

NIEUWSBRIEF "Rastaïllou"

1^e jaargang nummer 6, juni/juli 2006.14-07-2006

Lieve en beste gasten, familieleden, vrienden, kennissen, en andere geïnteresseerden,

Het middelste weekend van juni bracht dus gelukkig een beetje regen. Om ons heen zagen wij het onophoudelijk weerlichten en hoorden wij het behoorlijk donderen, echter de zondvloed ging aan ons voorbij. Op enkele kilometers van ons verwijderd waaiden er tenten weg en bomen om en gingen de hemelsluizen vól open, maar wij bleven gevrijwaard van dit noodweer. Een beetje jammer vonden we dat wél, want sinds eind mei was er geen druppel regen meer gevallen en dat impliceert, zoals eerder verteld, veel extra werk in de vorm van het arroseren van alle planten en jonge aanplant. Bovendien wordt het weer "lourd" ofwel zwaar als er onweer in de lucht zit en dat beïnvloedt in hoge mate je activiteit en dus ook productiviteit. Terwijl we juist zoveel te doen hadden want er was een erg drukke week in aankomst.

Drie van de vier kamers en beide gîtes waren geboekt en dat betekent voor ons nagenoeg "volle bak". Onze gasten waren familie, vrienden, kennissen, én gelukkig ook nog Fransen want anders wordt het echt zo'n Hollands onderonsje. En ook nu klikte het tussen alle gasten wonderwel en werd het een verschrikkelijk drukke, maar tevens ontzettend gezellige week. Maandagnacht ging het gelukkig écht regenen en viel de langverwachte en gewenste plens van 16 mm. Weinig naar Hollandse begrippen, maar wij zijn er o, zo blij mee. Direct de volgende dag al zag je gras van kleur veranderen van dor geel naar lichtgroen, later weer naar frisser groen. De rest van de week was het lekker zonnig en warm en elke dag kregen wij daardoor elke avond de gelegenheid om de gasten buiten te laten eten aan onze prachtige buitentafel van ruim 5 (zegge vijf) meter lang. En dat is een waarachtig bezit als je 12 mensen aan je Table d'hôtes hebt!

Omdat het heerlijke zwoele avonden waren en het gezelschap buitengewoon goed met elkaar bleek te kunnen converseren en lachen werd het ook nog wel eens laat, maar dat is ons lot waarschijnlijk als je zelf daarvoor de bouwstenen legt. Daar denk je wel eens over als je 's ochtends vroeg naar de bakker rijdt, maar ik heb al eens eerder gezegd dat wij genieten als onze gasten genieten en dan vergeet je gauw de korte nachten en het vele werk.

En dat is ook allemaal relatief, want na deze drukbezette week zouden er een aantal rustige weken volgen en ook dat hoort waarschijnlijk bij een exploitatie zoals wij die nu voeren.

Bovendien hebben we veelal ook nog meedenkende en meeklussende/-werkende gasten hetgeen resulteerde in tientallen bakken verwijderd onkruid en aanhangers vol snoeihout, takken en loofbladeren én 2 tenten die opgezet zijn door deze lieve vrijwilligers. En dat scheelt ons vele uren werk. Hulde en dank!

Dus 21 juni stond onze eerste tent overeind en een dag later de tweede. En die gaan we dus nodig hebben want de 1^e reservering voor een volledig ingerichte Karsten tent van 3.80x3.80 meter met grote luifel van

4 meter inclusief teakhouten tuinstel en parasol staat genoteerd. De 2^e is voor onze dochter Jolien die 5 weken komt helpen dus de 3^e en de 4^e gaan binnenkort ook omhoog voor de ongetwijfeld nog komende boekingen. We houden dan nog 2 kampeerplaatsen over voor "passanten" met tent, caravan of camper en ook daarvoor hebben we inmiddels reserveringen. Afgezien van de rustige laatste week van juni en de eerste 2 weken van juli (WK?) mogen we dus nog steeds niet klagen. En dat doen we dus ook niet.

