De Kweepeer en recepten

Tijdens de herfst- en wintermaanden kan je genieten van kweeperen. Ik heb er elk jaar ongelooflijk veel en deel ze graag uit. Ik stelde dit bundeltje samen om mensen op weg te helpen met wat heerlijke recepten. Maar wat zijn kweeperen eigenlijk en hoe bereid je ze?

Wat zijn kweeperen?

Een kweepeer is een stevige peervormige herfstvrucht met een donzige gele schil. Vaak zijn kweeperen wat hobbelig, waardoor ze er niet altijd aantrekkelijk uitzien. Laat dat je niet tegenhouden, want de smaak én geur zijn fantastisch.

Welke koop je het best?

Tegenwoordig vind je kweeperen gewoon in de supermarkt van oktober tot februari of check eens bij iemand die een kweepeerboom heeft staan. Kies altijd een kweepeer die goed stevig is en een gele schil heeft. Wat bruine plekjes kunnen geen kwaad, groene kweeperen zijn nog niet rijp, maar die rijpen gemakkelijk af thuis, in de fruitmand of in de zon.

Hoe snij je ze gemakkelijk?

Was eerst het donzige laagje eraf met een harde afwasborstel of keukenhanddoek. Gebruik zeker een goed, groot scherp mes om de kweepeer te snijden, want het vruchtvlees kan erg hard zijn. Afhankelijk van de bereiding moet je het klokhuis niet verwijderen. Vaak is het voldoende om het steeltje en kontje eraf te snijden.

Hoe maak je ze klaar?

Hoewel kweeperen eruitzien alsof je er meteen een hapje van zou kunnen nemen is deze vrucht niet rauw te eten. Rauwe kweeperen zijn heel hard en zuur. Je kan ze dus best eerst even pocheren, ik hou ervan dat in de oven te doen. De schil van kweeperen bevat veel pectine, waardoor ze perfect zijn om confituur, gelei of compote van te maken. Ook in combinatie met kaas of vlees zijn kweeperen heerlijk, verwerk ze dus zeker ook eens in een hartige bereiding.

Hoe bewaar je ze?

Rijpe kweeperen blijven in de koelkast enkele weken tot een seizoen goed. Heb je toch een té hard exemplaar gekocht of gekregen? Kweeperen kun je nog enkele weken laten narijpen op een koele, droge plek.
Je kan ze ook rauw invriezen:
Zorg dat je kweeperen geen rotte of beurse plekken hebben, spoel ze af en haal het donslaagje eraf en dep droog met een keukenhanddoek. Snijd ze in partjes, en besprenkel ze met citroensap, verspreid de stukken los van elkaar op een platte schotel en plaats voor ongeveer 3 uur in de vriezer. Zet daarna de stukken in een luchtdicht diepvrieszakje en label met de datum. Ze bewaren bij -18°C voor maximaal 3 maanden. Met een vacuümmachine bewaren ze nog beter.

Recepten

Ovengeroosterde Kweeperen

voor 8 à 10 personen. Je hebt voor dit recept 4u roostertijd nodig.

1,6 kg (ongeveer 4 à 5) kweeperen
400 g rietsuiker
500 g water
optioneel en naar smaak kruiden (zie tips)
Verwarm de oven voor op **200°C.**

- Snij de kweeperen in 4 à 6-8 stukken.
- Neem een grote ovenschotel en doe er de kaneelstokjes, de vanillepeul en -zaadjes (of pasta), de sinaasappelschil, de suiker, het water en de kweeperen in. Leg ze met de snijkant zoveel mogelijk naar beneden.
- Dek voor als resultaat 'zeer zachte kweeperen' af met aluminiumfolie en laat 40 minuten bakken of tot de kweepeer zacht begint te worden.

Variant

- Wil je de mooie, donkere kweeperen, bak dan niet met de aluminiumfolie en laat zo, zonder folie een uurtje bakken op 200°C.
- Verlaag de temperatuur naar 160°C en laat, afhankelijk van welk resultaat je wilt, nog 2 tot 3u garen, terwijl je de siroop af en toe over de kweeperen schept en ze af en toe draait zodat ze gelijkmatig bakken. Ze moeten donkerrood en gekarameliseerd zijn.
- Serveer met vanille-ijs, mascarpone, vanille of gewone yoghurt of geklopte room en geef er wat van de siroop bij.

Tips:

- Geroosterde kweepeer is in de koelkast in een luchtdichte verpakking minstens 3 dagen houdbaar. Lekker bij je ontbijt.
- Gebruik ook eens andere kruiden: kruidnagel, laurierblad of doe het helemaal zonder voor de pure smaak.
- Ook lekker zijn 1 kaneelstokjes (of casia-schors), 1 vanillepeul, zaadjes verwijderd (of 1 tl vanille pasta), 3 reepjes appelsienschil, enkele peperbolletjes, Kardemom
- Je kan deze ook invriezen, ik schat een 3tal maanden, misschien langer.

