



Kwaliteit uit de Friese Wouden



Kwee-appel

In de eerste helft van de negentiende eeuw werd de Kwee-appel vanuit Japan in ons land geïntroduceerd. De meeste mensen kennen hem tegenwoordig wel als sierstruik in het gemeenteplantsoen. Als fruitgewas is de Kwee-appel echter nog vrijwel onbekend. De helder oranje-rode bloemen van de Kwee-appel worden gevolgd door appelachtige gele vruchten die heerlijk geuren en waarvan je heerlijke producten kunt maken.

Kijk voor meer informatie op www.waldpyk.com

Serveertip

Een toastje met Bleu de Wolvega en Kwee-appeljam.

Geert-Jan Vaartjes, chef-kok van De Heeren van Harinxma in Beetsterzwaag.



Kwaliteit uit de Friese Wouden



Kwee-appelreceptenwedstrijd 2012

"De rijkheid van Kwee-appelsjam in dit vleesgerecht is fantastisch"

Geert-Jan Vaartjes, juryvoorzitter & chef-kok van De Heeren van Harinxma in Beetsterzwaag.

Tsjonger

Ingrediënten

Voor de vulling:

100 gram gekruid rundergehakt

70 gram kwee-appelsjam

10 gram boter

Voor het deeg:

50 gram bloem

25 gram boter

snuffe zout

2 el. ijskoud water

Vorbereiding

Smelt de boter en bak het gehakt rul. Meng het gehakt met de Kwee-appelsjam. Maak een deeg van de bloem, boter, zout en het water.

Bereiding

Deeg uitrollen en rondjes uitsteken van 6 cm in doorsnee. Doe op een rondje deeg een tl. vulling. Bevochtig de rand en leg er een rondje deeg overheen. Druk de randen van de Tsjonger goed op elkaar. Verwerk alle deeg en de vulling.

Afwerken

Bestrijk de Tsjongers met geklopt ei. Bak de Tsjongers bij 180 graden mooi bruin.

Serveertips

Tsjongers met pikante rijst en salade.

Als koud hapje in de lunchtrommel.

Met pittige kaasdijsaus.