



Thee beleven doorheen de seizoenen

Valérie Hallin



Inhoud

6 Welkom op de thee

16 A Spring garden Tea Party

18 Aperitief: Witte champagnethee White Queen, subtiel gezoet met vlierbloesemsiroop en gekoeld met een bevroren framboosje

22 Teapairing: Infusie Spring is in the Air | Hartige scones met lente-ui, look en brandnetel | Cottage cheese met witte dovenetel, paardenbloem en smeerwortel | Topping van gegrilde rode paprika met mascarpone en duizendblad

30 Teapairing: Theemelange Jasmine Princess | Zoete citroenscones | Bloemengelei van paardenbloem, meidoorn, sering en magnolia

36 Teapairing: Theemelange Lady Lemon | Matchacake met witte chocolade en citroenbotercreme | Lemon Drizzle Cake

48 A Summer Afternoon Tea in the garden

50 Aperitief: Lady in Red gezoet met rozensiroop en afgewerkt met rood fruit

54 Teapairing: Theemelange Golden Dragon | Hartige scones met gerijpte kaas, verse bieslook en bladpeterselie | Topping van mascarpone met yoghurt, ei, sjalot en verse bieslook

58 Teapairing: Witte champagnethee White Queen | Zoete rabarberscones met gelei van daglelie, rozen en lavendel | Kersenconfituur met lavendel | Clotted cream

78 Teapairing: Mrs Rosie | Zomerse kersen- en rozenbavarois

82 Autumn Tea

84 Aperitief: Infusie van de rooibosmelange Out of Africa met troebel appelsap en een scheutje kweeperensiroop

90 Teapairing: Japanse Genmaicha | Finger sandwiches met gerookte zalm, cream cheese en zoetzure komkommer

98 Teapairing: Infusie Les Copines d'Eglantines | Zoete appelscones | Geleien van dahlia, rozenbottel, kweeper, mispel en rooibosinfusie Out of Africa

106 Teapairing: Theemelange Black Knight | Pruimen-rozenbottel crumblecake | Carrot cake met limoen cream cheese topping

118 A Winter's Tea Tale

120 Aperitief: Warm appelsap met de kruideninfusie Winter Garden

122 Teapairing: Milky oolong | Hartige scones met zongedroogde tomaat, chorizo en rozemarijn | Pittige chutney met appel, tomaat, courgette en rozenbottel

126 Teapairing: Theemelange Orient Express | Zoete scones met rozijnen, veenbessen en koekjeskruiden | Lemon curd | X-Mas clotted cream met Baileys | Gelei van blauwe druif met cava en een vleugje roos | Gelei van rozemarijn | Rosemary Apple Cake | Gelei van Orient Express

136 Teapairing: Theemelange Her Majesty's Tea | Chocolate Cloud cake met rozenroom of lemon curd | Rocky Road | Duivelse chocoladetaart

148 Dankjewel



A Spring Garden Tea Party

Stel je een boomgaard voor, vol met bloeiende appelaars, kerselaars, pruimen- en perenbomen. Een feestelijke theetafel staat te wachten op de gasten die weldra zullen genieten van een heerlijke *afternoon tea*. Frêle zachtroze bloesems dwarrelen neer op fijn tafellinnen. Het licht, gefilterd door het bladerdek, speelt een mooi spel met de theekopjes, taartbordjes en zilveren taartvorkjes. Een bloesemtak siert de tafel. De geur van lentebloeiers als sering, magnolia en meidoorn zit gevangen in de bloemengelei geserveerd bij de warme citroenscones. De mooie taart, feestelijk versierd met eetbare bloemetjes, is aangesneden, de geurige thee staat klaar om uitgeschonken te worden. Dit wordt genieten met alle zintuigen.

A Spring Garden Tea Party Menu

Aperitief witte champagnethee White Queen subtiel gezoet met vlierbloesemsiroop en gekoeld met een bevroren framboosje

Champagnethee White Queen (cold brew) Vlierbloesemsiroop

Giet 8 gram White Queen in een beugelfles. Vul de fles met 1 liter flessenwater met een lage droogrest. Sluit de beugelfles en laat minimum 7 uur trekken in de koelkast. Zeef voor gebruik. Deze cold brew laat de mooie aroma's volledig tot hun recht komen en zorgt ervoor dat de bitters minder of niet doorsmaken.

Serveer in een mooie champagneflûte. Koel de thee met een bevroren framboosje in het glas. Bevroren fruit houdt het aperitiefje koel zonder het waterachtig te maken. Zoet met een vleugje vlierbloesemsiroop. Het toevoegen van de siroop zorgt voor een zacht mondgevoel en geeft het aperitief een extra smaakdimensie.

Pluk de vlierbloesemschermen (*Sambucus nigra*) op een droge, zonnige dag. Spoel ze niet want dan spoel je het stuifmeel weg en dat zorgt net voor de smaak en de zoetheid van de siroop. Voeg onbehandelde citroenschijven toe aan de schermen (1 citroen per liter water). Giet water van 90 °C op de schermen tot ze net onder staan. Zet het deksel op de kookpot en laat een nacht trekken. Giet de schermen de volgende morgen door een neteldoek en duw ze goed uit want het laatste troebele sap zorgt voor extra zoetheid. Meet de vloeistof en voeg suiker toe (0,5 kg rietsuiker per liter sap). Zet op het vuur. Wanneer het sap begint te koken haal je het van het vuur en giet je de vlierbloesemsiroop in kleine, brandschone bokalen. Laat omgekeerd afkoelen. Bewaar de bokalen met vlierbloesemsiroop in de frigo want ze kunnen beginnen gisten.

