



MARINADES

ALLE SOORTEN OP EEN RIJTJE

Sappig, mals én extra smaakvol ... Een goed gekozen marinade tilt gegrild vlees naar een overheerlijk hoog niveau. Maar welk type is nu het meest geschikt voor welke toepassing?

HANDIG
OVERZICHT!

www.qualitedor.com



OLIEMARINADES



Wat zijn de bestanddelen?

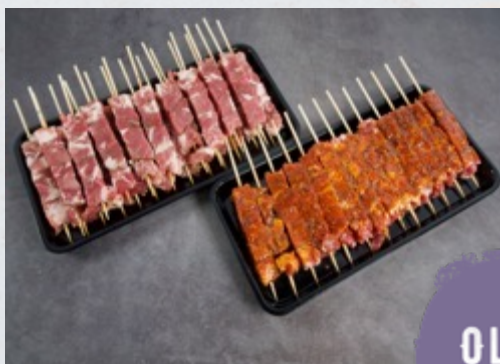
- Het gaat om een speciale samenstelling van olie, zoals de naam al zegt.
- Alle droge ingrediënten komen voor in niet-opgeloste vorm.
- De gedroogde stukjes groenten (ui, knoflook, paprika ...) en kruiden (peterselie, basilicum, oregano ...) nemen geen vocht op in de marinade en zakken niet naar de bodem.
- Er worden geen bewaar- of verdikkingsmiddelen aan toegevoegd.





Waarvoor zijn oliemarinades ideaal?

- Het vlees krijgt een uitstekende glans en ziet er erg aantrekkelijk uit.
- Over uitdroging in je toonbank hoef je je geen zorgen te maken: het vlees blijft ook onder invloed van de luchtstroom perfect gemarineerd en sappig.



OLIE



Wat is de aanbevolen marinadetijd?

Een marinade op oliebasis blijft als een film om het vlees liggen en trekt er dus niet in waardoor extra vermalsing uitgesloten is. Voor taaiere stukken vlees is ze dus wellicht minder geschikt.

De marinadetijd kan je bijgevolg ook kort houden: al na 15 minuten is het vlees perfect voorbereid voor de grill.





Slimme tip van onze chef

Overdrijf zeker niet met de dosering: bij het grillen of bakken beschermt de olie het vlees wel tegen aanbranden, maar te veel olie kan ook ongewenste vlamvorming en rookontwikkeling veroorzaken.



Ontdek de oliemarinades van Qualité d'Or

Claes Distribution is exclusieve verdeler van het A-merk Qualité d'Or.

Bestellen kan via je vertegenwoordiger, onze klantendienst of [klik hier](#) voor een snel overzicht van alle oliemarinades in onze eShop.



OLIEMARINADES



Wat zijn de bestanddelen?

- Het gaat om een mix van water (of watergebaseerde ingrediënten) en olie waarbij een emulgator of verdikkingsmiddel zorgt voor de nodige binding.
- Zout, suiker en andere wateroplosbare ingrediënten komen voor onder opgeloste vorm voor een hartige en/of zoete touch.
- Gedroogde stukjes groenten (ui, knoflook, paprika ...) en kruiden (peterselie, basilicum, oregano ...) nemen water op en 'weken' dus in de marinade.
- Een zuur element zoals azijn, citroensap, yoghurt of karnemelk verlengt de houdbaarheid, werkt in op de eiwitten van het vlees en maakt het dus malser.
- Er wordt meestal ook kaliumsorbaat toegevoegd als bewaarmiddel tegen schimmels.



Waarvoor zijn emulsiemarinades ideaal?

- Het vlees krijgt dankzij de olie een subtiële, smakelijke glans.
- De emulsie maakt de marinade minder transparant, biedt meer 'dekkraft' op het vlees en hecht zeer goed.
- Emulsiemarinades dringen slechts gedeeltelijk in het vlees door, goed voor een zachter en meer verfijnd smaakresultaat.
- Ze zijn bijzonder geschikt voor pangerechten met vlees in reepjes of blokjes.
- Ook in gehaktbereidingen zoals gehaktvullingen, worstjes, burgers, ... zorgen ze voor een smakvolle toevoeging.
- Het is de perfecte smaakmaker voor koude dipsausjes of schepsalades (gemengd met bv. mayonaise, ketchup of tartaar) bij elke barbecue, fondue of gourmet.



EMULSIE



Wat is de aanbevolen marinadetijd?

Die kan je volledig vrij kiezen.

Ofwel houd je die kort en is je vlees (of vis) meteen klaar voor verdere bereiding. Ofwel laat je de marinade iets langer intrekken en verkrijg je een malser resultaat.

Beide zijn dus mogelijk!

EMULSIEMARINADES



Slimme tip van onze chef

Verdeel de emulsiemarinade goed over het vlees, maar overdrijf niet met je mengwerk. Het is zeker niet de bedoeling om de marinade in het vlees te trommelen. Geef het wat tijd en laat de smaak van de marinade geleidelijk aan in het vlees trekken.

