

# OMA'S KEUKENWEETJES

Deze weetjes vonden we op [www.smulweb.nl](http://www.smulweb.nl).

- ❖ Voeg aan het kookwater van de aardappelen een klontje margarine toe, dan kookt het water niet over en zijn ze eerder gaar. Doe het zout er dan pas op het laatst bij. Om de smaak van oude aardappelen te verbeteren wordt wel eens een klein schepje suiker bij het kookwater toegevoegd.
- ❖ Het schillen van rimpelige aardappelen gaat een stuk beter als je ze van te voren even in koud water laat staan.
- ❖ Maak je een aardappelsalade, zet dan de aardappelen op met kokend water en laat ze niet helemaal gaar worden. Voeg de dressing voor de salade toe als de aardappelen nog niet helemaal afgekoeld zijn, om de smaak van de dressing er beter in te laten trekken.
- ❖ Wil je krokant gebakken aardappelen hebben, bestrooi ze dan halverwege het bakken met een beetje bloem.
- ❖ Is de andijvie wat slap geworden, snijd dan een stuk van de steel af en leg de kroppen enige tijd (niet onder) water. De groente wordt dan weer fris. Ook bij sla is dit een goede methode.
- ❖ Als je van te voren de andijvie hebt gesneden en niet wilt dat deze gaat verkleuren, sprenkel dan wat azijn of citroensap over de groente.
- ❖ Wil je bananen in een bowl of vruchtensalade verwerken, leg de gesneden plakjes dan even in citroen of sinaasappelsap. Ze behouden dan hun gele kleur.
- ❖ Giet bij het koken van bloemkool een scheutje azijn in het water, de bloemkool blijft dan mooi wit. Een schepje suiker heeft hetzelfde resultaat. Is de bloemkool door het bewaren geel geworden, giet dan een flinke scheut melk bij het kookwater, de bloemkool wordt dan weer mooi wit.
- ❖ Wil je de nare lucht voorkomen bij het koken van bloemkool, leg dan een sneetje brood op de kool.
- ❖ Voeg bouillonblokjes pas op het laatst aan soep of saus toe. Als ze meekoken verliezen ze hun aroma.
- ❖ Voeg om de vruchten hun frisse kleur te laten behouden een paar druppels citroensap toe, dit geeft ook een frisse smaak. Als je aardbeien toe wilt voegen aan de bowl, doe dit dan vlak voor het serveren. Anders gaat alles verkleuren.
- ❖ Snijd de stelen van de broccoli kruisgewijs in tot boven aan toe, de steel is dan net zo gaar als de bloemen.
- ❖ Besprenkel oud brood met wat water en leg het een minuut of vijf in de oven.
- ❖ Bestrijk de cake, voordat deze de oven ingaat, met een beetje melk. De cake krijgt dan een mooi korstje. Zet onder de bakplaat in de oven een bakje water om aanbranden van de cake te voorkomen. Snijd verse cake en ook ander gebak met een warm mes.
- ❖ Leg bij het bakken van cake een met vet bestreken stuk vetvrij papier op de bodem van de vorm, de cake laat dan gemakkelijker los. Zit de cake nog vast, zet dan de vorm even op een natte doek.
- ❖ Haal de krenten en rozijnen die je aan de cake wilt toevoegen even door de bloem, dit voorkomt dat ze naar de bodem zakken.
- ❖ Maak champignons het liefst schoon met een kwastje. Bedruppel de champignons voor het bakken met een beetje citroensap om verschrompelen te voorkomen. Wil je dat de champignons niet slinken bij het bakken, leg ze dan van te voren in een schaaltje met kokend water en droog ze af met keukenpapier.

