

Mijn motto: alles wat geur, kleur en/of smaak heeft gooi je niet weg! Niet, never, nooit ☺
Ik heb het dan uiteraard over niet bedorven voedsel. Weggooien is zo vreselijk zonde. Ook omdat het ongetwijfeld alsnog van pas zal komen bij toekomstige kookcreaties/bereidingen. Wie wat bewaart heeft wat ☺

Allereerst de allerbelangrijkste voorwaarde: werk altijd super hygiënisch!!

En blijf er altijd bij nadenken wat je aan het doen bent en wat de gevolgen kunnen zijn. Werk met ontsmette handen & materialen. Handschoentjes zijn bij bepaalde werkzaamheden én wijs gebruik een handige hulp. En let op: maak altijd opslagbakjes, inmaakpotten etc. steriel! Dit kan door het heel goed te verhitten, gebruik van soda (zoals glazen potten voor inmaak) en/of desinfectie door met behulp van bv alcoholdoekjes. Makkelijk & veilig. Lees vooraf de gebruiksaanwijzing van desinfectiemiddelen.

Ook kleine beetjes zijn heerlijk!

Eerste tip om kleine hoeveelheden te verduurzamen

Het loont zich om maar één potje inmaak van iets te maken. Denk aan een klein beetje confituur van dat laatste fruit, een beetje rilletes van dat laatste restvlees, een beetje chutney van een eindje komkommer, likkepot van dat allerlaatste beetje leverpastei, een klein beetje bonenspread (tips volgen). Allerlei kleine beetjes zijn zó lekker met bv broekknoopjes (zie hieronder). Maar het wordt altijd net te veel werk om iets snel te verwerken als er ook nog een schoon potje met deksel gezocht moet worden. Ik heb daarom altijd schone potjes met deksel onder handbereik staan. Ik maak ze extra steriel door ze met een alcoholdoekje te ontsmetten. Dan is het verwerken van iets kleins zoals een beetje fruit tot confituur verwerken, heel snel gedaan én goed opgeslagen.

Keukenkastopruiming tip 1

Bij navragen van mijn gasten is het bij iedereen eigenlijk hetzelfde: de keukenkast(en) thuis is/zijn vaak gevuld met potjes kruiden die er maar blijven staan. Ooit eens gekocht voor dat ene gerecht uit dat kookboek of omdat het zoooo heerlijk, onweerstaanbaar rook op die markt of in die winkel. Maar nu staat het ongebruikt en de voorraad kruiden is inmiddels aardig toegenomen. Kruiden(mengsels) waar de kleur af is. De geur is niet meer wat het geweest is. Het is niet strooibaar meer maar 1 klont.

Tip: maak een kruidenolie! Vaak staan er bij als die potjes kruiden ook aangebroken flesjes olie die nooit meer gebruikt worden. Pak een superschone glazen pot waarop een goedsluitende schone deksel past en maak daarin een oliemengsel. De klont lost op, de kruiden komen weer tot leven in de olie. Zo'n kruidenolie is voor zoveel kookbereidingen te gebruiken(tips volgen)! Zie bv de oud brood tip hieronder.....

Oud brood

Altijd weer zijn gasten enorm verrast door de heerlijke crostini's/croutons die ik maak van oud brood. Zoouou simpel te maken!

Het brood is makkelijk te snijden als het hard is. Snijd met een goed broodmes (of misschien heb je een snijmachine) heel dunne plakjes of mooie blokjes. Maak een kruidenolie waarin wat geperste knoflook of knoflookpoeder. Ik gebruik altijd olie waarin restjeskruiden(zie keukenkastopruiming 1 tip)

Smeer het brood ermee in. Raak alles, anders zal het verbranden. Laat het een tijdje liggen totdat de olie goed ingetrokken is.

Verwarm de oven voor op 185 °C.

Begin met een baktijd van 4 minuten en doe er, als het nog niet krokant genoeg is, daarna iedere keer 1 minuutje bij. Het bakken gaat nl. heel snel.

Laat na het bakken wat afkoelen anders breken ze snel. Leg de baksels daarna op keukenpapier als je ze niet zo vet wilt eten. Zo is het ook heel goed bewaarbaar: laag voor laag op papier in een goed af te sluiten bak.



Koelkastopruiming-feestje

Nu je toch dat oude brood tot lekkers heb verwerkt..... het wordt nog lekkerder met wat te dippen erbij of erop te smeren. Kijk eens in je koelkast: staan er nog allerlei beetjes van iets in potjes en bakjes? Zoet, hartig. Een ietsepietsje paté, een beetje spread, een eetlepel chutney, een stukje komkommer, wat tomaat, beetje yoghurt, een beetje van dit een beetje van dat? Maak prakjes door bv komkommer met de yoghurt en kruiden te mengen. Leef je uit! Drink er wat lekkers bij. Maak er een (borrel of picknick) feestje van!

Sili-zakjes: handige hulp voor het bewaren van broekknoopjes en andere baksels

Wil je de knoopjes of andere baksels lekker knapperig bewaren? Gebruik dan silizakjes. Die zijn voor de profi's te verkrijgen in groothandel maar je vindt die antivochtzakjes ook vaak in de verpakking van producten zoals een nieuwe tas, schoenen etc.

Silica-gel korrels in zakjes zijn een geweldige hulp om frituur- en bakproducten zoals chips, koekjes, meringues, etc. krokant te houden. Voor hergebruik wel eerst in een oven bij 80 °C opnieuw drogen.

Een ijsblokjesvorm: zo handig!

Heb je een heel klein restje bouillon, jus, saus of zo over dat niet de moeite lijkt om te bewaren? Niet wegdoen maar invriezen. Dit kleine beetje van iets kan juist dé smaakmaker zijn in het gerecht dat nog net niet helemaal op smaak is. Klontje van dit of dat toevoegen en af is het gerecht!

Een ijsblokjesvorm is een heel handig hulp voor klontjes kleine beetjes makkelijk te bewaren. Ook bv eiwit. Of restjes rijst, linzen etc. (zo lekker als ingrediënten in bv omelet of een soep). Vul de verschillende vakjes met van alles. Schrijf op wat je invriest en wanneer dat gedaan is. Ik werk altijd met flexibele vormen; dat maakt dat je het makkelijk eruit kunt halen.

Stronken

Stronk van bv bloemkoolstronk (en –blad) ? Restanten van alle kool en broccoli zijn prima te bereiden als soep, stampotje of groentesausje . Spoel alles goed af en snijd het klein. Zet op in zo weinig mogelijk gezouten water en gaar het net onder het kookpunt; dat voorkomt de kool-doorkooklucht. Breng tot slot op smaak.