

The logo for Ocina, featuring the word "Ocina" in a lowercase, sans-serif font. Above the letter "i" is a stylized leaf or sprig icon. The logo is centered within a white square, which is itself centered within a larger orange square.

ocina

Poffertjespan Receptenboek

Inhoudsopgave

Poffertjespan inbranden in 5 stappen.....	2
Hollandse poffertjes basisrecept.....	4
Poffertjes ontbijt (2 personen)	5
Kinderverrassing (12 stuks).....	6
Bij de thee.....	7
Voor bij de borrel.....	8
Voor bij de borrel 2.....	9
Poffertjes met hazelnootpasta en banaan	10



Poffertjespan inbranden in 5 stappen

Onze pannen worden ingebrand bij je thuis geleverd. Wij adviseren je de pan nogmaals in te branden. Dit voorkomt dat de poffertjes aan de pan vast blijven zitten. Inbranden wordt in het Engels ook wel 'seasoning' genoemd en wordt gedaan om een 'natuurlijke' antiaanbaklaag te creëren. Een goede uitvoering zorgt daarnaast voor extra smaakvorming, geen roest én een pan die meerdere generaties meegaat. Hieronder wordt in 5 stappen uitgelegd hoe het inbranden het beste kan worden gedaan.

1. Maak de pan eerst goed schoon

Start het inbranden van een gietijzeren pan door de pan eerst grondig schoon te maken. Dit is noodzakelijk om eventuele resten en/of lagen vanuit de winkel of fabriek te verwijderen. Hiervoor zijn de volgende materialen nodig:

- Een zachte spons
- Een kleine hoeveelheid afwasmiddel
- Heet water

Let op: dit is de laatste keer dat de gietijzeren pan met een afwasmiddel schoongemaakt mag worden. Na het inbranden wil je natuurlijk voorkomen dat het agressieve afwasmiddel de aangemaakte antiaanbaklaag verwijdert.

2. Droogmaken van de gietijzeren pan

Na het schoonmaken moet de gietijzeren pan goed drooggemaakt worden. Gebruik hiervoor keukenpapier of een theedoek. Wanneer al het vocht weg is, kan de aan te brengen olielaag goed intrekken.

3. Het invetten van de pan met natuurlijke olie

Het is nu tijd om de gietijzeren pan in te vetten met een zeer dun laagje natuurlijke olie. Zorg ervoor dat er geen plasjes olie te zien zijn. Smeer de bovenkant van de pan in zijn geheel in met een kwastje of met keukenpapier. Een aantal oliesoorten die we kunnen aanraden zijn arachide-, soja-, zonnebloemolie. Het is essentieel dat de olie tegen hoge temperaturen kan, waardoor het een hoog rookpunt heeft (om deze reden is olijfolie niet geschikt om te gebruiken).

4. De pan verwarmen op de kookplaat

Na het invetten laat je de pan heet worden op de kookplaat, totdat de olie begint te roken. De dunne laag olie begint zich nu te hechten aan het gietijzer. Laat de pan even staan en daarna kan de gietijzeren pan afkoelen. Zorg ervoor dat eventueel overgebleven olie verwijderd wordt met keukenpapier. Als het goed is, moet dit een minimale hoeveelheid zijn.

5. Herhaal het inbrandingsproces minimaal vijf keer

Om een perfecte antiaanbaklaag te creëren moet een niet-geëmailleerde gietijzeren pan minimaal vijf keer een seasoning behandeling hebben gehad. Start dus niet met koken voordat de bovenstaande stappen ongeveer vijf keer uitgevoerd zijn. Wanneer de pan afgekoeld is kun je weer doorgaan met stap 3.

Het inbranden met een oven

In plaats van de gietijzeren pan verhitten op een kookplaat (zie stap 4) kun je de pan ook in de oven verwarmen. Let op: dit kan alleen bij pannen die volledig van gietijzer gemaakt zijn. Een gietijzeren pan met een houten of kunststof steel kunnen door de hitte van een oven beschadigd raken.

Stel de oven op de maximale stand in, zodat de olie als het ware verbrandt en zich daardoor in het gietijzer gaat hechten. Zet de gietijzeren pan op zijn kop in de oven en leg onder de pan een stuk aluminiumfolie, zodat er geen vettige druppels in de oven achterblijven. Verhit de pan een 40 tot 60 minuten in de oven, totdat er geen olie meer te zien is.

De gietijzeren pan verandert van kleur

Tijdens het inbranden verandert een gietijzeren pan van kleur. Dit is normaal, het inbranden van een gietijzeren pan is pas geslaagd wanneer een egale donkerbruine tot zwarte kleur te zien is. De aangebrachte antiaanbaklaag zal na veelvuldig gebruik steeds beter zijn werk beginnen te doen. Verwacht dan ook niet dat na de eerste keer koken er geen aangekoekte resten te zien zullen zijn. Lees ook eens hoe je de natuurlijke antiaanbaklaag goed onderhoudt met het schoonmaken van de gietijzeren pan.