Ik heb natuurlijk al een aantal malen verteld over de natuur die hier zo dominant aanwezig is. De dieren, de bomen, de planten en de bloemen en het weer zijn gewoon onlosmakelijk verbonden met het leven op de campagne. En dat met het mooie weer de insecten komen die binnenshuis rond zoemen en fladderen, zal niemand verbazen. Dat de padden ons pad kruisen is ook normaal, dat de vogels het hoogste lied zingen in onze bomen en overal nesten bouwen óók niet, maar dat de om ons heen levende wezens ons huis ook als hún huis beschouwen, is natuurlijk een beetje vreemd. Ook wij vinden dat als we weer een rondvliegende vogel in huis ontdekken, of zwaluwen ons huis in de vallende duisternis als deel van hun vluchtplan gebruiken door via de voordeur erin te vliegen en via de achterdeur er weer uit, en zelfs een vleermuis zijn heil zoekt binnenshuis. En dan hebben we het nog niet over de padden en kleine gifgroene kikkers die we er dagelijks weer uit moeten zetten en de hagedissen die het verschil tussen buiten en binnen nog niet eens lijken te kennen. Het blijft onbekend en opmerkelijk, maar ook daar wennen we aan. Hoort allemaal bij het buitenleven.

De week na de erg drukke week hadden we alleen onze twee gîtes bezet, met wederom allemaal heel plezierige gasten, en namen we onze vrije maandag de gelegenheid te baat om de Marché Nocturne van ons dorp Cadouin te bezoeken. Het fenomeen Marché Nocturne is sinds een aantal jaren in opkomst en geboren uit de gedachte om 's avonds iets feestelijks te creëren voor de toeristen. Een commerciële gedachte, maar dat is legaal, denk ik. Er is dus een Vereniging van Avondmarkten, die in het geval van Cadouin in Le Buisson zetelt, het geheel valt onder de KvK (Chambre de Commerce afdeling Landbouw) in Périgeux en de Vereniging regelt de muziek en de uitbaters die met hun kraampje op de Marché mogen staan om hun eten en drinken te verkopen. Want dat is dus de formule: lange tafels op het Marktpllein en eromheen kraampjes waar je wijn en allerlei heerlijkheden kunt kopen. Je neemt je eigen bord plus bestek mee (maar voor wie dat niet weet is er plastic eet- en drinkgerei), koopt waar je trek in hebt en eet dat op aan één van die lange tafels. Gezeten tussen de plaatselijke bevolking of andere bezoekers. Het geheel wordt opgeluisterd door een muziekje, qua stijl variërend tussen jazz, Franse musette en chansons en Ierse volksmuziek. En als je dan genoten hebt van je aspergetaartje op kruidkoek (pain d'épices) als voorgerecht, één van de eendvarianten waar de streek zo

beroemd om is als hoofdgerecht, of een stuk zelf uitgekozen vlees van de slager dat zijn vrouw of dochter op de BBQ bereidt, en je hoorntje des overvloeds met rode vruchten en volle room als nagerecht, dan kan je niet anders dan jezelf in beweging zetten op de provisorische dansvloer en een rondje draaien met je eigen vrouw of die van de plaatselijke timmerman die toevallig je tafeldame was tijdens de feestdis. Onder de sterren die hier zo talrijk zijn en in de schijn van de verlichting van de abdij die zo beroemd is, maar toch eigenlijk ook weer niet. De abdij trok namelijk eeuwenlang bezoekers omdat er een belangrijk relikwie, mee terug genomen van de kruisvaarten, te bezichtigen was. Een lap linnen die om het hoofd van Christus zou zijn gewikkeld. Tot vlak voor de 2^e Wereldoorlog werd ontdekt dat de stof stamde uit de elfde eeuw en voorzien was van een tekst ter ere van Allah ... De abdij trekt sindsdien bezoekers om de abdij zelf die inmiddels staat vermeld op de Wereld Erfgoedlijst van de Unesco. Net als het kerkje in Salles trouwens.

Cadouin blijft dus een klein, onbetekenend en onbekend, maar uiterst Frans dorpje in de Périgord-Noir, waar de kastanjabossen ruisen en de heuvels gloeien. Een middeleeuws dorpje opgetrokken uit gele steen, goud in het namiddaglicht, loom in de zomer en in zichzelf gekeerd in de winter. Maar iedere maandagavond van medio juni tot en met begin september opverend uit haar slaap tijdens de Marché Nocturne die één van de meest bezochte en gezelligste van de hele streek schijnt te zijn.

In de "En France", 14^e jaargang nummer 2, zomer 2006, staat een uitgebreid artikel inclusief prachtige foto's over dit festijn, ik mag niet ontkennen dat ik daar enige wetenswaardigheden over Cadouin en haar Marché Nocturne aan onttrokken heb.

