stengels met rood en geel fruit die tot boven onze hoofden reikten in een cottagetuin in Westmoreland en onuitputtelijk veel perziken en watermeloenen tijdens een zomerstudie in Florence.

Dit speciale gevoel dat je krijgt van fruit, in volle glorie en overvloed, is volgens mij universeel. We moeten ermee leren leven dat het goed voor ons is, al denk ik niet dat ook maar iemand ooit de mening heeft gedeeld van een zestiende-eeuwse arts die zei dat fruit niet gegeten moet worden voor het plezier, maar omdat het goed voor ons is. De verplichte twee stuks fruit per dag hebben dat gevoel niet verpest. Tegen de bekoring van een aardbeinveld of kersenboomgaard kan geen enkel koolbed of sierlijke moestuin op.

Dat gevoel dat ik bij fruit krijg, maakte het nog leuker om dit boek te schrijven. Ik betreur alleen het fruit dat ik niet heb geproefd, dat ik moest weglaten. Neem de doerian – wie met het vliegtuig uit Bangladesh of Birma vertrekt mag geen doerian meenemen, omdat hij zo doordringend en smerig ruikt. Ik had de geur graag willen ruiken en dan het verrukkelijke vruchtvlees willen proeven. Ik ben verdrietig dat ik de *Monstera deliciosa* heb moeten wegstrepen, waar een Australische vriendin me op wees: in het westen kennen we alleen de groene plant (de gatenplant), niet de lange vruchtkegel. Ze vertelde me ook over de zoete quandong waarvan ze gelei maakt; duiven eten ze ook en worden vet en smakelijk, extra lekker voor in de pan. De enige vrucht in dit boek die ik niet heb geproefd is de feijoa. De boom zag ik ooit in de Botanische Tuin in Cambridge. Hij had een enkele, dieprode orchideeachtige bloem. In Zuid-Frankrijk is hij zo algemeen dat menigeen de vrucht al heeft geproefd en ik hoop me op een dag onder hen te scharen.

Overigens is de feijoa inmiddels redelijk makkelijk verkrijgbaar.

Fruit dat hoofdzakelijk als groente wordt gegeten, zoals tomaat, kwam al in een eerder boek aan de beurt. Olijven passen evenmin in de opzet van dit boek en er was geen plaats om alle noten fatsoenlijk te behandelen. Het inmaken van fruit is zo'n veelomvattend onderwerp dat er een apart boek voor nodig is. Ik heb alleen een paar lievelingsjams, fruitpasta's, drankjes enz. genoemd. Gedroogd fruit is weer een ander verhaal en daarvoor zijn ook recepten opgenomen.

De hoofdstukken van het boek variëren qua lengte. Zo heb je de vruchten waarmee je heerlijk kunt koken, fruit dat al honderden, soms duizenden jaren favoriet is, en er zijn enkele tropische vruchten die we inmiddels goed kunnen krijgen (hoeveel mensen zouden in de jaren zeventig hebben geweten wat je met een kiwi of een mango kunt doen?). Dit zijn allemaal lange hoofdstukken, zij het niet per se met veel recepten. De framboos en aardbei worden zelden lekkerder door bereiding. De perzik evenmin. Ik heb echt perzik met vis en perzik met varkensvlees, kip en eend geprobeerd en vond elke combinatie teleurstellend (hoewel een gekruide perzik wel goed past bij ham en gerookt gevogelte). In een chic restaurant in Frankrijk probeerde ik kreeft met witte perzik. Het zag er prachtig uit, gelig wit met roze op een bed van lichtgroene zomerspinazie, maar de smaak sloeg nergens op. Het was duidelijk dat kreeft en perzik elkaar weinig te vertellen hebben.