Hollandse poffertjes basisrecept

Wat gaat erin

- 250 gram bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- 300 ml melk
- 2 eieren (M)
- Roomboter
- Bakspray
- Poedersuiker

Zo maak je het

Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom, voeg vervolgens de melk en de eieren toe en mix het tot een glad beslag. De poffertjespan mag alvast op het vuur (middelhoog) zodat deze goed heet kan worden. Spray de pan in met bakspray. Vul de kuiltjes voor maximaal 2/3 met het beslag. Wanneer aan de bovenkant belletjes komen kun je ze met een vork eenvoudig omdraaien. Laten ze nog niet helemaal goed los? Wacht dan nog even, als ze goed zijn kun je ze namelijk heel makkelijk keren. Vet de poffertjespan voor ieder rondje poffertjes opnieuw in.

Tips

- Poffertjesbeslag is wat dikker, als tip geven wij je mee om een spuitzak of spuitfles te gebruiken waarvan de opening groot genoeg is;
- Serveer de poffertjes per ronde of leg ze allemaal op een groot bord met daaroverheen een bord of theedoek om uitdrogen te voorkomen;
- Poffertjes serveer je met wat poedersuiker en een kleintje klontje roomboter;
- Gebruik een Bakspray



Poffertjes ontbijt (2 personen)

Wat gaat erin

- 250 gram bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- 300 ml melk
- 2 eieren (M)
- Roomboter
- Bakspray
- Poedersuiker
- Kaneel
- Verse Munt en Verveine
- Kwark
- 2 appels

Zo maak je het

Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom, voeg vervolgens de melk en de eieren toe en mix het tot een glad beslag. De poffertjespan mag alvast op het vuur (middelhoog) zodat deze goed heet kan worden. Spray de pan in met bakspray. Vul de kuiltjes voor maximaal 2/3 met het beslag. Wanneer aan de bovenkant belletjes komen kun je ze met een vork eenvoudig omdraaien. Laten ze nog niet helemaal goed los? Wacht dan nog even, als ze goed zijn kun je ze namelijk heel makkelijk keren. Vet de poffertjespan voor ieder rondje poffertjes opnieuw in. Snijd de appel in platte schijven, haal het klokhuis eruit en bak deze samen met wat kaneelpoeder in een koekenpan. Stapel om en om de appel met de poffertjes en leg dit op een bord. Voeg naar behoefte kwark toe en vul aan met noten, gedroogd fruit en lekkere verse muesli of cruesli.



Tips

- Maak verse thee van munt, verveine en steranijs.

Kinderverrassing (12 stuks)

Wat gaat erin

- 250 gram bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- 300 ml melk
- 2 eieren (M)
- Roomboter
- Bakspray
- Poedersuiker
- 2 Nectarine
- 2 Appels
- 12 Aardbeien
- 1 doosje blauwe bessen
- Verse Munt
- 12 Marshmallows
- Houten prikkers

Zo maak je het

Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom, voeg vervolgens de melk en de eieren toe en mix het tot een glad beslag. De poffertjespan mag alvast op het vuur (middelhoog) zodat deze goed heet kan worden. Spray de pan in met bakspray. Vul de kuiltjes voor maximaal 2/3 met het beslag. Wanneer aan de bovenkant belletjes komen kun je ze met een vork eenvoudig omdraaien. Laten ze nog niet helemaal goed los? Wacht dan nog even, als ze goed zijn kun je ze namelijk heel makkelijk keren. Vet de poffertjespan voor ieder rondje poffertjes opnieuw in. Wanneer de poffertjes klaar zijn rijg je deze om en om op de prikker. De poffertjes, het fruit, de marshmallows en de verse munt.

Tips

- Laat de poffertjes afkoelen;
- Varieer met fruit uit het seizoen.



Bij de thee

Wat gaat erin

- 250 gram bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- 300 ml melk
- 2 eieren (M)

- Roomboter
- Bakspray
- Lemon Curd
- Aardbeien
- Poedersuiker

Zo maak je het

Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom, voeg vervolgens de melk en de eieren toe en mix het tot een glad beslag. De poffertjespan mag alvast op het vuur (middelhoog) zodat deze goed heet kan worden. Spray de pan in met bakspray. Vul de kuiltjes voor maximaal 2/3 met het beslag. Wanneer aan de bovenkant belletjes komen kun je ze met een vork eenvoudig omdraaien. Laten ze nog niet helemaal goed los? Wacht dan nog even, als ze goed zijn kun je ze namelijk heel makkelijk keren. Vet de poffertjespan voor ieder rondje poffertjes opnieuw in. Wanneer de poffertjes klaar zijn kun je beginnen met het opmaken van de poffertjes. Snijd de aardbeien door de helft. Besmeer een poffertje met de Lemon Curd, leg er een poffertje en aardbei bovenop, steek er een prikker doorheen.



