Lekker in de keuken
Taste!
by AEG
NUMMER 03
INNOVATIVITEIT
IN DE KEUKEN
Trends in keukenapparatuur.
Ambassadeurs van AEG:
Chicks love food
KOKEN MET SOUS-VIDE
Meer smaak, perfecte garing.
Net als een echte chef.
Recepten, foodtrends,
koken met een stoomoven
en de allernieuwste
keukenhulpjes

AEG

KEUKEN
DESIGN
ZONDER
GRENZEN

Alle vrijheid voor je creativiteit bij het ontwerpen van je keuken én bij je manier van koken. Zonder je te laten beperken door de plaats van de afzuigkap of de afmetingen van je potten en pannen. Ervaar ultieme flexibiliteit met de **AEG 8000 FlexiBridge® inductiekookplaat met geïntegreerde afzuigunit**. Jouw keuken, op jouw manier.

CHALLENGE THE EXPECTED

AEG.NL

Breng je keuken op smaak met AEG

Dat we elke avond de pannen op het vuur zetten voor het avondeten lijkt de normaalste zaak van de wereld. Maar de hedendaagse keuken is pas ontstaan in de jaren dertig van de vorige eeuw. Daarvoor was de keuken eeuwenlang de enige woonruimte, een open vuurplaats waar omheen van alles gebeurde: wonen, werken, eten en slapen. In de zestiende eeuw kregen keukens in herenhuizen van welgestelde stedelingen een eigen ruimte. Dit was echter een minderwaardige plek: een lelijke en gevaarlijke werkruimte voor dienstbodes. Sinds die tijd is er veel veranderd. De moderne keuken sluit steeds vaker naadloos aan op de woonkamer en de grote keukentafel is de plek waar je je laptop gebruikt, huiswerk maakt, een koffiemomentje voor jezelf hebt of lekker lang natafelt met familie en vrienden. Het is ook de plek waar je de lekkerste gerechten wilt bereiden en de snelle doordeweekse hap klaarmaakt.

Bij de aanschaf van je nieuwe keuken ga je vanzelfsprekend niet over één nacht ijs. Je neemt de tijd je te oriënteren op de verschillende mogelijkheden. Niet alleen qua keukenmeubilair maar ook qua apparatuur. Er is op kookgebied immers veel waaruit je kunt kiezen en bovendien staan de ontwikkelingen in apparatuur ook niet stil. Daarom hebben wij dit magazine gemaakt: om je te informeren én te inspireren. Breng je keuken dus op smaak met AEG. Ik wens je veel inspiratie bij het samenstellen van je nieuwe keuken.

Bart Crols
Algemeen directeur Electrolux Home Products

Taste!

Lekker in de keuken

Nummer 3 2022

Innovaties, inspiratie en kooktrends van AEG

6 De echte smaakmakers in de keuken

Alles over de noviteiten op het gebied van keukenapparatuur.

8 Kook je of maak je eten?

Laat je keukenapparaten naadloos aansluiten bij jouw persoonlijke kookstijl

12 De keuken van Elise

Met welke apparaten kookt Elise van chickslovefood zelf het liefst.

14 De sous-vide methode

Interview met de Duitse topkok Christian Mittermeier over de sous-vide stijl van koken

16 Stomen komt steeds meer op stoom

Met een combi-stoomoven kook je smaakvol en gezond maar ook makkelijk en snel.

20 Maak van je keuken een bakkerij

Ook brood en cake profiteren van de toevoeging van een vleugje stoom.

22 Foodtrends

Wat zijn de belangrijkste trends op het gebied van food.

24 Zero-waste koken

Handige tips om zo min mogelijk eten te verspillen.

28 It's cool to keep it cool

Handige tips voor het invriezen van verschillende producten.

30 Gnocchi met aubergine

Een verrassend recept uit de stoomoven.

31 Wining & Dining

Een mooie maaltijd is niet compleet zonder een goed glas wijn.

32 Doe jij de afwas even?

De bekendste afwashulp is nu nog gebruiksvriendelijker.

34 Koken via wifi

Een kijkje in de keuken vanaf de bank.

36 Keukenhulpjes

Laat je apparaten je helpen bij het koken.

38 Sous-vide asperges

Een heerlijk lunch- of voorgerecht. Sous-vide bereid in de stoomoven.

Taste is een uitgave van
AEG, onderdeel van
Electrolux Home Products
aeg.nl
September 2022
Redactie: Brigitta Knol
Vormgeving: Qiss reclame en resultaat
Drukwerk: Samplonius & Samplonius

DE ECHTE SMAAKMAKERS IN DE KEUKEN

Fornuizen, ovens, magnetrons en aanverwante kookapparaten lijken qua uiterlijk en functionaliteit niet heel snel te veranderen. Toch is er elk jaar weer een aantal noviteiten, zijn apparaten onderhevig aan designtrends en zijn er verschuivingen waarneembaar.

Bij de aanschaf van een nieuwe keuken, houden de meeste mensen zich eerst bezig met de indeling en de materiaalkeuze voor de kasten en het werkblad. De apparatuur wordt dan pas later bepaald. Niet iedereen realiseert zich dat de apparaten maar liefst 50% van de totale waarde van een keuken vertegenwoordigen en dat er intensief gebruik van wordt gemaakt. Zo'n 83% van de Nederlanders gebruikt bijvoorbeeld dagelijks keukenapparaten zoals een oven en magnetron. Kookprogramma's, tv-koks, bloggers en YouTube-chefs hebben het thuis koken inmiddels enorm populair gemaak. Het gevolg is dat thuiskoks steeds vaker experimenteren met nieuwe kooktechnieken en ingrediënten.

Nieuwe afzuigsystemen

Bovenaan het lijstje van opvallende noviteiten staan nieuwe afzuigtechnieken zoals downdraft en kookplaatafzuiging. Met als uitgangspunt dat kookdamp meteen wordt afgezogen in het kookveld zelf. We kenden al de downdraft systemen waarbij de afzuigunit omhoog komt, maar nu zijn er ook systemen waarbij de afzuigunit in de kookplaat zelf wordt geïntegreerd: aan weerszijde of in het midden van de kookzones. De nieuwe ComboHob® van AEG is hiervan een goed voorbeeld. Deze 80 cm brede inductiekookplaten met 4 zones beschikken over een afzuigunit in het midden en zijn leverbaar in een recirculatieversie of met afvoer naar buiten. Dit ruimtebesparende concept creëert nieuwe mogelijkheden in het ontwerpen van je keuken.

Koken op inductie

Steeds meer consumenten stappen over van koken op gas naar koken op inductie. Meer dan 90% van de verkochte kookplaten is tegenwoordig een inductiekookplaat. Dat is niet zo gek, want koken met een stekker heeft de toekomst. Het is makkelijk, veilig en schoon. In Nederland gaan we stap voor stap van het aardgas af, veel nieuwbouwwijken zijn al compleet gasloos (bron: Milieu Centraal). Koken op inductie lijkt veel op koken op gas: je kunt de temperatuur snel regelen. Maar het is ook veiliger: de kookplaat zelf wordt niet zo heet en er is geen vlam waar je je aan kunt branden. Bovendien is een inductiekookplaat makkelijk schoon te maken. Het grote voordeel van een AEG MaxiSense® inductiekookplaat is dat de zones geschikt zijn voor elke maat pan variërend van 125 tot 210 mm. Groter kookgerei kan eenvoudig op twee zones worden verwarmd. En omdat alleen de bodem van de pan wordt verwarmd, gebruik je nooit meer energie dan nodig.

Nieuwe kleuren

(Donker) grijs is op dit moment de meest populaire kleur voor keukens. Heel mooi hierbij is zwarte apparatuur, glanzend zwart of matzwart. Matzwarte oppervlakken werden al van oudsher in keuken gebruikt: van gietijzeren kookgerei tot geëmailleerde keramische artikelen. Het materiaal is van nature vlekvrij en dat maakt het zowel praktisch als stijlvol. De Matt-BlackLine van AEG biedt een brede selectie modellen die een matzwarte afwerking combineren met andere premium materialen.

Connected cooking

Niet alleen mensen zijn online, dingen ook. Denk aan machines, auto's of de thermostaat. Ze vormen samen een groot 'internet of things', oftewel het internet der dingen. Ook de oven is inmiddels online. Je kunt via een app een recept naar de oven sturen, via je smartphone instellingen zoals de baktijd aanpassen of de temperatuur wijzigen. Of verbind de oven met Google Assistant, dan kun je hem gewoon vertellen om bijvoorbeeld de temperatuur te verlagen. Dankzij een ingebouwde camera kun je het kookproces zelfs op je smartphone volgen. Je hoeft dus niet meer in de keuken te zijn om controle te hebben.

Chickslovefood

Nina en Elise van chickslovefood zijn ambassadeurs van AEG. Wij vroegen met welke keukenapparaten zij nou zelf het liefst werken. Elise wokt graag en werkt het liefst met de speciale inductie-kookplaat met gas wokbrander. Deze kookplaat moet de eerste plaats overigens wel delen met de ComfortLift® vaatwasser. Daarnaast koken beide dames graag met een combi-stoom-oven omdat je hiermee niet alleen kunt bakken en stomen maar beide functies ook gecombineerd kunt gebruiken.

