

Algemeen Een shrub is een verfrissend drankje boordevol smaak. Het wordt ook wel 'drinkbare azijn' genoemd. Het is verrassend en heerlijk om te mengen met water voor een **mocktail** maar kan zeker ook in een **cocktail** gebruikt worden.

Je maakt een shrub door vers fruit, zoals bessen, perziken of citrusvruchten, te mengen met suiker. Dit mengsel wordt geplet zodat het fruit zijn sappen afgeeft, waardoor er een geconcentreerde siroop ontstaat.

Als je deze siroop vermengt met azijn, meestal appelciderazijn, dan zorgt dit voor de kenmerkende zure smaak van de shrub.

Maar je kan ook werken met groenten of bloemen, zo doet komkommer het bijvoorbeeld goed in mocktails en rozen geven een heerlijke, verrassende smaak.

Je kan je shrub verdunnen met bruisend water voor een verfrissend sprankelend drankje, of je kan het toevoegen aan cocktails om een unieke en smaakvolle twist te geven. Maar gebruik een shrub ook eens als smaakmaker in een vinaigrette, marinade of zelfs dessert.

Wat de shrub zo heerlijk maakt, is zijn complex smaakprofiel. De combinatie van zoet, zuur en fruitigheid zorgt voor een feest in je mond. Je kan met een shrub alle kanten uit door te spelen met verschillende fruitsoorten, kruiden en azijnsoorten, waardoor er ongelooflijk veel unieke smaken ontstaan.

Quick Rozen Shrub

Voor de **zuurdesembrood workshops** maak ik altijd een paar heerlijke drankjes. Zo maak ik graag de **rozen shrub**, lekker verfrissend en verrassend. Dit is een shortcut die goed werkt, je moet hier geen fruit macereren (laten trekken) maar door de rozensiroop toe te voegen aan een fles cider (appel)azijn heb je altijd je shrub klaar.

Ik heb die fles azijn altijd in mijn kast staan en gebruik die ook om een vinaigrette of ander drankje een speciale toets te geven.

Recept **Rozensiroop**

50 gram rozenblaadjes (verse) of 10g gedroogde rozenblaadjes (bv. Dille&Kamille)

Kookpot met water

1 tl gedroogde hibiscus of een zakje hibiscus thee

300ml water

300g rietsuiker

1 el rozenwater (optioneel, voor extra smaak)

Vorbereiding vd verse rozenblaadjes

Recept

- Spoel de **verse rozenblaadjes** af onder koud water om eventuele vuil of insecten te verwijderen, de gedroogde rozen hoef je niet te wassen.
- Breng in een middelgrote pan ongeveer **350 ml water** aan de kook.
- Voeg de (**verse of gedroogde**) **rozenblaadjes** en de **gedroogde hibiscus** toe aan het kokende water en laat ze ongeveer **3 tal minuutjes sudderen**, tot de kleur van de rozenblaadjes begint te vervagen en het water geurig wordt.
- Zet het vuur uit en laat de rozenblaadjes in het water trekken tot het water volledig is **afgekoeld tot kamertemperatuur**. Dit kan enkele uren duren.
- Giet het **geïnfuseerde rozenwater door een fijne zeef** of kaasdoek in een schone kom om de rozenblaadjes te verwijderen. Druk zachtjes op de rozenblaadjes om alle vloeistof eruit te persen.
- Zorg nu dat je **300 ml rozenwater** hebt om te starten, kookte er te veel vocht weg, dan kan je aanvullen met een beetje water tot 300ml (of weeg de hoeveelheid af en voeg evenveel suiker toe).
- Doe je gezeefde rozenwater terug in de pan en **voeg de suiker toe**, heb je meer water, giet dan niet weg maar zorg dat je evenveel suiker als water gebruikt.
- Verwarm het mengsel op **laag vuur** en roer constant tot de suiker volledig is opgelost. **Zorg ervoor dat het mengsel niet kookt**.
- Giet de **rozensiroop** in een **gesteriliseerde glazen fles** of pot en sluit dadelijk goed af..
- Bewaar de rozensiroop in de koelkast. Het blijft enkele weken tot een maand goed.

Tips **Optioneel:** voeg wat **rozenwater** toe **voor een sterkere rozensmaak**. Voeg het wel pas toe aan afgekoelde siroop, deze bewaart dan misschien iets minder lang..

Nu heb je zelfgemaakte rozensiroop die je kan toevoegen aan limonade, ijsthee of cocktails, of gebruik het als topping voor desserts zoals ijs, pannenkoeken of gebak. Of maak er dus een heerlijke shrub mee.

'Echte' Shrub.

Hieronder een recept van hoe je een echte shrub maakt. Dit zijn de basisverhoudingen van fruit t.o.v. suiker. Met dit recept kan je experimenteren, zolang je deze verhoudingen aanhoudt kan alles!

Recept **Aardbeien shrub**

350g schijfjes aardbei

170g rietsuiker

250 ml appelazijn

(1 eetlepel balsamico azijn, ideaal in deze shrub)

Extra pit?

Voeg dan een dikke draai van de zwarte pepermolen toe

- Doe de aardbeien en suiker in een grote, zeer propere pot die goed afsluit.
- Kneus de aardbeien een beetje en zet een dag (24u) op kamertemperatuur om te macereren (trekken).
- Meng de volgende dag nog even kort en giet dan door een kaasdoek of heel fijne zeef in een voldoende grote kom. Druk de aardbeien aan zodat je alle lekkers eruit drukt.
- Voeg bij je aardbeiensap de azijnen, proef en voeg niet alles toe als je het minder zuur wilt.

Recept vertaald en aangepast aan mijn smaak naar een idee van het boek 'Pickle Juice' van Florence Cherruault.

Copyright: Ann Van Camp

Deel dit recept gerust met anderen. Een **@annkoekepan op Instagram of Facebook is zeer welkom, ik ben je daar erg dankbaar voor!**