

Diversen, Pruim

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 17:30

Diverse gerechten waarin pruimen zijn verwerkt

=====

Pruimencharlotte

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 17:36

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1 kg pruimen,

Oud brood zonder korst,

50 g amandelen,

2 eieren,

1 dl koffieroom,

100 g suiker,

Boter of margarine

Bereidingswijze:

De pruimen wassen, halveren en ontpitten.

Een vuurvaste schotel met boter of margarine insmeren en met sneetjes oud brood voeren.

De pruimen met gehakte amandelen in de schotel scheppen en het mengsel met aaneengesloten sneetjes brood bedekken.

De eieren met de suiker loskloppen, met koffiemelk vermengen en over de sneetjes brood in de schotel gieten.

Het vocht even laten intrekken.

De schotel in de oven verwarmen en goudbruin laten kleuren.

=====

Pruimengruwel

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 17:42

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

100 g parelgort,

Rijst of havermout,

500 g pruimen,

1 liter water,

Pijpkaneel of citroenschil,

Wat bessensap,

100 g suiker

Bereidingswijze:

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 18:57

De gort wassen, een nacht weken (bij vloggort e.d. is dit niet nodig) en met het weekwater en pijpkaneeel of citroenschil gaar koken.

De pruimen op het laatst mee laten koken.

De gruwel afmaken met bessensap, citroensap en suiker.

Het gerecht warm of koud opdienen.

Ook allerlei andere vruchten zijn hiervoor heel geschikt, al of niet in combinatie met wat krenten en rozijnen.

=====

Schuimomelet met pruimen

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 20:44

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

4 eieren,

25 g suiker,

Wat zout,

Boter of margarine,

Poedersuiker,

500 g pruimen

Bereidingswijze:

De eieren splitsen, de dooiers glad roeren met de suiker en wat zout, en de eiwitten zo stijf mogelijk kloppen.

De dooiers voorzichtig door het eiwit mengen en dit mengsel in de beboterde koekenpan gieten, op een vlamverdeler zetten en de omelet op een heel zacht vuurtje onder een ingevet deksel gaar en luchtig laten worden.

Op de ene helft van de omelet de gestoofde verse pruimen leggen, waarvan het vocht is gebonden met wat aangemaakt aardappelmeel.

De omelet dubbel slaan en er dik poedersuiker over strooien.

Eventueel met een ijzeren breinaald of satéhpén, waarvan het uiteinde in de gasvlam roodgloeiend is gemaakt, ruiten branden in de poedersuiker, die dan bruin karameliseert.

=====

Beschuit met pruimen

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 20:57

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

4 blauwe pruimen,

4 gele pruimen,

4 of 8 beschuiten,

2 dl water,

80 g suiker,

Sap van 1/2 citroen,

Aardappelmeel,

1/8 l slagroom,

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 18:57

Basterdsuiker

Bereidingswijze:

De pruimen wassen, halveren en ontpitten.

Het water met de suiker en het sap van een halve citroen aan de kook brengen.

De gehalveerde pruimen in dit suikerstroopje een paar minuten tegen de kook aanhouden.

De pruimen met een schuimspaan uit het vocht nemen en laten afkoelen.

Het stroopje met wat aangemengd aardappelmeel binden.

De beschuiten op een schotel rangschikken en ze met de pruimenhelften bedekken.

Het gebonden sausje over de vruchten gieten.

De room met wat basterdsuiker stijfkloppen en er de beschuiten mee garneren.

Klapstuk met pruimen

Geschreven door Erwin - 27/04/2014 11:11

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

500 gram gedroogde pruimen

2 deciliter rode wijn

1 eetlepel kruidenazijn

Water

1 Deciliter azijn

Laurier, peterselie, selderij, tijm

500 gram klapstuk

Zout en peper

5 uien

1 eetlepel bloem

50 gram boter

1 eetlepel bruine suiker

Bereidingswijze:

Zet de pruimen een avond van tevoren in de week met 1 deciliter wijn en 1 eetlepel kruidenazijn, met water aangevuld tot ze net onder water staan.

Breng 1 deciliter wijn en 1 deciliter azijn met de kruiden aan de kook.

Wrijf het vlees in met zout en peper en leg ze in de pan, laat het dan gedurende zuur zachtjes koken.

Fruit de in ringen gesneden en met bloem bestoven uien in de boter lichtbruin.

Doe dan de uien bij het vlees en laat alles nog een half uurtje doorsudderen.

Kook intussen de pruimen in eigen weekvocht gaar en doe de bruine suiker erbij.

Dien het vlees op in het kooknat en geef de pruimen er eveneens warm bij in eigen stoofvocht.

Gekookte aardappelen maken de maaltijd compleet.

Pruimenslofjes met passievruchtencoulis

Geschreven door Erwin - 07/09/2014 13:52

Ingredienten:

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 18:57

Voor 4 stuks

4 plakjes (roomboter)bladerdeeg, ontdooid
4 eetl. jam naar keuze
8 pruimen, zonder pit, gehalveerd of in vieren
1 ei, losgeklopt
ij eetl. suiker
2 passievruchten
100 ml sinaasappelsap
2 eetl. gehakte munt of citroenmelisse
Bakplaat met bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Leg de plakjes bladerdeeg los van elkaar op de bakplaat en verdeel de jam erover.

Leg de pruimen erop en laat 2 cm van de randen vrij.

Vouw de zijkanten van de deeglapjes om.

Bestrijk ze met ei en bestrooi met 1 eetlepel suiker.

Bak de pruimenslofjes in het midden van de oven in circa 20 minuten goudbruin.

Lepel intussen het vruchtvlees uit de passievruchten en kook dit met het sinaasappelsap en de rest van de suiker in tot een stroperige saus (coulis).

Neem de pruimenslofjes uit de oven en verdeel de coulis en munt erover.

=====

Pruimenspiesjes

Geschreven door Erwin - 28/09/2017 20:31

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

200 gr geitenkaas

8 plakken rauwe ham of ontbijtkoek

2 verse pruimen of 4 gedroogde

Bereidingswijze:

rol 1 eetlepel zachte geitenkaas in een plakje ham of ontbijtspek, rijg de rolletjes met afwisselend 1/4de pruim aan een spiesje.

Herhaal tot de ingrediënten op zijn en bestrooi met peper naar wens.

=====

Pruimenspekrolletjes

Geschreven door Erwin - 28/09/2017 20:32

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

16 gedroogde pruimen

8 sneetjes ontbijtspek of honingspek

Bereidingswijze:

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 18:57

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Halveer de sneetjes spek en wikkel deze rond de pruim.

Naar believen even besprenkelen met honing.

Schik ze vervolgens op een bakplaat en laat ze 15 min bakken.

=====