Koken op inductie lijkt veel op koken met gas, je kunt de temperatuur snel regelen.

KOOK JE OF MAAK JE ETEN?

Met andere woorden; ben je meer het type ‘driegangendiner’ of ‘magnetronmaaltijd’. Probeer je graag nieuwe dingen uit of is een tosti al goed? Om alle keukenapparaten naadloos te laten aansluiten bij jouw persoonlijke kookstijl en -wensen, is het handig om eerst een prioriteitenlijstje te maken. Functionaliteit, gezondheid, design, ruimte, budget...

Volgorde

Wat is voor jou het belangrijkst en in welke volgorde? Aan de hand van deze lijst kies je eerst de primaire apparatuur: voor het bereiden en bewaren van eten. Denk daarbij ook aan nieuwe technieken zoals bijvoorbeeld sous-vide koken. Daarnaast zijn er nog fijne, luxe opties zoals een vaatwasser (eigenlijk niet meer weg te denken), een inbouwkoffiemachine en een warmhoudlade.

Kies eerst een kookplaat en bijpassende afzuiging. Daarna komt de oven in beeld en tot slot eventuele losse extra’s zoals een keukenmachine. Kies vervolgens de apparaten die je nodig hebt om eten en drinken te bewaren. Dan gaat het natuurlijk om de koelkast en vriezer, maar tegenwoordig behoort een wijnkast ook tot de mogelijkheden. Is ruimte voor jou een belangrijk criterium en heb je er minder van? Dan kun je ook kiezen voor een combi-apparaat.

Kookplaat

Van de vier soorten kookplaten die er in Nederland te koop zijn (gas, elektrisch, keramisch en inductie) is een inductiekookplaat veruit het populairst. En dat is logisch want koken op inductie is snel, veilig, zuinig, makkelijk schoon te maken en toekomstbestendig. Is duurzaamheid belangrijk voor je? Dan is inductie een ideale keus. Wil je de voordelen van gas en inductie combineren? Kies dan net als Elise van chickslovefood voor de AEG combi-kookplaat met vier inductiezones en één grote gaswokbrander (pag. 13). Met de plancha grillplaat verander je je kookplaat in een handomdraai in een barbecue en geniet je zo het hele jaar door van die perfecte grillsmaak.

Afzuigkap

Naast de keuze voor een model afzuigkap, dien je ook te bedenken hoe je vocht, vet en geurtjes wil afvoeren. Dit kan op twee manieren: afvoer naar buiten – dit is relatief stil maar je hebt wel een muurdoorvoer nodig – en recirculatie. Bij recirculatie worden vet en geuren gefilterd door een koolstoffilter. Hierbij is geen muurdoorvoer nodig maar het filter dient wel om de 1-2 jaar te worden vervangen. Daarnaast bestaan er motorloze afzuigkappen. Deze worden gebruikt in gebouwen waar een centraal afzuigsysteem aanwezig is. Als het afvoersysteem is gekozen, dan kies je een model. Esthetische overwegingen en budget zijn daarbij meestal de belangrijkste criteria.

Slimme kookplaat

Slimme inductiekookplaten kunnen communiceren met de (geïntegreerde) afzuiging, herkennen de pannen die erop staan en voorkomen overkoken.

In het zicht of uit het zicht?

Wil je de afzuigkap in het zicht? Dan kies je voor een opvallende schouw- of wandafzuigkap. Zo niet dan zijn er afzuigunits en vlakscherm modellen die in een bovenkastje kunnen worden weggewerkt. Voor boven een kookeiland zijn er speciale eilandafzuigkappen of plafondunits die aan of in het plafond worden bevestigd. Bij geïntegreerde afzuiging is de afzuigunit ingebouwd in de (inductie)kookplaat. Je hebt dan geen aparte afzuigkap meer nodig maar het kost je wel wat ruimte onder het aanrecht

Met de plancha grillplaat verander je je kookplaat in een handomdraai in een barbecue

Kook je het liefst met verse ingrediënten? Kies dan voor een koelkast met nulgradenzone

Bewaren

Een goede koelkast is onmisbaar in de keuken, maar welke is het meest geschikt? Qua formaat moet je voor een eenpersoonhuishouden rekenen op een koelkast van 100 liter en voor elke extra persoon vijftig liter erbij. Koop een zo zuinig mogelijke koelkast, dat is goed voor de energierekening en de planeet. Heb je een open keuken? Let dan ook op het geluid. En kook je het liefst met verse ingrediënten? Kies dan voor een koelkast met nulgradenzone. Zo'n zone zorgt voor een constante temperatuur tegen het vriespunt en een goede luchtvochtigheid. Hierdoor blijven groenten en fruit tot wel vijf keer langer houdbaar. En vlees en vis blijven tot wel drie keer langer vers. Vind je het handiger om altijd uit een goed gevulde diepvries te kunnen putten? Ga dan voor een aparte diepvrieskast of een koel-vrieskast met een vriesgedeelte achter een eigen deur. Helemaal handig is een exemplaar met no frost-functie: die hoeft niet meer handmatig te worden ontdooid.

Oven

Het hart van elke keuken is de oven waar verse ingrediënten in smakelijke gerechten worden omgetoverd. Veruit de meeste ovens zijn elektrisch, simpelweg omdat met gas de temperatuur veel minder nauwkeurig in te stellen en te regelen is, wat het resultaat onvoorspelbaarder maakt. Naast een gewone hetelucht oven kun je ook kiezen voor een combi-stoomoven, een oven met magnetronfunctie of een combimagnetron. Ook een gewone magnetron ontbreekt in veel huishoudens niet. Makkelijk voor een snelle hap en handig voor ontdooien en opwarmen. Maar wist je dat je in een combi-stoomoven veel beter kunt ontdooien en opwarmen. Dit heet regenereren en hierbij blijven smaak en textuur veel beter behouden.

Wijnkast

Als echte wijngenieter laat je natuurlijk een wijnkast installeren om je voorraad altijd perfect op temperatuur te hebben.

Koffiemachine

Voor een volautomatische koffiemachine moet je plek hebben, maar het voelt wel als een enorme luxe.

Warmhoudlade

De warmhoudlade uit de professionele keuken is er inmiddels ook voor thuis. Handig als alle gezinsleden vaak niet tegelijkertijd aan tafel kunnen zitten. In een warmhoudlade blijft een bord eten voor de laatkomer(s) perfect warm.

Experience Center
Vennootsweg 1,
2404 CG Alphen
aan den Rijn

Experience center

Het Experience Center in Alphen aan den Rijn is hét adres voor iedereen die op zoek is naar de juiste keukenapparatuur. Want bij aanschaf daarvan ga je natuurlijk niet over één nacht ijs. Je wilt van tevoren de producten kunnen zien, ze met elkaar kunnen vergelijken, en ervaren hoe ze werken. In het inspirerende Experience Center maak je kennis met de nieuwste modellen die je vanzelfsprekend kunt proberen alsof je thuis bent. Van onze deskundige adviseurs krijg je vrijblijvend, dus zonder aankoopverplichting, advies om je droomkeuken mogelijk te maken. In het Experience Center bevinden zich de showroom van AEG, het Grand Café en de kookstudio. Je bent van harte welkom, óók zonder afspraak. Meer informatie en de openingstijden vind je op de website: **aeg.nl/showroom**

Electrolux Gro kitchen concept

Het is niet alleen meer voldoende om gezond te eten, we moeten er ook voor zorgen dat onze gezonde voeding ook gezond is voor de planeet. Daarom bedacht Electrolux het holistische GRO kitchen concept. Electrolux – leverancier van o.a. AEG-keukenapparatuur stelt zich hierbij voor hoe de voeding van morgen niet alleen plantaardig, maar ook planeetvriendelijk zal zijn. GRO - van het Zweedse woord voor ontspruiten - is een modulair systeem met verschillende compartimenten die je net als LEGO blokjes kunt combineren, afhankelijk van de ruimte in je keuken en je eetwensen. De 'plant gallery', bijvoorbeeld, biedt optimale omstandigheden voor het bewaren van groenten en fruit en laat je ook genieten van hun frisse uitstraling achter glas. Daarnaast zijn er compartimenten om in te fermenteren en plantjes te laten ontspruiten.

DE KEUKEN VAN ELISE

Van Chickslovefood

Je kunt ook naar hartenlust wokken op een inductiekookplaat.

Apparatuur van AEG

De apparatuur in mijn keuken is uitsluitend van AEG (op de afzuigkap na). Een te gek merk met mooie producten die ten opzichte van alle merken goed betaalbaar zijn maar wel de laatste snufjes leveren. Ik heb gekozen voor een energiezuinige 60 centimeter stoomoven, met daarboven een combi-magnetron van 45 centimeter. Onder de stoomoven zit een vacuümlade waarin we ingrediënten kunnen vacumeren om in het weekend sous-vide te koken. Ook handig voor dingen zoals stinkende Franse kaas. Zodra deze is gevacumeerd heb je geen kaaswalm meer uit je koelkast. Heel fijn!

