

Tips & trucs van Wim Maas



Hebt u er zin in om lekker aan de slag te gaan dan heb ik hier wat tips voor u. Hebt u zelf nog tips dan hoor ik het graag. Per slot van rekening heb ik ook niet de wijsheid in pacht.

Tip 1. Houd er in het samenstellen van het menu rekening mee dat u de meeste gerechten al wat langer van tevoren klaar kan maken. Dit voorkomt dat u, terwijl iedereen aan de wijn of fris zit, de hele tijd in de keuken staat.

Tip 2. Als u dan toch op het laatste moment een voorgerecht af moet maken zorg dan dat alles gesneden of voorbereid klaar staat. Dek het dan wel goed af met huishoudfolie of doe het in een goed afsluitbaar bakje en bewaar het in de koelkast. Dus kies een voorgerecht waarbij dit mogelijk is.

Tip 3. Als je een heldere soep maakt, kook dan het garnituur (groente e.d.) apart. De bouillon kan dan gerust een tijdje op het fornuis staan zonder dat uw groente snot gaar wordt. Ga je de soep doorgeven, zet de groente even in de magnetron en schep samen met het vlees in de soepkoppen. Zorg dat de bouillon goed heet is en vergeet niet nog even te proeven of hij niet te zout is geworden. Giet de bouillon in de soepkoppen en strooi er wat gehakt peterselie, kervel of bieslook op.

Tip 4. Heb je als voorgerecht b.v. een pasteitje of ragout, maak deze gerust een dag van tevoren. Om aanbranden te voorkomen zet je de pan met ragout in een andere grotere pan met een laag water en houd deze aan de kook. Regelmatig roeren maar zo wordt de ragout warm zonder een kans op aanbranden. Zorg wel dat de grote pan niet droog komt te staan dus giet regelmatig er wat water bij.

Tip 5. Ook de groente kan een dag van tevoren voorbereid worden. Schil en snijd de groente op de juiste lengte. Zet een pan met ruim water op en breng aan de kook. Voeg voldoende zout toe. Als het water kookt doe de groente dan in de pan en kook beetgaar. Zet een bak met koud water klaar en schep de groente hier in en laat snel afkoelen. Harde groente zoals wortelen, bleekselderij enz. hebben iets langer de tijd nodig. Bij het doorgeven van het hoofdgerecht doe je de groente samen met wat boter en een klein beetje water in een pannetje en schud regelmatig. Voeg eventueel nog wat kruiden toe. Als het vocht verdampt is trekt de boter lekker in de groente en hebt u heerlijke snelle groente.

Tip 6. Als u gebakken vis als hoofdgerecht heeft, bak deze dan op het laatste moment. Maak de vis goed droog, bestrooi met wat zout en haal ze door een mengsel van bloem en paneermeel. Dit geeft een mooie lichte korst aan de vis. Laat de vis aan een kant bruin worden voordat je hem omdraait. Hij blijft dan meestal niet aan de pan plakken. Bij vis met huid bak je eerst op de huidkant. Ook dan lekker bruin en krokant laten worden en dan pas omdraaien. Vis altijd maar een keer omdraaien dan blijft het mooi zonder dat het uit elkaar valt. Bak de vis vooral niet te lang want dan wordt hij droog.

Tip 7. Bak je gamba's of vlees als hoofdgerecht gebruik dan het aanbaksel in de pan om er een heerlijke saus van te maken. Je doet dit als volgt. Haal het vlees uit de pan en giet eventueel wat overbodig vet weg. Fruit eventueel de gesnipperde ui of andere ingrediënten aan. Haal van het vuur af en blus af met een scheutje drank of water (kijk anders uit voor een steekvlam). Afhankelijk van de saus voeg je nog een stevige scheut room of andere ingrediënten toe. Eventueel een beetje bijbinden met maïzena. De gamba's of het vlees kort terug doen in de pan en even laten sudderen.

Ik hoop dat u wat heeft aan de tips. Geniet van de feestdagen maar ook van het koken. Komt u er niet uit of hebt u nog vragen, stuur gerust een mail naar w.maas442@outlook.com dan kijk ik of we het samen op kunnen lossen.

Fijne feestdagen.

