

**MADAM CONFITUUR**  
**CONFITUUR,**  
**JAM, GELEI EN**  
**MARMELADE**



*Met Madam Confituur is het elke dag confituurseizoen.  
Dit boek zal jou tal van nieuwe smaken en combinaties  
laten ontdekken. De recepten en onze geleisuikers:  
de perfecte combinatie voor een succesvol resultaat!  
Smakelijk alvast.*

TIENSE SUIKER

COLOFON

© 2018 M-Books | Standaard Uitgeverij nv,  
Rijnkaai 100/A11, B-2000 Antwerpen  
en Katrien Hoebers

[www.standaarduitgeverij.be](http://www.standaarduitgeverij.be)  
[info@standaarduitgeverij.be](mailto:info@standaarduitgeverij.be)

[www.madamconfituur.com](http://www.madamconfituur.com)

[www.tiensesuiker.be](http://www.tiensesuiker.be)

Vertegenwoordiging in Nederland  
New Book Collective, Amsterdam  
[www.newbookcollective.com](http://www.newbookcollective.com)

**TEKSTEN** Katrien Hoebers

**FOTOGRAFIE** Frank Croes en Shutterstock

**FOTO'S OMSLAG** Frank Croes

**OMSLAGONTWERP EN VORMGEVING BINNENWERK** Dominic Van Heupen

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Ondanks alle zorg die aan de samenstelling van de uitgave werd besteed, kan de redactie of de auteur noch de uitgever aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele schade die zou kunnen voortvloeien uit enige fout die in deze publicatie zou kunnen voorkomen.

ISBN 978 90 223 3513 0

NUR 440

D/2018/0034/111

# INHOUD

Voorwoord • 7

---

Wie is wie in confituurland • 8

---

Het juiste materiaal • 9

---

Steriliseren, een must! • 13

---

Fruïtkwesties • 14

---

Fruït- en pectinewijzer • 16

---

Pectine – suiker – zuur:  
een juiste verhouding • 18

---

De juiste volgorde • 20

Confituur maken • 20

Gelei maken • 22

Marmelade maken • 23

---

Voordat je enthousiast  
aan de slag gaat, nog dit • 24

---

Recepten • 26

---

Problemen?

Hier zijn helemaal geen problemen... • 146

---

Register • 150

---

Dankwoord • 159





## ZOMER

---

- Aardbeienconfituur • 29
- Aardbeienconfituur met frambozen • 31
- Aardbeienconfituur met frambozen en honing • 31
- Aardbeienconfituur met balsamico en zwarte peper • 32
- Chutney van aardbeien en courgettes • 32
- Aalbessengelei • 35
- Aalbessen-frambozengelei met rode peper • 35
- Zwardebessengelei • 37
- Confituur van blauwe bessen met vijgen en honing • 37
- Confituur van blauwe bessen met limoncello • 39
- Kruisbessenconfituur met kersen • 41
- Kruisbessenconfituur met gedroogde abrikozen • 41
- Kruisbessenconfituur met Elixir d'Anvers • 42
- Bessenconfituur • 45
- Bessenconfituur met aardbeiendiksap • 45
- Braambessenconfituur met laurier • 47
- Gelei van braambessen met vlierbessensiroop • 48
- Vlierbessengelei • 48
- Frambozenconfituur • 51
- Confituur van frambozen en sinaasappel met Cointreau • 52
- Frambozenconfituur met maraskinokersen • 52
- Pruimenconfituur • 55
- Pruimenconfituur met Piedboeuf • 55
- Confituur van reine-claudes met vanille • 57
- Mirabellenconfituur met appel en amandel • 57
- Abrikozenconfituur • 59
- Abrikozenconfituur met lavendel • 59
- Abrikozenconfituur met amandelen en rozijntjes • 61
- Perzikenconfituur • 62
- Perzikenconfituur met prosecco • 62
- Nectarineconfituur • 65
- Nectarineconfituur met pruim en crème de cassis • 66
- Nectarineconfituur met aardbei en munt • 66
- Kersenconfituur • 68
- Kersenconfituur Mon Chéri-style • 69
- Kriekenconfituur met Irish coffee • 70