Dan heb ik een onderbouw vriezer, dat is niet een hele grote. Maar aangezien wij om de hoek wonen van de supermarkt en andere winkeltjes, hebben wij op geprept eten na niet heel veel in de vriezer. Wel hebben we een grote koelkast, met hele handige flessenla zodat je niet zo'n deur krijgt waar je grote flessen uitvallen. De vaatwasser is echt een geniaal ding, hiervan kun je de onderste korf naar boven trekken. Een zogenoemde ComfortLift®. Zo hoef je dus niet op je knieën je vaatwasser te vullen, maar trek je gewoon de la naar je toe. Helemaal bovenin zit een besteklade, waardoor ik dus de gehele lade beneden heb voor servies (en dus geen ruimte innemende bestekmand). AEG is overigens op dit moment de enige die dit heeft!

De lekkerste geroosterde groenten haal je uit een AEG combi-stoomoven

Gaspitpower!

En tot slot heb ik gekozen voor de inductiekookplaat van AEG met een gaswokbrander. Dus eigenlijk inductie én gas. Ik heb lang getwijfeld. Doordat mijn kookgedeelte in het eiland zit, wilde ik het liefst inductie zodat ik het makkelijk schoon kon maken. Maar ik wok heel vaak en daarvoor heb je toch een aparte wokbrander nodig. In deze inductie kookplaat zit de gaswokbrander in de plaat en dus heb ik mijn droomkookplaat zeg maar. Echt een dikke, vette aanrader. Ik moest even wennen aan inductie, maar ik ben nu helemaal om. Je pan is super snel warm, het is goedkoper en dus snel schoon. Maar voor mijn wokgerechten ben ik heel erg blij met mijn gaspitpower!

De sous-vide methode

Christian Mittermeier

Na zijn opleiding als slager voltooide hij met succes een opleiding tot kok in het restaurant 'Bareiss' in Baiersborn in Duitsland. Op 23-jarige leeftijd begon hij voor zichzelf en samen met zijn vrouw runt hij als eigenaar sinds 1995 'Restaurant & Hotel Mittermeier' (later 'Villa Mittermeier') in zijn geboortestad Rothenburg.

Christian Mittermeier is één van de meest bekende voorstanders van de sous-vide-stijl van koken. In een interview onthult de Duitse topkok meer over de voordelen van het koken onder vacuüm.

Wanneer hebt u voor het eerst gekookt met sous-vide?

Ruim 15 jaar jaar geleden. Ik was ganzenlever aan het bereiden. Ik was volkomen verrast hoe perfect het gebruik van deze kooktechniek uitpakte. Ganzenlever is immers een zeer delicaat product. Het was een stimulans voor mij om verder te experimenteren met deze methode. Sindsdien kan ik me mijn keuken zonder sous-vide nauwelijks voorstellen.

Zijn er grenzen aan wat je met de sous-vide kunt bereiden?

Sous-vide is perfect voor koken op precieze temperaturen. De beperkingen van deze bereidingsmethode beginnen wanneer je hoge temperaturen gebruikt, bijvoorbeeld bij braden. Zo kun je een steak perfect bereiden onder vacuüm. Maar ik bak ze nog steeds snel even in een pan om ze die perfecte bruine kleur te geven.

Wat is er zo bijzonder aan deze manier van koken?

De sous-vide-manier van koken maakt alleen gebruik van lage temperaturen. Zo is de krimp minimaal en worden de maaltijden tot in de perfectie bereid. Deze zachte bereidingsmethode verzekert dat de aroma's en voedingsstoffen niet verloren gaan. Bovendien maakt deze manier van koken het opslaan van voedsel een stuk eenvoudiger. Zelfs gecompliceerde menu's zijn gemakkelijker te bereiden en te koken.

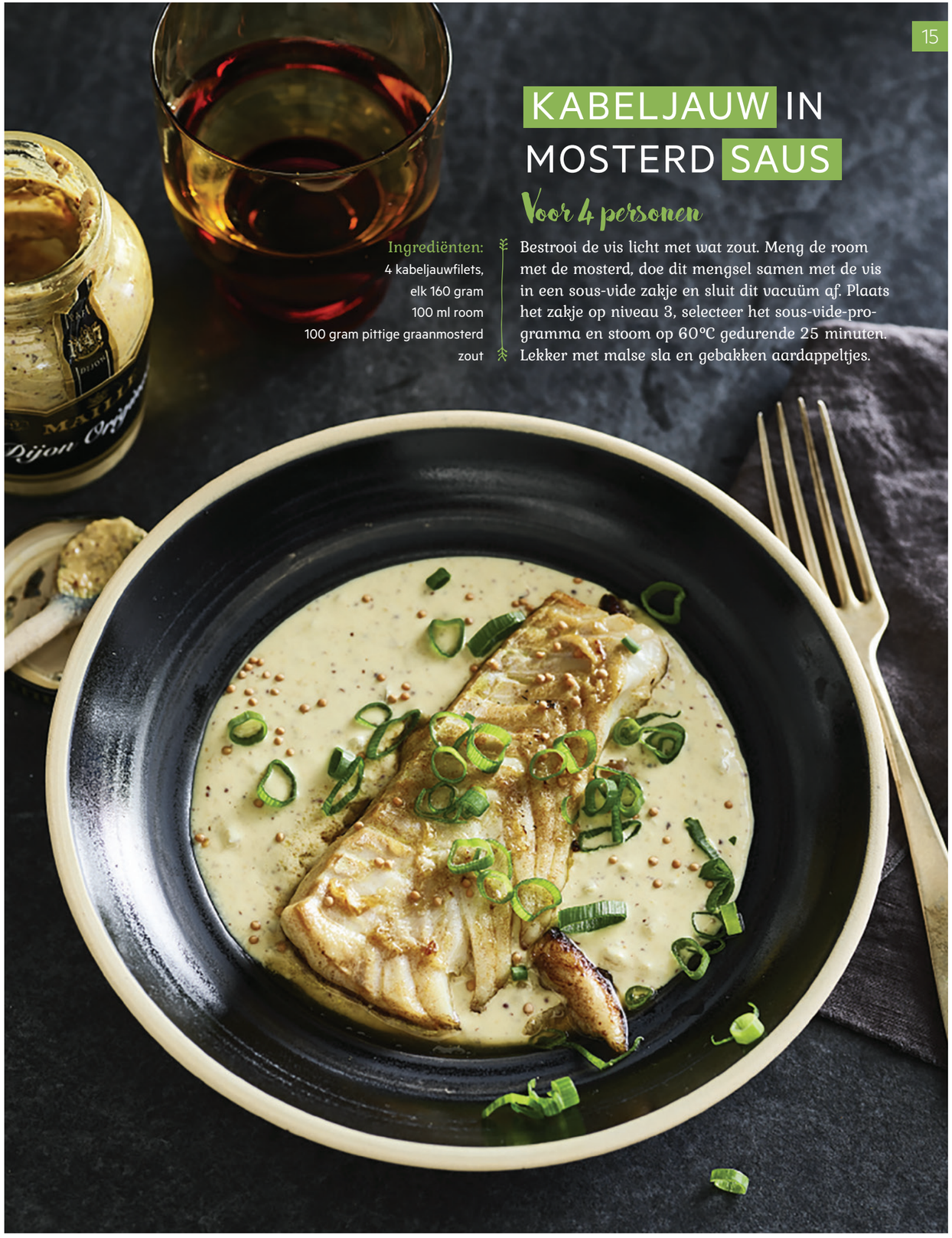
Waar moet je rekening mee houden bij het koken onder vacuüm?

Sous-vide is een nieuwe manier van koken die bekende processen in de keuken op zijn kop zet. Maar je hoeft niet te schrikken. Zoals het geval is met veel nieuwe dingen, moet je deze kooktechniek gewoon uitproberen en er even mee vertrouwd raken. Als je eenmaal de stappen begrijpt en ter harte neemt, kun je veel tijd besparen bij het koken.

Welke tips kunt u de sous-vide-beginner geven?

Je kunt sous-vide-koken met de gewone huishoudelijke apparatuur. Je moet echter wel goed thuis zijn in de kooktijden voor ingrediënten zoals vlees, vis en groenten. Daarom is het veel eenvoudiger voor een beginner om deze methode van koken over te laten aan een professioneel standaardapparaat – met andere woorden, aan een stoomkoker met geïntegreerde sous-vide die is ontworpen om moeiteloos en precies te functioneren en die garandeert dat uw gerechten een succes worden.

