

door Jan Boeren

## Waarom ik twee houten spatels gebruik bij het bakken

Als ik iets in olie bak, in een koekenpan bijvoorbeeld, dan gebruik ik altijd twee houten spatels. En daar heb ik een paar goede redenen voor:

De temperatuur van je olie is belangrijk: heet genoeg om een mooi korstje op je vlees of vis te krijgen, champignons die niet meteen vocht loslaten, pannenkoeken die mooi goudbruin worden of uitjes die bakken en niet gaan koken omdat de olie te koud is. Maar ook niet te heet! Als de walm er van af slaat ben je te laat: het rookpunt is bereikt en dat is meteen ongezond. Dus ja, ergens daar tussenin. Maar hoe weet je dat?

De ervaren kok weet natuurlijk dat de olie op zeker moment van verhitting een beetje gaat rimpelen. Dat is een goede indicator voor de juiste baktemperatuur. Maar als de olie niet rimpelt weet je nog niets. En daar komt de houten spatel van pas! Want als je die met de voorkant net in de olie houdt, zie je op zeker moment luchtbelletjes uit het hout komen: het hout lijkt te koken. En dat is het moment waarop je baktemperatuur precies goed is: nu kunnen je ingrediënten de pan in.

Maar waarom twee spatels? Tja, dat heeft te maken met mijn voorkeur om de pan op de hittebron te laten staan. Het staat indrukwekkend hoor, je koekenpan zo omschudden dat je ingrediënten zich precies omkeren. Het is een slag en als je die slag te pakken hebt maak je bij vriend en vijand indruk: je bent net een ervaren beroepskok! Het heeft alleen een groot nadeel: elke keer wanneer je die pan van de hittebron haalt stopt het verhittingsproces. En is dat ergens voor nodig? Nou nee, het is precies andersom: hoe regelmatig je een ingrediënt verhit hoe beter. Met twee houten spatels gaat het ook, eigenlijk beter: je keert al die mooie ingrediënten met gemak om met je spateltjes en je pan blijft op het vuur!

Nog zo'n quasi handigheidje dat amateurs vaak demonstreren: schudden met de pan. Ook dat staat indrukwekkend, maar is het ergens goed voor? Nou, misschien. Je kunt er mee constateren of het product in de pan zich al heeft losgebakken van de bodem. Voor de anti-aanbak-pan-generatie is dit een fenomeen zonder relevantie: het antwoord ligt in de naam van de pan besloten. Met zo'n pan hoef je dus niet te schudden. Maar de kok met ervaring zweert al snel die anti-aanbakker af: doe maar een mooie RVS pan. En daar kleeft je product eerst even aan vast. Helemaal niet zo lang, als je tenminste je product eerst goed droog gemaakt hebt, maar dat spreekt voor zich: we hebben het ondertussen immers over ervaren koks. En hoe weet je nu dat het product al los is? Schudden? Ja, dat kan, maar niet erg lekker voor de glasplaat van je inductiekookplaat: voor je het weet staat er een kras op.

Hoe dan? Je begrijpt het al: met je houten spateltjes: even met één spateltje er tegen aan drukken door over de bodem van de pan tegen je product aan te schuiven en met de andere spatel aan de andere kant van je product wat tegendruk te geven. Je weet meteen 'hoe laat het is' en als je product omgekeerd moet worden of de pan uit moet, lukt dat met twee spatels heel wat makkelijker dan met één.

Ik verklap je nog een geheimje: ik heb zes spatels: drie setjes van twee! Het kast-bast-was systeem. Net als je hemd: één in de kast, één aan je bast en één in de was. Ik zit nooit om een spateltje verlegen.