GEHEUGENSTEUNTJE
WEINIG GEKENDE PRODUCTEN

Productnaam	Productfoto	Wat is het?	Hoe gebruiken?
Tamari sojasaus		Zoute sojasaus op basis van gefermenteerde sojabonen. Hartig, intens en complex. Glutenvrij.	Als smaakmaker in soepen, sauzen, roerbakgerechten en marinades; zoutvervanger; dipsaus voor sushi; karamelliseert in de pan. Bron van umami smaak.
Shoyu sojasaus		Zoute sojasaus waar geroosterde tarwe aan toegevoegd is om een mildere smaak te verkrijgen.	Net al tamari: als smaakmaker in soepen, sauzen, roerbakgerechten en marinades; zoutvervanger; dipsaus voor sushi; karamelliseert in de pan. Bron van umami smaak.
Ketjap manis		Aan deze sojasaus is suiker toegevoegd, waardoor hij stroperig en zoet-zout is. Typisch ingrediënt van de Indonesische keuken.	In Indonesische gerechten als nasi goreng, mie goreng, satay; om een zoete en hartige toets te verlenen aan sauzen of gerechten. Vooral voor gebruik in warme gerechten.
Teriyaki-saus		Japanse saus op basis van sojasaus, suiker en rijstwijn.	Gebruikt om gegrilde, geroosterde of gebakken groenten of paddenstoelen een glanzende coating en een rijke umami-smaak te geven.

Vegetarische vissaus		Umamirijke saus op basis van sojasaus met toevoeging van zeewier, groenten- of paddenstoelextracten.	Te gebruiken ter vervanging van vissaus in gerechten zoals curry's.
Witte miso (shiro miso)		Milde zoet-zoute pasta van gefermenteerde rijst en sojabonen.	Om je soepen, sauzen, dressings of gerechten een vollere umami-smaak te geven; in combinatie met gistvlokken krijg je een kaas-achtige smaak.
Zwarte miso (hatcho miso)		Sterk smakende zoute pasta van gefermenteerde sojabonen	Om je sauzen, stoofschotels of miso-soepen een diepe, aardse umami-smaak te geven; roept associaties met vlees op.
Rijstazijn		Milde, zoetachtige azijn op basis van rijst	In een Aziatische dressing of als smaakmaker bij een wokgerecht (bv. rijstazijn in combinatie met mirin en sesamolie); om sushi-azijn te maken (om sushi-rijst op smaak te brengen); om komkommer of wortel in te leggen.
Mirin		Amberkleurige zoete Japanse rijstwijn om mee te koken	In marinades of dressings, ramen of miso-soep. Combineert goed met sojasaus (zie ook teriyaki-saus). Dankzij het hoge suikergehalte laat mirin een mooi glanzend laagje achter.

Sesamolie		Olie van geroosterde sesamzaadjes met een donkere kleur, een sterke geur, en een lichtzoete, intens nootachtige smaak.	In sauzen, dressings en marinades. In roerbak- of noedelgerechten. Vaak pas op het einde toegevoegd als finishing touch. Sesamolie kan overweldigend smaken, spaarzaam gebruik is aangeraden.
Agavesiroop		Het ingedikt sap van de agaveplant. Heldere, lopende siroop met een zeer zoete, maar neutrale smaak.	Je kan honing probleemloos vervangen door agavesiroop. In gebak, bij pannenkoeken, in dressings, om te karamelliseren enzovoort.
Ahornsiroop (maple syrup)		Het ingedikt sap van de esdoorn. Zoete, lopende siroop met een gekarameliseerde smaak. Hoe donkerder de siroop, hoe intenser de smaak.	In gebruik gelijkaardig aan agavesiroop. Gebruik ahornsiroop wanneer je een meer uitgesproken karamelsmaak wil.
Tahin		Geroosterde sesampasta met een nootachtige smaak. Er bestaan verschillende soorten (en kwaliteiten) tahin. Van de milde, beige, vrij vloeibare tahin, tot de bruine tahin die een sterkere, bittere smaak heeft.	Wordt gebruikt in humus. Basis voor tahinsaus (tahinpasta, citroen, look, water, peper en zout). Combineert goed met kikkererwten, geroosterde groenten, chocolade.
Edelgist		Vlokken van gedroogde, gedeactiveerde gist. Er bestaan verschillende kwaliteiten edelgist (de biologische merken zijn over het algemeen het lekkerst).	Kan gebruikt worden in plaats van Parmezaanse kaas. Ook lekker in combinatie met noten en zaden, als hartige afwerking. Samen met witte miso in een 'kaassaus zonder kaas'. Best koud gebruiken of op het einde toevoegen.

