

Koken met een vijzel

slimme tips + een heerlijk recept!



Meer weten over onze producten? Scan de QR-code of ga naar www.devesto.nl en laat een review achter.

SCAN ME



Je vijzel inwerken

Voor het eerste gebruik boen je de vijzel goed schoon met heet water. Marmeren vijzels kun je het beste op de volgende manier inwerken:

- ✓ Nadat de vijzel schoongeboend is, laat je deze een paar uur of een nachtje weken in schoon water zonder sop.
- ✓ Spoel de vijzel om en laat deze drogen.
- ✓ Om loszittend gruis te verwijderen uit de vijzel doe je er een handje rijst in en maal je dit tot poeder. Het rijstpoeder gooi je weg. Je kunt dit herhalen totdat het rijstpoeder mooi wit blijft.
- ✓ Om het oppervlak te 'dichten' zodat geurtjes er niet intrekken, maal je een handje geraspte kokos of pinda's tot een prutje en gooi je dit daarna weg.
- ✓ Was de vijzel nogmaals goed met heet water, laat deze drogen en hij is gereed voor gebruik!



Hoe vijzel je?

Een handige techniek is om de vijzel in de ene hand te houden en met de stamper in je andere hand draaibewegingen te maken tegen de ingrediënten zodat ze worden gemalen tegen de onder- en zijkanten.

Zorg dat je gelijkmatig maalt, stampst of kneust en blijf malen totdat je de gewenste consistentie hebt verkregen.



In welke volgorde voeg je ingrediënten toe?

Het is handig om in een bepaalde volgorde te werken voor het beste – en lekkerste – resultaat. Zeker als je currypasta's of boemboue wilt maken.

- 1 Harde** ingrediënten zoals specerijen en zaadjes
- 2 Noten** zoals kemiri of pinda
- 3 Stuggere** ingrediënten zoals gember en citroengras
- 4 Zachtere** ingrediënten zoals ui en knoflook
- 5 Vochtige** ingrediënten zoals tamarinde en azijn
- 6 Droge** poeders zoals trassi of koenjit



Klassieke basilicumpesto



Ingrediënten (4 pers.)

60 g zaden of noten, geroosterd
1-2 tenen knoflook
120 g kruiden of 200 g groenten
90 g kaas, geraspt
180 ml extra vergine olijfolie
zout naar smaak

De bereiding:

Rooster eerst de zaden of noten en stamp ze daarna samen met de knoflook fijn in de vijzel. Zodra je een spijsachtig geheel hebt, voeg je de basilicum toe met een snuf grof zeezout en vermaal je dit. Zodra de natuurlijke oliën vrijkomen, voeg je de kaas toe. Daarna nog even doorroeren en de olijfolie toevoegen. Laat je pesto een paar minuten staan en proef of er nog wat knoflook, zout, kaas of olie bij moet.

Eet smakelijk!