

KOOP HET BEVROREN

Hier zijn een paar van onze favoriete producten die je al bevroren kunt kopen:

Garnalen

Haast je naar huis vanuit de winkel om ervoor te zorgen dat je garnalen goed bevroren en op hun best blijven. De meeste garnalen worden direct aan boord van de boten waarop ze gevangen zijn ingevroren om ervoor te zorgen dat ze hun beste kwaliteit behouden. Het is dus logisch om ze in deze staat te kopen, klaar voor gebruik wanneer je ze nodig hebt. Perfect om toe te voegen aan een roerbakgerecht of salade. Dit is een geweldige manier om je vriezer te vullen, waardoor het organiseren van het avondeten een fluitje van een cent wordt.

Erwten

Hoewel sommige groenten niet zo goed tegen invriezen kunnen, zijn erwten gelukkig net zo lekker bevroren als vers. Probeer doperwten voor extra zoetheid, of erwten met munt voor een frisse twist die perfect past bij lamsvlees van het nieuwe seizoen.

Bladerdeeg

Hoewel bladerdeeg makkelijk zelf te maken is, is bladerdeeg berucht om zijn arbeidsintensieve bereidingswijze. Je kunt het beste bevroren bladerdeeg kopen, klaar voor gebruik. Probeer een variant met alleen boter, die zorgt voor die onweerstaanbare knapperigheid en een rijke smaak zonder een vettig gevoel in je mond achter te laten.

Bessen

Als je geen eigen bessenstruik hebt, of als je niet het hele jaar door bessen kunt plukken, geen nood. Bevroren bessen zijn goedkoop, makkelijk te gebruiken en verkrijgbaar in verschillende smaakcombinaties, zodat je zelfs de koudste maanden kunt doorkomen. Het beste van alles is dat je ze bevroren aan je gerechten kunt toevoegen om tijd te besparen en ervoor te zorgen dat ze hun vorm behouden.

ZELF INVRIEZEN

Haal het maximale uit je vriezer door deze producten in te pakken en er zelf in te doen:

Boter en margarine

Als je je favoriete boter in de aanbieding ziet, zorg er dan voor dat je een voorraadjie inslaat en wat in de vriezer bewaart voor later. Boter en margarine zijn 3 maanden houdbaar. Gearomatiseerde boter is een geweldige manier om extra smaak toe te voegen aan bijna alles, zoet of hartig.

Geraspte kaas

Als je een overschot aan geraspte kaas hebt, bewaar dan wat voor later door het in de vriezer te doen. Geraspte kaas is tot 4 maanden houdbaar en het beste van alles is dat je het niet hoeft te ontdooien voordat je het aan je gerecht toevoegt. Gebruik je overvloedige kaas in allerlei gerechten, van pastaschotels tot gebak.

Gesneden brood

Zorg dat je 's ochtends nooit zonder toast zit door gesneden brood rechtstreeks uit de vriezer in de broodrooster te doen. Bevroren brood is tot 3 maanden houdbaar.

Deeg

De volgende keer dat je een taart of vlaai wilt maken, maak dan een dubbele portie deeg en vries de helft in. Ontdooi het deeg in de koelkast voordat je het gebruikt en bewaar het tot 4 maanden.

Groene groenten

Laat je zomerse oogst langer meegaan door ze kort te koken en in te vriezen. Voeg erwten, bonen, asperges of broccoli toe aan een pan met snel kokend zout water. Kook 30 seconden, giet af en spoel af met ijswater. Giet opnieuw af, vries in en gebruik naar wens tot 3 maanden.