- ❖ Citroenen geven meer sap als je ze van te voren even op de verwarming of in de oven legt (niet te warm natuurlijk). Heb je maar een paar druppeltjes nodig, prik dan met een cocktailprikker een gaatje in de citroen en je kan het nodige sap eruit persen zonder de citroen open te snijden.
- ❖ Leg uitgedroogde citroenen een tijdje in lauw water om ze weer wat sappiger te krijgen.
- ❖ Groenten mogen nooit lang in het water staan, dan gaan de kracht en de vitamines verloren.
- ❖ Zout water is het beste om groenten van ongedierte te ontdoen. Het ongedierte zakt naar de bodem. De groenten daarna nog wel een paar keer goed omspoelen met koud water.
- ❖ Groente houdt haar groene kleur wanneer je bij het koken de pan niet afdekt.
- ❖ Voeg pas na het smoren of koken van groenten zout toe, de smaak van de groenten blijft dan beter bewaard en je hebt ook veel minder zout nodig om de groenten op smaak te brengen.
- ❖ Leg een vrucht in de bakjes van je ijsbakje wanneer je ijsblokjes maakt, dat is een feestelijk gezicht. Je kan ook citroensap invriezen.
- ❖ Vleesjus word bruiner als je er tijdens het braden een klein scheutje melk aan toevoegt, ook een theelepeltje suiker heeft hetzelfde effect. Is de jus te vet? Doe er dan geen water bij, maar haal de bovenste laag (vet) er voorzichtig met een lepel af.
- ❖ Knoflook is lekker en gezond, alleen de lucht na het eten is minder prettig voor sommige mensen. Dit is enigszins te voorkomen door de groene kern van de knoflook niet te gebruiken. Heb je te veel knoflook in een gerecht verwerkt en overheerst de smaak daardoor, voeg dan wat peterselie toe aan het gerecht. De peterselie mag niet meekoken.
- ❖ Rijg teentjes knoflook aan een draadje en hang dit in sauzen of stoofgerechten, de smaak wordt dan minder sterk en de knoflook is er gemakkelijk uit te halen.
- ❖ Doe een snufje zout bij de gemalen koffie, voordat er water op gegoten wordt. Dit versterkt het aroma.
- ❖ Schil een komkommer altijd van de kop naar de steel toe. Aan het eind van de steel zit een bitter sap. Schil je de komkommer andersom, dan verspreid je dit bittere sap over de hele vrucht.
- ❖ Gebruik een thee-ei om in de soep te hangen. Je vult het bijvoorbeeld met peperkorrels, laurier, foelie en andere kruiden of specerijen, ze verspreiden zich dan niet door de soep. En je hoeft niet te vissen om er de kruiden weer uit te krijgen.
- ❖ Zelfgemaakte mayonaise schift vrij gauw. Roer er een eetlepel heet water door, dan heb je minder last van het schiften van de mayonaise. Wil je extra luchtige mayonaise, klop er dan vlak voor het opdienen een eiwit door.
- ❖ Spoel de pan waarin je melk wilt koken om met koud water. Je voorkomt dan aanbranden van de melk.
- ❖ Overkoken van de melk voorkom je door de rand van de pan in te smeren met wat boter.
- ❖ Breng de melk al roerend aan de kook en blijf bij het afkoelen ook roeren. De kooksmak wordt dan voorkomen en je krijgt geen vel op de melk.
- ❖ Is de melk aangebrand en heb je een dikke laag onderin de pan, kook er dan een ui in, dan laat de laag vanzelf los. Ook koken met wat zout wil wel helpen. Zout helpt ook om de aangebrande smaak iets te verzachten.
- ❖ Laat een kopje azijn in een pannetje water stomen, dan trekt de vette lucht niet door heel het huis.
- ❖ Een klontje boter of een scheutje olie in het kookwater voorkomt het overkoken van aardappelen, macaroni en spaghetti.
- ❖ Gooi paddestoelen nooit in het water om ze schoon te maken. Borstel ze af met een zachte borstel, of wrijf ze schoon met een zacht doekje of keukenpapier. Zijn ze toch gewassen, laat ze dan eerst uitlekken in een vergiet, dep ze daarna droog met keukenpapier.