Het weer werd wisselvallig in de laatste week van juni, er viel zelfs elke dag regen (totaal 35 mm. in die week), echter naar het weekend toe werd het weer warm, zéér warm. Temperaturen oplopend naar boven de 35°C. en dat is geen temperatuur om je heftig bij in te spannen. En dat deden wij dan ook niet. We beperkten ons tot kleine karweitjes, uitslapen, lezen en zwemmen in ons heerlijke zwembad. Om onze avondverlichting te beoordelen zwommen we zelfs laat in de avond, na de geweldige wedstrijd Brazilië-Frankrijk die zo glansrijk door "Zizou" en de zijnen werd gewonnen. Na het debacle van de uitschakeling van Nederland hebben we onze bakens verzet naar "Les Bleus", de voetbalhelden van ons zo geliefde Frankrijk.

Aan het eind van de maand is het natuurlijk tellen: omzet tellen, geld tellen, regenval tellen en al die andere zaken tellen die interessant en leerzaam zijn voor het exploiteren van onze "Séjour d'hôtes". Want het ondernemen zit natuurlijk toch een beetje in de genen en tellen is iets wat me met de papepel door m'n vader is ingegoten en ik dus (erbij) blijf doen. Hij telde met z'n rekenliniaal, ik tel middels met zelftellende spreadsheets in Excel.

Hetgeen ons leerde dat er 44 mm. regen viel in juni tegenover 66 in mei, en dat we ruim 140 mensen aan de Table d'hôtes hadden tegenover ruim 60 in de maanden april en mei. Wij vinden dat behoorlijk veel, maar écht inzicht hebben we natuurlijk pas ná het seizoen en misschien nog wel méér na een volgend jaar.

Wij zijn er in ieder geval tot op heden verschrikkelijk tevreden mee. Onze zorg en aandacht gaan meer uit naar het voor- en het naseizoen waarvoor we nog met activiteiten bezig zijn om die ook redelijk gevuld te krijgen. Via het medium Nieuwsbrief zijn we nu weer in contact gekomen met een beeldhouwer die er oren naar heeft om hier cursussen en workshops te geven. Is hier méér over te vertellen dan doen we dat natuurlijk, óf je vindt er informatie over op onze website. Inmiddels lijkt het er nu op dat er 3 of 4 creatieve weken van de grond gaan komen, één of twee beeldhouwen, één schilderen (aquarel en olieverf) en één glazen kralen maken en sieraden van zilverklei.

Na het verschrikkelijk warme weekend barstte dus op dinsdag de hemel open en kregen we één van de zwaarste onweren resp. stormen van de laatste jaren te verduren. Zware regenval (48 mm. in slechts enkele uren), hagelstenen ter grootte van knikkers, zware storm en 6 ½ uur (!) zwaar onweer. Verrassend en toch ook wel een beetje angstaanjagend want we weten natuurlijk nog niet hoe veilig we dan wonen, of de hoge bomen om ons heen bestand zijn tegen dat soort stormen, of alles waterdicht is en of het kampeerterrein goed wateraflatend is gelegd en er dus geen tenten wegspoelen met dit soort noodweer.

Ook in dit opzicht zijn we dus weer véél wijzer. De bomen zijn gelukkig blijven staan, maar het dak van ons eigen huis (de oorspronkelijke boerderij) bleek helaas niet bestand tegen een dergelijke hoeveelheid water in zo korte tijd. Dus emmertjes sjouwen en op zolder dweilen voordat het door het plafond in de emmertjes zou druppen. Ook eigenlijk geen tegenvaller of verrassing want we weten al sinds de aankoop dat het dak vernieuwd moet worden. Staat ook op de planning voor dit najaar. Ook het zwembad kon de hoeveelheid water niet aan en kwam qua niveau boven het maximum uit, dus midden in de nacht en in zwaar onweer het zwembad, gedeeltelijk natuurlijk, leeg laten lopen. Dit moet omdat de skimmers (waar het oppervlaktewater wordt aangezogen en gereinigd van klein vuil zoals insecten) anders overbelast en defect raken. Leontine is hoofd technische dienst van "Rastaillou" dus belast met al dit soort zaken, ik ben meer de man van de handjes en minder van het hoofd tegenwoordig. Leontine is bovendien méér technisch opgevoed door haar vader en handig met elektrische apparatuur en allerhande andere apparaten en werktuigen. Inclusief de Kubota waar zij het periodiek onderhoud (doorsmeren en olie verversen) voor verzorgt. Ook in dit soort activiteiten zijn wij dus weer de ideale combinatie: de denker en de doener. Daarbij komt

eerlijkheidshalve verteld, dat zij méér geduld heeft dan ik en altijd de moeite en de tijd neemt om een gebruiksaanwijzing te lezen, zélf als die in het Frans is. Ik schaf een apparaat aan, ga er mee aan de slag en uit m'n dak omdat het niet doet wat ik wil. En de oorzaak is dan meestal omdat ik het apparaat verkeerd gebruik. Stom, maar het schijnt méér voor te komen.

