

Inhoud

Blancheren (404).....	2
Carpaccio (395)	3
Brunoise (390).....	4
Julienne (400).....	5
Passeren (394).....	6
Mise en place (396).....	7
Roken (411)	8
Au bain-marie (401)	9
Marineren (393).....	10
Clarifiëren (396)	11
Paneren (416).....	12
Blind bakken (398)	13
Boeket garni (402).....	14
Deglaceren (326).....	15
Roux (470)	16
Cuisson (402).....	17
Bindmiddelen (407).....	18

Om te blancheren heb je een warmtebron nodig, (gas, inductie, elektrisch, ect.) een grote pan, water (bouillon), zout, zeef of vergiet, en groente. Bij blancheren geldt dat voor elke gram groente 10 ML water of bouillon wordt gebruikt. Dus bij een kilo groente, tien liter water.

We beginnen met het opzetten van een grote pan met voldoende water, om de smaak van de groente een extra “ kick ” te geven, wordt er zout aan het water toegevoegd, naar smaak. Er kan ook bouillon gebruikt worden zodat de groenten goed bij het gekozen gerecht passen.

Wanneer de vloeistof kookt wordt de groente toegevoegd in een keer. Door de temperatuur van de groente zal de temperatuur van het water dalen.

We wachten tot het water weer helemaal kookt en dan gieten we de groenten in een zeef.

De groenten worden onder een koude kraan koud gespoeld en vervolgens gekoeld bewaard. Als er beschikt kan worden over ijsblokjes, dan mag de groenten na het afgieten in het ijswater geschrokken laten worden, hierdoor houden de groenten nog wat extra “ bite “.

Blancheren kan voor twee doeleinden gebruikt worden, namelijk in de eerste plaats voor het voorgaren van de groenten, zodat ze later op de avond alleen nog opgewarmd hoeven te worden, en dus binnen een paar minuten vers, warm en gaar op het bord kunnen komen. De groenten krijgen dus een garing die ze tot zover gaar maakt, maar