



BASISBENODIGDHEDEN



Welke spullen heb je nodig om de recepten van deze website te kunnen maken?
Op de foto hierboven zie je aantal spullen die ik vaak gebruik. Hieronder meer uitleg:

Staafmixer (en hoge beker)

De staafmixer is handig om vloeistoffen glad te maken. Denk aan bijvoorbeeld soepen of smoothies. Ook kan je de staafmixer gebruiken om zacht eten te pureren. Denk aan bijvoorbeeld cake met wat yoghurt. Of om een curry te pureren. Als je de staafmixer wilt gebruiken om iets helemaal glad te pureren zonder klontjes, is het raadzaam deze te gebruiken in combinatie met een hoge beker.

Blender

Deze staat niet op de foto, maar dit is een apparaat wat veel gebruikt wordt om maaltijden fijn te malen. Het kan gebruikt worden in plaats van een staafmixer om bijvoorbeeld smoothies te maken of om maaltijden te pureren. Het kan ook hard eten fijn malen, maar niet alle blenders hebben genoeg vermogen hiervoor.

Keukenmachine

De keukenmachine gebruik je om harde dingen fijn te malen. Denk bijvoorbeeld aan bevroren fruit of hard vlees. Een keukenmachine kan grotere porties eten in één keer fijn malen en heeft vaak meer vermogen. Je kan in plaats van een keukenmachine ook een hakmolen gebruiken. Deze zijn iets kleiner en handig voor kleine porties eten om fijn te malen. Deze hebben vaak wel wat minder vermogen.

Zeef

Kleine stukjes of pitjes kunnen gevaarlijk zijn voor mensen met slikproblemen. Een zeef is een goede uitkomst. Bijvoorbeeld als je een gladde saus wilt maken van fruit waar pitjes in zitten (frambozen, kiwi) of tomatenzaadjes wilt filteren.

Keukenweegschaal

Deze is ontzettend belangrijk bij het maken van de recepten. Weeg altijd de hoeveelheden eten en drinken af met behulp van de weegschaal. Vaak kan je zowel grammen als milliliters wegen met de keukenweegschaal.