Net als bij groente werd ik bij fruit getroffen door de eeuwenlange noeste arbeid om het repertoire aan appels, peren en bessenrassen op te bouwen, om kersen, perziken, pruimen en citrusvruchten te ontwikkelen met verschillende smaken. Vóór de uitvinding van de landbouw maakten mensen ruimte rond bepaalde bomen vrij, zodat het fruit meer licht kreeg om te groeien en minder voedselconcurrentie had. Later namen soldaten, handelaars en ontdekkingsreizigers nieuwe vruchten of betere versies van bekend fruit mee. Het enthousiasme van de renaissance strekte zich ook uit tot tuinieren. Tuiniers uit het noorden namen uit Italië het idee mee om abrikozen, perziken en ander fruit tegen muren aan te planten om te profiteren van de in de stenen opgeslagen warmte, en vooral in Frankrijk ontwikkelde zich daaruit het leifruit. Deze methoden maakten de fruitteelt breder. 'We hoeven niet langer naar Touraine te reizen voor een Bon Chrétien-peer', schreef een enthousiaste Parijzenaar. Ook peren uit de Bourgogne en de Anjou werden

in de buitenwijken van Parijs geteeld en waren in overvloed op de markten verkrijgbaar.

In Parijs ontdekte ik wat de gedreven kwekers uit die tijd bewoog. Niet alleen het genot van het fruit of de triomf van het intellect, maar een groots plan. Ik was in de leeszaal van de Bibliothèque Nationale aan het eind van een lange dag. In de wetenschap dat we pas maanden later weer terug zouden gaan naar Frankrijk had ik een stapel Franse boeken doorgewerkt zonder van mijn stoel op te staan. Ik had nog twintig minuten over voor de *Compleat Gard'ner*, de Engelse vertaling van John Evelyn uit 1693 van *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, een boek van Jean-Baptiste de la Quintinie, een van de grootste plantkundigen van Europa en expert op het gebied van meloenteelt en oranje-rieten. Hij had de tuinen van Versailles geschapen uit bergen rommel en was verantwoordelijk voor alle andere tuinen van Lodewijk xiv. Dat was geen sinecure omdat Lodewijk een passie had voor fruit en groente en de tuinen dagelijks inspecteerde.

Daas van vermoeidheid sloeg ik het boek open, begon gelaten te lezen... en was opeens klaarwakker. Hier vertelden twee stemmen wat hen tot hun inspanningen bracht. De la Quintinie teelde fruit met zo min mogelijk fouten voor 'de man met de meeste verdiensten', dat wil zeggen de zonnekoning; en Evelyn trachtte Groot-Brittannië te veranderen in een groot Elysisch park, bezaaid met fraaie tuinen. Om uit te leggen wat ze wilden, kozen ze fruit. 'Fruit, omdat het ons eerste en uitstekende maar ook onschuldigste voedsel was, toen het in het paradijs groeide; in een klimaat zo gunstig en een aarde zo rijk van alles wat de hemel er met zijn kracht in kon brengen; fruit bewaarde en bewaart nog steeds in geen geringe mate zijn oorspronkelijke en hemelse deugd.' Zelfs na de zondeval is fruit nog steeds de 'aangenaamste afsluiting' van een maal, hoe groots en vorstelijk ook. En dus is het de taak van de tuinman 'om te herstellen wat er verloren is gegaan van het beste en heerlijkste fruit sinds het in het paradijs groeide'. Met andere woorden, hij moet de oorspronkelijke smaak van Eden zien te herontdekken, ook al kan zulk een bovenaardse perfectie natuurlijk nooit helemaal bereikt worden.

Ik veronderstel dat we niet meer denken dat de Almachtige God als eerste een tuin aanlegde. Tegenwoordig lijken fruittelers zich meer te richten op een grote oogst dan op een goede smaak. Daarom ben ik blij dat ik de afgelopen twintig jaar een deel van mijn leven in Frankrijk heb mogen wonen en

werken, en wel in een van de grote fruitstreken. In dat geniale klimaat, althans in particuliere tuinen, krijg je een beetje het gevoel waar Evelyn en De la Quintinie en consorten naar zochten. Heel af en toe kan dat ook in eigen land en kun je langs de weg stoppen bij een kraam met perfecte vruchten – kersen misschien, of enorme druiven, abrikozen... Je moet alleen niet te veel haast hebben.

