

‘De liefde voor inmaken is bij mij met de paplepel ingegeven. We hadden thuis een grote moestuin waarin ik als kind vaak te vinden was. Bij ons thuis werd er echt met de seizoenen meegegeten. In de herfst, wanneer de takken begonnen door te hangen van het vele fruit en de groenten zich opstapelden, werd het tijd om al dat lekkers in potjes te bewaren. Mijn moeder maakte van het fruit de heerlijkste confituren, maar ook groenten werden verwerkt tot chutneys, compotes en pickles zodat we er in de winter nog een tijdje van konden genieten. Ik hou van klassieke inmaakrecepten maar geef er het liefst een eigen toets aan. Zo zorgt de venkel bij de appelchutney bijvoorbeeld voor een bijzonder frisse smaakcombinatie. Andere recepten zoals appeljenever en advocaat hebben dan weer een nostalgisch tintje voor mij. Ze doen me denken aan de zondagen waarop we uitgebreid met de familie aten en nadien nog een vanille-ijsje kregen als dessert. Terwijl de kinderen er banaan of chocoladesaus bij kregen kozen de ooms en tantes voor advocaat. Een flesje advocaat kan je ook heerlijk cadeau doen. Het is altijd leuk om iets zelfgemaakts cadeau te geven. Als iemand iets lekker vindt blijft dat voor altijd bij.’



ZUSSEN AAN HET FORNUIS

Zussen Els en Iris Debremaeker zijn met *Ingemaakt* (Standaard Uitgeverij, 2013) toe aan hun tweede kookboek. Els creëert de recepten, roert in de potten en doet de styling van de gerechten. Iris schrijft de teksten van hun boeken en is gebeten door foodfotografie.



INGEMAAKT VOOR DE WINTER

TEKST BARBARA VAN DEN ABEELE
FOTO'S IRIS DEBREMAEKER



“ In de herfst is het tijd om al het lekkers in potjes te bewaren

WITLOOFCONFITUUR MET WITTE PORT & ROZEMARIJN

Ingrediënten

Voor 4 potjes van 250 ml

750 g witloof

275 g ui

olie

100 ml witte wijn

100 ml appelazijn

50 ml witte port

verse rozemarijn

1 kg geleisuiker

peper en zout

Bereiding

- Snij het witloof in stukjes. Pel de ui en snipper hem fijn.
- Verhit de olie in een kookpot en stook het witloof en de ui aan.
- Voeg de witte wijn, de appelazijn, de witte port, de rozemarijn en de geleisuiker toe.
- Breng aan de kook en laat ongeveer 20 minuten op een zacht vuur indikken tot confituur.
- Zet de gesteriliseerde glazen potten op een vochtige theedoek.
- Schep de confituur in de potten, sluit de potten onmiddellijk af met het deksel en keer ze om. Laat de confituur afkoelen.
- Eens geopend bewaar je de confituur het best in de koelkast.



“Ik hou van klassieke inmaakrecepten, maar geef er liefst een eigen toets aan”

VENKELAPPELCHUTNEY

Ingrediënten

Voor 6 potjes van 250 ml

80 g rozijnen
10 eetlepels sherry
24 zilveruitjes
2 venkelknollen
4 grote appels
2 laurierblaadjes
4 kruidnagels
400 ml ciderazijn
sap van 1 citroen
150 g rietsuiker

Bereiding

- Breng de rozijnen met 8 eetlepels sherry aan de kook.
- Neem de pot van het vuur en laat de rozijnen 20 minuten weken.
- Pel de uitjes en snij ze in stukjes. Maak de venkelknollen schoon, verwijder de harde kern en snij het vruchtvlees in blokjes. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in blokjes.
- Doe de uitjes met de blokjes venkel en appel in een andere pot met een zware bodem.
- Voeg de laurierblaadjes en kruidnagels toe.
- Doe er de ciderazijn, het citroensap, de suiker en de rest van de sherry bij. Breng aan de kook.
- Zet het vuur lager, zet het deksel op de pot en laat 75 minuten op een zacht vuur sudderen.
- Doe er de rozijnen bij en laat nog 15 minuten zonder deksel sudderen.
- Verwijder de laurierblaadjes en de kruidnagels.
- Zet de gesteriliseerde glazen potten op een vochtige theedoek.
- Schep de chutney in de potten en sluit de potten onmiddellijk af met het deksel. Laat de chutney afkoelen.
- Zet de potten chutney op een koele, donkere plaats en laat minstens 2 weken rusten.

ADVOCAAT

Ingrediënten

Voor 8 potjes van 125 ml

10 eidooiers

300 g suiker

20 g vanillesuiker

1 blik geconcentreerde melk van 410 g

250 ml wodka

Bereiding

- Roer de eidooiers los met de suiker en de vanillesuiker.
- Zet het mengsel op een zacht vuur en voeg geleidelijk de melk en de wodka toe. Blijf rustig roeren tot het mengsel ingedikt is.
- Zet de kom onmiddellijk in ijswater en laat volledig afkoelen zonder te roeren.
- Doe de advocaat in gesteriliseerde glazen potten en sluit.

“Advocaat doet me denken aan de uitgebreide familie-etentjes op zondag”

