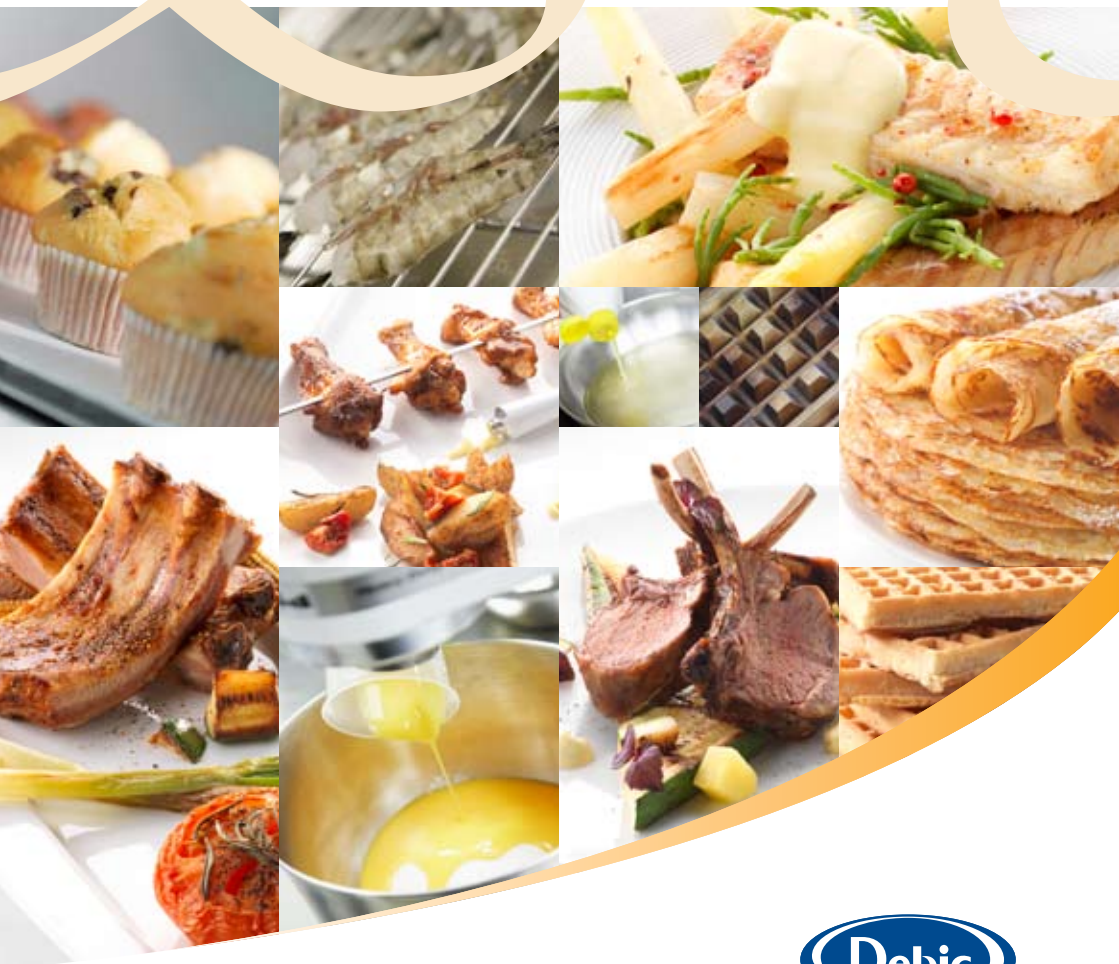


# Debic Bakken & Braden

## Oneindig veel mogelijkheden



Als talenten samensmelten.

## Debic Bakken & Braden, een vloeibare boter met oneindig veel mogelijkheden.

Niets zo veelzijdig en zo smaakvol als echte boter. Met Debic Bakken & Braden, een vloeibare mix van geklaarde boter en plantaardige olie, vereenvoudigt en verfijnt u moeiteloos uw bak- en braadbereidingen.

Debic Bakken & Braden is makkelijk en snel in gebruik. Het spat of verbrandt niet en staat garant voor een mooi goudkleurig bakresultaat. Handig is de hersluitbare fles van een liter met schenkdoop en maatstreep voor dosering.