Goed, het zwembad was verschrikkelijk vuil maar wel weer op niveau, de tenten stonden er nog, één was een beetje nat van binnen maar dat mag eigenlijk geen naam hebben na zo'n regenbui, de grote hoeveelheid water had géén grond weggeslagen rondom de tenten of voor grote plassen gezorgd, dus de afwatering is afdoende (weten we dat óók weer), er waren slechts 2 parasols omgewaaid (van de 10!), dus we konden vaststellen dat we het noodweer prima hadden doorstaan. Dat gold niet voor onze eerste kampeerders die nét een dag ervoor waren komen staan op één van onze twee vrije "vriendenplaatsen", hun voortent waaide weg met als gevolg dat alle stokken dusdanig verbogen en krom waren dat ze de voortent niet meer konden gebruiken. Vervelend, zeker wanneer het een voortent van een huurcaravan betreft en het de dag ná het onweer weer 35°C. is en je dus best plezier zou kunnen hebben van een voortent voor de dan gewenste schaduw. We hielpen hen met een parasol met een doorsnee van 3.50 meter zodat ze in ieder geval iets hadden om even onder weg te vluchten voor de brandende zon. Het "puin ruimen" ná het noodweer beperkte zich bij ons dus gelukkig tot het grondig schoonmaken van het zwembad (alle tegels waren bruin in plaats van wit) en het opruimen van de afgewaaide takken van onze beide platanen (die in februari hoognodig gesnoeid moeten gaan worden) en de vele afgewaaide bladeren. Een aanhanger vol, maar dat mag óók geen naam hebben in vergelijking met wat wij later hoorden van buren. Ondergelopen kelders, defecte zwembaden, ontwortelde bomen op huizen en bij 50.000 huishoudens in de Périgord stroomuitval gedurende een behoorlijk aantal uren.

De dagen ná de storm werden weer warm en gebruikten we voor de inrichting van de nieuwe linnenkamer van Leontine. Lieve vrienden uit België hielpen met het in elkaar zetten van de enorme linnenkast van Ikea, het plaatsen en stellen van de wasmachines en droogtrommels en het verhuizen van al het linnengoed, de strijktafel, de strijkmachine en al die andere zaken die Leontine daar nodig heeft om de was en de strijk te kunnen verzorgen. Het is hartverwarmend hoe alle vrienden, kennissen en bekenden hulp aanbieden en daadwerkelijk meehelpen. En dat stellen wij natuurlijk verschrikkelijk op prijs, want we willen en kunnen hard werken, maar soms heb je gewoon even een sterke man nodig om iets zwaar te versjouwen, of een techneut die verstand heeft van iets speciefs, of een IT'er die je Tom-Tom op je handheld installeert, of lieve vrouwen die even meehelpen met de was of de

strijk en het schoonmaken en inrichten van de tenten, of lieve kinderen die bladeren rapen in ruil voor een ritje op de tractor. Zonder al die geweldige hulp waren we niet zover geweest als we nu zijn, en dat is dus nu nagenoeg klaar voor aanvang van het seizoen. Want was het even rustig, en dat viel dus goed omdat het sanitair gebouwtje inclusief linnenkamer klaar was en schoon-gemaakt en ingericht moest worden en de 3 tenten volledig klaargemaakt moesten worden, want vanaf 15 juli zitten we dus bomvol tot half september en krijgen we geen tijd meer om grote klussen te doen. Handjes vol aan dagelijks werk en onderhoud en het vertroetelen van onze gasten die vanaf dat moment dus in grote getale gaan komen. We verhuurden ineens 3 tenten weken achter elkaar, we krijgen kampeerders voor de vrije plaatsen, de gîtes zitten vol en de kamers zijn permanent voor zeg 75% bezet. Dus nú gaat het écht beginnen: vakantieverblijf "Rastaillou" gaat op volle toeren draaien. Spannend wel want zóveel gasten hebben we dus nog niet gehad en de ervaring met de tenten is minimaal. De gasten komen uit Nederland, België, Zwitserland, Duitsland, Frankrijk en zelfs Amerika, we verheugen ons erop.

