

Voeding langer bewaren

1. ZET ARTISJOKKEN IN WATER

Artisjokken zijn bloemen. Zet hun uiteinde in wat water, dan bewaren ze langer.

2. GEEF VERSCHROMPELDE APPELEN EEN VERJONGINGSKUUR

Giet er wat kokend water over of laat ze er enkele ogenblikken in weken, en ze komen er als vers geplukt uit.

3. LAAT JE AARDAPPELEN NIET ONTKIEMEN

Bewaar ze op een donkere plaats, samen met 2 appels. Zo voorkom je dat ze je opslagplaats voor een akker houden.

4. CHAMPIGNONS LEZEN GRAAG

Ze blijven langer goed als je ze in wat krantenpapier wikkelt.

5. ZACHT BROOD À VOLONTÉ

Bewaar je brood in een doos met een halve appel. Werkt ook bij koekjes.

6. WAT MET OUD BROOD?

Twee mogelijkheden. Maak het weer zacht door het enkele seconden in de magnetron te leggen. Of bevochtig het lichtjes en plaats het in de oven tot er een knapperig korstje op komt.

7. HARD GEWORDEN BRUINE SUIKER?

Voeg er een kwart appel aan toe, sluit de verpakking hermetisch en plaats 15 seconden in de magnetron op gematigde kracht.

8. ZO MAAK JE VERLEPTE GROENTEN TERUG KROKANT

Wortelen, selder, paprika's of andere groenten worden zacht na een tijdje in de koelkast. Was ze, versnijd ze en leg de stukjes in wat water in de koelkast. De volgende dag zijn ze opnieuw krokant én gebruiksklaar.

9. TE VEEL TOMATEN?

Blancheer ze ongeveer 1 minuut in kokend water. Pel ze, snij ze in blokjes en vries ze in. Zo staan ze paraat voor je volgende pastasaus of soep.

10. HAAL MEER UIT JE CITROEN

Een aangesneden citroen bewaar je langer door het aangesneden deel met wat zout te bestrooien. Is ze toch niet meer bruikbaar? Schrob er eerst je spoelbak of wastafel mee schoon. Heb je voor je recept maar een paar druppels citroen- of sinaasappelsap nodig? Maak een kleine opening in de schil, pers er het nodige sap uit, en stop een tandenstoker in de opening om hem langer te bewaren.

Meer tips om groenten en fruit te bewaren op www.savefoodfromthefridge.com