Naast het feit dat vlierbloesem korte metten maakt met griep, het risico op hartinfarcten vermindert, hoeststillend en rustgevend is, werkt vlierbloesemlimonade erg verkoelend. De smaak van de vlierbloesem is erg verfijnd en wordt beschouwd als een ware delicatessie. Siroop gemaakt van vlierbloesem staat in Engeland bekend als *elderflower cordial*. Van de gedroogde bloesems kan gedurende het hele jaar een heilzame en delicate vlierbloeseminfusie worden gezet. Al rond 400 voor Christus verwees Hippocrates naar de vlier als zijn medicijnkastje. Vlier bevat veel vitamines A, B en C, antioxidanten, kalium en zink.



Witte thee

Er bestaan 6 soorten thee die allemaal afkomstig zijn van dezelfde plant: *Camellia sinensis*. Het productieproces bepaalt de theesoort. We onderscheiden witte, gele, groene, oolong, zwarte en post-gefermenteerde thee (Pu-Ehr).

Witte thee wordt beschouwd als de champagne onder de theeën. De 'two leaves and a bud' worden samen geplukt. Deze twee bladeren en de zilverwitte uitloper worden in het Chinees Pai Mu Tan of ook wel White Peony (witte pioenbloem), vroeger de bloem van de welgestelde mensen, genoemd. Hoe meer bladknoppen de thee bevat en hoe jonger de bladeren, hoe hoger de kwaliteit van de witte thee. In de lente heeft de witte thee de hoogste kwaliteit en is de productie het overvloedigst. Men plukt de blaadjes 's ochtends als de dauw op de knoppen en blaadjes net is verdampt. De witte donshaartjes zijn karakteristiek voor de zilverkleurige bladknoppen. Silver Needle thee is een thee die uitsluitend uit deze zilverwitte naaldjes bestaat.

Witte thee is een niet-geoxideerde thee. Men laat de theeblaadjes na het plukken enkel verwelken en drogen. Kenmerkend is de delicate smaak, het niet-bittere mondgevoel en een subtiel fruitige, zoete afdrank. Hierdoor is witte thee heel geschikt om te serveren als aperitief of tussen twee gerechten door om de tong te ontvetten. Combineer witte thee in een theemelange met zoete bloemblaadjes van roos, vlierbloesem, jasmijn en lavendel. Het fruitige in de thee kan ook benadrukt worden door verse framboos, braambes, blauwe bes of (bos)aardbei aan de gekoelde thee toe te voegen. Een verse roos voor het uitschenken in de theekan stoppen, zorgt voor een mooi en aromatisch effect in de thee.

Zetadvies

Thee bestaat voor 99% uit water. Als het blad de ziel is van een goede kop thee, dan is het water het hart. Water kan te hard zijn en te veel mineralen bevatten. Water met een pH-waarde tussen 6 en 7 is ideaal. Op het etiket van flessenwater staat aangeduid hoe groot de droogrest van het water is. Water met een droogrest lager dan 50mg/liter is perfect, zoals bij Spa Reine, Mont Calm, Mont Roucoux of Montille. Voor de jonge, witte theeblaadjes gebruik ik mineraalarm water van 70 à 80 °C. Een temperatuur die trouwens ook geschikt is voor alle fragiele verse of gedroogde eetbare bloemblaadjes die ik graag combineer met witte thee. Hoe lager de temperatuur, hoe minder bitter in de thee. Om de temperatuur perfect in te stellen kan je een waterkoker met temperatuurindicatie aanschaffen.

Naargelang de smaak die je wil bekomen, is de trektijd van de thee erg belangrijk. Witte thee combineren met gerechten vraagt naar een grotere smaakrijkdom en dat kan je bekomen door de thee iets langer te laten trekken. Witte thee die je 's avonds schenkt vraagt een temperatuur van 80 °C want onze smaakpapillen worden minder gevoelig naar het einde van de dag. Je kan witte thee ook een tweede keer opschenken. Zorg voor wat turbulentie in het water bij het opgieten, anders blijven de theeblaadjes bovendrijven.



Kies altijd voor een witte thee van goede kwaliteit. Veel stof in de thee wijst op een goedkopere thee. Voor de White Queen melange werd Pai Mu Tan gebruikt uit de Chinese provincie Fujian. Door de toegevoegde roze rozenblaadjes, krijgt het mooie lichtgele aftreksel een roze gloed. De fijne, mild bloemige smaak wordt nog benadrukt door het aromatische rozenblaadje.





Jasmine Princess

met zoete citroenscones en bloemengelei van paardenbloem, meidoorn, sering en magnolia

Zoete citroenscones

Ingrediënten (15 stuks)

450 g zelfrijzende bloem
175 g koude boter
1 snufje zout
75 g rietsuiker
2 grote eieren
110 ml karnemelk
sap en zeste van 1 citroen
1 losgeklopt ei

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe de bloem in de kom van de foodprocessor en voeg de koude boter, het snufje zout en de rietsuiker toe. Laat de machine kort mixen totdat alles mooi gemengd is.

Voeg karnemelk bij het citroensap tot je 110 ml vloeistof hebt. Meng samen met de eieren en de citroenzeste in een kom. Voeg toe aan de bloem. Meng alles voorzichtig met een houten lepel tot het deeg loskomt van de mengkom.

Door het citroensap is het deeg iets natter of plakkeriger dan bij gewone scones. Let op dat je het deeg niet te veel bewerkt. Stort op een bebloemd werkblad. Rol het deeg met een deegrol uit tot een dikte van 3 cm. Steek met een bebloemde ring van 6 cm diameter de scones uit. Plaats op een bakblik en laat genoeg ruimte tussen de verschillende scones. Bestrijk met losgeklopt ei en zet onmiddellijk in de oven. Bak 10 minuten in de oven tot de scones bovenaan mooi goudbruin zijn. Serveer warm met de verschillende bloemengeleien en een toefje clotted cream.