ALLES IS MOGELIJK MET SOUS-VIDE ZELFS HET DESSERT



KABELJAUW IN MOSTERD SAUS

Voor 4 personen

Ingrediënten:
4 kabeljauwfilets,
elk 160 gram
100 ml room
100 gram pittige graanmosterd
zout

Bestrooi de vis licht met wat zout. Meng de room met de mosterd, doe dit mengsel samen met de vis in een sous-vide zakje en sluit dit vacuüm af. Plaats het zakje op niveau 3, selecteer het sous-vide-programma en stoom op 60°C gedurende 25 minuten. Lekker met malse sla en gebakken aardappeltjes.

STOMEN KOMT STEEDS MEER OP STOOM

Natuurlijk is het lastig om nog te koken als je laat uit je werk komt, maar je hoeft niet te kiezen voor een kant-en-klaar maaltijd. Met een combi-stoomoven kun je smaakvol, gezond, vers, maar vooral makkelijk en snel een maaltijd bereiden.

Simpel en gezond

Koken met stoom is een natuurlijke en gezonde bereidingsmethode voor veel verschillende voedingsmiddelen zoals verse en diepgevroren groenten, aardappelen, rijst, visfilets of hele vissen en vers, gerookt of diepgevroren vlees. Er kan niets uitdrogen of verbrokkelen en alle aroma's kunnen zich optimaal ontwikkelen. Bovendien kun je heel eenvoudig vlees of vis, groenten en aardappels of rijst tegelijk bereiden zonder overdracht van geur of smaak. Koop bijvoorbeeld een visstoofpotje en doe dat samen met wat extra groenten in een stoomovenschaal. Zet deze samen met een bakje rijst in de oven en stoom het geheel gaar. Super makkelijk en ook nog eens heel gezond!

Eenvoudig rijst stomen

Doe een kopje rijst en een kopje water in een ovenschaaltje en stoom dit 30 minuten in de oven.

Vis bereiden in een AEG combi-stoomoven is sowieso gemakkelijker dan je denkt. Bij de oven wordt een handige ovenschaal geleverd, waar je eigenlijk alleen maar vis-, schaal- en schelpdieren en zeegroenten in hoeft te leggen. De vis is gaar op het moment dat hij een kerntemperatuur heeft van 60°C. Stoom zalm bijvoorbeeld zo'n 11 minuten op 75°C. Hij heeft dan een perfecte kerntemperatuur maar is nog heerlijk zacht vanbinnen. Een hele vis zoals zeebaars of tarbot kun je 'en papillotte' stomen in wat goede kippenbouillon met gember, sereh, koriander, een pepertje en een beetje munt. Zo puur mogelijk, omdat de smaken, structuren en kleuren van de vis door de stoomoven al goed behouden blijven.

SteamBake

In tegenstelling tot wat veel mensen denken is een stoomoven ook heel geschikt voor het bakken van 'afbak' stokbrood. Door de combinatie van hetelucht met stoom blijft het stokbrood knapperig van buiten en zacht en luchtig vanbinnen. Een SteamBake oven van AEG is hiervoor heel geschikt. Hierbij wordt tijdens de eerste 10 minuten stoom toegevoegd. Ook ideaal voor het bakken van brood, cakes e.d.

SteamPro

Sous-vide is net als stoom al lang genoeg het geheim van professionele chefs geweest. Met de SteamPro-ovens maakt AEG deze techniek ook voor jou beschikbaar. Deze ovens zorgen voor de lekkerste gerechten omdat ze gebruik maken van hetelucht en stoom of een combinatie van beide voor de beste smaak, textuur en kleur bij het braden van vlees, stomen van groenten, bakken van cakes of bereiden van overheerlijke sous-vide gerechten. De geavanceerde vochtsensor staat op een slimme manier garant voor de perfecte combinatie van warmte en stoom. Om een watertandend lekker gerecht op tafel te zetten hoef je dus geen professionele chef-kok te zijn. Sterker nog: juist als je een matige kok bent, zou dit weleens een perfecte toevoeging aan je keukenuitrusting kunnen zijn. Een biefstuk is bijvoorbeeld na ongeveer 45 minuten op 55°C helemaal perfect. Dus hoe je ook wilt koken en wat je favoriete gerechten ook zijn, er is altijd een AEG-oven die bij jou past.

Overweeg je de aanschaf van een oven met sous-vide functie? Dan heb je ook een apparaat nodig waarmee je kunt vacumeren. Bij AEG heb je de keuze uit een vacumeer lade – deze kan worden ingebouwd onder de oven – of een vacumeermachine. Dit is een iets eenvoudiger apparaat dat makkelijk in een keukenla past.

Vacumeermachine VS4-1-4AG van AEG zorgt voor een sterke en betrouwbare afdichting. Je krijgt er 10 voorgesneden zakken bij.

Jurgen de Vries

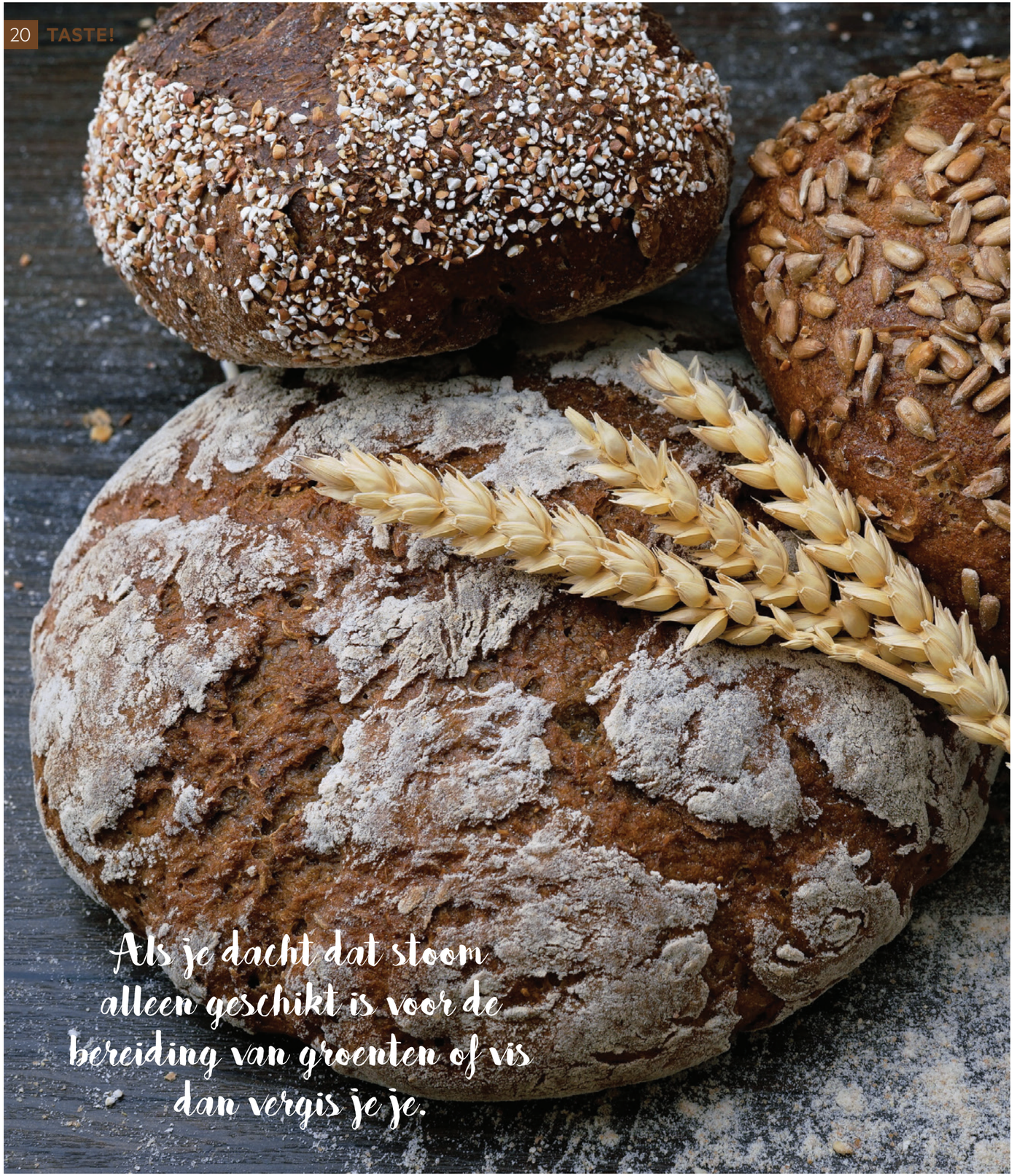
Als chef-kok zwaait hij de garde in de kookstudio van het Experience Center. Op inspirerende wijze en met liefde voor het vak maken hij en zijn collega's je wegwijs in de wereld van de AEG combi-stoomovens.

Stoomcursus

Nieuwsgierig naar het koken met stoom? Volg dan een online demo van de AEG Cooking Club via aeg.nl/cookingclub. Tijdens deze online sessie legt de chef-kok de verschillende basisprincipes uit en daarna is er voldoende tijd voor het beantwoorden van vragen. Liever zelf aan de slag? Boek dan een workshop in de kookstudio van de AEG Cooking Club in het Experience Center in Alphen aan den Rijn. Tijdens deze workshop krijg je eerst een korte demonstratie en vervolgens ga je, onder begeleiding van een chefkok, een voor- en hoofdgerecht bereiden.

