

Tips & trucs van Wim Maas

Beste lezers en lezeressen

De vorige keren schreef ik erover dat ik u wegwijs wil maken met wat tips en trucks om op een handige maar ook om op een



voordelige manier te koken. Ik heb nagedacht over de te gebruiken materialen. Uw inbreng wordt nog steeds zeer op prijs gesteld. Hebt u een goed idee, stuur me dan een mail.

w.maas442@outlook.com

Ook dit keer wil ik het graag met u hebben over nog meer materialen die je gebruikt in de keuken.

Nodig zijn een goede garde.

Koop een mooie middelmaat zodat je hem overal voor kunt gebruiken. Als je een pannelikker aanschaft, koop er dan een die hitte bestendig is zodat je er ook mee door een pan kan roeren.



Bij de aanschaf van pannen houd er dan rekening mee voor hoeveel personen je dagelijks kookt. Voor normaal gebruik bij het bereiden voor 2 personen zijn de steelpannetjes het meest ideaal. Hetzelfde gaat op voor de bakpannen. Een kleine bakpan voor het bakken van vlees en vis en een grotere voor bv. nasi. Ook een gietijzeren braadpan is gemakkelijk om stoofpotten e.d. te bereiden.

De volgende keer laat ik u nog meer zien.

w.maas442@outlook.com.

