

joutafel

Soete sitrus

Benut die huidige lemoenseisoen ten volle met hiêrdie soet resepte.

deur Wilna Myburgh
subredakteur@jouwereld.co.za

Lemoene is nou volop. Dis so 'n heerlike tyd van die winter wanneer jy by enige supermark instap en die sakkies lemoene opgestapel sien staan.

Maak gebruik van die spesiale tyd van die jaar deur lemoengebak, soos lemoen- en speseryplaatkoekies of lemoenmuffins wat sommer die hele lemoen in het, te maak, of lemoenskywe in stroop of sitrusbotter in die mikrogolfoond te kook.

Vind al die resepte hier en gaan koop gou 'n sakkie lemoene!

Lemoen- en speseryplaatkoekies Lemoenmuffins Stroperige lemoenskywe met speserye Sitrusbotter

Lemoen- en speseryplaatkoekies

Die plaatkoekies bevat geen melk nie – dit word met lemoensap vervang. Dit gee die plaatkoekies 'n oranje skynsel en heerlike geur. Speserye is altyd lekker saam met lemoen en jy kan die plaatkoekies met stroop voorsit.

250 ml (1 koppie) meel
15 ml (1 eetl.) suiker
2.5 ml kaneel
2.5 ml gemmer
½ ml neutmuskaat
5 ml bakpoeier
knippie sout
5 ml gerasperde lemoenskil
1 eier
25 ml olie of gesmelte margarien
225 ml lemoensap
olie of margarien, om te braai

Meng al die droë bestanddele, speserye en lemoenskil.
Klits die eier, olie of margarien en lemoensap met 'n vurk saam.

Meng die nat en droë bestanddele met 'n draadklitser totdat jy 'n gladde beslag het.

Verhit 'n braaipan met 'n klein bietjie olie of margarien in.
Skep lepelsvol van die beslag in. Braai totdat dit verbruin aan die onderkant en borrels begin vorm bo-op, voor jy dit omdraai om aan die ander kant te verbruin.

Sit warm, met stroop, voor.

Lemoenmuffins

Die muffins word met een hele lemoen gemaak – skil en binnegoed. So as ek sê lemoen, meen ek lémoën! Die lemoen gee 'n heerlike tekstuur. Jy kan dit net so gewoon hou, of jy kan sjokoladeklontjies of frambose byvoeg om dit nog interessanter te maak.

1 lemoen
125 ml lemoensap
125 g margarien, in blokkies gesny
1 eier
1½ koppie (375 ml) meel
5 ml koeksoda
5 ml bakpoeier

$\frac{3}{4}$ koppie (187 ml) suiker
1½ t. sout

Voorverhit die oond tot 180 °C.

Plaas muffinhouertjies in muffinpan – die reseps maak 15 – 18 muffins. Smeer die muffinhouers as dit nie van die gladde soort of silikon is nie.

Vir die muffins benodig jy 'n voedselverwerker. Jy kan egter 'n versapper ook probeer.

Sny die lemoen in kwarte en verwerk dit in die voedselverwerker tot fyn. Voeg die lemoensap, margarien en eier by en verwerk tot glad.

Meng al die droë bestanddele saam en voeg by die bestanddele in die voedselverwerker. Verwerk net tot gemeng. Voeg nou die variasie-bestanddele* by en skep in muffinholtes.

Bak vir 15 minute. Laat op 'n draadrakke afkoel – of begin sommer dadelik eet.

* Variasies

- Voeg 'n handvol of twee sjokoladeklontjies by vir sjokolade-lemoenmuffins. Dis 'n moet!

- Voeg 'n handvol gevriesde frambose by, vir 'n suursmaak lemoenmuffin.

Stroperige lemoenskywe met speserye

Lemoenskywe in stroop is nou wel nie die vinnigste lekkerny om te maak nie, maar dis ten minste nie moeilik nie. Met speserye en brandewyn word dit werklik spesiaal.

6 lemoene
4 koppies strooisuiker
5 koppies water
1 kaneelstok, in stukke gebreek
12 kardemompeule
1 steranys
4 naeltjies
50 ml lemoenlikeur of brandewyn

Bring water in 'n groot kastrol tot kookpunt. Plaas die lemoene in die water en laat dit weer tot kookpunt kom. Haal van die stoofplaat af, verwyder die lemoene en plaas hulle in 'n bak met yswater. Dan weer terug op die stoof, terug in die water, bring tot kookpunt, na die yswater. En dan doen jy dit alles nog 'n keer.

Sny die lemoene in skywe, van ongeveer 'n halvesentimeter. Jy kan dit dunner sny as jy verkies.

Gebruik nou jou warm kastrol en meng die suiker en water – moenie die kookwater van hier bo gebruik nie.

Smelt die suiker oor 'n lae hitte in die water. Wanneer dit gesmelt is, voeg die lemoenskywe en speserye by, en bring tot kookpunt. Kook vir 2 ure – dit moet "lekker" kook; daar moet 'n konstante gemurmur uit die kastrol wees. Kyk vanaf 90 minute of dit dalk reg is – die stroop is taaierig, maar ook nog loperig. Wanneer dit klaar is, gooi die likeur of brandewyn by en roer deur.

Die ses lemoene maak drie groot bottels lemoenskywe, so dikwels bottel ek dit nie eers behoorlik nie – gee twee bottels vir vriende om dadelik te eet en eet die derde een self, sommer dadelik.

As jy dit egter alles vir jouself hou, moet jy dit behoorlik bottel. Kook skoon glasbottels en hul deksels vir minstens 15 minute in kookwater, of plaas die bottels deur een siklus in die skottelgoedwasser. Skep lemoenskywe in die warm bottels en vul tot bo met stroop. Sny 'n blokkie waspapier, plaas bo-op en maak seker dat daar geen lugborrels is nie. Draai die deksel stewig op.

Maar nou terug by dadelik eet – hierdie lemoenskywe is heerlik op roosterbrood saam met roereier. Of saam 'n vars snytjie brood met botter.

Sitrusbotter

Suurlemoenbotter, beter bekend as lemon curd, kan maklik in die mikrogolfoond gemaak word. Hierdie reseps gebruik suurlemoen-, lemoen en pomelosap, maar jy kan dit aanpas om net een of twee te gebruik – hou net die sap 125 ml.

4 eiers
200 ml strooisuiker
50 ml suurlemoensap
50 ml lemoensap

25 ml pomelosap
100 ml water
125 g botter, in blokkies gesny
5 ml elk lemoen- en suurlemoenskil, gerasper

Klits die eiers en strooisuiker met 'n draadklitser in 'n groot mikrogolfoondvaste glasbak.
Voeg die sap, water, botterblokkies en skil by.

Mikrogolf op 100% vir 2 minute. Roer.
Mikrogolf op 55 % vir 6 – 8 minute, roer dit elke 2 minute.

Dis reg wanneer dit verdik het en die agterkant van 'n metaallepel bedek wanneer jy dit daardeur trek.

Skep in glasbotteltjies uit.
Eet die sitrusbotter op plaatkoekies of brood, of in tertdoppies of pannekoek.

<http://www.jouwereld.co.za>
jouwêreld e-tydskrif - Mei 2010