- ❖ Gerechten die gegratineerd moeten worden, krijgen een prachtig korstje wanneer je wat geraspte kaas door het paneermeel mengt.
- ❖ Het bakken van pannenkoeken gaat vlugger als je gesmolten boter of een scheutje olie door het beslag mengt. Je hebt dan ook minder boter of olie nodig om de pannenkoek te bakken.
- ❖ Voorkom klonteren van het pannenkoekenbeslag door gelijke hoeveelheden bloem en vocht te nemen. Doe alles in een keer bij elkaar en roer goed door. Als het beslag helemaal glad is, kun je er eventueel nog vocht aan toevoegen.
- ❖ Om pannenkoeken nog luchtiger te maken, kun je een beetje bier door het beslag mengen.
- ❖ Als je op de nog warme pudding een laagje suiker strooit, komt er geen vel op.
- ❖ Gekookte rijst kleeft niet aan de pan, als je deze na het koken in koud water zet.
- ❖ Doe een paar druppels citroensap in het kookwater van rijst, deze wordt dan prettig wit.
- ❖ Is jouw rijst aangebrand, schep deze dan in een schone pan, leg er een korst vers brood op en leg de deksel erop. De nare smaak trekt dan in het brood.
- ❖ Is de rijst aangebrand voordat hij gaar is, doe hem dan in een schone pan, giet er water bij en leg er vervolgens een snee brood bovenop.
- ❖ Voeg een druppel citroensap toe aan de room, hij wordt dan sneller stijf. Slagroom wordt alleen goed stijf als het niet te warm is. Suiker pas toevoegen als de slagroom bijna stijf is. Voeg een mespuntje bakpoeder toe, dan blijft de slagroom langer stijf. Slagroom wordt luchtiger als je er per halve liter een eiwit in mee klopt.
- ❖ Het afhalen van bonen gaat gemakkelijker als ze eerst in kokend water zijn gedompeld.
- ❖ Een stampot die te dun is kun je dikker maken door er wat aardappelpuree poeder aan toe te voegen.
- ❖ Wil je tomaten ontvellen, kruis ze dan van boven en van onderen even in, dompel ze vervolgens in kokend water en houd ze daarna onder de koude kraan.
- ❖ Leg tomaten die zacht zijn geworden een tijdje in koud water en ze worden weer stevig.
- ❖ Schil uien onder koud water, je ogen tranen dan minder. Wil je de uien droog houden, zet dan kraan open terwijl je de uien schilt. Leg de uien een tijdje in de koelkast en je ogen blijven droog. Zomaar wat fabeltjes over uien schillen. Niets lijkt echt te helpen. Een scherp mes zorgt ervoor dat de uien minder scheuren, dat helpt een beetje.
- ❖ Fijngehakte uien moeten zeer snel worden verwerkt, omdat ze anders een bittere smaak krijgen.
- ❖ Wil je de geur van uien verwijderen uit porselein, wrijf dit dan in met zout. Uit de koekenpan verdwijnt de uiengeur door er wat azijn in te gieten.
- ❖ Vet, olie en boter spatten minder in de koekenpan als je er voor het verhitten een klein beetje zout in strooit.
- ❖ Vet wordt bij het bakken mooi bruin door er wat melk aan toe te voegen.
- ❖ Strooi een klein beetje suiker over het vlees dat gegrild of geroosterd moet worden, het wordt dan prachtig bruin en knapperig.
- ❖ Worstjes barsten tijdens het bakken niet open als je ze eerst even in warm water laat wellen. Draai de verse worst ook niet om met een vork, maar gebruik daarvoor lepels.
- ❖ Worteltjes zijn soms flauw van smaak. Doe een scheutje appelsap of sinaasappelsap in het kookwater. De smaak wordt dan veel pittiger.
- ❖ Verwarm of koel nooit te snel.

- ❖ Wijn kan wel in de koelkast worden bewaard, maar nooit te lang.
- ❖ Laat in soep, saus of ragout die te zout is, kleingesneden, rauwe aardappelen mee koken. Het teveel aan zout trekt dan in de aardappelen. Ook een theelepel appelwijnazijn of suiker, toegevoegd tijdens het koken, doet wonderen bij te veel zout.
- ❖ Doe een paar rijstkorrels in uw zoutstrooier en het zout wordt niet meer vochtig.