*Vijgenconfituur met sinaasappel en pijnboompitten* • 73  
*Vijgen-aardbeienconfituur met Hoegaarden Rosée* • 73  
*Vijgenchutney* • 74  
*FROG-confituur* • 74  
*Meloenconfituur met vijgen* • 76  
*Watermeloenconfituur* • 76  
*Muntgelei* • 79  
*Olijvenconfituur* • 79  
*Chili-jam* • 81

## HERFST

---

*Appelgelei* • 85  
*Appel-perenstroop* • 85  
*Appelconfituur met kaneel* • 87  
*Appelconfituur met kaneel en agavesiroop* • 87  
*Perenconfituur met gember* • 89  
*Perenconfituur met vanille* • 90  
*Perenconfituur met speculaaskruiden* • 90  
*Perenconfituur met vijgen, rozijnen, rum en walnoten* • 92  
*Confituur van gedroogde abrikozen* • 92  
*Druivengelei met cava* • 95  
*Pruimen-druivengelei* • 95  
*Kruidige rodedruivengelei* • 96  
*Kweeperengelei* • 99  
*Pompoen-sinaasconfituur* • 101

## WINTER

---

*Confituur van gele kiwi met rode pompelmoes* • 105  
*Kiwiconfituur met banaan* • 107  
*Confituur van kiwibes met ananas* • 107  
*Bananenconfituur met munt* • 109  
*Bananenconfituur met passievruchten* • 109  
*Ananasconfituur* • 111  
*Ananasconfituur met mango en banaan* • 111  
*Sinaasappelmarmelade* • 113  
*Sinaasappelgelei met rozemarijn* • 114

*Campari-orange-gelei* • 115  
*Marmelade van bloedsinaasappel met frambozen en mango* • 116  
*Pompelmoesgelei* • 116  
*Pompelmoesmarmelade* • 118  
*Citroenmarmelade* • 121  
*Citroenmarmelade met extra citrusvruchten* • 121  
*Veenbessenconfituur* • 122  
*Wortelconfituur* • 122  
*Confituur van rode uien* • 125  
*Confituur van witte uien* • 125

## LENTE

---

*Rabarberconfituur* • 129  
*Rabarberconfituur met blauwe bessen en limoen* • 129  
*Rabarberconfituur met rozemarijn* • 130  
*Rabarberconfituur met abrikozen* • 130  
*Rabarberconfituur met banaan* • 133  
*Rabarberconfituur met banaan en appeldiksap* • 134  
*Rabarberconfituur met aardbeien* • 134  
*Mangoconfituur* • 137  
*Mangoconfituur met kardemom* • 137  
*Chutney van mango en ananas* • 138  
*Mangoconfituur met kriekensap* • 140  
*Mangoconfituur met kriekensap en kokosbloesemsuiker* • 141  
*Paardenbloemengelei* • 143  
*Paardenbloemengelei met cava* • 143  
*Vlierbloesemgelei* • 145  
*Vlierbloesem-abrikozenconfituur* • 145



## VOORWOORD

Hoe leuk is het om je eigen potje confituur, jam, gelei of marmelade op tafel te zetten?

Hééééél leuk, toch?

En of het nu om een klassieke aardbeienconfituur gaat of een spectaculaire perenjam met speculaaskruiden, scoren doe je steeds!

In dit nieuwe boek leer ik je de kneepjes van het vak en neem ik je mee naar de lekkerste klassiekers. Maar er is meer... *much more*...

Madam Confituur is nu eenmaal Madam Confituur... En ik ben niet te stoppen op het vlak van speciallekes. Dat zal je zeker merken.

Bon, genoeg 'ge-voorwoord', het is tijd om je schort voor te binden! Ik wens je alvast bangelijk veel roerplezier!