⇒ Citroentip:

Haal citroen voor gebruik uit de frigo en verwerk citroenen altijd op kamertemperatuur. Haal altijd eerst de zeste van de schil met een rasp. Rol de citroen op je werkblad voor je ze uitperst, zo haal je er meer sap uit. Als je geen onbehandelde citroenen hebt, kan je 'gewone' citroenen gebruiken, maar boen deze dan eerst zorgvuldig met een sodasopje.



⇒ Gelei-weetje:

Test de stevigheid van gelei door het midden van een onderbordje te vullen met gelei. Zet even in de koelkast en trek met je vinger een streep door de gelei. Blijven beide delen mooi gescheiden dan is de gelei klaar om in potjes te doen.

De hoofdbloei van de paardenbloem valt in april-mei. Gelei van deze stralend gele bloemen wordt in de volksmond ook wel arme-mensen-honing genoemd. Een paardenbloem bestaat uit honderden lintbloemen die allemaal stuifmeel bevatten en zo een massa aan zoetheid. Omdat er in het vroege voorjaar nog niet veel andere bloeiers zijn, zijn de bloemen erg geliefd bij de bijen. Laat er dus zeker nog genoeg over. Serveer de gelei, met zijn heerlijke geur van zoet hooi, bij een warme citroenscone.

Bloemengelei van paardenbloem

(*Taraxacum officinale*)

Ingrediënten

paardenbloemen
geleisuiker (type 500 gram suiker op 1,5 liter sap) of agaragar (4 gram per liter sap)
sap van 1 citroen
sap van 1 sinaasappel

Bereiding

Pluk de paardenbloemen (zonder steel) wanneer de bloemen helemaal geopend zijn. Snijd de bittere groene hals van de bloem. Doe de gele bloemblaadjes in een kookpot. Overgiet met het sap van citroen en sinaasappel en vul aan met water totdat de bloemen net onder water staan. Doe het deksel op de kookpot en breng aan de kook. Laat kort doorkoken. Haal van het vuur en laat één nacht trekken. Zeef het mengsel de volgende ochtend en breng aan de kook met geleisuiker of agaragar. Indien gewenst kan je het agaragarmengsel zoeten met rietsuiker. Laat drie minuten doorkoken. Giet in steriele potjes en laat omgekeerd afkoelen.



Lady Lemon

met matchacake met witte chocolade en citroenbotercrème
of lemon drizzle cake

Matchacake met witte chocolade en citroenbotercrème

Matchacake

Ingrediënten (voor 10 personen)

180 g zachte ongezouten boter
180 g rietsuiker
3 grote eieren op kamertemperatuur, losgeklopt
180 g zelfrijzende bloem
9 g matcha culinair
3 soeplepels melk

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C. Mix de boter met de suiker in de keukenrobot tot een lichte, luchtige massa. Voeg $\frac{1}{4}$ van de losgeklopte eieren toe. Mix steeds goed totdat het ei volledig is opgenomen, voeg dan pas de volgende hoeveelheid ei toe. Het beslag moet een mousse-achtige structuur krijgen. Zeef de bloem samen met de matcha en spatel voorzichtig onder het beslag. Spatel de melk eveneens onder het beslag. Vet een springvorm van 20 cm in en bebloem lichtjes. Klop het teveel aan bloem uit de vorm. Giet het beslag in de vorm en maak de bovenkant mooi glad. Bak gedurende 35 minuten in de voorverwarnde oven of totdat de bovenkant mooi goudbruin en veerkrachtig aanvoelt. Laat afkoelen.

Citroenbotercrème

Ingrediënten

2 eieren
150 g suiker
250 g ongezouten boter op kamertemperatuur
150 g witte chocolade
2 citroenen, zeste en sap

Bereiding

Smelt de chocolade met het citroensap en zeste op een zacht vuur. Laat afkoelen maar zorg ervoor dat de chocolade vloeibaar blijft. Zet even opzij. Klop de eieren met de suiker in een pannetje op het vuur. Breng deze massa over in de kom van een standmixer en klop alles koud tot een dikke ruban. Voeg de boter in kleine stukjes toe, terwijl de mixer alles op lage snelheid vermengt. Verhoog de mengsnelheid terwijl alle boter opgenomen wordt. Meng de gesmolten chocolade onder de botercrème. Vul een spuitzak met een gekartelde spuitmond.

Smeer een laagje rode confituur op de cake en bedek met rode vruchten naar keuze. Spuit kleine toefjes citroen-crème op het fruit van buiten naar binnen toe. Versier met rood fruit zoals framboos, blauwe bes of kers. Eetbare bloemetjes zoals vergeet-me-nietjes, kers- of appelbloesem, sering of een groen blaadje citroenmelisse maken de taart extra fleurig.

Tip:

Haal de taart 10 minuten voor gebruik uit de frigo zodat deze makkelijker te snijden is.





A Summer Afternoon Tea in the garden

Bestaat er iets heerlijkers dan zo'n vroege zomerochtend waarbij de ochtend dauw nog over het gras hangt en een staalblauwe hemel een stralende dag aankondigt?

Het tuinmeubilair wordt van spinnenwebben ontdaan en de thee wordt in de tuin geserveerd. De theetafel, met een luchtig kanten tafelkleed, staat op een lommerrijke plek waar een zomers briesje de nodige verkoeling brengt. Uitbundige zomerboeketten van roos, hortensia en vlinderstruik worden decoratief in oude theekannen geschikt. Eenvoud siert. De zomer is het seizoen om volop te genieten van een cream tea met warme versgebakken scones met een dikke laag kersenconfituur en een rijke clotted cream, om je tanden te zetten in een taartpunt kersenbavarois gecombineerd met een bloemig geurende groene thee met verse rozenblaadjes, indien nodig subtiel gezoet met een scheutje rozensiroop en bij voorkeur geserveerd in delicate porseleinen theekopjes.

