

# Alles over cranberries...



## Ocean Spray

Ocean Spray is in 1930 door drie cranberrytelers opgericht. Inmiddels bestaat de cranberry coöperatie uit meer dan 600 cranberrytelers uit Noord-Amerika en Canada en worden de producten in meer dan 60 landen verkocht. In Nederland is Vroegop-Windig de exclusieve importeur van verse cranberries van Ocean Spray.

## Respect voor milieu

Ocean Spray is continue bezig om de impact op het milieu te beperken, vooral op het gebied van landbouw en watermanagement. Zo hergebruiken en recyclen de telers het water dat wordt gebruikt voor de irrigatie en de oogst.

## Verse cranberries & gezondheid

Cranberries zitten boordevol vitamine C en andere antioxidanten en werden al door de oorspronkelijke bewoners van Amerika gebruikt voor verschillende gezondheidsproblemen. De zeer gezonde bessen staan erom bekend dat zij een blaasontsteking kunnen voorkomen.

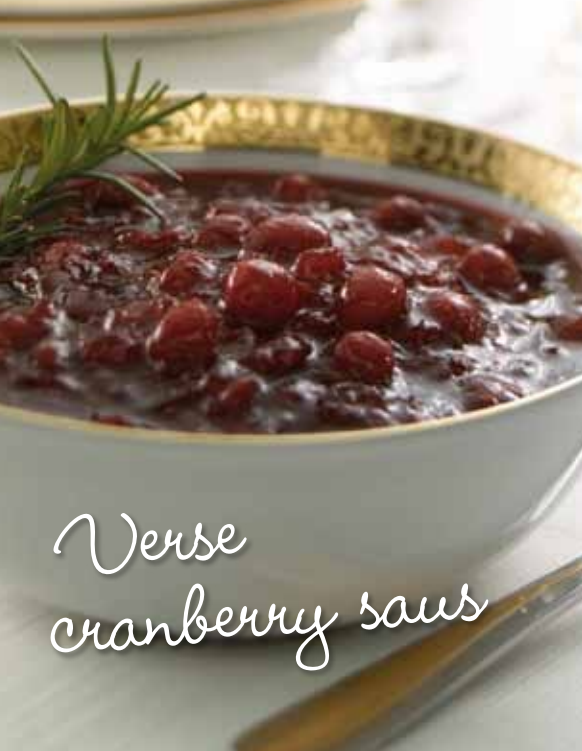
## Verse cranberries & toepassing

Verse cranberries zijn verkrijgbaar van oktober tot en met december en zijn zeer geschikt in sauzen, compotes, taarten en muffins. U kunt verse cranberries het beste in de groentela van uw koelkast bewaren.

## Leuk weetje!

Omdat de bloem op de kop van een kraanvogel lijkt, noemden kolonisten de plant "Crane Berry" (kraanvogel-bes). De naam werd later afgekort tot cranberry.





## Verse cranberry saus

## RECEPT VERSE CRANBERRY SAUS

### Ingrediënten:

- 200 gram suiker
- 250 ml water
- 340 gram Ocean Spray verse cranberries

### Bereidingswijze:

Was de cranberries. Breng de suiker en het water in een sauspan aan de kook. Voeg de cranberries toe en breng het weer aan de kook. Laat het 10 minuten op laag vuur doorkoken en roer af en toe. Haal hierna de pan van het vuur en laat het op kamertemperatuur afkoelen. Bewaar de saus in de koeling tot gebruik.

### Inspiratie:

Deze saus past uitstekend bij vleesgerechten als kalkoen en kip, maar ook bij wildgerechten.

### Variatie:

Vervang water door jus d'orange en een half glas port.



## RECEPT APPEL-CRANBERRY TAART

### Ingrediënten taartdeeg:

- 500 gram witte bloem
- 350 gram boter
- 50 gram suiker
- 2 tl. zout
- 2 eieren
- 125 ml. water

### Ingrediënten vulling:

- 6 appels, in parten gesneden
- 340 gram Ocean Spray verse cranberries
- 175 gram suiker
- 2 tl. kaneel

**Materiaal:** springvorm (Ø 24 cm)

### Bereidingswijze:

Maak eerst het deeg door de bloem, boter, suiker en het zout in een grote kom tot een kruimelig geheel te mengen. Mix vervolgens in een kom het ei met water en meng dit door het meel. Zet dit een half uur in de koelkast. Verwarm de oven op 190°C. Was de cranberries. Bekleed de ingevette springvorm met het taartdeeg. Houd een deel van het deeg over voor de bovenkant. Meng vervolgens de ingrediënten voor de vulling in een schaal en giet dit mengsel in de vorm. Maak van het overige deeg wat stroken en leg ze op de bovenkant. Bestrijk de bovenkant met ei en bak de taart in 60-75 minuten. Dek de taart eventueel de laatste 15 minuten af met folie.



## Appel-Cranberry taart

**Tip:** In plaats van het taartdeeg zelf te maken kunt u ook een mix voor appeltaart kopen waarbij u alleen boter en een ei aan het deeg hoeft toe te voegen.

Voor meer recepten en informatie kijk op [www.oceanspray.com](http://www.oceanspray.com)