En wat je natuurlijk altijd zult zien: op de avond dat de eerste tentbewoners gaan komen, gaat het ook nog even onweren en geweldig regenen. Wéér 9 mm. in luttele minuten, dus wéér lekkages en lichte paniek voor de nu kant-en-klare en volledig ingerichte tenten. Maar gelukkig, ook nu viel de "schade" weer alleszins mee en konden de tentbewoners na enige tijd hun gehuurde katoenen bezit betrekken. En ook daar enthousiaste reacties over de inrichting. Hard voor gewerkt en nog vele boodschappen op het laatste moment moeten doen zoals het aanschaffen van een knoflookknijper en een wijnopener (onontbeerlijk op vakantie in Frankrijk), een looplamp, een veger en blik, een dweil (wel handig na regen), een dienblad, een pannelikker en een garde, het ontbreekt onze tentgasten aan niets en dat is ook wat wij willen. Iedereen moet van alle gemakken voorzien zijn op "Rastaillou" zodat het dáár niet aan ontbreekt. Voor het weer zijn wij afhankelijk van de weergoden, voor de sfeer en de gezelligheid leggen wij het fundament met hapjes en drankjes en een feestelijke tafel, de rest zullen onze gasten zélf moeten doen. En dat lukt tot op heden prima, de tent-gasten hebben unaniem voortreffelijk geslapen tijdens hun eerste nacht en zijn dus ook unaniem uitermate te spreken over de inrichting en alles wat erbij hoort. Voor ons tóch wel een pak van ons hart, want al hebben we dan wat ervaring met Horeca en gastvrijheid, ervaring met de verhuur van luxe tenten hebben wij dus niet of nauwelijks.

Nog even over het weer gesproken: na gisteren (13 juli) hebben we dus in juli al méér regen gehad dan in mei, de eerste maand van onze regenmeting. En dat is dus uitzonderlijk, want vorig jaar, ik heb het al eens verteld, geloof ik, maar dat zal nog wel eens méér voorkomen, vorig jaar regende het dus helemaal niet in juni, juli en augustus. Gelukkig is dat dus nu anders, want zo'n regenbui verfrist enorm en bespaart arrosieren van de potplanten, zorgt voor groen gras in plaats van uitgedroogd geel gras, met ander woorden is goed voor de natuur. Maar het weer is toch wel

een beetje wisselvallig in juli, dagen achter elkaar warm weer met temperaturen oplopend naar 35-40°C., dan een onweersbui met regen, afkoeling en dan begint het weer van voren af aan.

Bernard, onze buurman, blijkt alle statistieken wat regen betreft bij te houden en toonde me trots z'n statistieken van de laatste jaren. En die geven inderdaad een vreemde trend aan. Regende het jaren geleden nog regelmatig resulterend in een dikke 1.000 mm. per jaar, na die piek van méér dan één meter regen werd het elk jaar minder wat de regen betreft en nam het jaartotaal af van 1.000 naar 900, naar 800 naar uiteindelijk vorig jaar nog maar dik 400 mm. En dat is vreemd. Gelukkig lijkt het erop dat we dit jaar weer op de weg terug zijn want we zijn het jaartotaal van 2005 nu al gepasseerd. Dat geeft dus weer hoop op een zich herstellend klimatologisch evenwicht.

Maar dat er iets aan de hand is, weten "jullie Nederlanders" als geen ander, want naar wij begrijpen worden er weer records gebroken in Nederland wat de temperatuur betreft, de ene hittegolf na de andere. Straks moeten we weer terug omdat het weer in Nederland dan beter is als hier. Ik geloof dat niet, vooralsnog loop ik vanaf eind april al in de korte broek en grotendeels met ontbloot bovenlijf en zijn de temperaturen goed tot zéér goed.

Vandaag, nu ik dit schrijf is het "Quatorze juillet" Frankrijks grote nationale Feestdag. Voor ons even op adem komen na de drukke laatste weken en ons voorbereiden op de komst van vele gasten morgen. Het is daarom niet ondenkbaar dat de Nieuwsbrief wat langer wegblijft en minder uitgebreid is, maar dat zal niemand ons kwalijk nemen. Ook voor onze lezers is het vakantietijd, velen zijn er ook even tussentijd en als je dan terugkomt van een welverdiende vakantie zit je ook niet op van die ellenlange epistels te wachten. Want je moet dan tóch al je kranten, post, en rekeningen doorwerken van enige tijd.

