



Granieten vijzel

.....

Deze stevige vijzel is een ideaal hulpmiddel voor het fijnmalen van kruiden, specerijen, knoflook etc. De ruwe binnenzijde helpt om harde ingrediënten zoals peperkorrels, komijn etc. fijn te maken. Bij het fijnstampen komen geur en smaak optimaal vrij. Sommige specerijen, zoals komijn- of korianderzaad, kan je vóór het vijzelen even 'droog' roosteren in een koekenpan zodat de aroma's nog beter vrijkomen. Gebruik je vijzel bv. ook om pesto, currypasta, knoflookmayonaise en dressing in te maken.

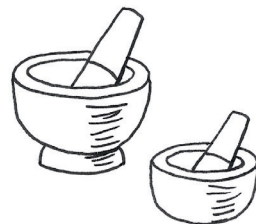
Vóór het eerste gebruik

Een nieuwe vijzel kan, door het uitslijpen, aan de binnenkant wat steengruis bevatten. Om dit te verwijderen en om de vijzel tegen het intrekken van smaken en geuren te beschermen, raden we het volgende aan:

- Neem een handvol droge witte rijst of zeezout en vijzel dit tot poeder. Herhaal dit twee keer. Spoel de vijzel tussendoor om met lauw water en droog hem goed af.
- Vijzel vervolgens wat pinda's of gemalen kokos helemaal fijn, de olie hieruit vult de 'poriën' in het steen. Laat dit enkele uren intrekken: zo ontstaat een oliehoudende beschermlaag aan de binnenkant van de vijzel.
- Spoel de vijzel om met lauw water en droog hem af. Je vijzel is klaar om te gebruiken.

Gebruiksaanwijzing

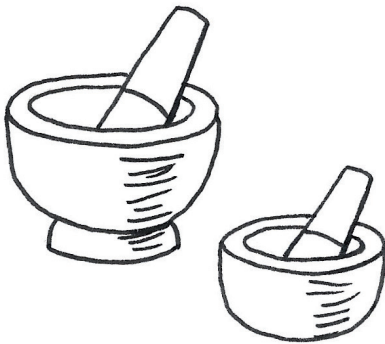
Voor het beste resultaat vul je de vijzel slechts tot maximaal voor de helft met ingrediënten. Zet de vijzel op schoot of op een stevige ondergrond zodat je goed kracht op de stamper kan uitoefenen (leg er eventueel een theedoek onder zodat de vijzel niet wegschuift). Duw de stamper vervolgens steeds rond over de ingrediënten in de vijzel, totdat het mengsel de juiste consistentie heeft. Je maalt ingrediënten sneller fijn door aan het mengsel in de vijzel wat grof zeezout toe te voegen: de korrels werken als 'maalsteentjes'. Voor een zoet mengsel gebruik je kristalsuiker.



Rozemarijn & komijnmix

Onderhoud

Was je vijzel alleen af met warm water. Gebruik geen afwasmiddel omdat dit een zeepsmaak kan achterlaten. Gebruik geen schuursponsje, maar een zachte vaatdoek. 'Tik' de stamper niet schoon op de rand van de vijzel, dit kan beschadigingen veroorzaken. De vijzel is niet afwasmachinebestendig. Smeer de binnenkant van de vijzel af en toe in met olijf- of zonnebloemolie.



voor bv. lamsbout of kip

- 1 el verse rozemarijnaanaldjes, in stukjes
- 1 tl komijnzaadjes
- 1 tl grof zeezout
- 2 teentjes knoflook, gepeld
- extra vergine olijfolie
- versgemalen zwarte peper
- evt. 1 mespunt chilipoeder

Rooster de komijnzaadjes in een droge koekenpan tot ze gaan geuren, en doe ze over in de vijzel. Maal ze samen met de rozemarijnaanaldjes fijn. Voeg de knoflookteentjes toe met het zeezout. Laat dit een minuutje staan en vijzel het geheel vervolgens tot een geurige pasta. Voeg naar smaak chilipoeder en zwarte peper toe. Voeg ook olijfolie toe tot een dik vloeibaar mengsel ontstaat. Wrijf het vlees voor het braden in met deze mix.

Knoflookpuree

Snij knoflook in stukken, voeg wat grof zeezout toe en laat dit even staan. Als je het vervolgens vijzelt, krijg je een perfecte knoflookpuree.

Kijk voor tips, informatie en recepten op: www.dille-kamille.com



#dillekamille