Na het koken geniet je samen met de andere deelnemers van het resultaat. Is Alphen aan den Rijn voor jou geen handige locatie? Ook op andere plaatsen in Nederland kun je een AEG-workshop volgen. Kijk op aeg.nl/cookingclub voor adressen, data en tijden. Woon je in het zuiden van het land? Dan kun je eventueel ook terecht bij één van de AEG Cooking Clubs in België.

KIJK OP AEG.NL/COOKINGCLUB OF AEG.BE/COOKING-CLUB



Bakken met stoom

MAAK VAN JE KEUKEN EEN BAKKERIJ

Professionele bakkers weten al jaren dat een vleugje stoom juist zorgt voor betere resultaten bij de bereiding van bijvoorbeeld brood, cake, koekjes en taarten. Stoom helpt namelijk het deeg beter rijzen en zorgt ervoor dat de binnenkant zacht en smakelijk blijft, terwijl de hetelucht zorgt voor de juiste kleur en een knapperige korst. Bij de SteamBake oven van AEG wordt tijdens de eerste 10 minuten van het bakken stoom toegevoegd.

Als je streeft naar een mooi resultaat, koop dan een paar spullen die een leven lang meegaan. Het is bijvoorbeeld fantastisch om een pizzasteen in je oven te gebruiken. Door die mee te verwarmen voeg je echt flinke warmte-energie toe aan je brood. Dan krijg je een heel andere, prachtige korst.

Tips voor perfect brood

- Doe het deeg in een plastic kom en dek deze af met folie of een theedoek. In tegenstelling tot metaal houdt plastic geen warmte vast. Warmte kan ervoor zorgen dat de buitenkant van het deeg hard wordt en minder goed rijst.
- Bestrooi het deeg voor het rijzen met bloem om korstvorming te voorkomen. Je kunt het deeg in de oven laten rijzen, kijk hiervoor in de gebruiksaanwijzing.
- Het volume van het deeg moet altijd op zijn minst verdubbelen.
- Voor het beste resultaat bak je het brood met behulp van een bakplaat.
- Baktest: tik op de onderkant van het brood - het moet hol klinken. Bij het bakken van zoete producten, zoals brioche, steek je een naald in het midden. Het brood is goed als er geen deeg meer aan de naald plakt.
- Laat het brood altijd afkoelen voordat je het snijdt.

Food trends

We zijn ons als consument steeds meer bewust van de producten die we nuttigen. Zo willen we weten wat er allemaal in ons eten is verwerkt, waar onze ingrediënten vandaan komen en hoe ze worden geproduceerd. Waar het afgelopen jaar de focus voornamelijk lag op plantbased food en beleving, zien we voor de komende jaren weer een aantal nieuwe trends. Naast het vaker eten van groenten en gezond snacken worden we ons ook steeds meer bewust van voedselverspilling. En ook duurzaamheid wordt steeds belangrijker.

Gezond fast food

Dankzij internet hebben steeds meer mensen toegang tot informatie over de bestanddelen van fast food. De groeiende vraag naar gezondere snacks heeft veel restaurants er inmiddels toe aangezet steeds meer verse, groenere en voedzamere gerechten op de kaart te zetten. Van grote ketens, die groene alternatieven zoals vegetarische wraps aanbieden, tot kleine biologische smoothie bars die als paddestoelen uit de grond schieten. De omslag van makkelijk naar makkelijk plus gezond gaat heel snel.

Eten uit een kom

Snel, simpel en supersmakelijk. Dat is precies waarom tteokbokki al lang is doorgedrongen tot trendy metropolen als New York, Londen en Berlijn. Dit populaire Zuid-Koreaanse street food gerecht bestaat uit cilindervormige gefrituurde rijstwafels verfijnd met een zeer hete chilisaus of een pikante sojasaus. Doorgaans geserveerd met viskoekjes, gekookte eieren, kimchi en verse lenteuitjes. Na de açai bowl, de buddha bowl en de poké bowl, alweer een leuk en lekker gerecht uit een kom.

Blij met suikervrij

Op de valreep voor het nieuwe jaar 2022 was daar opeens het regeerakkoord. Hierin werd de ambitie uitgesproken om werk te gaan maken van een gezonde generatie. Één specifieke passage viel direct op, omdat we hiervan de gevolgen de komende jaren zeker terug gaan zien in het supermarktschap: het voornemen van het nieuwe kabinet om een suikertaks in te voeren. Deze suikertaks zal producenten dwingen hun frisdranken anders te gaan produceren. Minder tot geen suiker in dranken was al een trend, maar zal de komende jaren nu zeker gaan doorzetten. Sommige supermarkten experimenteren al met suikervrije schappen.

To fish or not to fish

Het vegaschap in de supermarkten wordt groter en groter. Maar tot nu toe ontbraken goede opties voor plantaardige vis. Gelukkig schoten de vegan vis-merken in 2021 als paddenstoelen uit de grond om dit gat in de markt te dichten. Denk maar aan SeaSooGood met hun visvrije tonijn in blik of Novish met hun gepaneerde vegan visproducten.

Verpakkingsvrij shoppen

Om verspilling tegen te gaan worden verpakkingen kleiner. Dit is niet altijd goedkoper in aanschaf, maar weggooien van producten is bijzonder milieubelastend en uiteindelijk veel duurder voor iedereen. Daarnaast maken verpakkingen een groot en groeiend deel uit van ons dagelijkse huishoudelijke afval. Een oplossing tegen deze afvalstroom is een zero-waste-levensstijl die begint met zoveel mogelijk verpakkingsvrij shoppen bijvoorbeeld bij Pieter Pot. (pieter-pot.nl) Of haal je groente en fruit van de markt, zonder plastic verpakking. Naast zero-waste wint ook cradle-to-cradle aan populariteit. Hierbij worden consumptiegoederen zo ontworpen dat ze zinvol zijn te recyclen en zo deel uit kunnen maken van een kringloopeconomie.

Zero waste koken

Schraap jij na de maaltijd de schalen leeg boven de vuilnisbak? Vind je onder in de groentela regelmatig verschrompelde worteltjes, uitgelopen aardappels en andere 'vergeten groenten'? Volgens Milieu Centraal gooien we per persoon jaarlijks 40 kilo goed eten weg. Zonde want voedselverspilling is makkelijk te voorkomen door wat basisprincipes toe te passen. Van restjes gebruiken tot lelijke producten kopen. Dit zijn de leukste tips.

Oud brood over? Gooi het niet weg maar doe er het volgende mee!

Vries jij je brood altijd keurig netjes in, zodat je iedere dag genoeg sneetjes uit de vriezer kunt halen om op te eten? Of wordt jouw brood uiteindelijk zo hard dat je het niet meer op kunt eten? Weggooien is in dat laatste geval niet meer nodig, want je kunt er het volgende mee doen.

Paneermeel

Maak jij weleens gebruik van paneermeel om je eten extra krokant te maken of om kwetsbaar eten te beschermen in de pan? Paneermeel is eigenlijk heel simpel zelf te maken; het is namelijk een afvalproduct uit de beschuit-industrie. Maar je raad het al: ook (hard, oud) brood kun je verkruimelen en als paneermeel gebruiken.

Croutons

Om je salade op te leuken kun je het oude brood ook in stukjes breken of snijden en vervolgens met wat olie en knoflook in de pan bakken tot de stukjes krokant zijn. De stukjes brood kun je overigens ook zo'n 20 minuutjes in de oven leggen op 160 graden. En wil je echt iets speciaals doen met de croutons? Maak dan een Italiaanse Panzanella salade!

Tosti

In plaats van je heerlijke verse brood onder het tosti-ijzer te leggen, gebruik je hier liever oude boterhammen voor. En mocht je geen tosti-ijzer in huis hebben, dan maak je tosti's ook prima met wat olie in de pan. Beleg de boterhammen met allerlei lekkere ingrediënten en bakken maar.

Wentelteefjes

De lekkerste (en misschien wel beste) oplossing: maak wentelteefjes van je oude boterhammen! Dit doe je door je brood in een mengsel van ei, melk en een snufje kaneel te leggen en het bammetje vervolgens goudbruin te bakken in de pan.

Benut snijsels en restjes

Door restjes te gebruiken en af en toe voor meer dagen te koken, kun je tijd én geld besparen. Het karkas van een gebraden kip kun je bewaren en samen met het groenteafval in een grote pan met water tot bouillon koken. Van citroenschillen kun je gesuikerde citrusschillen maken, het vocht uit een blik kikkererwten kun je opkloppen voor een whiskey sour. Op die manier kun je een zero waste-mocktail of -cocktail maken. En met de pekel uit een potje augurken breng je een saus of soep eenvoudig op smaak.

Hartige taarten, quiches en pizza

Bewaar in de koelkast of vriezer altijd één of twee soorten taartdeeg om te kunnen improviseren voor een voedzame en lekkere maaltijd.