Met opmerkingen [MC1]: smaken (eigenlijk wordt hier bedoeld: koop niet de edelgist die met andere ingredienten gemengd is en bitter smaakt, zoals die biologische van de AH, want die trekt op geen kloten

Met opmerkingen [MC2R1]: dat de bio over het algemeen lekkerst is, lijkt me niet correct

Alpro Cooking / Alpro Cuisine		Plantaardige kookroom op basis van soja	Kan gebruikt worden in plaats van dierlijke room. In soepen, sauzen, enzovoort.
Alpro Whipping		Sojaroom met een hoger vetgehalte, specifiek voor opkloppen en gebruik in desserts.	Specifiek voor opkloppen en gebruik in desserts.
Alpro Greek Style		Plantaardige eiwitrijke Griekse 'yoghurt', dik en met een gladde textuur. Verkrijgbaar in Naturel en Zonder Suiker.	Kan gebruikt worden in plaats van conventionele yoghurt. De 'No Sugars' variant leent zich beter tot hartige toepassingen.
Vloeibare rook		Vloeibaar rookaroma.	Gebruik wanneer je gerechten of sauzen een rookaroma wil geven. Wees spaarzaam in gebruik, roomaroma kan snel overheersen.
Agar (Agar-agar)		Geleermiddel o.b.v. zeewier, in de vorm van poeder, vlokjes of een blok. Poeder is het eenvoudigst in gebruik. Agar is een plantaardig alternatief voor gelatine. Kleurloos en met een neutrale smaak.	Agar toevoegen aan een hete vloeistof, aan de kook brengen en laten afkoelen om op te stijven. Agar houdt zijn geleerkracht 2-4 dagen. Het heeft een 2 tot 3x grotere bindkracht dan gelatine. Te gebruiken bij confituur, pudding, taarten terrine…
Johannes-broodpitmeel		Koud zetmeel-bindmiddel gemaakt van de zaden van de johannesbroodboom.	Verdikkingsmiddel voor dranken, sauzen, soepen, babyvoeding. Toevoegen aan koude of lauwe vloeistof en even mixen. Je kan het in water opgelost ook gebruiken om te paneren, ter vervanging van eiwit.

Arrowroot (pijlwortel)		Een zetmeel-bindmiddel dat wordt gewonnen uit de wortels van de marantastruik. Neutrale smaak, heldere en glanzende binding.	Arrowroot wordt gebruikt om biscuit, pudding, gelatine, cake en bouillons te maken. Eerst toevoegen aan koude vloeistof en even mixen. Aan het einde van de kooktijd toevoegen.
Kuzu		Zetmeel-bindmiddel dat wordt gewonnen uit de wortels van de kudzu-plant. Neutrale smaak, troebele binding.	Om soepen of sauzen te verdikken. Eerst toevoegen aan koude vloeistof en even mixen. Kuzu gaat pas goed binden als het gerecht kookt.
Zeewieren		Er zijn zo'n 500 eetbare soorten, waarvan bruinwieren (bijvoorbeeld kombu, wakame, hiziki en zeespaghetti), roodwieren (dulse, nori) en groenwieren (zeesla) de belangrijkste groepen zijn.	Zeewieren worden zowel vers als gedroogd verkocht. Wanneer je gedroogd wier laat wellen in water kan het tot 9 keer zoveel worden. Voorbeelden om zeewier te bereiden zijn: meekoken in de soep (vooral kombu, 20-30 min), knapperig roosteren in de oven (15 min), vers in een salade, roerbakken met saus bij pasta (5 min). In het algemeen gebruik je zeewier om een vis- of zee-achtige smaak aan je gerecht te geven.
Salade du pêcheur		Mengeling van verschillende soorten zeewiervlokken. Kan je eventueel vervangen door Nori-vellen (sushi-vellen) te roosteren en fijn te verkruimelen.	Geeft een zilte toets aan gerechten of salades. Kan gebruikt worden om vissmaak op te roepen.