

Eikeltjes koffie maken

Eikeltjeskoffie maken

1. Zoeken & rapen

Ga het bos in en zoek mooie, bruine eikels die stevig aanvoelen. Vermijd groene of beschadigde eikels.

2. Schoonmaken

Thuis de eikels even wassen en drogen. Haal de dopjes eraf en kraak de schil om de binnenkant (de noot) eruit te halen.

Bitterheid eruit koken

- Snijd de eikels in stukjes.
- Doe ze in een pan met ruim water.
- Breng aan de kook en laat **15 minuten koken**.
- Giet af, doe er vers water bij en herhaal dit **2 à 3 keer**.
→ Proef een klein stukje: als het niet meer sterk bitter smaakt, is het goed.

Drogen in de oven

- Spreid de stukjes uit op een bakplaat met bakpapier.
- Zet de oven op **90–100 °C** (lage temperatuur).
- Laat de stukjes **1 tot 2 uur drogen**, tot ze echt helemaal droog en hard zijn.
→ Af en toe even omscheppen helpt.

Roosteren

- Zet de oven wat hoger: **180–200 °C**.
- Rooster de droge stukjes **10–15 minuten**, tot ze mooi donkerbruin zijn en een beetje nootachtig ruiken.
→ Let goed op: ze mogen donker, maar niet zwart worden.

Daarna kun je malen en zetten zoals gewone koffie.  