



CONSERVEREN KUN JE LEREN!

Tomaten drogen

Temperatuur voedseldroger: 55 °C
Droogtijd: 8-12 uur

Omdat voedsel door gisten, bacteriën en schimmels, die ontstaan in het water dat voedsel bevat bederft, is het drogen van voedsel een goede conserveringsmethode. Want als het product geen vocht bevat neemt de kans op bederf sterk af. De nieuwste trend op dit gebied is het drogen van voedsel met behulp van een dehydrator zoals de Expressions voedseldroger. De Expressions voedseldroger maakt het je makkelijk, het breidt de mogelijkheden van drogen enorm uit en het zorgt ervoor dat de vitamines en mineralen van de gedroogde groenten, fruit, vis en kruiden behouden blijven. Ingrediënten blijven langer houdbaar zonder dat er conserveringsmiddelen aan te pas komen. Hierdoor verspil je minder voedsel, je kunt in het seizoen groot - en vaak voordelig - inkopen en kan de ingrediënten door het droogproces langere tijd (ongekookt) bewaren. Bovendien wordt de smaak van de producten geconcentreerder, en dat is natuurlijk mooi meegenomen! Eenmaal gedroogd zijn het lekkere en voedzame snacks voor onderweg en kun je de gedroogde ingrediënten gewoon in gerechten verwerken. Met de Expressions voedseldroger maak

je tal van lekkers en gezonde snacks, van muesli repen en 'fruit rolls' tot gedroogde groenten. Doordat de Expressions voedseldroger maar liefst 8 royale droogrekken bevat kun je grotere hoeveelheden van dezelfde, of kleinere porties van verschillende ingrediënten, tegelijk drogen. Het apparaat is voorzien van drie temperatuurstanden (55 °C, 65 °C en 75 °C) en blaast warme droge lucht van boven naar beneden langs de droogrekken voor een efficiënt droogproces. Om overheerlijke fruitrolletjes te maken zijn er speciale Expressions droogmatjes verkrijgbaar. De bijgesloten handleiding bevat heerlijke recepten en tips.



Inspiratie

Wij je echt alles weten over het drogen van voedsel dan is het 'Handboek voedsel drogen' van Claudia Kuyken en Jean Vanhoof zeker iets voor jou. De meer dan 100 beproefde recepten over het drogen van fruit, groenten en kruiden nodigen uit om meteen aan de slag te gaan. Neem alvast de proef op de som met dit heerlijke recept van gedroogde tomaten.

Tomaten kunnen zowel in schijfjes als blokjes gedroogd worden. In blokjes nemen gedroogde tomaten minder ruimte in na het drogen. Je kunt tomaten ook kruiden met verse kruiden of gedroogde kruiden zoals Provençaalse kruiden, oregano of basilicum. Gebruik tomaten die rijp zijn en met veel smaak, deze drogen het beste.

Was de tomaten en snijd ze schijfjes van 10 millimeter. Leg ze op de rekken, zet de Expressions voedseldroger op 55 °C en droog de tomaten gedurende 8 tot 12 uur. De tomatenschijfjes moeten leerachtig aanvoelen, zo weet je dat ze voldoende gedroogd zijn. Tomaten kunnen gedroogd gegeten worden of je kunt ze laten wellen in water zodat ze weer hun oorspronkelijke volume krijgen.

TIPS

- Wissel tijdens het drogen de droogrekken een aantal keer voor een gelijkmatig droogproces.
- Mix de gedroogde tomaten in een keukenmachine en je krijgt heerlijke tomatenpoeder wat je in veel gerechten kunt gebruiken.

