

## Zwarte handen van de cassis



### Crème de cassis

Het kost veel tijd, nauwkeurige bestudering van de temperatuur van het vocht in de pan en het geeft vieze zwarte handen. Bovendien is het resultaat net zo lekker als de substantie die je in een winkel kunt kopen. Toch zijn er koks die heel gelukkig zijn als ze met hun handen een kwak zwarte bessen mogen uitwringen om zelf *crème de cassis* te maken. Het heeft wel iets om je gasten een deels zelfgemaakte Kir voor te schotelen maar er moet wel in geïnvesteerd worden.

Zwarte bessen zijn zelden te koop. Het recept is alleen met zwarte bessen te maken en niet met de gangbare dof-blauwe bosbes.

Het recept voor de zwarte bessenlikeur crème de Cassis komt uit *Jane Grigson's Fruitbook*.

Ingrediënten voor ongeveer 2 liter *crème de cassis*:

1000 gram zwarte bessen

1 liter rode wijn

Ongeveer 1500 gram suiker

0,75 liter sterke drank (bijvoorbeeld gin, wodka, jenever of eau de vie)

### Bereiding:

- Was de zwarte bessen, ris ze van hun takjes en gooi de rotte weg
- Laat de bessen 48 uur weken in de rode wijn. Hoe beter de rode wijn, hoe beter de kwaliteit van de cassis. Gebruik in elk geval geen al te zure wijn.
- Laat na 2 dagen de wijn en de bessen even koken. Dan zijn ze iets makkelijker tot pulp te maken.
- Dan begint het lastige karwei. Giet de bessen door een zeef en bewaar de wijn.
- Uit de bessen moet ieder spoortje vocht worden gehaald. Hoe meer bessensap, hoe beter de cassissmaak. Met een sapcentrifuge is het een fluitje van een cent. Maar de koks zonder centrifuge moeten met de bolle kant van een lepel de bessen tot pulp drukken. Door dat enige tijd te doen ontsnapt er veel vocht. Maar niet genoeg. Het is het beste om de resten bes in een oude zakdoek uit te wringen. Dan komt er nog heel wat vocht vrij.
- Roer daarna wijn en bessensap bij elkaar. Als er nog wat pitjes van de bessen in het vocht zitten, moet het vocht nogmaals door een fijne zeef. Dat is niet zoveel werk.
- Meet de hoeveelheid overgebleven vocht. Voor elke deciliter vocht moet er 100 gram suiker worden gebruikt.
- Roer de suiker door de wijn en zet het geheel op een zacht vuurtje. Verwarm het vocht voorzichtig. Het mag niet warmer worden dan ongeveer 40 graden. Roer tot de suiker is opgelost. Controleer of de temperatuur niet te hoog is. Gebruik daarvoor eventueel een thermometer.
- Het vocht moet iets inkoken, maar dat mag niet te hard gaan. Grigson kookt haar cassis ongeveer twee uur. Wij doen het in drie uur. Het vocht moet uiteindelijk iets stroperig ogen, maar dat is lastig te zien. Controleer regelmatig of het vocht niet te warm is. Op een gaspit kan dat heel makkelijk gebeuren. Een elektrische plaat op de laagste stand maakt dat de kok minder vaak boven de pan moet hangen.
- Meet na het inkoken nogmaals de hoeveelheid vocht om te bepalen hoeveel sterke drank erbij moet. De verhouding sterke drank is 1:3. Gebruik dus driemaal zoveel cassisstroop. Wij gebruiken de Franse inmaakalcohol eau de vie omdat die helemaal geen eigen smaak heeft. Die is in Nederland moeilijk te krijgen en andere, bijna smaakloze sterke drank volstaat ook.
- Giet de stroop en sterke drank in schone glazen flessen. De likeur is meteen al op smaak, maar kan lang bewaard worden. Wij doen al een jaar met een aangebroken fles.

De zoete likeur wordt vooral gebruikt om het populaire Franse drankje *Kir* mee te maken: een scheutje cassis aangevuld met witte wijn. Snobs gebruiken champagne om *Kir Royale* te maken. Crème de cassis is ook over aardbeien, frambozen, bramen of bessen te gebruiken.

## Alternatief recept Crème de cassis van Tonnie:

Crème de cassis maken is een makkelijk en leuk karweitje dat in twee etappes gebeurt.

Omstreeks juni/juli gaan de rijpe bessen in een pot/fles met alcohol. Rond december wordt de likeur afgemaakt en gebotteld.

In Frankrijk en Italië wordt (fruit)alcohol in diverse gradaties gewoon in de supermarkt gekocht. Brandewijn van minimaal 40% is een prima alternatief. Wodka kan ook.

### Voorbereiding:

Eind juni, begin juli zijn de zwarte bessen rijp.

Pluk gave sappige bessen plus een paar blaadjes. Spoel alles af in een vergiet, laat uitlekken. Doe eerst de blaadjes in een brandschone fles en dan de bessen. Overgiet met de alcohol tot het fruit volledig onderstaat. Sluit de fles goed af en zet weg op een donkere koele plaats (niet in de koelkast). Wacht minstens drie maanden. De alcohol wordt felrood van kleur en neemt alle smaak van de bessen op.

### Bereiding:

Giet de bessen af boven een schaal of pan en laat al het sap hierin uitlekken. Platdrukken van de bessen mag, maar hoeft niet: alle smaak zit in de alcohol. Gooi de bessen weg.

Maak een suikerstroop van 500 gr. suiker en 300 ml water: doe deze ingrediënten in een pan, breng onder af en toe roeren aan de kook tot 110°C. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Laat dan 5-10 minuten afkoelen. Giet het sap bij de suikerstroop, giet dan het mengsel terug in de sap-pan. Giet enkele keren over en weer tot alles goed is gemengd. Roer niet! Dan kristalliseert de boel. Giet de likeur nu over in brandschone flessen.

### Serveertips

Een glaasje ijskoude crème de cassis (diepvries!) is heerlijk na het eten. Het is ook heel goed te gebruiken in mixen (o.a. Kir Royal, Kir Breton), in zoete sauzen, in een coupe rood fruit, door de stoofpeertjes en noem maar op.