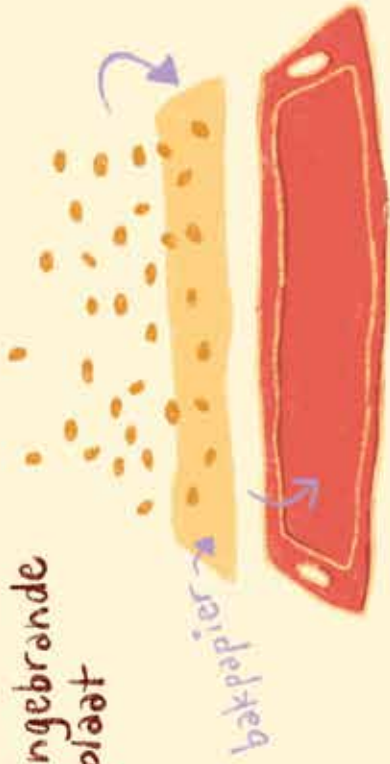


ZO MAAK JE ZELF

PINDAKAAS

1 verdeel ongezoeten, ongebrande pinda's over een bakplaat (voor een flinke pot heb je 500 gram nodig)



tips: gebrande pinda's gekoeld rooster max 5 minuten

2 rooster maximaal 15 minuten in een voorverwarme oven op 180°C

laat even afkoelen



wat ben jij lekker brain zeg!

nou, jij dan!

3 doe alle pinda's in een foodprocessor of blender, hoe langer, hoe smeuiger

wil je smooth of crunchy?



4 PROEF!

en voeg eventueel een snuf zout toe

huh, geen olie?

nee,

wij zitten zelf al vol olie!



5 stop in een pot (of smeer je boterham zo vol als je kunt!)



Ongerosterde (ongebrande) pinda's kun je niet overal vinden: vraag het eens bij de notenboer of op de markt. Met gebrande pinda's kun je ook prima pindakaas maken. Je hoeft ze dan niet te roosteren, of heel kort. Tip: beleg een boterham met pindakaas, augurk en hot sauce. Z'n lekkere combi!

ZO MAAK JE ZELF MAYONNAISE



ZIN IN EEN TWIST?

ga los met toevoegingen!

knoflook, truffelolie, dragon, jalapeño, dille



enzovoort!

Wil je liever toch meteen met elektrisch keukengeredschap aan de slag, sla dan deze traditionele mayonaise over en ga voor de shortcut: gebruik 1 heel ei (in plaats van 2 dooiers) en voeg daar direct de andere ingrediënten uit het recept (inclusief alle olie) aan toe. Doe alles in een hoge maatbeker, plaats je staafmixer onderin en trek langzaam omhoog.

Ons advies: maak je mayonaise de eerste paar keer met een handgerde, zodat je voelt wat er gebeurt als je de olie er langzaam aan toevoegt. Waar je naar zoekt is het moment dat je mayo een stevige emulsie wordt - en dat kun je met een handgerde preciezer aanvoelen. Heb je het onder de knie? Probeer het dan met een staafmixer of foodprocessor.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

ZO MAAK JE ZELF

VLIERBLOESEM SIROOP

1 pluk voor 1 liter siroop minstens 20 bloesem schermen
laat ook voldoende hangen voor insecten, andere wildplukkers en de plant zelf

2 breek grote takjes af + leg de schermen in een bak met 1 liter water

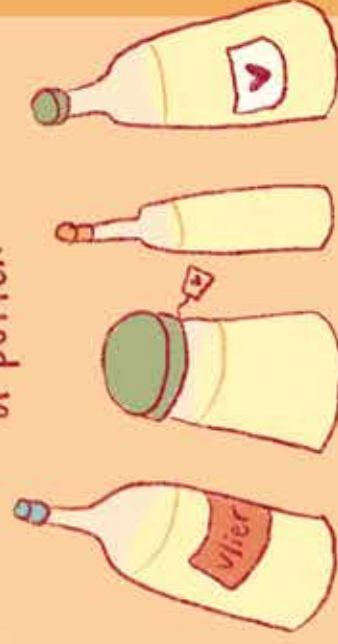
3 zeef de bloesem uit het water in dat water zit nu al je smaak!
4 breng aan de kook + los er 1 kilo suiker in op + voeg het sap van 1 citroen toe kook een paar minuten

5 schud de schermen uit zodat de beestjes (enzo) eruitvallen (niet wassen, dan verlies je smaak)

6 laat minstens 24 uur staan

7 bewaar je siroop in steriele flessen of potten

8 OF GEEF EEN VLIERFEEST EN DRINK ALLES SAMEN OP!



Dankjewel Carolyn & Peter ! ♡

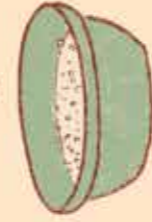
thank you

Vlierbloesemsiroop is hip en tegenwoordig overal te krijgen. Voor wie zich afvraagt waar die magische vlierbloesems 'ineens' vandaan komen: ze zijn - in het juiste seizoen - overal om je heen! Rond mei en juni kun je volop bloeiende vlieren vinden. Dubbelcheck of je de juiste plant te pakken hebt (er zijn wat look-alikes, maar wie goed kijkt ziet duidelijk verschil) en geniet van je vlierenavontuur. Zeker als je je flessen goed steriliseert, heb je nog maandenlang een basis klaarstaan voor je huisgemaakte limo.