Plakkende kus,  
Madam Confituur





# CONFITUUR VAN REINE-CLAUDES

*met vanille*

#ZOET #VERFIJND

## VOOR 4 POTJES VAN 230 ML

1 kg reine-claudes (zonder pit) • 350 ml water •  
sap van 1 citroen • 1 vanillestokje • 500 g geleisuiker  
(versie 500 g suiker voor 1 kg fruit)

- › Snijd de pruimen in zeer kleine stukjes, met of zonder schil, dat is je persoonlijke voorkeur.
- › Doe de stukjes pruim samen met het water en het citroensap in een grote kookpot.
- › Halveer het vanillestokje en schraap de vanillezaadjes eruit.
- › Voeg de vanillezaadjes toe aan de confituur in wording. Drop ook het vanillestokje zelf in de kookpot.
- › Breng aan de kook en laat 20 tot 30 minuten zachtjes afgedekt koken tot alles goed mals is. Roer regelmatig in de kookpot zodat er niets aanbakt.
- › Neem de kookpot van het vuur en voeg de geleisuiker toe. Roer, roer en roer nog eens tot de suiker opgelost is.
- › Zet de kookpot weer op het fornuis en breng opnieuw aan de kook. Laat nog 3 minuten flink koken.
- › Check eerst nog even de stolling (zie bladzijde 11).
- › Schuim af met een schuimspaan als dat nodig is.
- › Giet de hete confituur onmiddellijk in propere glazen potjes. Vul ze netjes tot aan de rand.
- › Sluit de potjes onmiddellijk af met een deksel, keer ze om en laat afkoelen.

# MIRABELLEN- CONFITUUR

*met appel en amandel*

#APARTESMAAK #AANRADER

#NUTTY

## VOOR 2 TOT 3 POTJES VAN 230 ML

500 g rijpe mirabellen (zonder pit) • 200 g  
moesappels (zonder schil, zonder klokhuis) •  
1/2 vanillestokje • 2 eetlepel citroensap • 200 ml  
water • 1 eetlepel amandelschaafsel (geroosterd) •  
350 g geleisuiker (versie 500 g suiker voor 1 kg fruit)

- › Snijd de mirabellen in tweeën en de moesappels in stukjes. Halveer het vanillestokje en schraap de vanillezaadjes eruit.
- › Doe de mirabellen, de moesappels, het citroensap, de vanille (zaadjes en leeg stokje) en het water samen in een ruime kookpot. Breng rustig aan de kook en laat 20 tot 30 minuten afgedekt sudderen. Vergeet niet regelmatig te roeren. Merk je dat er te weinig vocht in de kookpot zit, voeg dan gerust een beetje water toe.
- › Neem de pot van het vuur als het fruit goed mals is en doe de geleisuiker erbij. Roer goed om tot de suiker is opgelost.
- › Zet de pot weer op het vuur, breng opnieuw aan de kook en laat 3 minuten stevig doorkoken. Nu is je confituur klaar.
- › Check eerst nog even de stolling (zie bladzijde 11).
- › Schuim af met een schuimspaan als dat nodig is.
- › Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan (zonder boter of olie) en roer het door de confituur.
- › Giet de hete confituur onmiddellijk in propere glazen potjes. Vul ze netjes tot aan de rand.
- › Sluit de potjes onmiddellijk af met een deksel, keer ze om en laat afkoelen.





# APPELCONFITUUR

*met kaneel*

#MINDERZOET #KIDSPROOF

## VOOR 2 TOT 3 POTJES VAN 230 ML

500 g appels (zonder schil, zonder klokhuis) •  
100 ml sinaasappelsap • sap van 1/2 citroen •  
1/4 koffielepel kaneel • 170 g geleisuiker  
(versie 500 g suiker voor 1,5 kg fruit)

- › Snijd de appels in stukjes.
- › Doe de stukjes appel in een ruime kookpot samen met het sinaasappelsap en het citroensap. Laat alles 10 minuten afgedekt pruttelen. Roer regelmatig even in de kookpot.
- › Voeg de suiker en de kaneel toe. Roer goed om.
- › Breng opnieuw aan de kook en laat 4 minuten flink doorkoken.
- › Doe de stollingstest (zie bladzijde 11).
- › Schuim nog even af met een schuimschaan.
- › Giet de hete confituur onmiddellijk in propere glazen potjes. Vul ze netjes tot aan de rand.
- › Sluit de potjes onmiddellijk af met een deksel, keer ze om en laat afkoelen.