Vlees, vis, groenten, ... u bakt en braadt alles zonder problemen met perfect resultaat. U kan Debic Bakken & Braden evengoed gebruiken om te marinieren en als ingrediënt in zoete bereidingen zoals pannenkoeken, muffins, cakes en koekjes.

In deze folder gaan we dieper in op de voordelen van Debic Bakken & Braden om te marinieren en voor het bakken van zoete gerechten.

Wij wensen u alvast veel lees- en creatief kookplezier!

**Het Debic Team**





# Marineren

## Marineren met Debic

Debic Bakken & Braden is een vloeibare mix die meer dan 20 % boter en plantaardige vetten bevat. Debic Bakken & Braden bewaart in en buiten de koelkast.

## Bakken & Braden

Omwille van zijn constante vloeibaarheid is Debic Bakken & Braden meer dan een alternatief voor olie bij het marineren van vis, vlees of gevogelte. Even schudden voor gebruik en het dunne mengsel kan u meteen mengen met andere ingrediënten voor de marinade.

Door de toevoeging van plantaardige vetten aan de boter zijn bereidingsmethodes die hogere temperaturen vereisen - zoals grillen, roosteren, barbecue - perfect realiseerbaar. Zo krijgt u altijd een mooi bak- of grillresultaat met de heerlijke smaak van boter.

# Marineren met Debic Bakken & Braden

**Een marinade is een vloeistof gearomatiseerd met kruiden en groenten waarin men vlees of vis een tijdje laat trekken.**

Oorspronkelijk was het een methode om vlees te bewaren toen er nog geen koelkasten bestonden. Vlees onderdompelen in een zure of alcoholhoudende vloeistof voorkomt bederf. Vandaag wordt marineren al lang niet meer gebruikt om vlees te kunnen bewaren. Marinades hebben de moderne keuken veroverd als pittige smaakmakers.

Debic Bakken & Braden, kruiden en een zure vloeistof zijn de basisingrediënten van een lekkere marinade. Als zure vloeistof gebruikt u azijn, wijn(azijn), citroen- of citrussap. Het zuur van de marinade breekt het bindweefsel af en maakt de vleesvezels mals als boter. Vooral bij wild is dat een goede uitkomst. Bovendien geeft marineren vlees en vis een andere – aangename – smaak.

Wijn is een uitstekende basis voor marinades. Vervolgens voegt u ui, knoflook, gember, paprika, laurier, rozemarijn, marjolein, komijn, koriander, tijm of andere aromatische kruiden toe. U kan werken met rode of witte wijn. De marinade kan u koken of niet. Aan u de keuze. Vaak wordt wild aan het einde van de braadtijd met marinades overgoten. Ook als sausbasis doen marinades het uitstekend. Denken we maar aan jagersaus die vaak geserveerd wordt bij gebrad van ree en everzwijn. Het vlees wordt in de oven gebraden en aan het einde van de braadtijd overgoten met de gekookte en gefilterde marinade. Vervolgens wordt de saus flink ingekookt. Om de saus nog pittiger te maken, kan u het gebrad al bij het begin van de bereiding omringen met de beenderen van het wild. Aan de ingekookte braadjus kan u 1 eetlepel cognac, 1 eetlepel aalbessengelei en 200 g Debic Culinaire Original toevoegen.



## Is marineren noodzakelijk?

Als het om jong wild gaat, is marineren niet altijd nodig. De marinade zou de typische smaak van het wild kunnen gaan overheersen. Jong wild mag u indien gewenst wel een paar uur laten marineren, oud wild daarentegen veel langer tot 2 à 3 dagen.

## Wat u moet weten?

De marinade bereidt u best in een diepe vuurvaste schotel of in een schotel van aardewerk. Nooit in een metalen recipiënt want die kan aanslaan en een slechte smaak aan het vlees geven. De schotel dekt u af en zet u op een koele plek. Draai het vlees nu en dan zodat het langs alle kanten gelijkmatig doordrongen wordt. Droog daarna het vlees goed af en braad het aan op een hevig vuur zodat het sap, waarvan het doordrongen is, niet ontsnapt.

