JIGAL KRANT

Voor 12-14 sigaartjes

- 125 g bramen
- 200 g blanke amandelen
- 200 g fijne kristalsuiker
- 1 el oranjebloesemwater
- 2 eieren
- 12-14 loempiavellen
- honing
- handvol amandelschaafsel

Sigaartjes met bramenspijs

Sinds onze aankomst anderhalve week geleden in La Coquille, mijn schoonouders' buitenhuis, schijnt de zon uitbundig. We hebben mazzel dit jaar. Lekker weer is in dit hooggelegen deel van Frankrijk ook hartje zomer geen vanzelfsprekendheid. Maar deze augustus kost het de zon geen enkele moeite om 's ochtends door de anders zo hardnekkige bergnevel te breken en de temperatuur nog voor het middaguur tot een royale 30 graden te stuwen. Toch hangen aan de bramenstruiken, die de kronkelende onverharde toegangsweg naar La Coquille afbakenen, nog amper rijpe vruchten. Een waar mysterie. Jaren geleden plukten we hier elke vakantie, dikwijls al medio juli, emmers vol mierzoete donkerpaarse bramen. Daar bakten we vruchtentaarten van, zó verrukkelijk dat ze op zich al een vakantie bij de schoonfamilie rechtvaardigden.

Inmiddels is het op aarde luttele graden aangenamer, maar de bramen lijken elke zomer wel roder, harder en zuurder. En dat terwijl mijn kinderen en hun buurjongen een week voor vertrek nog twee kilo bramen bijeen wisten te sprokkelen in Amsterdam-Zuid. In de schaduw nota bene van de A10. Die bramen zaten ongetwijfeld onder een dikke laag fijnstof, maar waren perfect gerijpt en smaakten volmaakt sappig en zoet.

Tegen beter weten in ben ik er vanochtend met emmer en ladder op uitgetrokken. Om voor de trouwe lezers van deze rubriek, veelal woonachtig in het door bramen overwoekerde Nederland, zo'n fabelachtige taart te bakken. Met mijn T-shirt doorweekt van het zweet en mijn armen gefolterd door de doornen van de bramenstruiken, keerde ik zojuist terug met in mijn emmertje slechts een zielig laagje rijpe bramen. Te weinig voor een taart, maar net genoeg voor een dozijn sigaartjes gevuld met bramenspijs. ■

Bereiding

- Was de zelfgeplukte bramen zorgvuldig om eventueel ongedierte te verwijderen en dep droog met keukenpapier.

- Maal de amandelen, suiker, oranjebloesemwater, één ei en een snuf zout in de keukenmachine totdat zich een kleverige bol vormt. Werk in een kom de bramen met je handen door de spijs. Probeer ze niet helemaal glad te kneden.

- Vul een kommetje met het eiwit van het tweede ei en leg een kwastje klaar.

- Leg voor ieder sigaartje een loempiavel op je werkblad. Snijd bij tot 16 x 16 cm. Neem 1 eetlepel bramenspijs en vorm een dun slurfje vlak boven de onderzijde van het loempiavel. Laat zowel links als rechts 2 cm vrij. Vouw beide lege randen over de vulling en bestrijk de bovenkant en de omgevouwen zijkanten met eiwit. Rol het vel van onder naar boven strak op.

- Frituur de sigaartjes meteen na het oprollen in kleine porties lichtgoudbruin. Mocht je een kookthermometer bezitten, houd de temperatuur van de olie dan rond de 180 graden. Frituur de sigaartjes niet te lang, want dan kunnen ze exploderen.

- Rooster in een droge koekenpan het amandelschaafsel goudbruin. Leg de sigaartjes naast elkaar op een schaal en schenk er mooie strepen honing overheen. Bestrooi met het amandelschaafsel en serveer onmiddellijk.

recepten@niw.nl

7740_recept.indd 1 16-08-17 11:31