Tips

- Decoreren is leuk en lekker met poedersuiker.

Voor bij de borrel

Wat gaat erin

- 250 gram bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- 300 ml melk
- 2 eieren (M)
- Roomboter
- Bakspray
- Oregano
- Tijm
- Parmezaanse kaas
- Peterselie
- Pesto
- Zongedroogde tomaat
- Serranoham

Zo maak je het

Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom, voeg vervolgens de melk en de eieren toe en mix het tot een glad beslag. Voeg naar smaak de verse kruiden en de Parmezaanse kaas eraan toe. De poffertjespan mag alvast op het vuur (middelhoog) zodat deze goed heet kan worden. Spray de pan in met bakspray. Vul de kuiltjes voor maximaal 2/3 met het beslag. Wanneer aan de bovenkant belletjes komen kun je ze met een vork eenvoudig omdraaien. Laten ze nog niet helemaal goed los? Wacht dan nog even, als ze goed zijn kun je ze namelijk heel makkelijk keren. Vet de poffertjespan voor ieder rondje poffertjes opnieuw in. Wanneer de poffertjes klaar zijn kun je beginnen met de opmaak van de poffertjes. Besmeer een poffertje met pesto, leg er een zongedroogd tomaatje en vervolgens weer een poffertje bovenop. Pak een plakje ham, maak er een “propje” van en leg deze bovenop het poffertje, steek er een prikkertje doorheen. Rasp naar smaak er nog Parmezaanse kaas overheen.



Tips

- Verse kruiden is natuurlijk altijd het lekkerst, maar een goed alternatief is Za-atar.

Voor bij de borrel 2

Wat gaat erin?

- 250 gram bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- 300 ml melk
- 2 eieren (M)
- Roomboter
- Bakspray
- Roomkaas met fijne tuinkruiden
- Oregano
- Tijm
- Gerookte zalm
- Peterselie
- Snack komkommer
- Cherrytomaatjes
- Rucola

Zo maak je het

Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom, voeg vervolgens de melk en de eieren toe en mix het tot een glad beslag. Voeg daar naar smaak verse kruiden aan toe. De poffertjespan mag alvast op het vuur (middelhoog) zodat deze goed heet kan worden. Spray de pan in met bakspray. Vul de kuiltjes voor maximaal 2/3 met het beslag. Wanneer aan de bovenkant belletjes komen kun je ze met een vork eenvoudig omdraaien. Laten ze nog niet helemaal goed los? Wacht dan nog even, als ze goed zijn kun je ze namelijk heel makkelijk keren. Vet de poffertjespan voor ieder rondje poffertjes opnieuw in. Wanneer de poffertjes klaar zijn kun je beginnen met de opmaak van de poffertjes. Besmeer een poffertje met roomkaas, leg daar de rucola en de komkommer op en vervolgens weer een poffertje er bovenop. Pak een toefje zalm en tomaatje en leg deze bovenop het poffertje, steek er een prikkertje doorheen.

Tips

- Verse kruiden is natuurlijk altijd het lekkerst, maar een goed alternatief is Za-atar.



Poffertjes met hazelnootpasta en banaan

Wat gaat erin

- 250 gram bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- 300 ml melk
- 2 eieren (M)
- Roomboter
- Bakspray
- Poedersuiker
- Hazelnootpasta
- Banaan
- Citroensap (optioneel)

Zo maak je het

Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom, voeg vervolgens de melk en de eieren toe en mix het tot een glad beslag. Voeg daar naar smaak verse kruiden aan toe. De poffertjespan mag alvast op het vuur (middelhoog) zodat deze goed heet kan worden. Spray de pan in met bakspray. Vul de kuiltjes voor maximaal 2/3 met het beslag. Wanneer aan de bovenkant belletjes komen kun je ze met een vork eenvoudig omdraaien. Laten ze nog niet helemaal goed los? Wacht dan nog even, als ze goed zijn kun je ze namelijk heel makkelijk keren. Vet de poffertjespan voor ieder rondje poffertjes opnieuw in. Wanneer de poffertjes klaar zijn kun je beginnen met de opmaak van de poffertjes. Verwarm de hazelnootpasta heel licht, in de magnetron of in een steelpannetje. Sprengel de chocoladepasta over de poffertjes en garneer het met plakjes banaan. Snijd je de banaan lang van tevoren, meng de plakjes dan met iets citroensap om te voorkomen dat de banaanplakjes bruin worden.



Tips

- Eet de poffertjes warm, dan zijn ze nog het lekkerst