## Hoe lang marineren?

- \* Rood vlees zoals Beef/Lam: 4-6 uur
- \* Wild, bijv. ree: 4-6 uur of langer
- \* Varken: 2-4 uur
- \* Kip/kalkoen: 2-4 uur
- \* Eend of gevogelte van de jacht: 4-8 uur
- \* Vis (heel of in stukken): 1-2 uur
- \* Vis steaks of filet van tonijn/zalm: 1/2-1 uur
- \* Groenten en paddenstoelen: 1/2-1 uur

## Een marinade injecteren

### Hoeveel marinade mengsel moet ik injecteren?

De ideale hoeveelheid bedraagt 20 à 25 ml per kg vlees of naar smaak. Vanaf het moment dat je het vlees opwarmt, verspreidt de marinade zich. Met 100 g marinade kan je tussen de 4 en 5 kg vlees marineren.

# Marineren met Debic Bakken & Braden

De drie meest gebruikte marinades:

## De korte of directe marinade

Deze marinade wordt gebruikt voor visfilets, hele vissen en zelfs voor schaaldieren.

U dompelt de vissen in de marinade of u wrijft de vissen er mee in. Laat ze een tijdje doortrekken, variërend van een paar minuten tot enkele uren. De smaak van de vis verbetert, het visvlees wordt vaster.

**Samenstelling:** gesnipperde sjalotten, tijm, laurier, peper, zout, 1/4 citroensap en 3/4 Debic Bakken & Braden en soms dille.

## De rauwe marinade

Deze marinade wordt zeer veel gebruikt, meestal voor wild of vlees.

De smaak van het vlees verandert en wordt ook een stuk mals. Het vlees wordt gemarineerd gedurende minstens 24 uur. Marineren op een koele plaats, kan gedurende 4 à 5 dagen. Draai het vlees 2 à 3 keer om tijdens de marinades. Heeft u minder dan 24 uur tijd, pas dan de gekookte marinade toe.

**Samenstelling:** fijn gesneden wortelen, uien en selder (groenten), tijm, laurier, look, kruidnagel, peper, jeneverbessen (kruiden), rode wijn, wijnazijn, cognac (vloeistoffen) en voldoende Debic Bakken & Braden om een afsluitfilm te leggen op de marinade.

Zorg voor een laagje groenten op de bodem zodat de vloeistoffen onder het vlees kunnen. Het vlees moet volledig onderstaan. Gebruik daarom een juist passende recipiënt.

## De gekookte marinade

Deze marinade heeft dezelfde samenstelling als de rauwe marinade maar ze wordt een tiental minuten gekookt vooraleer u ze nog lauwwarm over het vlees giet. Omdat alle smaken door het koken reeds gemengd zijn, zal het smaakeffect ook sneller intrekken in het vlees. De marinetijd bedraagt enkele uren, het vlees blijft op keukentemperatuur.





# Marinade voor lamsvlees

## Ingrediënten

- 2 dl Debic Bakken & Braden
- 2 takjes verse rozemarijn
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 1 eetlepel scherpe mosterd
- Peper naar smaak

## Bereidingswijze

Rits de rozemarijnaanaldjes van het takje. Hak ze heel fijn. Pel de knoflook en pers boven een kommetje. Voeg de gehakte rozemarijn, azijn, mosterd, Debic Bakken & Braden en peper naar smaak toe en roer alles door elkaar.

Smeer de kroontjes aan beide kanten in. Laat 10 minuten marineren.





# Marinade voor spare ribs

## Ingrediënten

- 2 dl Debic Bakken & Braden
- 1 dl tomatenketchup
- 2 eetlepel bruine suiker
- 2 eetlepel sojasaus
- 3 tenen knoflook
- 1 theelepel chilipoeder  
(of druppels tabasco)
- 1/2 eetlepel citroensap
- 1/2 theelepel gemberpoeder
- mespunt kruidnagelpoeder

## Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten in een mengkom. Laat enkele uren staan en bestrijk de ribs rijkelijk.





# Marinade voor gevogelte

## Ingrediënten

- 2 dl Debic Bakken & Braden
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel gemberpoeder
- 1 verse Spaanse peper
- 1 eetlepel Garam masala (ge-roosterde kruidenmengeling afkomstig uit India)
- 1 eetlepel paprikapoeder
- zout

## Bereidingswijze

Doe Debic Bakken & Braden in een mengkom. De ingrediënten fijn malen en goed mengen. Daarna de kippenboutjes of -filets met dit mengsel insmeren. Enkele uren laten trekken in de koeling.