# APPELCONFITUUR

*met kaneel en agavesiroop*

#SUIKERARM #KIDSPROOF

## VOOR 2 TOT 3 POTJES VAN 230 ML

500 g appels (zonder schil, zonder klokhuis) •  
100 ml sinaasappelsap • sap van 1/2 citroen •  
1/2 zakje Pec Plus (10 g) • 1/4 koffielepel kaneel •  
170 g agavesiroop

- › Snijd de appels in stukjes.
- › Doe de stukjes appel in een ruime kookpot samen met het sinaasappelsap en het citroensap. Laat alles 10 minuten afgedekt pruttelen. Roer regelmatig even in de kookpot.
- › Strooi vervolgens de Pec Plus en de kaneel over de vruchten. Roer goed om.
- › Breng opnieuw aan de kook en laat 1 minuut flink doorkoken.
- › Voeg net voor het einde de agavesiroop toe.
- › Doe de stollingstest (zie bladzijde 11).
- › Schuim nog even af met een schuimschaan.
- › Giet de hete confituur onmiddellijk in propere glazen potjes. Vul ze netjes tot aan de rand.
- › Sluit de potjes onmiddellijk af met een deksel, keer ze om en laat afkoelen.

### MADAMMENPRAAT

Dit potje zal absoluut meer lijken op compote dan op confituur. Toch zet ik het met heel veel plezier in dit boek. Het smaakt gewoonweg overheerlijk en door de toevoeging van de extra pectine of geleisuiker smeert je het heel gemakkelijk op je boterham.

# POMPELMOES- MARMELADE

#BITTERETOETS #ENGLISHSTYLE

#VERRASSEND

## VOOR 2 POTJES VAN 230 ML

3 tot 4 rode pompelmoezen • sap van 1/2 citroen •  
300 ml water • geleisuiker (versie 500 g suiker  
voor 1 kg fruit)

- › Start met het schrobben van de pompelmoezen. Droog ze goed af. Haal vervolgens je zesteur boven en trek sliertjes schil van de pompelmoezen. Snijd de vruchten daarna doormidden en pers ze uit.
- › Doe de pompelmoeszeste, het pompelmoessap, het citroensap en het water in een grote kookpot.
- › Breng aan de kook en laat 20 tot 30 minuten zachtjes pruttelen met het deksel op de kookpot. De pompelmoeschilletjes moeten zacht zijn.
- › Giet vervolgens de inhoud van de kookpot in een maatbeker en meet de hoeveelheid sap. Weeg 55 gram geleisuiker per deciliter sap af.
- › Doe het sap met de suiker in de kookpot en roer goed tot de suiker opgelost is.
- › Zet de pot weer op het vuur, breng de marmelade in spe opnieuw aan de kook en laat 3 minuten koken.
- › Neem de kookpot van het vuur en doe voor alle zekerheid de stollingstest (zie bladzijde 11).
- › Schuim af met een schuimspaan als dat nodig is.
- › Giet de hete marmelade onmiddellijk in propere glazen potjes. Vul ze netjes tot aan de rand.
- › Sluit de potjes onmiddellijk af met een deksel, keer ze om en laat afkoelen.

## TIP VAN MADAM

De marmelade die ik hier klaarstoom, is zeer fijn en bevat dus zeker geen dikke schillen. Wil je toch voor het iets grovere effect gaan, gebruik dan een dunschiller en snijd de schil vervolgens in reepjes. Tijdens de kookbeurt moet je wel even checken of de schillen voldoende gaar zijn. Anders laat je de marmelade iets langer koken en gebruik je iets meer water voordat je de geleisuiker toevoegt.