Voor diegenen die nog niet in de gelegenheid waren "Rastaillou" te bezoeken en kennis te maken met onze keuken voeg ik een 2-tal recepten bij, kun je thuis ermee aan de slag en een klein beetje "proeven" van "Rastaillou". Smakelijk eten!

Wij wensen eenieder een fijne zomer(vakantie) en hen die ver gaan reizen een goede reis en een behouden thuiskomst.

Liefs en groeten, salutations,

Leontine & Peter Hootsen

"Rastaillou"

Salles 24480 Cadouin, FRANCE

Vaste telefoon: +33 5 53 57 44 02

Mobiel: +33 6 83 90 43 49 (alleen voor noodgevallen, mobiel bellen naar en vanuit Frankrijk is érg kostbaar!)

www.rastaillou.com

fam.hootsen@rastaillou.com

Roti de porc à la Dijonnaise

(zelf verzonnen naam):

Een toevallige vondst die heerlijk uitpakte.

Als vlees gebruikte ik een rollade van varkensvlees, maar ik kan me voorstellen dat het recept ook gebruikt kan worden voor lamsvlees (gigot d'agneau) of zelfs kip.

De rollade zouten met zeezout en peperen met grof gemalen peper.

Vervolgens het braadstuk dik, en met dik bedoel ik echt dik, insmeren met échte Franse mosterd, je weet wel die scherpe waar je tranen van in je ogen krijgt als je het los proeft.

Het stuk vlees dat we dus in een braadslee of ovenvaste schotel leggen, begieten we nu met honing. Lekker ruim eroverheen gieten, wel goed verdelen zodat overal dik mosterd en ruim honing op zit. Dan beleggen we het braadstuk met mosterd en honing erop, met plakken rode ui. Ik gebruik rode ui omdat deze zoeter is dan witte en in dit geval zorgt voor de lekker smaak die er als eindresultaat uitrolt. Het hele stuk vlees ruim beleggen met dunne plakken, denk aan een masker van komkommer wat met name dames nog wel eens willen aanleggen omdat ze daar een prachtige huid van schijnen te krijgen.

Het braadstuk gaat nu in de oven en braden we op 150°C. (1^e helft), later 175°C. (2^e helft). Het stuk vlees dat ik de eerste keer gebruikte vergde bijna 2 uur maar was 1.8 kg. zwaar, dus reken ongeveer 20 minuten per pond afgerond plus 20 minuten extra. De “grap” van dit recept is dat de honing a.h.w. gaat caramelliseren, je krijgt daardoor een prachtige donkere saus waar je eigenlijk niets meer aan hoeft te doen. Ik giet hem zelf even apart en zet er de staafmixer in om de uien fijn te maken, maar dat is niet écht noodzakelijk. Je moet wél even kijken naar de dikte van de saus (braadvocht plus mosterd, gecaramelliseerde honing en uienringen), is hij iets té dik dan voeg je wat vocht (bouillon of gewoon water) toe. Vergeet niet de aanbaksels mee te roeren in de saus, juist die geven de saus de smaak (zoetpittig) mee. Het optimale resultaat is als het vlees nog enigszins rosé is binnenin.

Pêche Melba

(de échte)

Gele perziken voorzichtig halveren, pit verwijderen en ontvellen. Voorzichtig, perziken zijn héél teer en een kneuzing is sneller gebeurd dan je beseft.

In pan suiker smelten (pas op voor verbranden!), honing toevoegen en vervolgens een (forse) scheut zoete witte wijn (vin moëlleux). Hierdoor ontstaat een ietwat stroperige vloeistof waar we op zacht vuur de gehalveerde en ontvelde perziken pocheren, d.w.z. héél zachtjes enige tijd laten sudderen.

Na enige tijd halen we de perziken uit de pan en voegen we aan de stroperige vloeistof de frambozen toe die we met een houten lepel brokkelen (in kleine deeltjes delen). Het geheel wat inmiddels ongelofelijk lekker begint te ruiken door de frambozen laten we nog enige tijd doorpruttelen (5 minuten) tot het écht dik en stroperig is en passeren de saus door een zeef over de perziken.

Perziken mét saus laten afkoelen en gedurende enige tijd goed koud laten worden in de koelkast.

We serveren de perziken op vanille ijs met een schepje van de overheerlijke frambozensaus.

In plaats van slagroom suggereer ik crème fraîche met mascarpone (italiaanse verse kaas) en vanille suiker. De ingrediënten voorzichtig door elkaar spatelen tot het een zachte homogene massa is, als topping voor de “Pêche Melba” een gegarandeerd succes!