

# **MADAM CONFITUUR**

# **DE CONFITUURBIJBEL**

De beste confituur, jam, gelei,  
marmelade en chutney maak je zelf!



© 2016, 2026 Manteau / Standaard Uitgeverij nv,  
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen  
en Katrien Hoebbers

www.standaarduitgeverij.be  
info@standaarduitgeverij.be

Vertegenwoordiging in Nederland:  
New Book Collective, Utrecht  
www.newbookcollective.com

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

*Deze uitgave is een gewijzigde herdruk van de oorspronkelijke editie verschenen bij Manteau in 2016.*

*Eerste druk deze uitgave: mei 2026*

Omslagontwerp en vormgeving: Armée de Verre Bookdesign  
Auteursfoto achterplat: Lauren Degryse  
Foto's p. 6, 8, 23, 56, 114, 120, 140, 146, 166, 192, 227, 263:  
Lauren Degryse  
Overige foto's: Frank Croes

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, 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.

Niets uit dit boek mag op enigerlei wijze worden gebruikt of gereproduceerd voor het trainen van kunstmatige-intelligentietechnologieën of -systemen.  
Dit werk mag niet worden gebruikt voor tekst- en datamining (artikel 4, lid 3 Richtlijn (EU) 2019/790).

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 4339 5  
D/2026/0034/284  
NUR 440









# Hallo kroket,

Exact tien jaar geleden schreef ik deze confituurbijbel. Tien jaar... dat kan tellen. In die periode veranderde er ontzettend veel.

Mijn kinderen waren toen vrij van moustaches en baarden en riepen nog gewoon 'mama' in plaats van 'bro'.

Ik vierde dat jaar mijn veertigste verjaardag. We gaan mijn huidige leeftijd in deze herdruk gewoon niet vermelden. Die nieuwe auteursfoto's zijn confronterend genoeg. 😊

Ook de wereld voelde tien jaar geleden iets rustiger aan, al reed ik mijn kroost toen van de ene hobby naar de andere.

Eén ding veranderde gelukkig niet: onze gezamenlijke passie voor de meest delicioze, plakkerige potjes zoet. Gelukkig maar.

Daarom vond ik het hoog tijd om **De confituurbijbel** opnieuw te lanceren.

In deze nieuwe druk geniet je opnieuw van de lekkerste potjes confituur, jam, gelei, chutney en marmelade. Je vindt er zowel de klassiekers in als de meer creatieve recepten.

En of je nu voor het eerst een potje vult of al jaren staat te roeren: dit boek blijft jouw B(est) F(riend) F(orever) in de keuken.

Dus... lieve confiturolog, bind snel je schort voor en stroop je mouwen op.

**It's time to jam!**

**MADAM CONFITUUR**

April 2026



# CONFITUUR VAN BLAUWE BESSEN MET VIJGEN EN HONING

Ik kan er ook niets aan doen, die blauwe kleine mannen zijn verslavend en nog megagezond ook. Dus nog een confituurke ervan maken kan echt geen kwaad. Dit keer gaan we voor een versie met vijgen en honing... Ik waan me alvast in de zevende hemel! Mmmmmm!

## Voor 2 potjes van 230 ml

- ✓ 250 g blauwe bessen (vers of diepvries)
- ✓ 120 g vijgen (met schil, zonder het harde stukje onderaan)
- ✓ 100 ml appelsap
- ✓ sap van 1 limoen
- ✓ 1 eetlepel honing  
(voor de echte zoetebek mag er 1 eetlepelje extra bij)
- ✓ 225 g confituursuiker (versie 500 g suiker voor 1 kg fruit)



EASY



20 MIN.



IDEALE  
MAAND

## AAN DE SLAG!

- › Spoel de blauwe bessen kort onder de kraan, laat ze uitlekken en doe ze in een grote kookpot.
- › Snijd de vijgen in stukjes.
- › Doe de stukjes vijg samen met het appelsap en het limoensap bij de blauwe bessen. Breng aan de kook en laat alles 3 minuten sudderen.
- › Neem een pureestamper en plet het fruit.
- › Haal de pot van het vuur. Doe de suiker erbij en roer goed om tot de suiker is opgelost.
- › Zet de pot weer op het vuur, breng de confituur in spe opnieuw aan de kook en laat 3 minuten flink borrelen.
- › Doe de stollingstest (zie bladzijde 15).
- › Schuim af met een schuimspaan indien nodig.
- › Voeg de honing toe en roer goed om.
- › Doe de hete confituur 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** Voor wie een leuke gezinsuitstap wil maken: er zijn ondertussen ongelooflijk veel zelfpluktuinen in België en Nederland. Zeker eens de moeite waard! Voor een mooi lijstje, surf snel naar: [www.madamconfituur.com/zelfpluktuinen](http://www.madamconfituur.com/zelfpluktuinen)

# ABRIKOZENCONFITUUR

## MET VLIERBLOESEM

Geen luchtverfrissers meer nodig als je dit potje op het menu zet.

Man, man, man, wat een zalige geur!

