

Recepten oogstfeest

Frambozen-habanero jam

1 kilo frambozen

1 kilo geleisuiker speciaal

3 rijpe habanero pepers zonder zaadjes (madamme jeanette of rode pepers kan ook)

Verwijder de zaadjes en zaadlijsten van de pepers, draag vooral rubber handschoenen en zit niet aan je gezicht of ogen, de pepers zijn enorm scherp en kunnen behoorlijk wat overlast veroorzaken. Snijd de pepers in hele kleine stukjes. Breng in een grote pan de frambozen aan de kook en voeg de in stukjes gesneden pepers toe. Doe de suiker er bij en volg de aanwijzingen op de verpakking.

Doe de jam in gesteriliseerde jampotten.

Pompoensoep

1 kilo pompoen, schoongemaakt en in blokjes gesneden

1 grote ui

1 aardappel in blokjes gesneden

2 teentjes knoflook

1 theelepel kerriepoeder

4 bouillonblokjes (ik gebruik altijd groentebouillon, kip kan ook)

Chilipeper naar smaak

Snipper de ui en bak deze glazig samen met 2 teentjes knoflook (geperst). Voeg dan de blokjes pompoen en aardappel toe en bak even mee , voeg eventueel een fijn gesneden pepertje toe. Voeg dan 2 liter water toe samen met de bouillonblokjes en breng het geheel aan de kook. Laat het circa 30 minuten zachtjes koken. Haal als laatste de staafmixer er door.

Deze soep is heerlijk met een schep zure room erin, of wat fijn gebrokkelde zachte geitenkaas.

Pompoentaart met geitenkaas en wortel

Ingrediënten voor het deeg:

- 230 g bloem
- ½ tl zout
- 25 g maanzaad
- 110 g koude boter, in kleine blokjes
- 4-5 el melk

Ingrediënten voor de vulling:

- 500 g pompoen vruchtvlees (schoon gewicht) in blokjes van 2 cm
- 2 el olijfolie
- 1 tl mosterdzaad
- 180 g grof geraspte wortel
- 35 g kristalsuiker
- 2 el witte wijnazijn
- 50 ml sinaasappelsap
- 30 g gesmolten roomboter
- 1 eidooier
- 120 ml slagroom
- 20 g bieslook, fijn geknipt
- 40 g Parmezaanse kaas, vers geraspt
- 150 g zachte geitenkaas
- zout en zwarte peper

Bereiden:

1. Begin met het deeg. Zeef de bloem in een mengkom en voeg zout en maanzaad toe. Wrijf met de vingertoppen de boter door de bloem tot het er uit ziet als grof broodkruim. Giet de melk erbij en roer tot er een deegbal ontstaat. Meng nu niet meer. Druk het deeg plat en leg het in plasticfolie een paar uur in de koelkast.
2. Verwarm de oven op 170°C. Vermeng de blokjes pompoen met 1 el olijfolie en wat zout en peper. Doe ze in een braadslee en laat ze in de oven in 15 min. beetgaar worden. Haal ze eruit en laat ze afkoelen.
3. Verhit intussen de over gebleven olie in een grote koekenpan en voeg het mosterdzaad toe. Bak de zadjes tot ze openspringen, doe de geraspte wortel erbij en laat ze regelmatig omscheppend 10 minuten smoren. Roer de suiker, witte wijnazijn en sinaasappelsap door de wortel, breng aan de kook en draai het vuur laag. Laat de wortel 20-25 min. zachtjes pruttelen en roer af en toe tot vrijwel alle vloeistof is ingekookt. Neem de pan van het vuur en laat de relish afkoelen. (proef even, dit is zó lekker!)

4. Vet een vorm van 24 doorsnede met losse bodem of een quichevorm (in het recept worden 6 kleine vormpjes van 10 cm gebruikt) licht in met de gesmolten roomboter. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkplek tot een ronde lap van 3-4 mm dikte. Leg de lap in de vorm en druk de lap goed tegen de zijkanten van de vorm, snijd het overtollige deeg weg. Zet de vorm minstens 30 min. in de koelkast. Bekleed het deeg met een stuk bakpapier en leg er een steunvulling in. Bak de bodem 15 min in een oven op 170°C blind. Verwijder de steunvulling en zet de vorm nog 5-10 minuten terug in de oven tot het deeg goudbruin is. Laat afkoelen. (Ik heb alles iets langer in de oven gedaan, omdat ik een grote taart gemaakt heb).
5. Schakel de oven naar 180°C. Klop in een grote kom de eidooier met de slagroom tot zachte pieken en klop er de bieslook, geraspte Parmezaan, een snuf zout en royaal versgemalen zwarte peper door, zet in de koelkast.
6. Verdeel de wortelrelish gelijkmatig over de bodem. Verdeel de geroosterde pompoen erop en verkruimel de geitenkaas erover. Zet de vorm op een bakplaat en schep de roomvulling op de taart, vul bijna tot de rand.
7. Schuif de bakplaat in de oven en bak de taart 8-10 minuten tot de vulling stevig en de bovenkant goudbruin is (omdat ik een grote taart heb gemaakt moest hij langer in de oven, ca 20 minuten). Serveer de taart op kamertemperatuur, beslist niet gloeiend heet.

Bron: "Het Kookboek" Yotam Ottolenghi