# Marinade voor vis en schaaldieren

## Ingrediënten

2 dl Debic Bakken & Braden  
15 g dille  
25 g bieslook  
1 eetlepel mosterd  
1/2 eetlepel honing  
Vierseizoenenpeper

## Bereidingswijze

Snipper de dille en de bieslook fijn. Voeg mosterd, honing en flink wat peper toe. Vermeng met Debic Bakken & Braden. Vis of schaaldieren insmeren en minimum 2 uur in de koeling plaatsen.





# Beslag

## Beslag met Debic Bakken & Braden

Debic Bakken & Braden is een bakproduct. Het bevat plantaardige olie en gesmolten boter om de vaste bestanddelen en het water te scheiden van het vet.

De geklaarde boter kan hierdoor hogere temperaturen aan dan gewone boter en wordt daarom vaak gebruikt in beslag voor wafels, pannenkoeken, muffins, cakes, ... Met Debic Bakken & Braden proeft u de smaak van echte boter in uw gebak. Debic Bakken & Braden laat zich bovendien perfect doseren bij het afwegen.

Bij het bereiden van beslag merkt u meteen het grote voordeel van Debic Bakken & Braden. Het vloeibare product kan u namelijk onmiddellijk gebruiken. Omdat het vloeibaar is, kan u het beslag ook koud bereiden. Op die manier zullen alle smaken beter tot hun recht komen en wordt het eventueel toegevoegde bakpoeder nog niet geactiveerd bij het rusten van het beslag. Dankzij Debic Bakken & Braden blijven uw wafels en muffins ook langer mals en houdbaar. Bij pannenkoeken krijgt u dan weer een mooi knapperig goudgeel korstje.



# Boterwafels

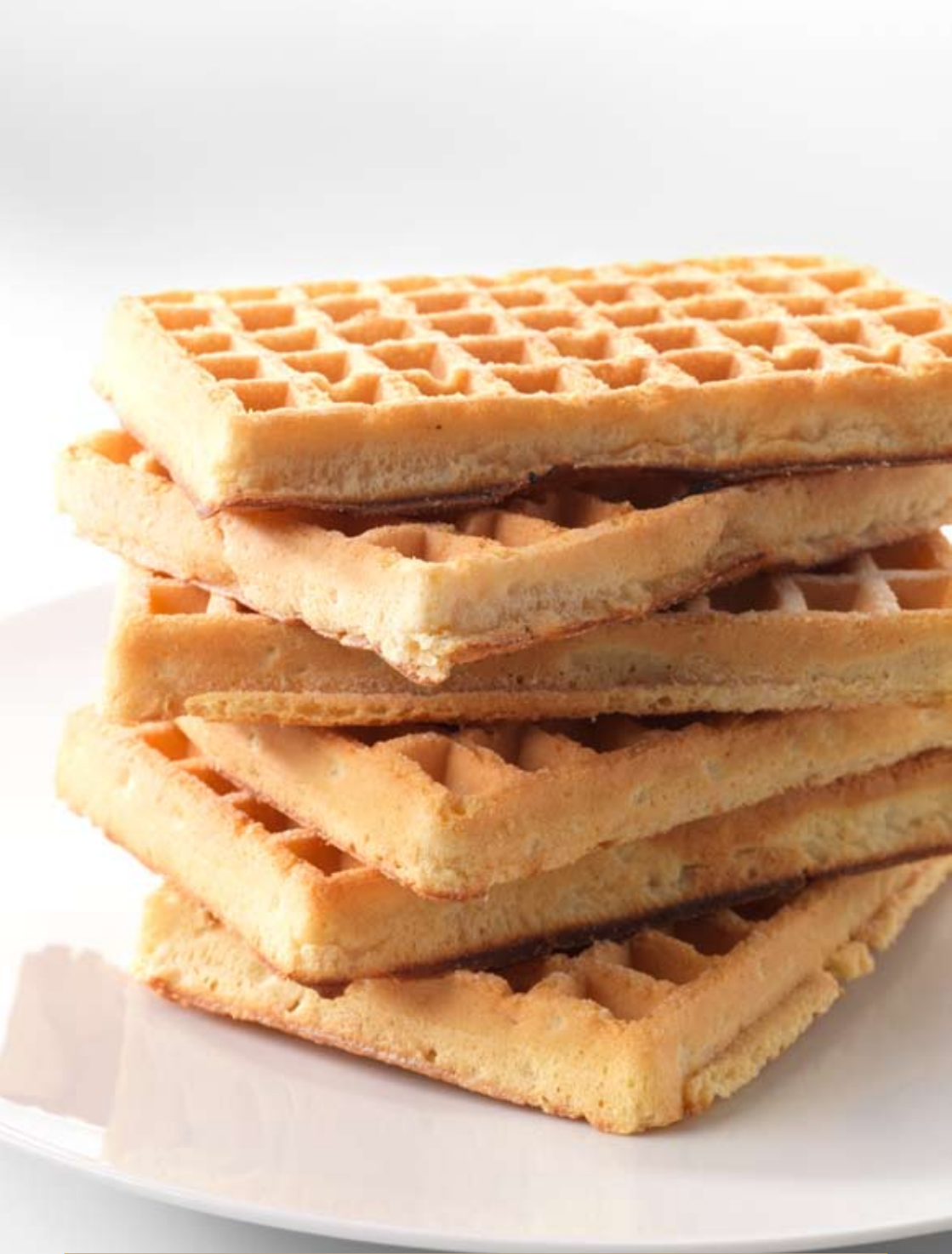
## Ingrediënten (30-tal stuks)