Jane Grigson
Broad Town en Trôo

Oktober 1981

AARDBEIEN

Herinner je je het lieve, mooie meisje uit Grimms sprookje dat er door haar stiefmoeder opuit wordt gestuurd om aardbeien te plukken in de sneeuw? Hoe ze bij het dwergenhuis komt en haar broodkorst met hen deelt? En hoe ze, als ze met hun bezem de sneeuw wegveegt, op die plek aardbeien vindt? Dat levendige beeld van verrukking, van fruit en sneeuw tegenover de donkerte van het bos, vergeet je nooit. Het is ons noorderlijke winterse verlangen naar de zomer, een gelukzalige voorstelling. En toch, toen ik een paar jaar geleden in de plotse winterse sneeuw de stoep ging vegen, vond ik aardbeien.

Le panier de fraises de bois – een mandje wilde aardbeien – is een van de topstukken van de Franse schilder Jean-Baptiste Simeon Chardin (1699-1779). Tegen de matte bruintinten van tafel en muur ligt een kegelvormige berg van deze kleine vruchtjes opgetast in een gevlochten mandje. Ik telde er meer dan vijftig aan de buitenzijde van het deel dat op het schilderij te zien is. Trouwens, *Een bakje aardbeien op een stenen plint* (ca. 1696) van Adriaen Coorte in het Rijksmuseum biedt ook een prachtige blik op wilde aardbeien.

In de tijd van Chardin had je alleen wilde aardbeien. Zijn tijdgenoot Denis Diderot beschreef ze als ‘de tepel van de borsten van een min’. Onze plumpe, ronde, grote aardbeien bestonden nog niet. Eeuwenlang hadden mensen de uitlopers uit bos en berm in hun tuinen aangeplant, maar het enige wat ze konden doen was ze aansporen wat groter te worden. Koninklijke hoveniers kochten deze wilde planten met duizend tegelijk. Arme mensen, met een klein lapje grond, zagen ze ook graag in hun tuin:

*Wife into a garden and set me a plot
With strawberry roots, the best to be got.
Such growing abroad amongst thorns in a wood,
Well chosen and picked prove excellent good.*

Op het vasteland van Europa verkeerden – en verkeren – ze in de gelukkige positie dat ze een tweede wilde aardbei hebben: de grote bosaardbei. De druppelgrote dieprode vruchten smaken – en voelen – weelderiger dan de Engelse wilde aardbei, die nogal ondermaats en droog kan zijn, met veel

pitjes. Deze grotere vrucht uit de hooggelegen bossen heet heel toepasselijk ook wel Hautbois. Hij kreeg een plek in tuinen, werd naar Engeland gestuurd en stond vanwege zijn smaak in hoog aanzien. Dit is de aardbei van Chardin. En soms tref je hem aan op het menu van goede Franse en Italiaanse restaurants, in eerste klas fruitzaken (als je maar wilt betalen) en je kunt hem krijgen bij topkwekers, voor in je eigen tuin.

In een humoristisch, ironisch gedicht beschouwt Jacques Prévert (1900-1977) de bosaardbei als een kleurig relikwie van deze tijd. Hij schreef als een archeoloog uit de vijfentwintigste eeuw, die leeft in een tijdperk waarin niets meer groeit en die doet wat hij kan met de kleine opgegraven stukjes van de Champ de Mars (bij de Eiffeltoren):

*Derrière un mur de triple verre
au grand musée des machines
dans un petit bloc de glace
une fraise des bois est exposée
le monde entier s'écrase pour contempler cette fraise
des barèmes disent la hauteur de l'arbre qui donnait
de ces fruits
Trois cents mètres*

Hij probeert alles in te passen door de Eiffeltoren voor te stellen als een boom behangen met tandartsboren – *fraises* in het Frans – en bosaardbeien, en interpreteert dat als een relikwie uit de tijd dat ze nog maar net begonnen waren de grootse oases van Afrika met macadam te verharderen.