# MANGOCONFITUUR

## met krikensap

#VERRASSEND #MINDERZOET

#PERFECTEMIX

### VOOR 2 POTJES VAN 230 ML

360 g vruchtvlies van mango (zonder schil, zonder pit) • 150 ml versgeperst krikensap (eventueel kersensap; mag uit de fles) • geraspte schil van 1/2 biolimoen • 1/2 eetlepel appelazijn • 2 draaien van de pepermolen (zwarte peper) • snuifje zout • 150 g geleisuiker (versie 500 g suiker voor 1,5 kg fruit)

- › Snijd het vruchtvlies van de mango in stukjes.
- › Zwier de stukjes mango, het krikensap en de limoenrasp samen in een kookpot. Laat alles 2 tot 5 minuten afgedekt sudderen.
- › Neem een pureestamper en maak de stukjes fruit extra fijn.
- › Voeg de geleisuiker toe en roer goed om.
- › Breng opnieuw aan de kook en laat 4 minuutje koken.
- › Neem van het vuur en doe de stollings-test (zie bladzijde 11).
- › Schuim nog even af met een schuimschaan indien nodig.
- › En nu is het proeven geblazen. De appelazijn, het zout en de zwarte peper zijn een indicatie. Proef gerust zelf wat je ervan vindt en kruid bij naar je eigen goesting.
- › Giet de hete confituur onmiddellijk in propere glazen potjes. Vul ze netjes tot aan de rand.
- › Sluit de potjes onmiddellijk af met een deksel, keer ze om en laat afkoelen.



# MANGOCONFITUUR

*met kriekensap en kokosbloesem-suiker*

#VERRASSEND #SUIKERARM

#PERFECTEMIX

## VOOR 2 POTJES VAN 230 ML

360 g vruchtvlies van mango (zonder schil, zonder pit) • 150 ml versgeperst kriekensap (eventueel kersensap; mag uit de fles) • geraspte schil van 1/2 biolimoen • 1/2 zakje Pec Plus (10 g) • 1/2 eetlepel appelazijn • 2 draaien van de pepermolen (zwarte peper) • snuifje zout • 60 g kokosbloesem-suiker

- › Snijd het vruchtvlies van de mango in stukjes.
- › Zwier de stukjes mango, het kriekensap en de limoenrasp samen in een kookpot. Laat alles 2 tot 5 minuten afgedekt sudderen.
- › Neem een pureestamper en maak de stukjes fruit extra fijn.
- › Voeg de Pec Plus toe en roer goed om.
- › Breng opnieuw aan de kook en laat 1 minuutje koken.
- › Neem van het vuur en doe de stollings-test (zie bladzijde 11).
- › Schuim nog even af met een schuimschaan indien nodig.

- › Nu mag de kokosbloesem-suiker erbij. Gebruik zeker een zeef en voeg niet alles in één keer toe, want dan gaat de suiker klonteren. Roer stevig om.
- › De appelazijn, het zout en de zwarte peper zijn een indicatie. Proef gerust zelf wat je ervan vindt en kruid bij naar je eigen goesting.
- › Giet de hete confituur onmiddellijk in propere glazen potjes. Vul ze netjes tot aan de rand.
- › Sluit de potjes onmiddellijk af met een deksel, keer ze om en laat afkoelen.

## TIP VAN MADAM

Een nadeel aan confituur maken met kokosbloesem-suiker is de kleur. Vanaf het moment dat je deze suiker toevoegt, verkleurt je fruitmengsel. Het wordt allemaal erg donker. Vandaar dat je kokosbloesem-suiker beter niet kan gebruiken bij bijvoorbeeld een citroenmarmelade of een sinaasappelgelei. Maar met mango's die al een kleurtje hebben door het kriekensap, kan het dus wel.