Een zomerse afternoon tea is een hulde aan de smaken van het seizoen: kersen, frambozen pruimen, rozen, kruiden en bloemen spelen de hoofdrol op het menu. Er is een heerlijke jam van dieprode kersen met lavendelbloemetjes, de rozenpracht wordt verwerkt in rozensiropen en -geleien, frambozen worden ingevroren om een smaakvol theeperitiefje te koelen... Mijn keuken draait in de zomer op volle toeren om de heerlijkste geleien en confituren te maken, zoete siropen te bottelen en geurige kruiden te drogen om hun zonnige aroma te bewaren voor later. De zomertuin schenkt naast aromatische kruiden ook heel wat eetbare bloemen. Hoe prachtig zijn hun vormen, geuren en kleuren op een heerlijke taart. We gebruiken bloemen graag als decoratie, maar vergeten al te vaak dat honderden soorten ook eetbaar zijn. Bloemen kunnen overheerlijk smaken en zijn nog gezond ook. Door ze te verwerken in bloemengelei of er een lekkere taart mee te decoreren kan ik mensen verleiden om bloemen te eten. Tijdens de afternoon thee genieten mijn gasten met volle teugen van de natuur in de natuur. Het laadt de batterijen weer helemaal op. Wat hou ik van de zomer!



Menu voor een Summer Afternoon Tea in the Garden

Aperitief Lady in Red

gezoet met rozensiroop en afgewerkt met rood fruit

Rozensiroop

Pluk de rozenblaadjes wanneer de dauw is opgedroogd en de roos heerlijk geurt. Hoe mooi de roos ook is, wanneer ze niet geurt, zal ze ook geen smaak hebben. Verwijder de groene rozenvoet en de witte of gele onderste delen van de bloemblaadjes want die kunnen bitter smaken.

In principe zijn alle rozen eetbaar op voorwaarde dat ze niet bespoten zijn én heerlijk geuren. Wat je nu ruikt, proef je later in je rozengelei, siroop of taartbeslag want rozen smaken zoals ze geuren. Een bos rozen uit de winkel kan je niet culinair gebruiken, want die zijn behandeld met een cocktail van pesticiden. Ze hebben ook geen geur. Niet-geurende rozen blijven langer in knop, wat commercieel interessant is, maar het maakt ze culinair onbruikbaar.

Witte rozen – zoals de klimroos Madame Alfred Carrière of de heesterroos Winchester Cathedral – kunnen fantastisch geuren en smaken maar geven een grijzige kleur in rozengelei en -siroop. Dit kan je eenvoudig oplossen door een of twee rode rozen toe te voegen aan de witte rozenblaadjes. De perfecte kandidaten zijn Madame Isaac Pereire; een bourbonroos met roze-rode tot lila bloemen, Souvenir du Docteur Jamain; een rood-paarse roos met een zeer goede en zware geur of William Shakespeare; een krachtig groeiende Engelse roos met een heerlijke rozengeur.

Bereiding

Snij een biocitroen in schijven. Schik de schijven tussen de rozenblaadjes. Verwarm 1 liter water tot 70 °C en overgiet de rozenblaadjes tot ze net onder staan. Dek af en laat een nacht trekken. Zeef het mengsel de volgende dag door een neteldoek of puntzeef. Knijp de bloemen daarbij goed uit om alle aroma in het vocht te krijgen. Voeg een halve kilo rietsuiker en het sap van een citroen toe. Breng aan de kook. Giet in kleine potjes en laat omgekeerd afkoelen. Rozensiroop is een heerlijke zoetstof voor thee, maar is ook lekker in yoghurt, op havermout of bij roomijs.





Golden Dragon

met hartige scone met gerijpte kaas, verse bieslook en bladpeterselie, topping van mascarpone met yoghurt, ei, sjalot en verse bieslook

Hartige scones met gerijpte kaas, verse bieslook en bladpeterselie

Ingrediënten (voor 15 scones)

450 g zelfrijzende bloem
150 g ijskoude boter in stukjes
1 theelepel bakpoeder
2 snuifjes zout
2 snuifjes zwarte peper
125 g geraspte cheddar (en wat extra kaas om de scones te bestrooien)
1 grote soeplepel verse bieslook (fijngesneden)
1 grote soeplepel platte peterselie (fijngesneden)
2 grote eieren
110 ml karnemelk
1 ei (losgeklopt)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Giet de bloem in de kom van de foodprocessor en voeg de koude boter, het zout en de peper toe. Laat de foodprocessor kort mixen totdat de bloem en boter mooi verdeeld zijn. Mix de karnemelk met de eieren en de fijngehakte bieslook en bladpeterselie. Voeg het mengsel toe aan de bloem en meng er vervolgens ook de geraspte kaas door. Roer met een houten lepel tot het deeg net loskomt van de mengkom. Let op dat je het deeg niet te veel bewerkt. Stort het mengsel op een bebloemd werkoppervlak. Rol het deeg met de deegrol uit tot het 3 cm dik is. Steek met een bebloemde ring van 6 cm diameter de scones uit. Plaats op een bakblik en laat genoeg plaats tussen de scones. Bestrijk ze voor het bakken met losgeklopt ei, bestrooi met een snuifje zwarte peper en wat cheddar. Bak 10 min in de voorverwarmde oven tot ze bovenaan goudbruin zijn.