Ingrediënten

- Garnituur naar keuze (fruit, groente, kaas, ei)
- Specerijen, kruiden of gemarineerde groenten
- Saus of andere smaakmaker (naar keuze)
- Proteïneproduct (naar keuze)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit en leg het op de bakplaat; bekleed eerst met bakpapier of een siliconen bakmatje, zodat het deeg niet vastkleeft. Beleg het deeg met smaakmakers en/of saus en garneer met voor ingrediënten je maar toevallig in je koelkast hebt liggen. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak het geheel tussen de 15 en 20 minuten, afhankelijk van het deeg (bladerdeeg duurt wat langer dan pizzadeeg). Tip: voeg wat stoom toe tijdens de bereiding, dit zorgt voor nog lekkerder deeg.

Knoflookbrood nieuwe stijl

Wist je dat het mogelijk is om een ongesneden oud stokbrood een nieuw leven te geven?

Ingrediënten

- Droog, heel stokbrood
- Saus of tapenade naar keuze
- Gekonfijte groente
- Plakjes knoflook en/of uienringen
- Plakken kaas
- Niet-meer-zo-verse kruiden

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Maak in het brood schuine inkepingen maar snijd het niet volledig door. Vul de inkepingen in het brood met knoflook en/of ui en wat je toevallig nog in huis hebt (tapenades, kruiden, kaas). Zet in de oven en laat 5-10 minuten gratineren. Toevoegen van stoom hierbij maakt het brood nog lekkerder. Serveer warm.

Zero waste koken

Koop alleen wat je gaat gebruiken

Simpel maar effectief: als je in de supermarkt loopt, bedenk dan goed welke producten je daadwerkelijk gaat gebruiken. Stel jezelf vragen als: wat gooi ik vaak weg? Waarvoor heb ik dit nodig? Hoe en wanneer ga ik het gebruiken? Als je het antwoord op de laatste vraag niet weet, of je gaat het deze week niet eten, dan hoef je het nog niet te kopen. Neem bij thuiskomst de tijd om je voedsel goed op te slaan, zodat het niet snel bederft. Verwijder de verpakking en controleer de staat van je producten. Een aangetast stuk fruit of groente kan de rest aantasten. Gebruik glazen potten en knijpers om open zakjes mee af te sluiten.

Gekke groenten

Wist je dat veel van onze oogst wordt weggegooid omdat het niet overeenkomt met de schoonheidsidealen van de maatschappij? Wortels met drie benen, enorme courgettes, bleke tomaten, rechte bananen etc. Te krom, te dik, te klein... Zo'n 5 tot 10% van alle groenten en fruit in Nederland wordt verspild vanwege hun 'looks'. Zonde want je kunt er bijvoorbeeld prima soep van maken. Veel supermarkten hebben een hoek met afgeprijsde producten waar de 'lelijke' of imperfecte producten liggen. Door deze producten te kopen ga je voedselverspilling tegen en bespaar je ook geld.

NEEM ALS JE THUISKOMT DE TIJD OM JE BOODSCHAPPEN GOED OP TE BERGEN

Maak je eigen kruidentuin

Door je eigen verse kruiden te kweken bespaar je geld, en gebruik je alleen wat je nodig hebt. Je kunt ze in de tuin zetten, maar het kan ook op de vensterbank. Peterselie en munt zijn makkelijk te kweken, basilicum heeft wat meer zorg nodig. Koop een klein plantje in het tuincentrum en lees de instructies op het label zorgvuldig. Of koop een kruidentuinkit, hier zit alles al in wat je nodig hebt. Mocht je toch verse kruiden over hebben dan kun je ook invriezen. Was de kruiden en doe ze in porties in diepvrieszakjes. Laat ze bevriezen en eenmaal bevroren kun je ze gemakkelijk verkruimelen. Of hak ze na het wassen in stukjes, leg ze op een bord, dek af met plastic en zet in de vriezer. Als ze bevroren zijn, kun je makkelijk in zakjes stoppen. Je kunt bevroren kruiden het best gebruiken in warme gerechten zoals soepen, sauzen en stoofpotten. Voor salades zijn ze minder geschikt. Ontdooi de kruiden niet voordat je ze gaat gebruiken want dan worden ze slap.

Laat je eten weer groeien

Verschillende producten kun je opnieuw laten groeien, zodat je ze nog een keer kunt eten. Denk aan een avocadopit, een aardappel met uitlopers, (bos)ui, prei en knoflook. Ook bleekselderij kun je laten ontkiemen en wortel, pastinaak en rode biet groeit ook weer aan. De onderkant van een sla kun je in het water zetten om de blaadjes weer te laten groeien, of in de aarde zetten als de worteltjes groot genoeg zijn.

Gebruik je diepvries

Diepgevroren voedselproducten behouden langer hun smaak. Schrijf op je diepvrieszakjes wat erin zit, zodat je alles makkelijk kunt hergebruiken. Vries rood fruit en stukjes banaan eerst op een bakplaat in, zodat ze niet aan elkaar vast vriezen en doe ze daarna in zakjes of doosjes. Vries restjes wijn in een ijsblokjestray in en gebruik ze voor sauzen of ragout. Gooi schillen en snijresten van groenten niet weg. Verzamel ze in een diepvrieszakje, vries ze in en trek er bouillon van als het zakje vol is.

Kies de juiste koelkast

de smaak, is het belangrijk je te realiseren dat de manier van bewaren invloed heeft op de kwaliteit. De juiste luchtvochtigheid en temperatuur zijn daarbij essentieel. Maar je wilt ook niet zo vaak boodschappen hoeven doen dus voldoende, flexibele ruimte is belangrijk. Daarom bedacht AEG het concept CustomFlex®. Hierbij is de binnenkant van de koelkastdeur geheel aanpasbaar aan je eigen smaak. De speciale bakjes, in diverse maten, kunnen op verschillende plaatsen in de deur worden bevestigd. En aan de speciale clips kun je zakjes bevestigen om bijvoorbeeld restjes of verse kruiden te bewaren. De bakjes en clips bieden samen legio mogelijkheden om de deur van de koelkast geheel naar eigen smaak in te delen. Een overzichtelijke indeling helpt ook om geen levensmiddelen over het hoofd te zien en zo verspilling tegen te gaan.

Handige draaier

SpinView® is een handig legplateau dat 360 graden kan draaien. Zo kun je makkelijk bij de kleine potjes achteraan.

Zelf indelen

Met de CustomFlex® koelkastdeur

Ook zomerfruit laat zich prima invriezen. Je kunt het daarna gebruiken voor dessertsausjes en bijv. smoothies

IT'S COOL TO KEEP IT COOL

Je kunt meer invriezen dan je denkt. Wanneer je minder voedsel wilt verspillen, dan zijn dit handige tips!

Rijpe, bruine bananen

Overrijpe, bruine bananen hoef je niet weg te gooien. Je kunt ze prima verwerken in baksels als bananencake en bananenbrood of smoothies. Doe de bananen in een afsluitbare diepvrieszak waar je zoveel mogelijk lucht uit laat ontsnappen en leg ze in de diepvries. Als je iets wilt bakken met de bananen laat ze dan even buiten de koelkast ontdooien. Voor gebruik in een smoothie is dit niet nodig.

Geraspte kaas

Ook kaas kun je prima invriezen. Rasp het en stop het in een afsluitbare diepvriesbak of –zak. De ingevroren kaas is ideaal om te gebruiken op een pizza, over de lasagne, in de kaasfondue en alle andere gerechten waar je graag een laagje kaas bovenop wilt. Van te voren ontdooien is daarvoor niet nodig.

Melk, karnemelk, amandelmelk

Ben je geen melkdrinker en heb je maar een klein beetje nodig in een recept? Giet dan de rest in een ijsblokjesvorm en vries het in. Voeg de blokjes bevroren melk toe aan warme gerechten of laat ze eerst ontdooien in de koelkast.

Noten en zaden

Als je noten bewaart gaat niet alleen de smaak achteruit, ook de gezonde eigenschappen verdwijnen langzaam. Door ze in te vriezen kun je dit voorkomen. Daarnaast kun je grotere verpakkingen kopen en dat scheelt weer in je portemonnee. Stop noten en zaden in een afsluitbaar vrieszakje of -bakje. Je kunt de noten minimaal een half jaar bewaren. Wil je ze na het invriezen gebruiken om te bakken, dan is van tevoren ontdooien niet nodig. Wil je ze zo eten? Laat ze dan eerst buiten de koelkast ontdooien en rooster ze even in een pan of voorverwarmde oven.

Gember

Van gember heb je altijd maar een klein stukje nodig. Grote kans dus dat je er iets van overhoudt. Je kunt gember in een zakje doen en invriezen of alvast in stukjes snijden en invriezen. Gember voor gebruik ontdooien is niet nodig. Met een rasp, rasp je het gemakkelijk door je gerechten.