- 1 kg zelfrijzende bloem
- 1 eetlepel droge gist
- 1/2 kg suiker
- 1 mespunt zout
- 400 g Debic Bakken & Braden
- 5 eieren

## Bereidingswijze

Meng de bloem, de droge gist, het zout en de suiker goed. Voeg de Debic Bakken & Braden bij de bloemmengeling en kneed het door elkaar. Klop de eieren los, voeg ze bij het bakmeel en kneed alles tot een gladde deeg. Maak er, als het deeg niet meer kleeft, kleine bolletjes van. Rol die uit en snijd ze op de grootte van het wafelijzer. Warm het wafelijzer op. Vet het eenmaal met een heel weinig Debic Bakken & Braden in en bak het deeg.





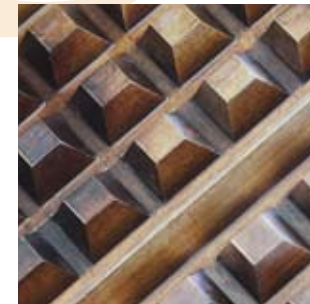
# Malse wafels

## Ingrediënten (25 stuks)

- 1/4 liter melk
- 150 g Debic Bakken & Braden
- 250 g bloem
- 3 eieren
- 1 theelepel bakpoeder
- 75 g suiker
- 1 mespunt zout

## Bereidingswijze

Verwarm de melk en de Debic Bakken & Braden in een pan. Zeef de bloem al roerend bij de lauwe melk. Meng er vervolgens de 3 eierdooiers, het bakpoeder, de suiker en het zout bij. Klop het wit van de eieren stijf en schep dit door het deeg. Bak de wafels in een voorverwarmd wafelijzer.





## Pannenkoeken met Debic Bakken & Braden

Pannenkoeken zijn al van oudsher geliefd in België en Nederland. Maar ook in Duitsland, Frankrijk, Spanje en Zweden is men er dol op. En dat is niet verrassend, want een pannenkoek is gewoon lekker en u kan er alle kanten mee op. Het leuke aan pannenkoeken is dat u de ingrediënten bijna altijd in huis hebt. Op elk moment kan u een flinke stapel pannenkoeken op tafel zetten!

Wat zeker niet mag ontbreken is Debic Bakken & Braden in het beslag en ook om te bakken. Hiermee krijg u een beslag dat niet aanbakt maar wel een goudgele kleur en korst krijgt.

# Pannenkoeken

### Ingrediënten (100-tal stuks)

- 800 g bloem
- 80 g suiker
- 1 l volle melk
- 500 g water
- 500 g eieren
- zout
- vanille
- mespuntje bakpoeder
- 350 g Debic Bakken & Braden

### Bereidingswijze

Zeef de bloem in een kom samen met bakpoeder. Maak een kuiltje in het midden en breek de eieren erin. Voeg er voor zoete pannenkoeken wat suiker bij. Meng alles goed door elkaar en voeg er zout, vanille en 1/3 melk aan toe. Meng het deeg verder met een spatel en voeg beetje bij beetje de rest van de melk en het water toe. Doe er als laatste de Debic Bakken & Braden bij. Bedek de kom met een theedoek en laat het beslag een half uur rusten. Verhit wat Debic Bakken & Braden in een koekenpan. Verdeel een dunne laag beslag over de bodem door de pan in alle richtingen schuin te houden. Bak de pannenkoeken op een matig vuur. Draai de pannenkoek om zodra de rand begint te kleuren en bak ook deze kant goudbruin.

