

Bakken wordt kinderspel in de Demeyere Silverline-7 Nano koekenpan.

1. Start met de helft +1

De truc voor de perfecte baktemperatuur? Zet je kookplaat op de helft van het vermogen +1 extra stapje. Wacht met het toevoegen van vetstof totdat een druppel water parelt.

Voeg een klontje boter toe en wacht tot het schuim verdwenen is en de boter mooi egaal bruin is.

2. De juiste vetstof

Niet elke vetstof is geschikt om te verhitten. Gebruik altijd vetstoffen die goed tegen hoge temperaturen kunnen, zoals boter, rijstolie zonnebloemolie of arachideolie. Vermijd andere olie die kan verbranden bij lage temperaturen.

Wil je minder vetstof gebruiken? Smeer dan je ingrediënten licht in met olie, alvorens je ze in de pan legt.

3. De 2 minuten regel

Geef je ingrediënten de kans om te bakken en krokant te worden. Maak je ingrediënten zo droog mogelijk voordat je ze in de pan doet. Draai ze pas om na 2 minuten, dat is de tijd die nodig is om de ideale smaak en korst te ontwikkelen. Gebruik een metalen spatel, zo ben je zeker dat de korst meekomt.

Wil je groenten of vlees nog verder garen? Laat ze nog verder garen, eventueel op een lagere intensiteit en met een deksel op de pan.

4. Eerst water, de rest later

Blus de pan na het bakken met water. Daarmee komen de meeste aanbaksels vanzelf los. Laat even afkoelen en ga dan door de pan met spons en afwasproduct. In de vaatwasser mag natuurlijk ook. Blijven er vlekken achter in de pan, reinig hem dan met Demeyere crème of azijn.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