ZO MAAK JE ZELF PANNENKOEKEN MIX

Voor ±10 pannenkoeken:

1 • 200 gram bloem
• Snuf zout



2 mix 4 eieren met 500 milliliter (volle) melk

(1 of 2 eieren minder kan ook, maar 4 eieren zorgen voor stevige 'crêpes') ♡



3 voor een beslag zonder klontjes: roer met een garde ongeveer een derde van de ei-melk-mix door de bloem tot het mooi glad wordt
voeg in delen de rest bij



4 laat een halfuurtje rusten in de koelkast

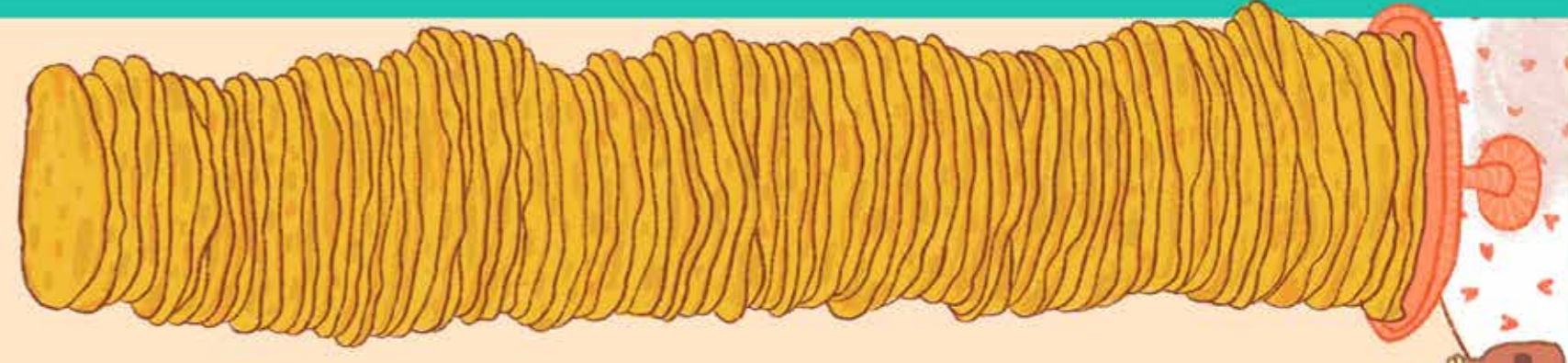


(hoeft niet perse, en langer mag ook)

BAKKEN MAAR!



bak (in roomboter) een 20 hoog mogelijke stapel (oke, misschien niet zo hoog...)



De eerste pannenkoek mislukt altijd, hoor je vaak. Maar dat hoeft helemaal niet zo te zijn. gebeurt het jou wel? Dan laat je de pan waarschijnlijk onvoldoende opwarmen voor je de eerste pannenkoek bakt. De hitte die het beslag moet omzetten in een pannenkoek moet al in de pan zitten voor je het beslag erin giet.

ZO MAAK JE ZELF

GROENTE BOUILLON

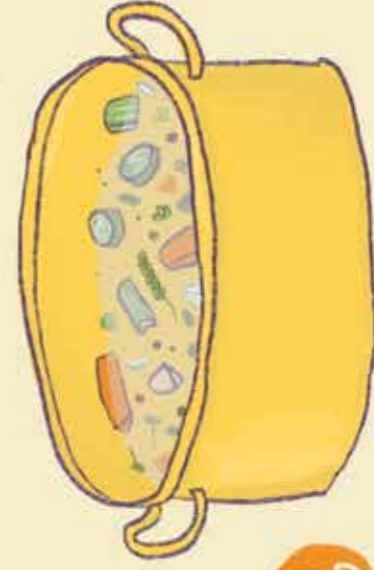
eigenlijk niets meer dan smaak geven aan water door het trekken van groenten, kruiden en specerijen
zoals:

- asperge(schillen)
 - venkel(stelen) (en -loof)
 - broccoli(stronk)
 - paprika
 - pastinaak
- enzovoort!

maar ook (restjes) andere groenten, zoals:



was, snijd de billen eraf en hak in grove stukken



gooi in een pan met water en laat een uurtje pruttelen

voor runderbouillon:

laat (in de oven geroosterde) runderbotten een middag trekken (en schep onzuiverheden af) en begin dan met de stappen hierboven

voor kippenbouillon:

doe hetzelfde, maar laat dan kippenbotten (zoals het karkas van een heite kip uit de oven) een paar uurtjes trekken

3

giet door een zeef en gebruik als basis voor soepen, sauzen en andere gerechten of kook nog even verder in en vries in als kleinere porties

wat handig!