GNOCCHI MET AUBERGINE

Voor 2 personen

Ingrediënten:

1 aubergine
400 gram gnocchi
50 gram pancetta
60 gram Parmezaanse kaas
200 gram passata
1 el Italiaanse kruiden
60 gram zongedroogde tomaatjes
Olijfolie
Peper en zout

Zo doe je het

Was de aubergine en snijd in stukjes. Doe de gnocchi samen met de aubergine in een oven-schaal, besprenkel met wat olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Stoom zo'n 20 minuten op 99°C, medium stoom. Verhit ondertussen een scheutje olie in de pan en bak hierin de pancetta knapperig. Rasp ondertussen ook de Parmezaanse kaas. Haal de ovenschaal uit de stoomoven en roer er vervolgens de passata, Italiaanse kruiden en de zongedroogde tomaatjes doorheen. Zet voor nog zo'n 5 minuten in de stoomoven.

Haal uit de stoomoven, schep op twee borden en serveer met de pancetta en wat geraspte Parmezaanse kaas.

Met dank aan de dames van chickslovefood.

Wining & Dining

Voor velen van ons is een mooie maaltijd niet compleet zonder een goed glas wijn. De juiste wijn bij een gerecht zal de smaak van het gerecht verbeteren, terwijl de verkeerde wijn een gerecht compleet kan breken.

De juiste wijn

Niet iedere wijn past bij ieder gerecht. Sterker nog, de meeste wijnen passen niet bij een bepaald gerecht. De juiste wijn kiezen is echter één ding – hiervoor zijn apps als 'Vivino' en boeken als de 'wijn-spijsbijbel' van Victoria Moore bijzonder handig, wijn op de juiste manier bewaren is zeker net zo belangrijk. Helaas beschikken de meesten van ons niet over een authentieke wijnkelder.

Optimale condities

Enter de wijnkoeler of wijnklimaatkast. Dit is zeker niet zomaar een extra koelkast met een glazen deur, het is een kast waarin de juiste condities heersen om de wijnkwaliteit optimaal te beschermen. Hiervoor moet aan vijf belangrijke voorwaarden worden voldaan: een stabiele temperatuur, luchtvochtigheid boven 50%, donkere opslagruimte, trillingsvrije omgeving en een hoogwaardige luchtstroom. Maar naast temperatuur, vochtigheid en trillingen kan ook blootstelling aan ultraviolet licht de kwaliteit van wijn beïnvloeden. Een deur met uv-werend glas voorkomt dit.

Verschillende temperaturen

Ook belangrijk om te weten is dat er een verschil is tussen bewaar- en serveertemperatuur en dat de verschillende wijnen, verschillende serveertemperaturen hebben. Wil je je wijnen op dezelfde plek en perfect op dronk bewaren, dan heb je een wijnklimaatkast nodig die beschikt over minimaal twee temperatuurzones.

Alles uit de kast

Heb je meer ruimte en wil je meer mogelijkheden? Kies dan voor de 178 cm hoge wijnklimaatkast met multi-temp. Simpeler kan natuurlijk ook want een onderbouw wijnkoelkastmet één temperatuurzone is al een prima wijnbewaarplek onder het aanrecht. Dit model is leverbaar in twee verschillende breedtes: 30 en 60 cm. Kies je er twee van 30 cm, dan heb je een perfecte oplossing om zowel rode als witte wijn op de ideale serveertemperatuur te bewaren. Drink je liever bier? Ook speciaalbieren voelen zich prima thuis in zo'n kast.

DOE JIJ DE AFWAS EVEN?

Het zal iedere enthousiaste thuiskok bekend voorkomen; je vindt het leuk om te koken, je wilt de tafel uitgebreid dekken want de stijl van servies en bestek draagt bij aan een mooie smaakervaring én je wilt gezellig lang kunnen natafelen. Gelukkig kun je teruggrijpen op die geweldige hulp in het huishouden: de vaatwasser. Hup vaat erin en het aanrecht is gelijk opgeruimd.

Kies je servies

Donkere chocolade ziet er beter uit op een hoekig bord terwijl taart het best kan worden gegeten van een rond bord. En wat is een lekker gerecht zonder het gezelschap van een goed glas? Of dat nu rode of witte wijn is, rosé, bier of fris – elk drankje heeft zijn eigen glas. Het creëren van de allerbeste smaakervaring betekent dus een hele set borden, glazen, vorken en lepels.

ComfortLift®

Het instellen van het juiste programma en het in- en uitladen blijven echter vervelende klusjes. Maar ook hier hebben de ontwikkelingen niet stilgestaan. In- en uitladen gaat bijvoorbeeld stukken makkelijker én comfortabeler met ComfortLift®. ComfortLift® is een ingenieus systeem waarbij de onderste korf – met belading – bij het uitrijden vanzelf omhoog komt. Je hoeft dus niet meer te bukken bij het uitruimen. Andersom werkt het natuurlijk ook: je laat eenvoudig de onderste korf omhoog komen, zet de vuile vaat erin en met een simpele beweging gaat de korf omlaag en rolt weer terug in de vaatwasser.

QuickSelect

Het instellen van de vaatwasser is dankzij QuickSelect ook veel eenvoudiger geworden. Je hoeft namelijk alleen maar de tijd in te stellen. Heb je maar een half uur om de bordjes van het voorgerecht af te wassen omdat je ze bij het nagerecht weer nodig hebt? Dan stel je gewoon een half uur in en de vaatwasser doet de rest. En omdat deze AEG-vaatwassers heel stil zijn, heb je er tijdens je etentje absoluut geen last van. Sterker nog; ze projecteren op de vloer dat ze klaar zijn want horen doe je dat niet.

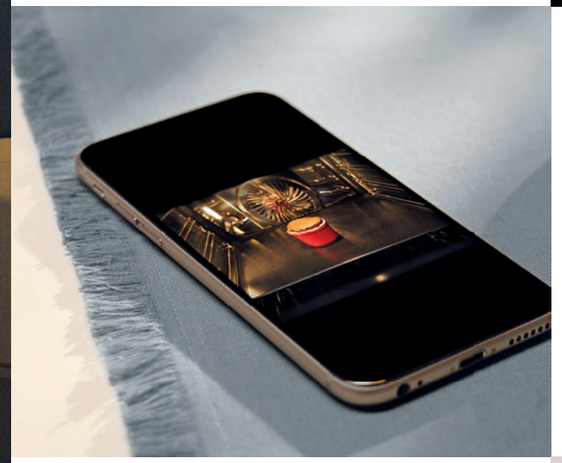
Met ComfortLift® en QuickSelect maak je het jezelf makkelijk

KOKEN VIA WIFI

Een kijkje in de keuken vanaf de bank

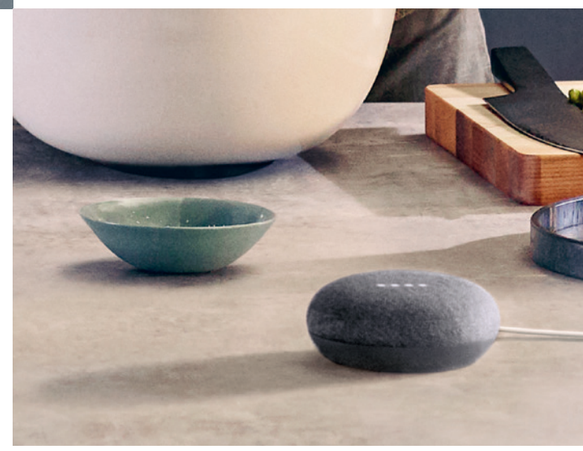
CookView®

De AEG connected ovens met CookView® camera maken het bereiden van de lekkerste gerechten nu helemaal gemakkelijk. Via de My AEG Kitchen-app kies je een gerecht en de app stuurt vervolgens de juiste instellingen naar de oven. Je kunt het kookproces op je smartphone of tablet volgen en hiermee ook tijdens de bereiding de instellingen eventueel aanpassen. Wil je het nog makkelijker? Dan kun je de oven laten samenwerken met Google Assistant en hem gewoon vertellen wat je wilt.



Met CookView® kijk je op je telefoon hoe het met je kippetje gaat.

Hey google, zet de oven aan!



Keuken Hulpjes

De meeste ovens zijn tegenwoordig uitgerust met een kerntemperatuur- of voedselsensor. Deze meet de kerntemperatuur van een gerecht en laat de oven zichzelf uitschakelen als de juiste kerntemperatuur is bereikt. Ovens zijn echter niet de enige keukenapparaten die je kunt inzetten als persoonlijke souschef. Ook kookplaten bieden tegenwoordig tal van functionaliteiten die het jou nog gemakkelijker maken.

ik kan niet koken maar sinds ik deze kookplaat heb, kook ik.

Slimme kookplaat

Neem bijvoorbeeld de SensePro® inductiekookplaat van AEG. Deze is voorzien van een draadloze voedselsensor. Gebruik het handige display om een gerecht en het gewenste resultaat te selecteren en de kookplaat doet zelf de rest. Koken, bakken, sudderen, zelfs sous-vide is mogelijk. Je moet alleen wel nog zelf de tafel dekken. Rangemanager Bart van AEG verwoordde het zo: ik kan niet koken maar sinds ik deze kookplaat heb, kook ik.

