

Zwarte Moerbei



De Moerbei is een oude cultuurplant uit Oost- en West-Azië. Zijn bladeren zijn het favoriete voedsel voor de zijderups. De bessen rijpen ongelijk, ze zijn pas rijp als ze zwart zien. Pluk de bessen voorzichtig want ze zijn snel gekneusd en het donkere sap veroorzaakt hardnekkige vlekken. Je kan ze ook uit de boom schudden.

~Moerbei-Appel jam~

- Vul een hoge kom met 600 gr propere moerbeien en 400 gr zure appelen, geschild en in stukjes gesneden.
- Voeg 2 dl water toe en breng aan de kook.
- Laat 10 minuten zachtjes koken, af en toe roerend.
- Meng er 1 kg geleisuiker onder en breng al roerend weer aan de kook.
- Laat 4 minuten koken.
- Vul direct glazen bokalen, sluit ze af en laat omgekeerd afkoelen.

~Moerbeitaart~

- Bedek de bodem van een ingevette ronde taartvorm met 500 gr moerbeien.
- Mix 4 eieren met 125 gr suiker.
- Meng er 60 gr bloem onder en daarna al kloppend 275ml melk en 2 eetlepels eau de vie.
- Giet het beslag over de moerbeien, leg er vlokjes roomboter over en bestrooi met 2 eetlepels suiker.
- Bak de taart 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.
- Serveer de taart lauw, bestrooid met nog wat suiker.