

Bramencake en hartige bramenpannacotta

Om de hartverwarmende bramenactie van Willem van der Sloot extra in het zonnetje te zetten deze week twee bijna net zo hartverwarmende recepten met bramen in de hoofdrol. Het eerste is een cake met de bramenjam van Willem – “super lekkere cake, echt heel chill!!” appte mijn dochter die ik een stuk van de cake had meegegeven –, het

tweede is een bijzonder recept voor een hartige bramenpannacotta die ik gemaakt heb met een fles van Willem’s bramensap. Het is een heerlijke begeleider van vlees en samen vormen ze ook nog een plaatje op je bord en een combi waarmee je indruk maakt bij een diner voor familie of vrienden.



De Pijp in Amsterdam was vroeger, toen ik er ter wereld kwam, een volksbuurt, maar is nu een hippe yuppenwijk. Mijn opa en oma hadden daar achter de schoenmakerij een grote tuin. Tegenwoordig zouden veel mensen (figuurlijk) een moord doen voor een huis met tuin in Amsterdam, maar mijn grootouders en mijn moeder kwamen er nooit. Ik herinner me dat de tuin totaal verwilderd was, maar er stond wel een grote bramenstruik, dus één keer per jaar kwam mijn oma er wel om de bramen te plukken.

De sap en jam van Willem zijn echt superlekker, maar als je niet tot de geluksvogels behoort die ze hebben kunnen bemachtigen dit jaar, geen nood, dan kun je beide deze keer ook maken met producten uit de supermarkt.

Op de foto zie je de bramenpannacotta gecombineerd met picanha (het extra malse staartstuk van een rund) en loempia’s gevuld met broccoli en verse kruiden. Voor dat laatste recept moet je maar even in mijn kookboek kijken, ze zijn echt superlekker. Maar ik kan me voorstellen dat je dat, ook al zijn ze erg makkelijk te maken, misschien bewaart voor een aangekleed diner. Je kunt er ook gewoon broccoli of een andere groene groente bij geven, of in plaats daarvan romige aardappelpuree of gebakken aardappelen.

Picanha heeft een dikke vetrand, die op de barbecue wegsmelt, maar in de pan niet. Ik vind dat vet erg lekker, maar als je er niet van houdt kun je hem gewoon, vooraf of op het bord, wegsnijden. Haal als het even kan wel de picanha bij de slager. Ik had er laatst een in de bonus gekocht bij de super, maar die van mijn slager is toch wel een stuk malser en lekkerder. Wrijf het goed in met zout, peper, rozemarijn, knoflook en olijfolie en laat het een paar uur marinieren. Bak het dan in een koekenpan romdom bruin, doe het met de jus in een ovenschaal en laat het op ca. 150° nog minimaal een half uur garen. Controleer de gaarheid (het moet wel grotendeels rood blijven) voordat je het in plakken snijdt en serveert.

Bramencake

- 1 potje bramenjam (ik had die van Willem natuurlijk, maar anders van de super)
- 125 gr zachte roomboter (+ extra om in te vetten)
- Snufje zout
- 125 gram suiker
- 2 eieren
- 125 gr bloem
- 2 gram bakpoeder
- 600 gram jonagold appels
- 2 el suiker
- ½ el kaneel



Verwarm de oven op 180°. Roer boter met de mixer op lage stand samen met de 125 gr suiker en het snufje zout tot een romig mengsel. Klop er dan, ook op lage stand, de eieren één voor één door. Voeg dan de bloem boven een zeef toe samen met het bakpoeder en schep dat er goed doorheen. Ga er met de mixer nog heel even doorheen zodat alles goed gemengd is, maar klop niet te lang.

Vet een springvorm van 24 cm doorsnede goed in met boter en spreid het beslag daarin glad uit. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in kleine blokjes (minder dan een cm). Meng de blokjes met kaneel en de 2 el suiker en roer goed door. Leg de blokjes op het beslag maar houd een buitenrand vrij van minimaal 1 cm. Bak de cake ongeveer 30 minuten. Laat afkoelen, verwijder de rand van de vorm en bestrijk de cake tenslotte royaal met bramenjam.

Bramenpannacotta

Opmerkingen vooraf:

1. Als je de pannacotta's maakt met bramensap kook dan een liter met de kruiden in tot ca. 7 dl. Als je geen bramensap hebt kunnen krijgen, koop dan 750 gr verse of diepvriesbramen en laat die met de kruiden ca. 15 minuten pruttelen, pureer het en zeef vervolgens zodat je de pitjes eruit haalt.
2. Het sap van Willem bevat een beetje vanille, suiker en kaneel. Dat is meestal ook zo bij bramensap die je elders koopt. Pas de hoeveelheden vanille, suiker en kaneel die ik hieronder geef dan naar smaak aan.

- 750 gr bramen (diepvries) of 1 liter bramensap (zie opmerking hierboven)
- 1 dl.port
- 1 dl balsamicoazijn
- 6 tl suiker
- 1 tl rozemarijn
- 1 laurierblad
- 1 tl kaneel
- ½ tl kruidnagel
- 1 volle tl vanillepoeder of 2 tl vanilleextract of 1 vanillestokje
- Peper
- 5 gr agar agar of 12 blaadjes gelatine



Zie de opmerkingen hierboven. Kook de liter sap in tot ca. 7 dl, samen met de kruiden of laat de 750 gr diepvriesbramen (of verse natuurlijk, als je die hebt) met een bodempje water en de kruiden ongeveer 15 minuten op heel laag vuur pruttelen. In het laatste geval moet je ze nog wel even zeven zodat je de pitjes eruit haalt. Controleer dan ook even of resterende hoeveelheid ook ca. 7 dl is, pas anders de hoeveelheid agar agar of gelatine aan, of voeg eventueel een klein beetje water toe.

Haal het laurierblad eruit. Als je gelatine gebruikt, laat die dan eerst even weken in koud water, knijp de blaadjes goed uit en meng ze door het goed warme bramensap en roer goed door. Ga er eventueel nog even met de blender door zodat alle gelatine goed is opgelost. Als je agar agar gebruikt, breng dan het sap even aan de kook, roer de agar agar erdoor en laat nog 3 minuten pruttelen. Haal van het vuur en blender ook nog even alle mogelijke klontjes eruit (agar agar kan gemakkelijk een beetje klonten en dat is natuurlijk niet de bedoeling).

Giet het sap in siliconenvormpjes en laat in de koelkast in ca. 4 uur opstijven. Producten gemaakt met gelatine of agar agar kun je niet in de vriezer bewaren, maar ze blijven eventueel zeker nog een dag goed in de koelkast, dus je kunt ze ook al 's ochtends of een dag eerder maken als je dat wil.