

4 VRUCHTEN CONFITUUR



Ingrediënten: 125 g passievrucht (uitgelepeld) – 125 g rijpe mango – 125 g peer – 125 appel (Golden Delicious) – ½ zakje (10 g) PecPlus – 150 g lichte rietsuiker

Bereiding:

- Snijd de passievruchten door en lepel leeg.
- Schil de peer, de appel en de mango, snijd in kleine stukjes.
- Meng er de PecPlus en de rietsuiker onder.
- Breng aan de kook.
- Als het goed doorkookt, 4 minuten laten koken.
- Van het vuur nemen en in de confituurpotten scheppen, het deksel er dadelijk opdraaien en laten afkoelen.

Variatie:

De confituur kan gemaakt worden met 1 soort fruit, 2 soorten, 3 soorten of 4 soorten.

Je kan meer of minder van 1 fruitsoort gebruiken: varieer naar eigen smaak.

DRESSING VAN ARTISJOK EN DRESSING VAN SJALOT



Ingrediënten: 4 artisjokharten – 4 eetlepels koolzaadolie – 8 eetlepels water – zout
1 sjalot – 4 eetlepels koolzaadolie – 4 eetlepels water – zout

Bereiding:

- Snijd de artisjokharten in vier.
- Doe in een blender samen met de olie en het water.
- Mix zeer fijn. Haal eventueel door een zeefje als er nog harde stukjes inzitten.
- Breng, indien nodig, op smaak met zout.
- Pel de sjalot en snijd fijn.
- Doe in een blender samen met de olie en het water.
- Mix zeer fijn.
- Breng op smaak met zout.

Variatie:

Koolzaadolie kun je vervangen door andere toegelaten olie.
Sjalot kun je vervangen door witte ui, zoete ui of rode ui.

Bewaren:

De dressing kan 3 dagen bewaren in de koelkast. Schudden voor gebruik.

KOEKJE



Ingrediënten: 170 g tarwebloem – 1 ei – 80 g boter – 80 g rietsuiker of suiker

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Roer de boter zacht.
- Voeg hierbij het ei en de suiker, roer goed.
- Voeg de bloem toe en roer tot een egaal deeg.
- Rol 20 bolletjes van het deeg,
- Leg ze op een bakplaat en druk ze een beetje plat.
- Plaats ze in de oven en bak gedurende 10 minuten.
- Neem ze uit de oven en laat afkoelen op een rooster.