Vergeleken daarmee lijkt de moderne aardbei misschien nogal een branieschopper. Maar dat is niet eerlijk. Het is een andere vrucht met andere mooie eigenschappen, en zijn geschiedenis levert een mooi verhaal op.

Dat begint in Virginia. Vroege kolonisten waren dol op de wilde, bloedrode aardbei die ze daar vonden. John Tradescant senior, een beroemde zeventiende-eeuwse tuinier die veel planten heeft geïntroduceerd, nam hem mee naar Engeland. Anderen hadden hem meegenomen naar Frankrijk. Hij smaakte beter dan de Engelse wilde aardbei, maar niet zo goed als de grote bosaardbei. Kruisen kon niet, vanwege de andere genetische samenstelling. Dus hij werd met mate genoten en wachtte af, in zekere zin net als Doorn-

roosje, nu we toch over sprookjes begonnen zijn. Toen, in 1712, lukte het een Franse marineofficier met de naam Frézier – wat precies goed klinkt, al wordt het anders gespeld – vijf plantjes van een grote, bleekgele aardbei mee te nemen naar Brest. Hij smaakte een beetje naar ananas en Frézier had hem aan de westkust van Zuid-Amerika gevonden: de Chileense ananas- of zandaardbei. De planten werden aan Antoine de Jussieu geschonken, hoogleraar in de botanie aan de Koninklijke Plantentuin in Parijs.

Jussieu stuurde planten naar vele plekken in Europa. Het geproduceerde fruit was zo groot als een walnoot, soms als een kippenei en soms als een kleine appel. Philip Miller, van de Chelsea Physick Garden, die het verhaal in zijn *Gardener's Dictionary* opneemt, verwierf planten ervan in Nederland, in 1727. In Engeland, in Chelsea, tierden ze welig maar droegen weinig vrucht. En bovendien smaakten ze toch niet zo goed als de bosaardbei, dus wat deed de grootte ertoe?

Wat deze grote Zuid-Amerikaanse aardbei nodig had was de kleine aardbei uit Virginia. Ik dacht altijd dat deze twee, op hun eigen continent gescheiden door bergen en woestijn, elkaar bij toeval kruisten in de acclimatisatietuin van Vilmorin in Bretagne.

De werkelijkheid was minder opzienbarend. De botanicus Antoine Nicolas Duchesne (1747-1827) realiseerde zich dat de twee Amerikaanse aardbeien wetenschappelijk gezien bij elkaar pasten en produceerde hybriden met de grootte en ananassmaak van de Chileense aardbei en de dieprode kleur en vollere smaak van die uit Virginia. Door de Franse revolutie lag het proces een tijd stil, maar uiteindelijk brachten Engelse telers in 1821 de eerste grote, moderne aardbeien op de Europese markt, toen Michael Keens, een kweker in Isleworth, zijn Keens' Seedling introduceerde. Qua grootte en smaak een unicum. De Royal Horticultural Society beloonde hem met een zilveren beker. Het was een sensatie. De volgende aardbei van belang was de Downton, gekweekt door Thomas Andrew Knight, en in 1827 werd de Elton geïntroduceerd. En zo ging het maar door. Het hoogtepunt kwam met de introductie in 1891 van de Scarlet Queen en die in 1892 van de Royal Sovereign, gekweekt door Laxton's in Bedford.

Ik heb een boekje van halverwege de negentiende eeuw over gekweekte aardbeienrassen, gepubliceerd in Le Mans, dat pretendeert een overzicht te geven van alle in Frankrijk, Nederland en Engeland gekweekte aardbeien.

Van de grote aardbeien zijn 67 van de 153 genoemde rassen onmiskenbaar van Engelse herkomst. De Fransen kenden de rassen met grote vruchten dan ook als '*fraises anglaises*'.

