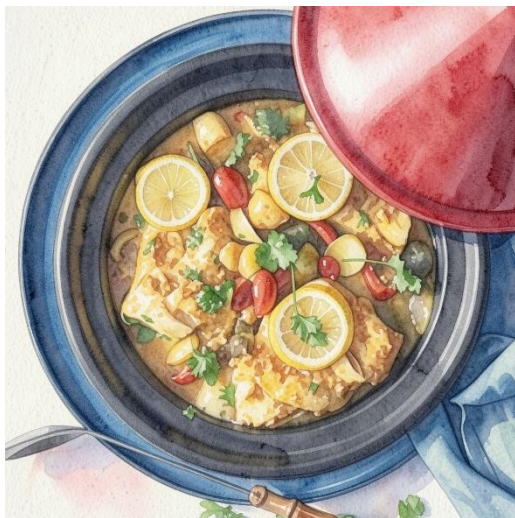




TAJINE

Een tajine is een kookpot waar veel mee gekookt wordt in Noord-Afrika. Een tajine is eigenlijk een soort pan. Door de tuitvormige deksel slaat de condens tijdens het koken neer op het materiaal, waardoor de ingrediënten sappig blijven en de meeste smaken worden behouden. Hij is gemaakt van klei/aardewerk en geglazuurd of ongeglaazuurd verkrijgbaar.

Klei neemt de warmte traag en gelijkmatig op en houdt ze daarna lang vast. Voor het eerste gebruik moet de tajine 24 uur in water geweekt worden. Als je de tajine niet zo vaak gebruikt, dan kunt je hem het best elke keer een uur in water zetten voordat je begint met koken. Smeer hem voor gebruik in met wat olijfolie of zonnebloemolie.

Er bestaan verschillende soorten tajines, waarbij sommigen slechts dienen ter decoratie en anderen daadwerkelijk kunnen

worden gebruikt om in te koken. Ook zijn er ook verschillen in materiaalkeuze, waarbij (al dan niet beschilderd) aardewerk de meest voorkomende is. Wil het je iets moderner aanpakken? Dan zijn er ook nog tajines gemaakt van gietijzer of met een ingebouwd elektrisch warmhoudplaatje.

VOORAF

Voordat je de tajine gebruikt, is het belangrijk om te controleren of hij geglazuurd is of niet. Is dit namelijk niet het geval, dan is het materiaal gevoeliger voor vocht en wordt het bereiden van een gerecht in de tajine lastiger. Daarbij wordt aanbevolen om op de eventuele verpakking te controleren of het aardewerk tegen hoge temperaturen kan. Ook moeten sommige nieuwe tajines eerst een nacht of langer in een waterbad liggen om zo scheuren en breuken te voorkomen.

KOKEN MET EEN TAJINE

Als je gaat koken kun je er dus voor kiezen om een gerecht te serveren of warm te houden in de tajine. Maar je kunt het er ook van A tot Z in bereiden. Hiervoor zet je de schaal op laag vuur, eventueel met een sudderplaatje ertussen, en braad je de belangrijkste smaakmakers aan. Je kunt de tajine zien als een soort braadpan, waarin eerst de basis wordt gecreëerd en vervolgens de resterende ingrediënten worden toegevoegd.

Zorg er voor dat de tajine niet bloot wordt gesteld een grote temperatuurverschillen, anders bestaat de kans dat hij breekt. Een tajine is geschikt voor in de oven en op een gasfornuis (over het algemeen is de tajine niet geschikt voor inductie maar er bestaan speciale tajines die hier wel geschikt voor zijn). Voor het gasfornuis heb je nog een vlammenverdelers nodig anders wordt de tajine direct aan het vuur blootgesteld. Maak de tajine na gebruik schoon met wat warm water en afwasmiddel en zet hem **niet** in de afwasmachine. Een alternatief voor de tajine is een braadpan met dikke bodem en een goed sluitende deksel.

SMAAKMAKERS

Ze zijn er in alle soorten en maten, van klassieke sauzen tot exotische kruiden: smaakmakers. Hetgeen je toevoegt aan je gerecht om het meer smaak te geven. Een kleine touch of juist onmisbaar. Hoe kies je welke smaakmaker het best bij jouw recept past en welke kruiden kun je goed met vis, vlees of vegetarisch product combineren? De keuze is reuze, maar uiteindelijk gaat het om wat jij lekker vindt en het gerecht dat je wilt bereiden. Door met verschillende kruiden en specerijen te experimenteren en de juiste hoeveelheden te gebruiken, verras jij jouw smaakpapillen en die van je gasten.

Het doel is op zoek te gaan naar de juiste balans tussen de verschillende ingrediënten. Zoals de groente en vis, vlees of vegetarisch product waar je mee aan de slag gaat en de bereidingswijze; op de barbecue, uit de oven of rauw. De keuze hangt af van het gewenste smaakprofiel en type gerecht dat je wilt bereiden. Pak je uit of kies je voor eenvoud?

Natuurlijk is de smaak van vis, vlees of vegetarisch product al heerlijk van zichzelf. Maar een smaakmaker kan deze versterken of een complexere beleving creëren. Zo hebben sommige soorten al een typische smaak, hierdoor heb je met weinig ingrediënten of juist puur natuur al een lekkere hap. Vis, vlees of vegetarisch product met een minder prominente smaak, heeft als voordeel dat het toegankelijker is voor iedere foodlover. Door zijn neutrale smaak kun je hem met veel combineren.

In de culinaire wereld wordt steeds meer geëxperimenteerd en ontstaan er creatieve combinaties. Omdat er meer mogelijk is dan de klassieke dille-citroen of Franse beurre blanc-saus, is het assortiment van kruidenmixen in de laatste jaren sterk uitgebreid. Tegenwoordig behoren de Marokkaanse tajine, maar ook de Italiaanse risotto of Franse bouillabaisse ook tot onze weekmenu's. Ieder land staat bekend om zijn eigen smaakmakers en zijn de moeite waard een keer uit te proberen.