Kweeperengelei

Dit is een gemakkelijke, 'Nigella way'.
Maakt 2 potten van 350 ml.

2 grote, rijpe kweeperen, fijngehakt (Nigella suggereert met een bijl ;-)
1,5 l water
1400g rietsuiker

- Hak de goed gewassen **kweepeer** in stukken en doe de stukken, met schil, pitjes en al in een grote, diepe kookpot.
- Bedek met **water en de suiker** en breng aan de kook. Kies er ook eens voor om smaak toe te voegen (zie tips).
- Laat een **uurtje op een laag vuur koken** of tot ongeveer de helft ingekookt is.

- Neem een grote kom en zet er een zeef bovenop, giet je gekookte kweeperen door de zeef. Laat even uitlekken, een half uurtje of zo.
- Kook je vocht nog even op zodat het heet in je gesteriliseerde confituurpot kan, sluit dadelijk af met een ijzeren deksel.
- Op een koele, donkere plaats tot zeker een jaar houdbaar.

Tips:

- Het recept van Nigella is heel puur, zonder kruiden. Ik heb graag een smaakje in mijn gelei, ik vind kaneel en vanille heel goed passen bij deze gelei maar zoals bij de ovengeroosterde kweeperen kan je hier ook experimenteren met 1 kaneelstokjes (of casia-schors), 1 vanillepeul, zaadjes verwijderd (of 1 tl vanille pasta), 3 reepjes appelsienschil, enkele peperbolletjes, Kardemom. Bekijk wat jij lekker vindt en experimenteer.

Recept herwerkt door Ann Koekepan naar Nigella uit het boek 'Hoe word ik een goddelijke huisvrouw'.

Kweeperenconfituur

1 kg Kweeperen
500 g rietsuiker
250 ml water
2 citroenen, sap en zeste
Zet bij de start altijd een bordje in de frigo.

- Kies een pan met brede bodem en liefst met dubbele/dikke bodem, zo kan het water sneller verdampen en is je confituur sneller klaar.
- Doe het **water** in de pan en voeg het **citroensap** en de **schil** (van 1 citroen) en **suiker** toe, breng aan de kook en kook ongeveer **15 minuten** op middelhoog/hoog vuur.
- Was de **kweepeer** en rasp ze, dat gaat goed met een kaasrasp met grotere gaten. Rasp tot je bij de harde houtachtige textuur van het klokhuis komt.
- Bewaar het hele klokhuis, de pitjes bevatten veel pectine en helpen bij het stijf worden van je confituur. Zet de klokhuizen in een kaasdoekje dat je met een koordje dichtmaakt.
- Je kan de kweepeer ook in stukjes snijden, afhankelijk of je de confituur liever met kleinere of grotere stukken wilt.
- Snijd de andere **citroen** in plakjes (helften of kwarten).
- Voeg nu de kweepeer en citroen toe aan de siroop en zet je vuur terug wat hoger en roer af en toe zodat de confituur niet aan de bodem aanzet.
- Test of je confituur de juiste dikte heeft. Neem hiervoor **het bordje dat je bij de start in de frigo hebt gezet.** Test door een **lepeltje warme confituur op het koude bord** te laten vallen en na 30 seconden even met je vinger de druppel terug bij elkaar te duwen, rimpelt je plasje confituur dan is die klaar. Als na de kooktijd (volgens de gebruiksaanwijzingen) de confituur nog te vloeibaar is, laat je de confituur nog een tweetal minuutjes verder koken, dat zou voldoende moeten zijn. Als het nog niet indikt, voeg dan een beetje **suiker gemengd met pectine** toe of wat extra zuur.

- Schep de **hete confituur onmiddellijk in de steriele, glazen potten**, gebruik hier een confituurtrechter voor, zo hou je de randen schoon. Vul ze een half cm-tje van de rand, **sluit goed af met het schroefdeksel** en laat afkoelen.
- **Kleef er een etiket met inhoud en datum** op, je kan ze nu minstens 1 jaar op een koele, donkere plaats bewaren of er onmiddellijk van genieten als ze afgekoeld zijn.

Tips:

- Kweepeer moet je niet schillen, gewoon het klokhuis en de pitjes eruit scheppen (snijden), die zijn rijk aan pectine en helpen de jam te geleren maar geven ook een geweldige smaak.

In wijn gekookte kweepeer met salade en blauwe kaas

Dit zalige recept komt natuurlijk van één van mijn favoriete chefs, Yotam Ottolenghi. Een sublieme vondst om ze in rode wijn te koken. Je kan het recept gemakkelijk verdubbelen (de wijn daarom niet, kijk hoeveel kweeperen er in die wijn passen) en de overschotten kweepeer invriezen.

