

## Korte handleiding inzake vleeshamer BooGoo

Meer tekst & uitleg én de heerlijke recepten ontvang je bij aankoop van de vleeshamer

### 1. Vleeshamer en vleesklopper

#### Vleeshamer

De gekartelde kant gebruik je om het vlees malser te maken. Hiermee zorg je ervoor dat het weefselstructuur van het vlees verandert. Dit maakt het vlees malser. Gebruik de hamer overigens niet direct op je dure slagersbiefstuk - dat zou zonde zijn en onnodig. Wel is het geschikt voor taaiere vleessoorten als kipfilet of varkenslappen.

#### Vleesklopper

De andere, platte kant, wordt de vleesklopper genoemd en gebruik je om vlees platter te slaan. Dit wordt onder andere gebruikt bij het maken van schnitzel. Platgeslagen vlees zal overigens weer wat opbollen tijdens het bakken. Om dit te voorkomen kun je het vlees paneren na het platslaan. Let ook op dat platgeslagen vlees sneller uitdroogt. Hamer je vlees daarom altijd net voordat je het bakt.

### 2. Waarom en hoe gebruik je het?

Met een vleeshamer wil je vlees dus platter of mals maken. Let wel: je hoeft niet op elk willekeurig stuk vlees te gaan hameren. Een goede steak heeft dat absoluut niet nodig. Bovendien droogt platgeslagen vlees makkelijker uit, gaart het sneller en is het moeilijker saignant te houden. Bij verhitting zal het platgeslagen vlees trouwens weer een stuk oprekken en wat dikker worden. Wil je dat niet, dan kun je het vlees paneren om het mooi plat te houden.

#### Hoe gebruik je een vleeshamer?

Zorg dat het vlees goed koud is en leg het op een snijplank. Zo voorkom barsten in je aanrechtblad als je mislaat. Sla vervolgens met de kant met puntjes van

The logo for boogoo® PremiumBenefits is located in the top right corner. It features the word "boogoo" in a lowercase, rounded font with a registered trademark symbol (®) to its upper right. Below it, the words "PremiumBenefits" are written in a smaller, uppercase, sans-serif font. The entire logo is set against a light orange rectangular background.

de vleeshamer op beide kanten van het vlees en zorg dat je geen stukjes overslaat. Wil je vlees platslaan zoals schnitzel of carpaccio gebruik dan de gladde kant.

Voor mee tips én de lekkerste recepten