### Voor 2 potjes van 230 ml

- ✓ 6 vlierbloesemschermen (mag ook iets meer zijn voor extra smaak)
- ✓ 200 ml sinaasappelsap
- ✓ sap van 1 citroen
- ✓ 340 g abrikoos (met vel, zonder pit)
- ✓ 245 g confituursuiker (versie 500 g suiker voor 1 kg fruit)



EASY



20 MIN.  
+ 24 UUR  
RUST



IDEALE  
MAAND

### AAN DE SLAG!

- › Doe de vlierbloesemschermen met het sinaasappelsap en het citroensap in een kom en laat 24 uur afgedekt rusten in de koelkast.
- › Snijd de abrikozen in stukken.
- › Giet het vlierbloesemmengsel door een fijne zeef en zwier het sap bij de abrikozen.
- › Breng de abrikozen met het sap aan de kook en laat 5 tot 10 minuten pruttelen met het deksel op de kookpot.
- › Neem de pot van het vuur wanneer de abrikozen mals zijn.
- › Doe de confituursuiker erbij. Goed roeren is nu de boodschap.
- › Zet de kookpot weer op het vuur en breng opnieuw aan de kook. Tel 3 minuten vanaf het moment dat de confituur goed kookt.
- › Check de stolling (zie bladzijde 15).
- › Schuim af met een schuimspaan indien nodig.
- › 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** Pluk de vlierbloesemschermen bij droog weer, spoel ze niet of zeer kort af en snijd de takjes weg.

# KLAPROZENGELEI

---

Als je mensen vertelt dat je klaprozengelei gemaakt hebt, verklaart 99 procent je voor zot... Ofwel denken ze dat je op zoek gaat naar hogere sferen, ofwel noemen ze je een gifmeng(st)er. Nu, je kan deze Madam gelukkig vertrouwen. Als je de onderstaande verhoudingen respecteert, zal je geen roze olifantjes tegenkomen, noch aan een enkelband moeten wennen.

---

## Voor 4 potjes van 230 ml

- ✓ maximaal 20 g blaadjes van klaprozen (ongeveer 2 handjes)
- ✓ 1 l kokend water
- ✓ sap van 1 citroen
- ✓ 550 g confituursuiker (versie 500 g suiker voor 1 kg fruit)



KOMT GOED



10 MIN.  
+ NACHTJE  
RUST



IDEALE  
MAANDEN

## AAN DE SLAG!

- › Doe de blaadjes van de klaprozen in een glazen kom. Giet het kokende water over de bloemblaadjes en voeg het citroensap erbij. Dek de kom af en laat een nachtje rusten.
- › Tover na deze rustperiode je zeef en een geleidoek tevoorschijn. Leg de geleidoek in de zeef en giet er eerst kokend water door. Giet er daarna het bloemenmengsel door.
- › Meet het sap af en giet het in een grote kookpot.
- › Voeg 55 gram suiker per deciliter sap toe.
- › Zet op een zacht vuur en roer tot de suiker opgelost is.
- › Breng daarna aan de kook. Laat 3 minuten koken.
- › Test of de gelei voldoende stolt (zie bladzijde 15).
- › Schuim af met een schuimspaan als dat nodig is.
- › Giet de hete gelei 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.

# CHUTNEY VAN MANGO EN ANANAS

Heb je zin in een bangelijke chutney? Wie een maandje geduld kan oefenen, zal veel plezier beleven aan dit potje. Stroop die mouwen al maar op, want scoren zal je met deze lekkernij!

## Voor 1 potje van 300 ml

- ✓ 250 g vruchtvlies van rijpe mango (zonder schil, zonder pit)
- ✓ 120 g vruchtvlies van rijpe ananas (zonder schil, zonder harde kern) (of uit blik, op sap)
- ✓ 30 g boter
- ✓ 1/2 rode ui
- ✓ stukje gember (1 x 1 cm)
- ✓ 120 g suiker
- ✓ 1/2 koffielepel gemalen steranijs
- ✓ 120 ml wittewijnazijn
- ✓ 60 ml water
- ✓ peper en zout

## AAN DE SLAG!

- › Snijd het vruchtvlies van de mango en de ananas in zeer kleine stukjes.
- › Doe de boter in een kookpot en laat smelten.
- › Pel de ui en snipper fijn. Schil de gember en snijd fijn.
- › Stoof de rode ui en de gember even aan.
- › Doe er de mango en de ananas bij.
- › Voeg de suiker, de steranijs, de wittewijnazijn en het water toe.
- › Zet op een zacht vuur, dek af en laat 30 tot 35 minuten koken. Roer regelmatig om.
- › Breng op smaak met peper en zout.
- › Zorg dat de chutney nog zeer heet is als je het potje vult. Druk met een propere lepel de chutney stevig aan.
- › Sluit het potje af en bewaar het op een koele donkere plaats.



KOMT GOED



50 MIN.



IDEALE  
MAANDEN



**TIP VAN MADAM** Gebruik nooit gewone witte azijn.  
● Die is erg wrang van smaak. Ga volledig voor een natuur-  
azijn, bijvoorbeeld wijnazijn, appelazijn...