Topping van mascarpone met yoghurt, ei, sjalot en verse bieslook

Ingrediënten

250 g mascarpone
3 soeplepels volle yoghurt
limoensap
peper en zout
2 eieren
1 sjalot
1 grote soeplepel verse bieslook

Bereiding

Meng de mascarpone met de yoghurt. Breng op smaak met limoensap, peper en zout. Serveer het mengsel op een mooi bordje en strooi er fijngesnipperde sjalot over. Kook de eieren 10 minuten tot ze hardgekookt zijn en koel ze af onder stromend koud water. Snijd het eigeel en eiwit afzonderlijk in kleine blokjes en strooi ze over de sjalot. Werk het geheel af met fijngehakte verse bieslook en versier het bordje met eetbare bloemen, zoals versnipperde goudsbloem (*Calendula officinalis*), smeerwortel (*Symphytum*) en kaasjeskruid (*Malva*).

Tip:

De verse blaadjes van goudsbloem hebben niet heel veel smaak, ze zijn vaag-pittig, maar hun spectaculaire kleur en knapperig-frisse structuur maken veel goed. Gedroogd kunnen de gouden blaadjes voor namaak-saffraan doorgaan.



Mrs Rosie

met een zomerse kersen- en rozenbavaise

Zomerse bavaise van kers en roos op een krokante bodem van Amarettikoekjes

Ingrediënten bavaise (voor 10 personen)

350 g kersensap
50 g suiker
3 soeplepels rozensiroop (zie p 51)
12 g gelatine
0,5 l room van 40%

Ingrediënten bodem

75 g Amarettikoekjes
75 g Petit Beurrekoekjes
75 g gesmolten boter

Ingrediënten afwerking

80 g kersensap
20 g rozensiroop
5 g gelatine
extra kersen

Bereiding krokante bodem

Maal de Amaretti en Petit Beurrekoekjes fijn in de blender. Meng de gesmolten boter onder de koekkrumels. Neem een springvorm van 20 cm diameter en bekleed met bakpapier. Duw de koekjesmengeling goed aan op de bodem van de springvorm en laat opstijven in de koelkast.

Bereiding bavaise

Week de gelatineblaadjes in koud water. Vermeng het kersensap met de suiker en de rozensiroop. Verwarm op zacht vuur tot de suiker net gesmolten is. Knijp de gelatine uit en laat smelten op een zeer laag vuur. Roer de gelatine onder het kersenrozenmengsel. Klop de room lobbige en schep ze onder het mengsel. Schep deze mix op de krokante bodem. Laat opstijven in de diepvries.

Bereiding afwerking

Week de gelatineblaadjes in koud water. Meng het kersensap met de rozensiroop. Knijp de gelatine uit en laat smelten op een zeer laag vuur. Meng met het kersen-rozenmengsel. Giet in een dun laagje op de opgesteven bavaise. Laat minstens 2 tot 3 uur stollen in de koelkast. Halveer de extra kersen en decoreer er de taart mee. Versier verder met kleine roosjes zoals Bouquet Parfait, lavendel of bloemenroosjes van de vlinderstruik.



Autumn Tea

De droge warme zomerdagen worden door tintelend frisse lucht en nevels verdreven. Rode, bruine en gouden tinten vervangen het zomer-groen. De dagen worden weer korter. De herfst hangt in de lucht.

Een vlucht eenden vliegt op van de vijver, de herfstframbozen doen de takken doorhangen en in de boomgaard vragen de laatste appels en peren om verwerkt te worden in geurige taarten met kaneel en andere kruidige smaakmakers. We hebben appels en peren geoogst en tot sap geperst. De vaatjes appel- en perensap staan mooi in het gelid in de kelder.

Een rozig blosje verschijnt op de kweepeer, de dikke goudbruine mispels en helrode rozenbottels smeken om onze aandacht. Deze smaakvolle vruchten zitten boordevol zomerse vitaminen die ons straks zullen helpen om de koude winterdagen door te komen. De dahlia's bloeien nog uitbundig en samen met de herfstasters en -anemonen brengen ze bonte najaarskleuren op de theetafel. Ook okkernoten, kastanjes, sparappels en bemoeste takken geven de tafel een herfst allure. We steken na lange tijd de haard weer aan en dekken de theetafel vanaf nu opnieuw gezellig binnen.

Warme scones met chutney en rozenbotteljam doen het huis heerlijk geuren. Het is de gepaste tijd voor een geurig kopje donkere oolongthee of een dieprode besseninfusie. Ieder jaar tover ik de herfsttuin nog een laatste keer om tot theetuin met een theebar en een assortiment aan huisgemaakte taarten. In deze open tuin kan je vrij in en uit om te genieten van de laatste najaarszon of bij valavond gezellig te keuvelen rond de warmte van een vuurschaal. De herfst is het uitgelezen moment voor een kruidige Autumn Tea. Aan de lange gastentafel is het stijlvol genieten van de herfstooogst in lekker gebak, geleien, warme scones en natuurlijk ook hartverwarmende theeën.



Japanse Genmaicha

met finger sandwiches
met gerookte zalm, cream cheese
en zoetzure komkommer

Brood

Ingrediënten voor de finger sandwiches

500 g bloem
(Ik gebruik voor deze donkere finger sandwiches de Tiengranenmengeling van FlourPower)
250 ml lauwwarm water
10 g droge gist
1 soeplepel olijfolie
1 koffielepel zout

Bereiding

Giet het water in de mengkom van de keukenrobot. Voeg de droge gist, bloem, olijfolie en zout toe. Laat de machine 10 minuten kneden tot een soepele deegbal ontstaat. Leg het deeg in een broodvorm en laat het een half uur rijzen op een warme plaats. Dek af met een vochtige theedoek om uitdrogen te voorkomen. Bol het deeg op en leg het met de naad of het broodslot naar onder in de broodvorm. Laat nog eens 20 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 180 °C en bak het brood in (ongeveer) 45 minuten gaar.