Je baksels elke keer perfect

Iedereen kent het wel: de eerste pannenkoeken mislukken altijd. Of de olie is nog niet warm genoeg of juist te heet. Enter de SenseFry® inductiekookplaat waarbij een slimme sensor onder het glas ervoor zorgt dat de juiste temperatuur blijft gehandhaafd en je baksels elke keer perfect zijn.

Nooit meer overkoken

Er zijn leukere dingen te bedenken dan tijdens koken te wachten tot het water kookt. De AEG SenseBoil® neemt deze taak met veel plezier van je over. Dankzij de overkooksensor wordt de temperatuur automatisch verlaagd zodra de vloeistof in de pan het kookpunt bereikt.

Slimme pannen

Om de beste resultaten te bereiken, heeft elke bereidingsmethode bepaald keukengerei nodig.
De pannen uit de unieke Mastery Collection zijn dan ook samen met professionele chefs speciaal ontworpen om de kracht en nauwkeurigheid van het koken met inductie ten volle te benutten. Bovendien blijven tijdens het koken de handgrepen koel, dus je kunt ze veilig verplaatsen.
Behalve voor inductie zijn deze pannen natuurlijk ook geschikt voor het gebruik op gaskookplaten en keramische kookplaten.

Hob²Hood: afzuigkap gaat automatisch aan

Door middel van slimme sensoren in het bedieningspaneel van de kookplaat wordt de afzuigkap automatisch ingeschakeld en bediend. Alle vieze geurtjes verdwijnen automatisch en de bedieningselementen van de afzuigkap blijven schoon.

Lifehack

Zit jij ook altijd zo te hannesen met je pollepels? Je kunt die dingen tijdens het koken niet in de pan laten liggen, want dan kan je favoriete keukengerei aanbranden of smelten, op je aanrecht leggen is ook weer zo vies en onhygiënisch. De oplossing hiervoor had je altijd al in huis, want de gaatjes in de handvatten van je pannen hebben een reden: je kunt hier je pollepels insteken zodat je aanrecht nooit meer vies wordt!

SensePro®: Laat je kookplaat je helpen

Sous-vide asperges

met sinaasappel, pijnboompittenkruim en burrata

Dit recept is ideaal voor de stoomoven! Het is gemaakt in samenwerking met het tijdschrift ‘delicious’ en heeft in het mei-nummer van 2022 gestaan. Het is geschikt als vega lunch- of voorgerecht (4 personen) Bereiden kost ± 30 min, waarna het nog ± 30 min in de stoomoven moet.

Benodigheden

500 g witte asperges, geschild en zonder houtige eindjes, dikke exemplaren in de lengte gehalveerd
500 g groene asperges, geschild en zonder houtige eindjes, dikke exemplaren in de lengte gehalveerd
40 g boter
2 el sinaasappelsap
1 sinaasappel, zonder schil en in dunne plakjes gesneden
1 bol burrata

Ook nodig: 2 vacumeerzakken en een vacumeermachine

Pijnboompittenkruim

20 g boter
20 g pijnboompitten, fijngehakt
25 g panko

Vinaigrette

2 el sinaasappelsap
1 el fijngesneden dragon
½ rode chilipeper, fijngesneden

Bereiding

Doe de witte en groene asperges in een eigen vacumeerzak. Doe in elk zakje 20 g boter en 1 el sinaasappelsap. Trek de zakken vacuüm en gaar ze in de oven 20 min op het sous-videprogramma (70°C). Haal na 20 min de groene asperges uit de oven en laat de witte asperges nog 10 min in de oven staan op dezelfde temperatuur.

2

Maak intussen het pijnboompittenkruim. Verhit hiervoor 20 g boter in een koekenpan op matig vuur en voeg de pijnboompitten en panko toe. Bak 3-4 min tot het kruim goudbruin en krokant is. Doe over in een schaaltje en breng op smaak met zout. Zet weg tot gebruik.

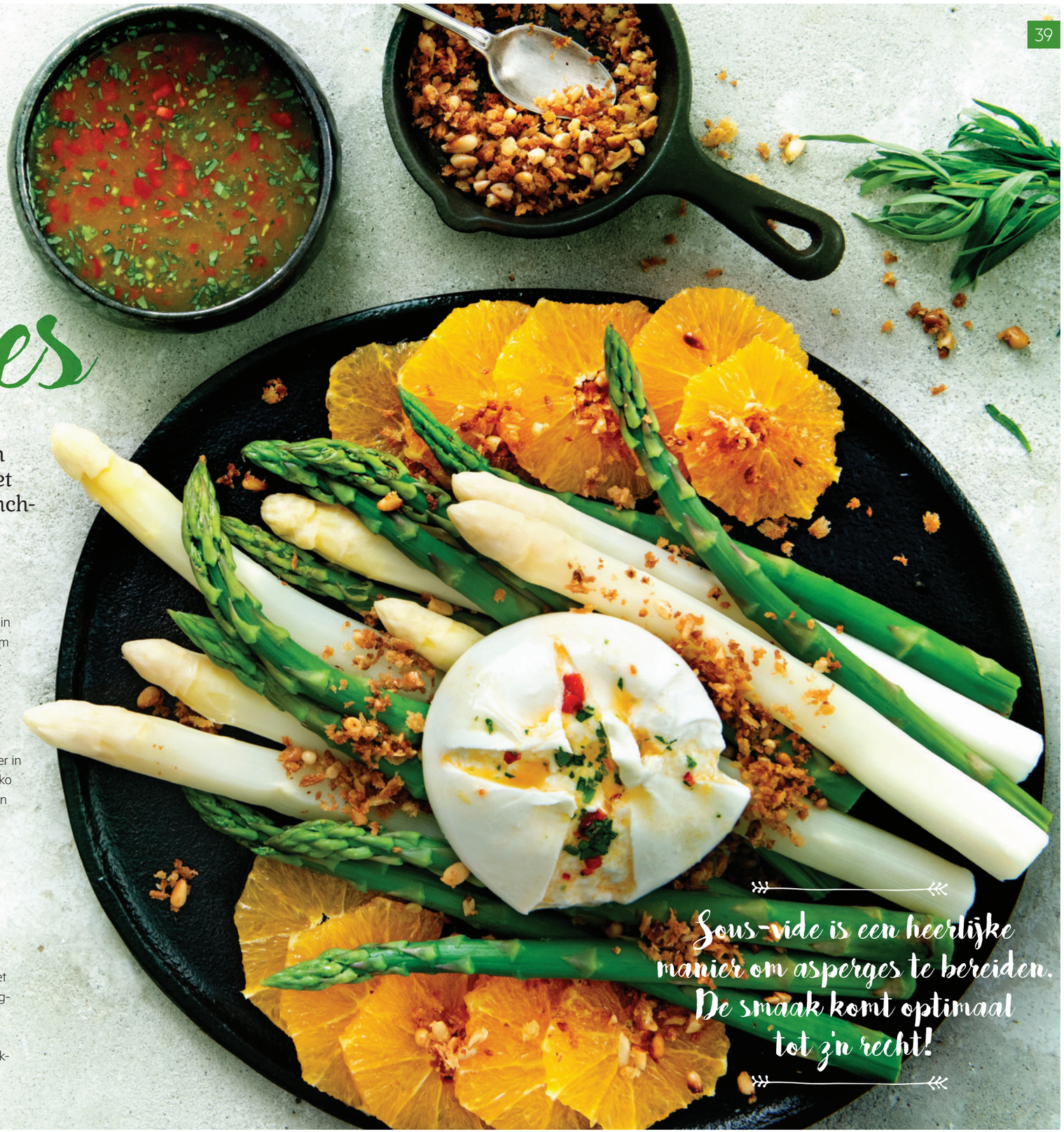
3

Meng voor de vinaigrette 3 el sinaasappelsap met de dragon en rode peper. Breng op smaak met zout.

4

Leg de sinaasappelplakjes rondom de rand op een grote schaal. Leg de witte en groene asperges in het de schaal. Bestrooi met het kruim. Leg de bol burrata erop, snijd kruislings in zodat hij wat leegloopt en sprenkel de vinaigrette over de burrata.

Geen vacumeerzakken en vacumeermachine? Gebruik dan ziplockzakjes en duw hier zoveel mogelijk lucht uit.



Sous-vide is een heerlijke manier om asperges te bereiden. De smaak komt optimaal tot z’n recht!

AEG

AEG
Vennootsweg 1
2404 CG Alphen aan den Rijn
Telefoon (0172) 468 468

AEG.NL

aegnl

AEGNederlandBV

instagram.com/aeg_nl

pnc 801 418 209 - ean 73 32543 93178 1 - 09/2022/10.000 (verpakt per 10)

Wil je meer weten over onze producten?
Kies dan voor de digitale brochure in
plaats van een papieren versie.
Zo bewaren we samen een stukje groen.
Scan de code of ga naar aeg.nl