

Citroenrasp

Spittend door de (digitale) folders kwam ik een mooie aanbieding tegen voor biologische citroenen. Aangezien de betreffende Duitse grootgrutter tegenover de basisschool van onze kinderen een vestiging heeft, ben ik daar maar even in het voorbijgaan met een lege tas de winkel ingedoken en kwam met een volle tas met daarin een paar netten citroenen weer naar buiten. Ben ik zo'n zuurpruim dat ik zoveel netten citroenen nodig had? Nee, niet echt, wie hier een workshop heeft gevolgd weet dat ik serieus de stof kan uitleggen, maar ook van een grapje op zijn tijd houd! Wat moet je dan met zoveel citroenen zal je je misschien afvragen. Citroenrasppasta van maken! In recepten wordt vaak citroenrasp gebruikt om extra smaak aan bijvoorbeeld een cake, koekjes, amandelspijs of brood te geven. Verse citroenrasp kan je hiervoor prima gebruiken, maar waar ik vaak tegenaan loop is dat ik een beetje rasp gebruik en citroenen (die je vaak met meerdere in een net koopt) overhoudt. Die liggen dan te wachten tot het volgende baksel en voor je het weet kan je met het ineen geschrompelde, knetterharde en vaalgele restant een raam ingooien of beginnen er zich pluizige, grijze bossen te vormen op wat eens een gele, glimmende citroen was (en springt hij nog nét niet zelf van de fruitschaal..).

De oplossing hiervoor is citroenrasppasta. Het is kant en klaar te koop in de supermarkt, waar een welbekende Duitse bakdokter het voor je in een potje heeft gestopt. Maar zoals altijd kriebelt hier ook dan het zelfmaakvirus. Zo kwam het dat ik een net citroenen verwerkte tot een flinke pot citroenrasppasta. En zo simpel, dat je het bijna niet zelf kan verzinnen. Door de suiker trekken de smaakvolle oliën uit de schillen en verdelen zich. Twee eetlepels citroenrasppasta vervangen in een recept de geraspte schil van 1 citroen. Fijn is dat de citroenrasppasta heel erg lang houdbaar is.



Ingrediënten:

- 1 biologische citroen (of een veelvoud hiervan)
- 11 gram fijne kristalsuiker (of een veelvoud hiervan)

Werkwijze:

- Boen de citroen(en) schoon en droog ze af.
- Rasp met een hele fijne rasp (ik gebruik hiervoor een fijne rasp van het merk Microplane, deze bevat heel goed) het gele deel van de schil van de citroen. Probeer zo weinig mogelijk wit mee te raspen, want dit is bitter.
- Meng deze rasp met 11 gram fijne kristalsuiker per citroen.
- Stamp goed aan, dek af en laat in ieder geval een dag staan.
- Je zou eventueel het mengsel met de staafmixer kunnen gladroeren.
- Het mengsel is nu klaar voor gebruik!

Tip: dit trucje kan je ook uitvoeren met biologische sinaasappelschillen, limoenschillen en grapefruitschillen.