

CITRUSVRUCHTEN IN SMAKEN EN SOORTEN



Maarten du Bois is manager van een visgroothandel die aan heel wat sterrenzaken levert. Daarnaast is hij gezondheidscoach en een gepassioneerde hobbykok die alles wil weten over de producten waarmee hij werkt. In DOLCE laat hij u mee genieten van zijn kennis.

Tekst: Maarten du Bois



Citrusvruchten of citrussen worden al eeuwenlang gebruikt en zijn ook vandaag niet meer weg te denken uit de moderne keuken. Er bestaan vele soorten maar ze zijn allemaal lid van het plantengeslacht 'citrus'. Sommige soorten worden gebruikt om er sap uit te winnen, andere vooral voor de schil (zeste). In de schil bevinden zich olieklieren waar in compartimenten de etherische olie ligt opgeslagen. Deze olie bevat een karakteristieke smaak die erg waardevol is bij het aromatiseren van gerechten.

Naast een groot aantal soorten zijn er ook heel veel kruisingen, wat het niet gemakkelijker maakt een schematische weergave te geven.

Christophe Vandenberghe van restaurant Jardin Tropical in Knokke werkt graag en veel met citrussen. Volgens hem komt het erop neer met de PH of zuurgraad te spelen tot je een subtiel evenwicht krijgt. Vooral in vinaigrettes is dat belangrijk. Enkele van deze chefs favorieten zijn de Japanse yuzu en de fingerlime of citroenkaviaar.

Citrussen bestaan voor het grootste gedeelte uit water. Daarnaast bevatten citrussen voedingsvezels die van belang zijn voor het goed functioneren van de darmen. Ook bieden deze vruchten grote hoeveelheden vitamine C en kalium.

SOORTEN

Citroenen kennen we allemaal wel als een van de meest gebruikte citrussen in de keuken. Naast de citroen kennen we natuurlijk de limoen waarvan het sap veel gebruikt wordt in marinades, ceviches en cocktails. De bergamot wordt dan weer gebruikt in de earl grey thee. Mandarijnen en sinaasappelen zijn ook genoegzaam bekend.

De **papeda, combava of kafferlimoen** is een citrusvrucht gekend om zijn rimpelige huid. Vooral de schil waarin zich de geurige olie bevindt, is erg gegeerd. De blaadjes van deze struik worden vooral in de Thaise keuken gebruikt.

De **fingerlime** wordt teruggevonden in de vochtige subtropische wouden, grenzend aan de subtropische regenwouden van noordelijk New South-Wales en het zuidoosten van Queensland. Het vruchtvlees dat sterk op kaviaar lijkt, heeft een verscheidenheid aan kleuren: van groen, geel, roze, lichtrood tot diep donkerrood met een overweldigende fruitig-frisse smaak.

Een **ugli** is een pompelmoes-mandarijn die eruitziet als een pompelmoes met een ruwe, pokdalige schil. De vrucht is zoet en sappig en eenvoudig te eten aangezien de schil gemakkelijk loskomt en de vrucht uiteen valt in kleine partjes die zo goed als pitloos zijn.



Een **pomelo** is een kruising tussen een pompelmoes en een grapefruit.

Een andere toepassing van de schil, anders dan haar etherische olie vinden we terug in het gebruik van **sukade**. Sukade is een citrusvrucht met een dikke schil die gepekeld, gespoeld en daarna in suikerstroop wordt gekookt. De sukade vindt dankbare toepassingen in allerlei soorten gebak, cakevullingen, ontbijtkoek.

De plant met de naam **kumquat** produceert een langwerpige sinaasappelachtige vrucht van zo'n 4 cm lang. Deze wordt met schil en al gegeten. De schil heeft een zoete smaak terwijl het vruchtvlees zuur smaakt.

Yuzu (hiragana) is een citrusvrucht uit het verre oosten, met name uit Japan. **Yuzu** is een kleine onregelmatige vrucht, die qua smaak enigszins lijkt op een citroen. De smaak van yuzu is minder hard en scherp dan van een Europese citroen.

De **Boeddha-vinger** is een lid van de citrusfamilie, hoewel het totaal niet op andere citrusvruchten lijkt. Boeddha-vingers komen oorspronkelijk uit Noordoost-India. De vrucht bestaat uit vingerachtige segmenten en is helder geel van kleur. Eén vrucht kan bestaan uit 5-20 lange vingers. De vrucht heeft een dikke, aromatische schil en slechts een kleine hoeveelheid wit vruchtvlees. Het witte vruchtvlees is niet sappig en bevat geen zaden. In tegenstelling tot de meeste citrusvruchten bevat de Boeddha-vinger geen bittere kern. In boeddhistische tempels kan de vrucht als offer worden gegeven. Boeddhavingers zijn vooral populair op nieuwjaarsdag, omdat er wordt verondersteld dat de vrucht geluk brengt. In China en Japan worden

Boeddha vingers voornamelijk als luchtverfrisser gebruikt. De vrucht wordt daar ook gebruikt als ingrediënt voor parfums. Boeddhavingers worden ook vaak gebruikt om een gerecht op smaak te brengen. De vrucht is vooral populair voor het gebruik in desserts, salades en hartige gerechten. De schil van de Boeddhavingers geeft een sterke aromatische geur af en is geweldig voor sausjes en dressings.

