

# Volkstuinvereniging "Het Spanningsveld"



## Nieuwsbrief September 2011

In deze nieuwsbrief recepten van producten uit onze eigen tuin. Paprika - (groen-rode-en gele) -ui-tomaten peterselie - rode peper. Ook recepten met de Butternut.



Salsa Criolla

Creole Style  
Relish

Salsa Criolla kan  
worden  
geserveerd met  
gegrild vlees,

gevogelte of vis (het zou geweldig zijn met gebarbecued garnalen) in plaats van of samen met Chimichurri saus. Eerlijk gezegd, het is zo goed, dat je het direct uit de kom zou willen eten, maar het is geweldig op brood of misschien wel meer dan tempere voor een vegetarische optie.

1 rode paprika

1 groene paprika

1 gele paprika

1 middelgrote witte ui

2-3 tomaten

1 / 4 kop verse bladpeterselie

1 / 2 kopje olijfolie

1 / 4 kop rode wijn azijn

1 theelepel zout, of meer naar smaak

1 / 2 theelepel gemalen rode peper vlokken  
(optioneel)

Haal de kern uit de paprika's en snijd ze in kleine dobbelsteentjes. Hak de ui in kleine dobbelstenen, en haal de kern uit de tomaten d en hak deze fijn. Meng de paprika, ui en tomaten in een grote kom, en voeg in de rest van de ingrediënten toe. Roer het goed door elkaar. Laat het geheel paar uur intrekken(roer af en toe om ), en het kan voor 2-3 dagen in de



koelkast bewaard  
blijven

# Pompoenjam of marmelade



1000 gr pompoen, geschild gewogen en in blokjes gesneden. Kern met pitjes verwijderen.  
600 gr suiker  
sap van 1 sinaasappel  
sap van 1 citroen  
200 ml water  
2 kruidnagels  
geraspte schil van een citroen

Alles samen in de pan en aan de kook brengen  
Daarna ongeveer 45 min. laten stoven tot de pompoen gaar is.  
indikken tot de gewenste dikte.



Jam afvullen in schoongemaakte glazenpotjes.

Deksel erop en de pot op zijn kop zetten tot de jam koud is.

Onderaan de pagina heb ik een link van Youtube staan. Daar kun je in een korte versie de handelingen zien.

Hoe schil ik een Butternut?

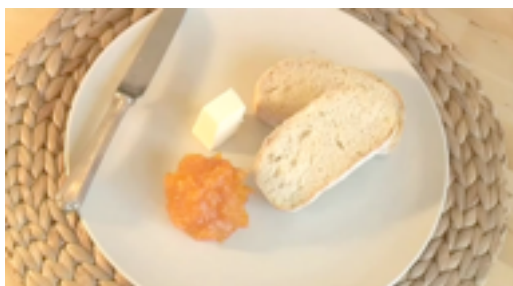
<http://video.about.com/homecooking/Butternut-Squash.htm>



Een video uitleg recept op YouTube

<http://www.videojug.com/film/how-to-make-butternut-squash-marmalade>

Inmiddels heb ik deze jam gemaakt en hij is werkelijk heerlijk.



## Klein pompoencadeautje



### Wat is er nodig :

Kleine pompoentjes of kalebasjes  
Bloemen, besjes en blad naar keuze, in dit geval is alleen Hypericum “Excellent Flair” gebruikt  
Stukje steekschuim  
Eventueel stukje plastic om het steekschuim te omwikkelen.  
Gereedschap; mesje en tang.  
Enkele korte satéprikkers.

### Werkwijze;

Snij het kapje van de pompoentjes af, en bewaar het kapje

Haal de zaden en losse slierten eruit.

Snij de benodigde hoeveelheid steekschuim af, en laat het een poosje in water liggen zodat het zich vol kan zuigen, niet onderduwen o.i.d. Daarna kan hij uit het water gehaald worden.

Om de houdbaarheid iets te verbeteren kan er een stukje plastic om het steekschuim gedaan worden zodat er geen contact is tussen steekschuim en vruchtvlees. Bovenkant moet vrij blijven.

Zorg dat het steekschuim 1 cm boven de rand van de pompoentjes uit komt, en voorkom dat er in het steekschuim geknepen of geduwd wordt.

Snij de hoekige randen een beetje bij met de vorm van het pompoentje mee.

Steek nu de besjes, of ander materiaal mooi verdeeld in het steekschuim.

Neem per kapje/dekseltje 2-3 satéprikkers en plaats het kapje weer op het pompoentje.

