

p

de beste die ik ken, ik. Je kunt er alles chillen: asperge, simpel, maar meteen een beetje wel een chillen als ant,



Ovenmat

'Deze ovenmatten van siliconen hoef je maar een keer te kopen en je gebruikt ze je hele leven. Veel handiger dan bakpapier. En je kunt zo in de afwasmachine stoppen.'
Siliconen ovenmat, bij Oldenhof Kookkado, € 16,95.

deze Japanse mandoline. Voor dunne bijvoorbeeld. Deze kunststoffen mandolinescherper dan de roestvrijstalen, die duur is. Een goeie kok herken je aan z'n mandoline, en daarna nooit meer.'
Mandoline, bij Duikelman, € 49,95.



Roeren, hakken, pureren

'De zwaarste onder de staafmixers, deze Bamix. Op professioneel gebied de beste omdat hij tegen een stootje kan, en dat is bij mij in de keuken wel nodig. Je kunt er sauzen mee glad roeren maar ook mee hakken en pureren.' Bamix, bij Duikelman, € 100.

Prikken

Met dit metalen naaldje prik ik in vlees of vis om te kijken of het gaar is. Het is een heel dun naaldje waardoor je het vlees niet beschadigt. Ik prik even en hou het naaldje daarna tegen mijn bovenlip, dat is de beste plek om de temperatuur te voelen. Het rode draadje heb ik er aan gebonden om het naaldje niet kwijt te raken.

Rolladenaaldje, bij Duikelman, € 1,45/10 stuks.



Snijden

'Ik zweer bij de Japanse messen van MAC Knife. Ze liggen goed gebalanceerd in de hand. En het zijn messen die jarenlang meegaan. Ze zijn heel goed te slijpen zonder dat ze kwalitatief minder worden. Een keer per twee maanden komt onze messenslijper uit Den Haag ze slijpen.'

MAC Knife-mes, bij Rangelrooij, Den Haag, www.messenslijpen.nl, vanaf €119.