

Watermeloengelei (Gelo di anguria)



Nagerecht

meloen

6 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 45 minuten

Seizoen: juli t/m september



Ingrediënten

- 500 gram watermeloen (alleen het vruchtvlees meten)
- 150 gram suiker
- 80 gram maïzena of aardappelmeel
- vruchten van het seizoen of bakje vruchtensalade en dan poedersuiker voor de garnering
- Op bovenstaande foto zie je een andere mooie afwerking. Daarvoor gebruik je gehakte pistachenoten, kleine stukjes pure chocolade en jasmijnbloemen. Als je die gebruikt kun je ook de gelei voorzien van jasmijnsmaak, door een handvol jasmijnbloemen in

een kop kokend water te laten trekken en bij de halve liter water te doen of er bestaat zelfs een jasmijn essence! In de meeste supermarkten kun je al eetbare bloemen vinden, maar zijn vaak wel bespoten. Voor de grootste (en biologische) assortimenten kun je het best een biologische supermarkt of een groothandel als de Sligro bezoeken. Hier vind je voorverpakte bloemen gesorteerd op soort

Bereidingswijze

1. Pureer de meloen met een halve liter water. Giet het mengsel door een zeef om de pitjes te verwijderen en doe over in een steelpan.
2. Voeg de suiker en de maïzena of het aardappelmeel toe en laat het al roerend op laag vuur even pruttelen. Let op dat het niet kookt.
3. Doe de meloen over in eenpersoonsvormpjes of glazen met een inhoud van 100 gram en laat in de koelkast minstens 2 uur afkoelen.
4. Garneer bijvoorbeeld met vruchten van het seizoen, waarvan je met een bolletjessteker balletjes hebt gestoken. Strooi poedersuiker over het geheel en serveer direct uit de koelkast.

Tenslotte

Een van mijn favoriete desserts uit Sicilië is onomstreden Gelo di Anguria. In Nederland kennen we maar een naam en dat is de watermeloen, maar in Italië zijn er echter verschillende namen voor een watermeloen en die kan ook nog per regio verschillen. Alleen op Sicilië, en ook in sommige delen van Zuid-Italië, wordt een watermeloen ook "Mellone" genoemd. Volgens Salvatore Carpenzano, die dit gerecht zomers in zijn restaurant aan de boulevard van Ragusa in Agrigento op Sicilië vaak als afsluiting van de maaltijd serveert, gaat het recept terug op de negentiende-eeuwse kookcultuur van de Siciliaanse adellijke families. Als je het in het restaurant wilt bestellen, denk er dan aan dat de Sicilianen watermeloen niet, op zijn Italiaans, anguria noemen maar mellone, en dat deze gelei dus op het menu kan staan als gelu di mulùni. In het noorden en in de oostelijke delen van de laars van Italië met inbegrip van de bovenste Adriatische kust worden ze weer "Anguria", genoemd en in de westelijke Midden-Italië aan de zuidpunt als "Cocomero. Het is mij wel eens op vakantie overkomen, dat ik in Noord-Italië Cocomero bestelde, het dienstdoende personeel me met grote vragende ogen aan keken. In Sardinië heet watermeloenen weer "Sindria" Pescara of "lemon" en een deel van Calabrië "Zi pangolo". Maar goed hoe komen ze nu aan al die verschillende namen? De wetenschappelijke naam voor watermeloen is "Citrullus vulgaris". De term "Anguria" komt van het Griekse woord voor komkommer - "angourion". In de 12e eeuw brachten kruisvaarders de watermeloen naar Europa. In onrijpe staat is ze vergelijkbaar met komkommer. Voor mij is Gelo di Mellone de herinnering aan een geurende jasmijn in een zwoele zomernacht in Palermo. Typisch van Sicilië is hier het gebruik van zetmeel en niet die van gelatine om de gelei op te stijven. Veel nagerechten (dolci) in Sicilië zijn ontzettend zoet, de Arabische invloeden hebben hun sporen achtergelaten, maar deze watermeloen pudding is bij hoge temperaturen een pure verfrissing, en de geur van de jasmijn bloemen is heerlijk.