



Paardenbloemengelei

Paardenbloemengelei

Geen mooier gezicht dan een veld vol dansende gele paardenbloemen. De rijkdom van de lente! Wees er snel bij, want voor je het weet zitten er allemaal kleine parachutes op de bloemen. Dan heb je je kans gemist om te profiteren van de overvloed van paardenbloemen, want ze bloeien maar één keer per jaar zo massaal. En als je toch bezig bent, pluk dan meteen ook nog wat knoppen voor het maken van kappertjes (zie azijn). De rest van de lente en de zomer moet je meters maken voor een mand vol bloemen. O, en ga in die weide vol bloemen eens ouderwets op je rug liggen en tuur naar de wolken. Sluit je ogen en voel de zon op je gezicht. Daarna pluk je je mand vol, ga je naar huis en maak je onderstaand recept. Genieten!

Ingrediënten:

een fles riesling van 0,7 liter
200 gram geleisuiker
30 gram honing
6 handvol paardenbloemen
(NB alleen de gele blaadjes, dus geen groen erbij!)
vruchtvlies van 1 sinaasappel
1 zoete appel

Werkwijze:

- Verwarm de riesling in een pan
- Kook hierin de geleisuiker en de honing
- Pluk van de paardenbloemen alleen de gele blaadjes en voeg deze aan de suikermassa toe
- Doe de appel en het sinaasappelvruchtvlies erbij
- Laat dit prutje zachtjes koken
- Maak glad met een staafmixer
- Haal alles door een fijne zeef
- Zet het mengsel dan terug op het vuur en kook het nog een beetje in
- Verdeel over kleine potjes

HOOFDSTUK 7 RECEPTEN VAN JONNIE BOER