De Engelsen hadden nooit genoeg aardbeien en wilden ze graag zo vroeg mogelijk al hebben. De meest beschutte plek om ze te kweken was in Plougastel, aan de andere kant van de zeestraat bij Brest, waar Frézier ooit aan land was gegaan met zijn aardbeien uit Chili. Rond 1850 wemelde het op deze afgelegen plek vroeg in het seizoen van de inkopers voor de overheerlijke witte en bleekrode vrucht. De opening van de spoorlijn Brest-Parijs in 1865 betekende dat deze verrukkelijke vroege aardbeien ook snel naar Parijs konden worden vervoerd. Snelheid, daar ging het om. Uiteindelijk kregen de telers genoeg van de tussenhandelaren die een slaatje kwamen slaan uit hun moeizame arbeid en zetten hun eigen bedrijven op. Ze stuurden het fruit per stoomboot naar Plymouth, van waaruit het naar Manchester, Birmingham en Londen ging. Het systeem was zo snel en efficiënt dat de aardbeien 36 uur na de oogst op de markt waren.

Toen we begin jaren zestig voor het eerst naar Trôo gingen, was een van de grootste attracties aardbeienjam uit Plougastel kopen. Ik heb nooit een industrieel gemaakte aardbeienjam geproefd die eraan kan tippen. En opeens was hij niet meer te koop, de laatste fabriek was gesloten. Inmiddels worden er heel andere dingen dan aardbeien geteeld op het platteland tussen Plougastel-Daoulas en de zee. De gunstige vroege oogst was niet vroeg genoeg meer vanaf het moment dat er in februari al fruit vanuit Israël naar Europa kwam.

We kregen een lesje in uitgekiend tuinieren toen we in Israël waren uitgenodigd om te zien hoe fruit en groente voor de export worden geteeld. De positie van Israël werd me duidelijk toen ik de kleine aardbeinveldjes zag, ingesloten en vertroeteld in kooien van plastic. De rijen planten groeien uit gaten in zwarte lappen plastic die verdamping en onkruid tegengaan. Langs iedere rij loopt een buis waarin op regelmatige afstand gaatjes zitten, zodat iedere plant precies de juiste hoeveelheid vocht en voeding krijgt voor een optimale groei. Dat kostbare water, exact gedoseerd, komt via de enige watertoevoer uit Galilea, helemaal van noord naar zuid, om ons in de sneeuw van een Europese winter van aardbeien te voorzien.

HET UITKIEZEN EN GEBRUIKEN VAN AARDBEIEN

Het is verbazingwekkend hoeveel smaak die vroege aardbeien hebben, of ze nou uit Israël of Amerika komen, maar je moet geen overspannen verwachtingen hebben. Vroege Engelse aardbeien kunnen tegenvallen – wij hebben gewoon niet genoeg zon. Ik kan me nog een enorme schaal aardbeien herinneren in een restaurant in Bath. Ze waren prachtig, de eerste Cheddar-aardbeien van het jaar, maar volkomen smakeloos.

Als het seizoen eenmaal is aangebroken, weet je snel genoeg welke plaatselijke kweker de beste verkoopt, of de aardbeien die jij het lekkerst vindt. Ze daar zelf gaan plukken met het hele gezin is inmiddels een regelmatig en ontzettend leuk uitstapje in de zomer: zoveel aardbeien als je wilt tegen een schappelijke prijs. Maar wat doe je met al die aardbeien?

Van de kleinste exemplaren kun je jam maken. De grootste en mooiste kun je invriezen. Ik vind dat nooit zo'n succes. Sommige mensen zeggen: 'Doe ze in een fruitsalade als ze nog bevroren zijn', maar ik vind het altijd tegenvallen; je ziet de elegante vorm, maar de smaak is verdwenen. Ik pureer ze veel liever, met een beetje suiker. Dan heb je aardbeiensaus of de pureebasis voor koude soufflés, ijs en bavaoises. Dat vind ik een veel grotere winterse traktatie dan willen pretenderen dat de hele aardbei zijn ziel behoudt in de vriezer.