# Muffins met Debic Bakken & Braden

De benaming 'Muffin' komt van het Frans 'moufflet' en betekent 'zacht brood'.

## Engelse en Amerikaanse muffins

Er zijn van oorsprong twee soorten muffins: Engelse en Amerikaanse, met elk een andere smaak. De Engelse muffins werden gemaakt van gistdeeg en gebakken op een soort grillplaat (vergelijkbaar met scones). Amerikaanse muffins werden in aparte vormpjes gebakken omwille van het dunne beslag. Muffins zijn al eeuwen oud, ze bestaan in ontelbare variaties.

## Zoet of hartig

Muffins kunt u bakken in zoete of hartige variaties. Afhankelijk van de gekozen ingrediënten lijken ze op cake of op brood. Ze worden gegeten bij het ontbijt, als lekkernij bij de koffie of gewoon als tussendoortje.

### Zoet

U kan bijvoorbeeld de volgende ingrediënten toevoegen of combinaties maken: stukjes appel, kaneel, rozijnen, kokoschilfers, chocolade, bosbessen, frambozen, mango, walnoten, pecannoten, hazelnoten, amandelen, banaan, gedroogd fruit, koekkruiden, speculaaskruiden, kersen, maanzaad.

### Hartig

Voeg naar eigen smaak toe: ham, salami, kaas, bosuitjes, olijven, kruiden, paprika, pompoen, ui, prei, bacon, spinazie, champignons, gedroogde tomaat, zalm, mosterd.

### Versiering

De bovenkant kan u afwerken met (chocolade)glazuur, slagroom, fruit, noten, enz.

## Ingrediënten

De ingrediënten van een muffin: bloem, bakpoeder, suiker, eieren, Debic Bakken & Braden, melk (karnemelk, yoghurt of zure room). Hoe meer suiker en boter, hoe meer de muffin op een cakeje lijkt.

## Muffinvorm

Er bestaan muffinvormen in metaal en silicone. U kan de muffins eventueel ook in papieren cakevormpjes bakken hoewel deze soms wat moeilijk loslaten.





# Basisrecept muffins

## Ingrediënten (12 stuks)

275 g zelfrijzend bakmeel  
(of een deel volkorenbloem,  
havermout, muesli of cacao)  
1 theelepel bakpoeder  
100 g suiker  
(of stroop, rietsuiker, honing)  
2 eieren  
240 ml melk (of karnemelk,  
yoghurt, zure room,  
kwark of vruchtensap)  
0,5 theelepel zout  
100 ml Debic Bakken  
& Braden

## Bereidingswijze

Meng de ingrediënten kort door elkaar, het deeg mag best nog wat klonterig zijn. Hoe langer u mengt, hoe minder smeug de muffins.

Bak de muffins 20-25 minuten op 200 °C in een muffinvorm of papieren cakevormpjes.





# Chocolade muffins

## Ingrediënten (12 stuks)

240 g zelfrijzend bakmeel  
35 g cacao  
1 theelepel bakpoeder  
0,5 theelepel zout  
85 g suiker  
1 zakje vanillesuiker  
2 eieren  
100 g Debic Bakken & Braden  
240 ml melk  
100 g chocolade in  
stukjes gehakt

## Bereidingswijze

Verwarm de oven tot 200 °C.

Roer het bakmeel, bakpoeder, cacao, suiker en zout door elkaar. Voeg de eieren, melk, de Debic Bakken & Braden en vanillesuiker door elkaar. Roer als laatste de stukjes chocolade erdoor. Vul de muffinvormpjes voor 2/3 met beslag en bak ze in 20 minuten gaar.





Als talenten samensmelten.

*Debic Info - p/a FrieslandCampina Professional - Grote Baan 34 - B-3560 Lummen,  
Tel.: 013 310 524 - e-mail: [info.be@debic.com](mailto:info.be@debic.com) - [www.debic.be](http://www.debic.be)*

---