Tip:

Perfect gebakken brood klinkt hol als je op de onderkant klopt.

Cream cheese of kruidenkaas met verse tuinkruiden

Ingrediënten

500 g volle kwark
1 teentje knoflook
Scheutje citroensap
1 eetlepel olijfolie
Zwarte peper en zeezout
Verse platte peterselie, bieslook, oregano of marjolein (gebruik de kruiden die je nog in de tuin staan hebt en die je zelf lekker vindt).

Bereiding

Hang een zeef in een grotere kom en bedek met een theedoek. Laat de kwark hierin een volledige dag of nacht uitlekken (bij voorkeur in de koelkast). Pers de knoflook bij de stevige kwark en meng er het citroensap en de olijfolie onder. Hak de verse kruiden fijn en vermeng met de kwark. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en zeezout.

Zoetzure komkommer

Ingrediënten

Komkommer
Peperbollen en kruidnagel (eventueel jeneverbessen)
Verse kruiden zoals laurier, (citroen)tijm, salie
1 deel inmaakazijn
½ deel water
¼ deel suiker

Bereiding

Was de komkommer en snijd deze met de keukenmandoline in dunne plakjes. Vul de bokaaltjes afwisselend met komkommerschijfjes, enkele peperbollen, 1 kruidnagel, 1 laurierblaadje, enkele takjes (citroen)tijm en een tweetal salieblaadjes. Breng azijn, water en suiker in de juiste verhouding samen aan de kook. Overgiet de komkommerschijfjes met het azijn-suikermengsel. Sluit het deksel en laat omgekeerd afkoelen.





De theemelange Black Knight met carrot cake of pruimen-rozenbottel crumblecake

Pruimen-rozenbottel crumblecake met custard

Ingrediënten cake (voor 10 personen)

125 g zelfrijzende bloem
125 g zachte ongezouten boter
125 g rietsuiker
2 eieren op kamertemperatuur
8 pruimen
1 soeplepel rozenbottelpittenpoeder

Tip:

Hoe rozenbottelpittenpoeder maken?
Spoel rozenbottelpitjes zorgvuldig tot alle haartjes weg zijn. Rooster de pitjes in de oven (op max 40 °C) of rooster ze in een droge koekenpan. Als ze krokant en droog zijn, kan je ze tot poeder mixen in de blender. Het poeder zit boordevol vitamine C en smaakt heerlijk naar vanille.

Ingrediënten crumblelaag

30 g boter
60 g zelfrijzende bloem
60 g rietsuiker
30 g gehakte okkernoten (optioneel)

Ingrediënten custard

1/4 l volle melk
1/4 dl room
1 vanillestokje of 1 zaadrokje foelie
4 eidooiers
1 koffielepel maïszetmeel
25 g suiker

Bereiding cake

Verwarm de oven voor op 180 °C. Mix de boter met de suiker in de keukenrobot tot een lichte, luchtige massa. Voeg 1 ei toe en mix totdat het ei volledig is opgenomen, voeg pas dan het volgende ei toe. Het beslag moet een mousse-achtige structuur krijgen. Zeef de bloem samen met het rozenbottelpittenpoeder en spatel voorzichtig onder het beslag.

Bereiding crumble

Smelt de boter. Meng bloem en suiker in een kom en voeg de gesmolten boter toe. Roer met een vork tot een kruimelige textuur ontstaat. Voeg eventueel de gehakte okkernoten toe. Vet een springvorm van 20 cm in. Bebloem lichtjes. Klop het teveel aan bloem uit de vorm. Giet het beslag in de vorm en leg er de halve pruimen bovenop. Strooi de crumble over de pruimen. Bak gedurende 45 minuten in de oven totdat de cake gaar is en het kruimellaagje mooi goudbruin is. Laat de cake zeker 15 minuten afkoelen. Maak ondertussen de custard.

Bereiding custard

Verwarm de melk met de room en het vanillestokje in een steelpan. Klop de eidooiers los met maïszetmeel en suiker. Schenk het melk-roommengsel in een dunne straal bij de eidooiers en blijf roeren met een garde. Schenk het mengsel terug in de steelpan en zet op een laag vuur. Blijf voortdurend roeren tot de custard indikt. Schenk in een glazen kan en serveer bij de lauwe pruimen-rozenbottel crumblecake.

Tip:

Spoel het vanillestokje na gebruik voorzichtig af en dep het droog. Stop het in de suikerpot om zo je eigen vanillesuiker te maken.





Van salon naar tearoom en hotel

De manager van de Londense **Aerated Bread Company** kwam in 1864 op het idee om klanten naast broodjes ook een gratis kopje thee aan te bieden. Deze tearooms werden een succes, want ze maakten het mogelijk dat dames van stand zonder escorte veilig konden uitgaan terwijl hun reputatie niet geschaad werd. De A.B.C. stampte al snel een keten van tearooms uit de grond waar dames alleen of in het gezelschap van andere dames een maaltijd konden nuttigen. De tearooms werden veilige toevluchtsoorden in de Victoriaanse tijd.