Was aardbeien liever niet. Als het niet anders kan omdat ze zanderig zijn, droog ze dan goed voordat je het kroontje verwijdt. Daarna kan er namelijk water in de aardbei komen, wat het fruit aantast.

Bestrooi aardbeien met suiker als je ze een nachtje moet bewaren. En dek ze af met plasticfolie, anders ruikt de hele koelkast dagenlang. Maar vermijd in plasticfolie verpakte bakjes: het drukt de aardbeien op elkaar en je kunt niet zien in wat voor staat de onderste exemplaren verkeren. Je moet veel lef hebben om elk bakje in de winkel om te keren voor je je keuze maakt, en het is ook niet erg fatsoenlijk, want elke keer dat het bakje wordt omgekeerd en afgewezen, kneuzen de aardbeien licht. Je kunt beter gewoon naar een goede groenteman gaan van wie je weet dat hij kwaliteitsfruit verkoopt. En het is niet zijn fout als de aardbeien in een natte zomer niet helemaal het vereiste niveau hebben. In twijfelachtige seizoenen kun je veel beter de moeite nemen zelf te gaan plukken bij een kwekerij.

Iedereen kent aardbeien met slagroom. Veel mensen kennen aardbeien in

wijn, en aardbeien op z'n Italiaans, besprenkeld met een beetje wijn of citroen- of sinaasappelsap. Ik heb, na aandringen van een vriend, aardbeien gegeten met een beetje wittewijnazijn en dat vond ik even lekker als met wijn, als je maar niet te veel gebruikt.

De smaak van room kun je verbeteren – of je moet ongepasteuriseerde room van de boerderij kunnen krijgen. De smakeloze double cream of slagroom van de grote zuivelbedrijven kun je corrigeren door hem te mengen met zure room in de verhouding 1:1. Dat komt in de buurt van de Franse crème fraîche, een fantastische combinatie met fruit. Een ander Frans trucje is een of twee stijfgeklopte eiwitten toevoegen aan de slagroom. Je krijgt dan een luchtige, schuimige massa die niet zo slecht voor de lijn is als hij eruitziet. Uitgelekte roomkaas in kleine hartvormpjes maken van een simpel gerechtje iets speciaals. Voor mij is dat hoe aardbeien moeten zijn. Heel puur natuur – een berg aardbeien op een paar knapperige slabladeren ziet er oogstrelend uit, maar niet gekunsteld.

Je zult in dit hoofdstuk niet zoveel recepten aantreffen, want er zijn er niet zoveel en iedereen kent ze. Je hebt geen instructies nodig om kleine zoete korstdeegbootjes te maken, ze te vullen met aardbeien en die te glaceren met rode-bessengelei. Het enige waardevolle oude nieuwe idee voor aardbeien waar ik op stuitte tijdens het schrijven van dit boek, is aardbeienbeignets: dat klinkt stuitend, maar ze smaken verrukkelijk. De kneep is dat je ze direct moet eten, wat betekent dat je ze moet opofferen of dat iedereen zijn eigen beignet moet bakken – misschien ook niet zo'n goed idee bij een feestelijk dinetje. Een friteuse met een elektrische thermostaat maakt het makkelijker.

PRUE LEITHS AVOCADO MET AARDBEIENSAUS

Prue Leith vertelde me over dit gerecht dat in haar restaurant wordt geserveerd. Ze klonk verontschuldigend: 'Ik besef dat het idioot lijkt en veel te mooi om waar te zijn, maar probeer het.' En dat deed ik zodra ik thuis was, waarbij ik de hoeveelheden uitdokterde op grond van haar summiere beschrijving en wat geroosterde amandelen toevoegde. Ze legde uit dat de saus eigenlijk een vinaigrette is, het zure komt eerder van de aardbeien dan van de wijnazijn.

De werkwijze is snel en eenvoudig. Pureer 250 gram aardbeien zonder kroontje tot een gladde massa in een blender of keukenmachine. Voeg ter-

wijl de motor draait een mengsel van 100 ml olijfolie en 100 ml zonnebloemolie toe; doe dat langzaam, proef regelmatig en stop als je tevreden bent over de balans tussen olie en aardbeien. Voeg peper en zout toe, en wat suiker om de smaak te versterken.