400 ml water
300 g rietsuiker
15 zwarte peperkorrels
4 reepjes bio appelsienschil
2 laurierblaadjes
sap van ½ citroen
200 ml rode wijn
2 middelgrote kweeperen

Dressing:
1 tl grove mosterd
2 tl ciderazijn
4 el olijfolie
zout
zwarte peper

80 g gemengde sla (bij voorkeur een mix van bittere bladeren, zoals radicchio of paardenbloem, en wat peperige bladeren zoals mosterd (mizuna, rucola) en waterkers)
120 g zachte blauwaderkaas, zoals Dolcelatte
60 g walnoten, licht geroosterd (of pistache of andere zachte noten)

Verwarm de oven voor op 140°C.

- Neem een zware pan met een goed sluitend deksel, die je in de oven kunt zetten (ik heb mijn grote gietijzeren Le Creuset pan gebruikt).
- Doe **water, suiker, peper, appelsienschil, laurierblaadjes, citroensap en rode wijn** in de pan en breng aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost.
- Maak ondertussen de **kweeperen** klaar. Snijd ze in vieren, verwijder het klokhuis en bewaar dat. Je hoeft ze niet te schillen, dan behouden ze hun vorm beter.

- Snijd elk kwart in de lengte doormidden, grote kweeperen snij je wat kleiner.
- Doe de kweeperen partjes en klokhuizen in de pan, dek af en zet de pan in de voorverwarmde oven, volgens het recept 2u maar dat vindt ik te lang, check na **1,5 uur** met een mes of de kweeperen zacht genoeg zijn, ze mogen niet uit elkaar vallen. Zo niet, zet ze dan nog een half uur terug in de oven. Haal uit de oven en laat volledig, zonder deksel afkoelen.

De dressing

- Meng voor de dressing **alle ingrediënten** plus 4 eetlepels van het **pocheervocht**. Breng op smaak.
- Leg de slabladeren op een grote schaal, leg de kweeperen partjes erop en voeg de in stukjes gebroken kaas toe.
- Schep de dressing erover en strooi de geroosterde walnoten erover.

Recept bewerkt door Ann Koekepan naar Yotam Ottolenghi uit Plenty

Membrillo

ongeveer 5 x 400g
3 kg kweeperen
600 g rietsuiker
sap van 1 citroen
200 ml water

- Was de **kweeperen** en verwijder het klokhuis. Snij in stukjes van ong. 3 cm. Je zou een 2 kg schoongemaakte kweepeer moeten overhouden.
- Doe de stukken in een grote pan met dikke bodem, voeg de **suiker** toe en zet op middelhoog tot hoog vuur. Roer het fruit af en toe zodat er niets aan de bodem van de pan blijft kleven. Kweeperen zijn vrij hard, in tegenstelling tot andere soorten fruit, zoals aardbeien, perziken of sinaasappels, worden ze minder snel zacht en geven ze niet dadelijk hun vocht vrij.
- Na ongeveer 15 minuten begint de kweepeer te karameliseren, zet het vuur dan lager. Blijf op een laag vuurtje koken voor 1½ uur, roer af en toe,. Na een half uur wordt de kweepeer zacht; na nog een uur zal je een meer donkere pasta krijgen die tot een kwart is ingekookt. Wacht met mixen want dan krijg je een soort opborrelende lava, niet ok en gevaarlijk voor brandwonden.
- Voeg na de kooktijd je **citroensap** en een de 200 ml water toe en kook nog 10 minuten.
- Je **membrillo** is nu klaar.
- Giet in schone, gesteriliseerde potten en sluit dadelijk af. Deze bewaart zeker een jaar.
- Je kan de gelei ook in een ovenschotel, bekleed met bakpapier gieten. Nadat deze is afgekoeld kan je de membrillo mooi in blokjes snijden. Deze blijven in de frigo een maandje goed of je kan deze membrillo invriezen.

Tip:

- Je kunt ook een zachtere, beter smeerbare pasta maken, in plaats van deze stevige gelei. Voeg eenvoudig 2 glazen extra water bij, samen met het citroensap en

pureer met een staafmixer tot een glad mengsel. Kook ook nog een 5 à 10 minuten en giet in gesteriliseerde potten, sluit ook deze dadelijk af.

- Membrillo gaat heel goed samen met kaas - in het bijzonder de Spaanse Manchego-kaas. Membrillo is ook heel lekker met verse platte kaas en olijfolie en kan je gebruiken in cheesecakes.

Veel plezier met de recepten, als je een recept klaarmaakt mag je op sociale media een **@annkoekepan** zetten. Zo word ik verwittigd en kan ik eens komen piepen naar wat jij klaarmaakt, je maakt zo ook wat reclame voor mij, daar ben ik je erg dankbaar voor.
Tot binnenkort! xx
Ps: volg jij mij al op Facebook of Instagram?