

Tips and tricks

In dit deel haal ik een aantal tips en trucjes aan die zeker van pas komen als je voor grote groepen aan het koken bent.

Rijst, Couscous, quinoa

Vaak als ik in een keuken kom waar voorheen een groep rijst heeft gegeten vindt ik nog een pan met aangekoekte rijst in de kast of als ze erg hun best hebben gedaan om de pan schoon te krijgen dat je nog aangebrande korrel zie of de omtrekken daarvan. En dan te bedenken dat het eenvoudig is een perfecte rijst af te leveren. Wat van belang is, is dat je beschikt over een grote vergiet die in de grootste pan past.

Kook de rijst in een na grootste pan met heel veel water. Als de rijst 12 minuten op het pak moet komen kook de rijst dan 10 minuten en zet dan de grootste kan met de vergiet klaar en giet de rijst in de vergiet en zet de pan met de vergiet en deksel op het vuur met het afgegoten vocht en laat het verder stomen. De rijst wordt verder gestoomd en zal heerlijk droog zijn. Als de 12 minuten voorbij zijn kan je de rijst voorzichtig doorroeren.

Bij couscous en quinoa wordt deze als ze in de vergiet zit ook nog eens met koken water of bouillon overgoten en doorgeroerd om het geheel goed gaar te krijgen en net zo lang roeren dat er geen klontjes meer zijn.

Aardappelpuree

Aardappelpuree wil ook nog wel eens aardig mis gaan en heb daar de volgende oplossing voor.

Als de puree te droog is dan is het eenvoudig melk toe te voegen om het meer smeug te krijgen. Is er vanuit het begin nog teveel vocht bij de aardappels geweest wil de puree nog wel eens te nat worden. Dit is eenvoudig op te lossen door bij het maken van aardappelpuree ook een pakje met aardappelpuree achter de hand te houden en deze bij de aardappelpuree die te nat is bij te voegen dan wordt de aardappelpuree ook direct weer gebonden.

Als je de aardappels stampt maak het dan niet te fijn omdat ze dan ook nog kunnen zien dat het verse aardappelpuree is. Ook het gebruik van een staafmixer of normale mixer is sterk af te raden omdat dan de puree meer op een betonmix lijkt dan op aardappelpuree.

Pasta

Past koken wordt ook vaak gezien als een probleem en los van de macaroni waar over het algemeen te weinig water wordt toegevoegd. Macaroni moet ook met heel veel water wordt opgezet en kan op een gelijke wijze als rijst worden gekookt waarbij de laatste minuut wordt vervangen door de macaroni nog even te laten doorstomen net als de rijst.

Anders is het met spaghetti, tortellini en andere pasta's. Deze laten zich vaak slecht in grote hoeveelheden koken en bovendien lastig warm te houden. Daarom maakt ik altijd gebruik van verse pasta. De reden hiervoor is dat het een veel kortere kooktijd heeft en ook nog eens lekkerder is. Deze verse pasta's zijn ook nog eens goed verkrijgbaar in de supermarkt en groothandel.

Voor het koken maak ik gebruik van de grootste pan waar weer een vergiet in past. De pan wordt gevuld met gezouten water en het niveau staat zo hoog dat ook de vergiet in het water staat. Naast de pan staat of een grote water ketel en een andere kleinere pan met kokend water. Breng het water aan de kook en kook een hoeveelheid pasta die past in de vergiet. Dit hoeft slecht enkele minuten omdat het verse pasta betreft. (zie hiervoor ook de verpakking) Neem de vergiet uit en stort de inhoud in een schaal om het op te dienen. Direct kan er weer een grote portie in een paar minuten gaar zijn. Zorg dan de hoeveelheid water voldoende hoog blijft en door gebruik te maken van het kokend water uit de ketel.

Binden sausen en soepen

Als de saus enigszins gebonden moet zijn maar het niet lukt met de ingrediënten dan maak ik meestal gebruik van de volgende mogelijkheden.

Door een deel van de saus uit de pan te nemen zonder de groenten en/of vlees dit word dan een mengbeker gedaan samen met een grote hoeveelheid bloem. Dit wordt met een staafmixer naar een dikke saus gemaakt zonder klontjes. Daarna wordt het weer toegevoegd aan de pan en verder verwarmd op deze manier wordt de saus verder verdikt. Je kan dit nog herhalen totdat de saus juiste dikte heeft.

In plaats van bloem kan er ook gebruik gemaakt worden van maïzena of aardappelpuree poeder

Op smaak brengen

Bij grote hoeveelheden heb je over het algemeen ook veel meer kruiden nodig maar soms is veel van het zelfde kruid niet altijd een verbetering. Neem bijvoorbeeld peper. Als je veel peper gebruikt wordt het gerecht peperig maar niet scherper op smaak. En dat komt de smaak niet ten goede. Speciaal daarvoor maak ik vaak gebruik van Chilipoeder. Het voordeel is dat je slechts heel weinig nog hebt om toch zo'n grote hoeveelheid wat pit te geven zonder dat het scherp van smaak wordt.