Halveer en schil drie rijpe avocado's en verwijder de pitten. Wrijf de snijkanten in met een halve citroen en leg ze met de snijkant naar beneden op een plank. Snijd iedere helft zo'n twaalf keer in, maar laat het uiteinde heel, zodat de vorm behouden blijft. Knijp er citroensap over om verkleuren tegen te gaan. Leg iedere helft met behulp van een paletmes op een niet te groot bord, en druk de plakjes iets uit, als een waaier.

Lepel de aardbeiensaus eromheen en strooi wat geroosterde amandelen over de avocado's. Serveer ze bij voorkeur op kamertemperatuur.

VARIATIE Je kunt er een zomers hoofdgerecht van maken door gerookte kip toe te voegen. Leg de ingesneden avocadohelften op een grote schaal, schenk de saus eromheen en leg mooi gesneden stukjes kip tussen de avocado's. Bestrooi alles met geroosterde amandelen.

AARDBEIEN ROMANOV

FRAISES ROMANOFF

Marineer aardbeien een paar uur in een afgedekte schaal met sinaasappelsap en een Curaçaose sinaasappellikeur. Geef er op ijs opgeslagen slagroom bij, zodat de room zo volumineus en luchtig mogelijk is, en zoet hem met poedersuiker.

AARDBEIENFOOL

Mijn ervaring is dat mensen het licht klonterige effect van met suiker fijngemaakte aardbeien die je vervolgens door geslagen room spatelt het lekkerst vinden.

Of door slagroom verluchtigd met stijfgeklopt eiwit.

Of door slagroom die je door een lichte verse kaas als fromage frais spatelt.

Geef er dunne shortbreadkoekjes of lange vingers bij.

AARDBEIEN-FRAMBOZENFOOL

Neem evenveel fijngemaakte en gesuikerde aardbeien als frambozen. Spatel ze door geslagen room.

De verhouding fruit-room kan 1:1 zijn. Of minder room dan fruit, al naar gelang je smaak en je beurs.

Je kunt deze gerechten het best met poedersuiker op smaak brengen, want die lost makkelijk op. Maar fijne kristalsuiker kan ook.

AARDBEIEN MET AMANDELROOM

Amandelen hebben iets met fruit – amandelen met rozijnen, amandelen in open abrikozentaarten, amandelen met pruimen, Elizabeth Davids amandel-moerbeidessert op blz. 310 – maar vooral met aardbeien. Amandelkoekjes zijn een ijzersterke combinatie met aardbeienfool en ijs bijvoorbeeld. En ook deze amandelroom is heerlijk bij aardbeien. Wat werkwijze betreft gaat hij terug tot de amandelmelk uit de middeleeuwen. Probeer hem ook bij ander fruit zoals in lichte siroop gepocheerde abrikozen, perziken en peren.

5 volle eetlepels amandelen

500 ml slagroom

fijne kristalsuiker

bittere amandelessence of natuurlijke

amandelessence

ruim 500 g aardbeien zonder kroontje

Blancheer 1 volle eetlepel amandelen en hak ze grof. Verspreid ze over een bakplaat en rooster ze onder de grill. Laat ze afkoelen. Spoel de rest van de amandelen af en droog ze. Draai ze, met de velletjes en met 250 ml water, in de blender of keukenmachine tot een papje, of maal ze fijn in een noten- of elektrisch molentje.

Doe de room in een ruime, ondiepe pan en onthoud tot hoe ver de pan gevuld is. Roer het amandelpapje of de fijngemalen amandelen erdoor en evenveel water. Breng aan de kook en laat flink borrelen – maar zorg dat het niet overkookt – tot het niveau in de pan weer hetzelfde of iets hoger is dan dat van de oorspronkelijke room. Druk de massa door een haren zeef of knijp hem uit in een dubbele kaasdoek. Proef en breng de room op smaak