

Augustus

De zon zit gevangen in de met haar warmte doorstooft vruchten van het buitenleven

De natuur bloeit en groeit en aan het einde van de zomer mogen we het fruit oogsten. De zon zit gevangen in de met haar warmte doorstooft vruchten van het buitenleven. Fruit is altijd feest. Om naar te kijken, te plukken, te kopen en op te eten. In een boeket staat fruit ook mooi. Een appel- of een pruimentak tussen

Janneke Brinkman-Salentijn



Geniet elke maand van de prachtige aquarellen van illustratrice en biologe Janneke Brinkman-Salentijn.

paarse kattenstaarten met wat blauwe hortensia. Op mijn *Fruit and flowers-servies* komt het buitenleven zo binnenrollen. Het hele jaar wordt zo een zonnig partijtje. Tijdens het schilderen werden mijn zintuigen al geprikkeld, want met al dat fruit zijn verrukkelijke culinaire avonturen te beleven. Een makkelijk en lekker toetje is een warme *apple crumble*.

Voor kruimeldeeg voor 4 personen is

nodig: 100 g boter (in klontjes), 100 g kristalsuiker en 175 g bloem. Meng alle ingrediënten in een keukenmachine en laat deze draaien tot u een kruimelig deeg heeft of verkruimel alles met de vingers. De oven voorverwarmen op 180 gr. Het in stukjes gesneden fruit mengen met wat honing (of vanillesuiker) en vers citroen- of sinaasappelsap. Het fruit in de ovenschaal en de crumble eroverheen strooien. Dertig minuten bakken totdat het kruimeldeeg goudgeel is. Dit gerecht komt echt niet van de hogeschool, maar als u veel te vieren heeft, moet u niet vergeten gehakte walnoten of hazelnoten door het deeg te mengen of bovenop de schotel te strooien. Behalve met appel kunt u het toetje ook maken met abrikozen, bosbessen, rabarber (voor 100 g rabarber 15 g suiker extra bijvoegen), peren of vijgen. Serveer met warme vla of koud vanille-ijs. Gefeliciteerd met deze gewone zomerdag!