Het idee werd al snel nageaapt. Ook warenhuizen boden hun deftig publiek al snel een afternoon tea met muzikale omlijsting aan. De thé dansant was geboren. Een orkest speelde luchtige muziek waarop dames in ragdunne gewaden met hun danspartners walsten. Het dansen werd regelmatig onderbroken voor een kopje thee en een taartje. Elegantie was het sleutelwoord, hoeden en handschoenen waren verplicht. Theedrinken was een trendy gebeuren en werd een metafoor voor beleefd gedrag. De theeceremonie was het moment om te koketteren met goede manieren en een verfijnde smaak. Het serveren van de afternoon tea begon dus als een huiselijk fenomeen, maar werd aan het einde van de negentiende eeuw overgenomen door de grote hotels die in heel Groot-Brittannië opkwamen. De afternoon tea werd tot in de verste uithoeken van het Britse Rijk geserveerd.

Ook vandaag nog bieden de 'betere' hotels gasten en klanten een uitgebreide afternoon tea aan. Het is het uitgelezen moment om bij te praten met vrienden en vol overgave te genieten van de kleine dingen. Vandaag de dag lijken de hartige en zoete gerechtjes soms belangrijker dan de thee zelf. Het is dan ook aan de theesommelier met zijn keuze voor passende theeën bij de gerechten, om de thee terug op het voorplan te brengen.

Theezetten volgens de regels

Traditioneel werd thee steeds in het bijzijn van de gasten bereid. Het was een ritueel waarbij de gastvrouw kon laten zien hoe goed ze de kunst van het theezetten beheerste. Moeders trainden hun dochters in deze kunst.

Alle attributen om thee te zetten en te serveren moesten volgens de etiquette op een dienblad geplaatst worden: de theeketel (om het water aan de kook te brengen), de thee- en suikerpot, de melkkan, de kopjes en schoteltjes, de *slop bowl* en het kistje met de verschillende theeën.

Taartbordjes en zoetigheden werden op tafel uitgesteld zodat de gasten zichzelf konden bedienen, terwijl de gastvrouw de ceremonie van het theezetten en uitschenken voor haar rekening nam. De thee werd bewaard in een mahoniehouten theekistje waarvan alleen de vrouw des huizes de sleutel had. Nadat het slot van het theekistje was geopend werd de kostbare thee – vaak verschillende soorten – in een speciale kom gemengd.

Op een 'theelichtje' stond een sierlijke zilveren theepot waarin de thee kon trekken. Het beste zilver en porselein konden op deze manier geëtaleerd worden en bovendien was het het uitgelezen moment voor een gastvrouw om uit te pakken met haar zin voor etiquette en goede manieren. Bedienden waren bij het theezetten niet aanwezig, het was de dame des huizes die alles organiseerde. Op sociaal vlak was het uitermate belangrijk om gezien te worden aan de 'juiste' theetafel en deel uit te maken van het 'juiste' theegezelschap.

A Tea Party, or English Manners and French Politeness.



A Frenchman not aware of the custom, constantly returned his cup without the spoon in it which being immediately replenished by the Lady of the house, he thought it a privilege of politeness to drink the contents which he continued to do, to the great surprise of the company until he perceived the Lady passing out the 14th cup, when he rose in great agony and cried Ah! Madame excuse me I can take no more...



A Winter's Tea Tale

Een fijn laagje rijm maakt van spinnenwebben de prachtigste kant. De uitgebloeide zaaddozen in de bloemenborder en de pruikenbollen van Clematis lijken wel wit bepoederde kerstdecoraties. In de waterton speuren winterkoninkjes en roodborstjes naar wat water dat nog niet bevroren is. De voedertafel vol zaden en nootjes wordt druk bezocht door een kolonie mezen. Hoe fascinerend kan een blik naar buiten zijn? Bij de minste beweging vliegen de wintergasten verschrikt op om zich te verschuilen in de groenblijvende taxushagen. Het is een kat-en-muis-spelletje dat de hele dag doorgaat. In de haard knettert een houtvuur dat de vrieskou buitenhoudt. Onze jachthond ligt languit te genieten. Hij is met geen stokken buiten te krijgen.

Straks komen gasten aanschuiven aan een feestelijk gedekte theetafel. Het aroma van versgebakken scones vermengt zich met de geur van fris dennengroen. De flakkering van de kaarsen in de kristallen kandelaars wordt weerkaatst door de zilveren taartvorkjes. De verse gelei van rozemarijn en romige lemon curd smeken om warme scones. Hoewel die laatste met een lepeltje karmozijnrode druivengelei met cava en roos ook ronduit goddelijk smaken. Geurige kruiden als kardemom, kruidnagel, kaneel en gember geven smaak aan het warme appelsap dat als aperitief geserveerd wordt. Een rijkelijke chocoladetaart is bestrooid met granaat-appelpitjes die als rode robijnen de slagroom kleuren. De glazen theekan staat op een warmhouder. Het theelichtje geeft de gouden inhoud een warme gloed. Een kopje zwarte thee verwarmt straks de innerlijke mens.

De winter is het seizoen van genieten en tot rust komen. Net zoals de wintertuin, die helemaal ingedommeld lijkt, maar kracht verzamelt voor het komende lentegeweld. In de winter genieten we des te meer van gezellig samenzijn rond een rijkelijke (thee)tafel. Binnen enkele weken wordt de kerstboom weer versierd en dan is genieten van een Christmas Tea helemaal het einde. Zoek een comfortabele zetel, neem een goed boek ter hand en geniet van een kopje zwarte thee of een kruidige infusie ... lezen hoeft niet echt, staren in de vlammen van de haard heeft een even heilzame uitwerking. Meer moet dat niet zijn.

Aperitief

Warm appelsap met kruideninfusie Winter Garden

Ingrediënten

1 soeplepel (ongeveer 10 g) melange Winter Garden
1 liter troebel appelsap

Bereiding

Voeg 1 soeplepel Winter Garden bij het troebel appelsap. Verwarm op een zacht vuur tot maximum 70 °C (niet koken!). Laat minstens 5 minuten trekken. Langer mag, het maakt de smaak enkel rijker. Houd het deksel op de pot om te voorkomen dat de kruidige aroma's van de specerijen vervliegen. Serveer in een mooi geslepen glas met een half schijfje sinaasappel waarin een kruidnagel of een takje rozemarijn is geprikt.

