Dranken / Verenigde Staten

Frambozen Drinkstruik

Een koud verwerkte frambozen- en appelciderazijnstruik die drie dagen in de koelkast heeft gerijpt - zuur genoeg om je op zichzelf te laten huiveren, maar door sodawater getransformeerd in iets helders, complex en levend van fruit. Een koloniale Amerikaanse traditie, nieuw leven ingeblazen door de ambachtelijke cocktailbeweging, die zowel als mocktailbasis als als whiskymixer werkt.

Tijd 4320 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 delen Verse of bevroren frambozen
- ☐ 2 delen witte rietsuiker (of ruwe basterdsuiker)
- ☐ 2 delen Rauwe ongefilterde appelciderazijn (bij de moeder)

Zo maak je het.

01 Combineer de frambozen en suiker in een schone glazen pot of kom. Pureer de bessen voorzichtig met een vork of stamper – net genoeg om de schil te breken en het sap vrij te laten, maar niet zo grondig dat je een gladde puree krijgt (een beetje textuur helpt bij de extractie). Roer goed om elke bes met suiker te bedekken. Dek af en zet minimaal 8 uur, bij voorkeur 24 uur, in de koelkast. Gedurende deze tijd zal de suiker door osmose het sap uit de bessen zuigen, waardoor een dikke, juweelheldere siroop ontstaat. Roer of schud één keer na 4 uur.

02 Zeef de gemacereerde frambozensuikersiroop door een fijnmazige zeef in een schone glazen pot en druk de vaste bessen stevig aan met de achterkant van een lepel om elke druppel eruit te halen. Gooi de gebruikte vaste stoffen weg of gebruik ze in een smoothie. Voeg de appelciderazijn toe aan de gezeefde siroop en roer goed door elkaar. Het mengsel zal onmiddellijk van karakter veranderen; de azijn snijdt door de zoetheid en het geheel wordt complexer. Sluit de pot af en zet hem minimaal 24 uur en idealiter 48-72 uur in de koelkast voordat je hem gebruikt: door de koude maceratie kan de azijn volledig met de vruchtensiroop trouwen, waardoor de scherpe randen zachter worden. Meng voor het serveren 2-3 eetlepels struik met 200 ml bruisend water en ijs, of voeg het toe aan cocktails.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / drinking-shrub-raspberry