Als alternatief voor appelsap kan ook een kruidige rode (Rhône)wijn gebruikt worden, door zijn zoete specerijssmaak is Rhônewijn een perfecte match met de toetsen van rozenbottel, hibiscus, zoete sinaas-appelschil, kruidnagel, gember en kaneel in de Winter Garden melange.

Het appelsap kleurt prachtig rozerood door de hibiscus en geurt hemels dankzij de kaneel en kruidnagel. Een instant verwarmend aperitiefje voor de koude wintermaanden.

Appelsap van eigen oogst

In het voorjaar van 2011 hebben wij, in samenwerking met Regionaal Landschap Houtland, 13 oude rassen hoogstam fruitbomen geplant in onze schapenweide. De namen alleen al spreken tot de verbeelding: Saint-Mathieu, President van Dievoet, Légipont, Keuleman, Early Rivers, Reinette Hernaut, Altesse Double, Bon Chrétien Williams, Reinette de Waleffe, Radoux, Franse Bellefleur Double...

In het voorjaar is het volop genieten van de bloesempracht, in de zomer buigen de takken door onder het gewicht van al het groeiende fruit, in het vroege najaar kan geogst worden en in de wintermaanden kan (na)genoten worden van het sap.

Dat deel van onze appel-, peren- en kersenoogst dat we niet vers kunnen eten of verwerken in taarten, laten we persen bij Thijs en Célien Tanghe van de Houtlandse Tuinsappen (Beernem). Zij waren pionier in het mobiel persen van fruit tot sap. Ondertussen bestaat hun bedrijf 10 jaar. De appels en peren gaan in een wasbak en worden vervolgens met schil en pitten versneden. Dit mengsel wordt geplet waarbij het sap wordt opgevangen. Het sap wordt gepasteuriseerd door het te verhitten tot 80 °C. Vervolgens wordt het in 5-literzakken gepompt. Zo kan het tot twee jaar na het persen bewaard worden, maar zo'n lang leven is dit heerlijke sap hier meestal niet beschoren.



Rosemary Apple Cake (voor 8 personen)

Ingrediënten voor de appelvulling

1 grote stoofappel (geschild en in stukjes gesneden)
½ soeplepel verse rozemarijn (fijngehakt)
1 koffielepel kokosbloesemsuiker
sap van ½ limoen

Ingrediënten voor het cakebeslag

175 ml melk
1 soeplepel verse rozemarijn (fijngehakt)
225 g zelfrijzende bloem
snuifje zout
100 g ongezouten roomboter op kamertemperatuur
100 g kokosbloesemsuiker
2 eieren

Bereiding

Stoof de appel met de verse rozemarijn, kokosbloesemsuiker en het limoensap. Laat de stukjes zacht garen, maar kook ze niet tot moes. Laat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Beboter en bebloem een cakevorm.

Verhit de melk met de fijngehakte rozemarijn kort onder deksel en laat afkoelen. Klop de boter met de suiker tot een smeug geheel. Voeg de eieren één voor één toe en laat romig kloppen. Meng afwisselend de bloem met het snuifje zout en de kruidenmelk door het beslag. Doe de helft van het beslag in de bakvorm.

Vul met de zachte appelstukjes, maar zorg ervoor dat het moes niet tot aan de rand van het bakblik komt. Zo voorkom je dat de cake aan het bakblik kleeft. Giet er de andere helft van het beslag op en strijk glad. Bestrooi met een beetje rietsuiker en duw een mooie tak rozemarijn lichtjes in het beslag. De rozemarijn zal zijn rijke olie afgeven aan het binnenste van de cake tot bij de appelstukjes.

Bak gedurende 45 minuten. Laat in het bakblik afkoelen op een rooster. Ontvorm als de cake helemaal is afgekoeld. Om de cake gemakkelijk in plakjes te snijden, haal je het rozemarijntakje er best af.

Wat is kokosbloesemsuiker?

Kokosbloesemsuiker is een 100% onbewerkte, ongebleekte en ongeraffineerde suiker die uit de nectar van de kokosbloesem gewonnen wordt. Het heeft een hoge nutritionele waarde en bevat kalium, magnesium, zink en ijzer en is een natuurlijke bron van vitamines B en C. Doordat deze suiker tijdens het productieproces nooit verhit wordt, blijven deze belangrijke voedingsstoffen behouden. Kokoszuiker heeft een glycemische index van 35, te vergelijken met die van de meeste groenten en fruit. Ter vergelijking: gewone tafelsuiker heeft een GI tussen 65 en 70. Hierdoor zou kokosbloesem een trage suiker zijn, met minder sterke schommelingen in de suikerspiegel als gevolg. Ook zou je er langer energie uithalen, hoewel dat laatste door sommige voedingsdeskundigen in twijfel wordt getrokken.

Ik gebruik deze suiker in ieder geval graag in gebak of in bepaalde bloemengeleien (zoals magnolia) of wanneer ik gelei maak van de theemelange met rooibos. Kokosbloesemsuiker zorgt voor een verfijnde, lichte karamelsmaak en ik ervaar dat ik er minder van moet gebruiken voor een voldoende zoet effect. Voor gebak of gelei met een lichtere kleur is deze suiker minder geschikt omdat er tijdens het bakken of bereiden een karamelachtige kleur ontstaat. Bij een verfijnde, delicate gelei van rozen, siringen of meidoornbloesems is het gebruik dus minder aan te raden.