Denk er ook aan om altijd de juiste dosering te gebruiken en zorgvuldig af te wegen. Enkel zo verkrijg je een optimaal resultaat qua smaak, uitzicht en kwaliteit.



Ontdek de emulsiemarinades van Qualité d'Or

Claes Distribution is exclusieve verdeler van het A-merk Qualité d'Or.

Bestellen kan via je vertegenwoordiger, onze klantendienst of [klik hier](#) voor een snel overzicht van alle emulsiemarinades in onze eShop.



EMULSIEMARINADES



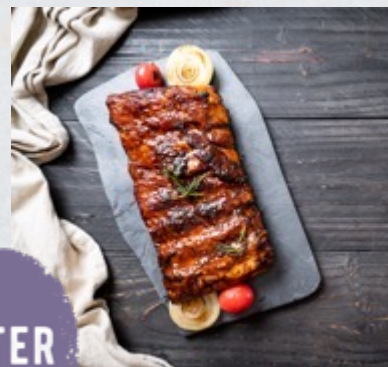
Wat zijn de bestanddelen?

- De basis is water of watergebaseerde ingrediënten zoals sojasaus, tomatenpuree, honing, suikerstroop ...
- Zout, suiker en andere wateroplosbare ingrediënten komen voor onder opgeloste vorm.
- Gedroogde stukjes groenten (ui, knoflook, paprika ...) en kruiden (peterselie, basilicum, oregano ...) nemen water op en 'weken' dus in de marinade.
- Verdikkingsmiddelen verhinderen dat zwevende bestanddelen naar de bodem zakken. De viscositeit maakt dat de marinade goed hecht aan het vlees.
- Een zuur element zoals azijn, citroensap, yoghurt of karnemelk verlengt de houdbaarheid, werkt in op de eiwitten van het vlees en maakt het dus malser.
- Er wordt meestal ook kaliumsorbaat toegevoegd als bewaarmiddel tegen schimmels.



Waarvoor zijn watermarinades ideaal?

- Marinades op waterbasis trekken in tot in de kern van het product, maken het vlees malser en staan garant voor een intensievere smaaksensatie.
- Ze zijn bijzonder geschikt voor ovenbereidingen en spareribs.
- De meeste watergebaseerde marinades kan je ook gebruiken om 'af te lakken', oftewel om het vlees nog eens extra te bestrijken net voordat je het gebakken van de barbecue of grill haalt.



WATER



Wat is de aanbevolen marinadetijd?

Hoe dunner het vlees, hoe korter de marinadetijd.

Een natte marinade op waterbasis laat je best tussen de 6 en de 12 uur inwerken. Sowieso laat je vlees best nooit te lang marinieren. Je riskeert immers dat de lekkere smaken te fel gaan domineren en/of dat de zuurhoudende ingrediënten je vlees papperig of net te droog maken.



Slimme tip van onze chef

Presenteer het gemarineerde vlees zoveel mogelijk afgesloten of beschermd in je toonbank. Zo voorkom je dat het uitdroogt onder invloed van de gekoelde luchtstroom.

Geen fan van voorverpakkingen? Leg gewoon minder volume in je toonbank en verzeker een snelle verkoop om een optimale kwaliteit te garanderen.



Ontdek de watermarinades van Qualité d'Or

Claes Distribution is exclusieve verdeler van het A-merk Qualité d'Or.

Bestellen kan via je vertegenwoordiger, onze klantendienst of [klik hier](#) voor een snel overzicht van alle watermarinades in onze eShop.



WATERMARINADES



DROGE MARINADES



Wat zijn de bestanddelen?

- Droge marinades bestaan uit een mengsel van kruiden en specerijen die je als 'rub' in het vlees masseert.
- Zout onttrekt in eerste instantie vocht aan het vlees om er nadien de kruiden in te laten oplossen.
- Vaak is er ook een zoete toets aanwezig in de vorm van bruine of witte suiker die bij de juiste temperatuur gaat karamelliseren, goed voor een krokant laagje.





Waarvoor zijn droge marinades ideaal?

- De kruiden zijn met de hand gelijkmatig te verdelen over het vlees en blijven ook goed zitten tijdens het bakproces.
- Op de barbecue zorgt een 'dry rub' voor een lekker korstje zonder dat de smaak al te fel in het vlees doordringt.
- Voor ongewenste vlamvorming hoef je niet te vrezen, want er is geen olie mee gemoeid die op de kolen kan druipen.



DRY RUB



Wat is de aanbevolen marinadetijd?

Een droge marinade bevat geen zuren, dringt niet diep door in het vlees en maakt het dus ook niet zachter, terwijl een natte marinade dit wel doet.

Laat de 'dry rub' 45 minuten tot 2 uur intrekken, afhankelijk van de grootte van het stuk vlees.

Zo heeft het zout zijn werk ruimschoots kunnen doen om een vochtig kruidenmengsel te vormen.



Slimme tip van onze chef

Wees spaarzaam met droge marinade op dunne lapjes vlees en laat niet te lang intrekken, anders riskeer je dat het vlees uitdroogt op de barbecue.

Instant aanbrengen en meteen op het vuur leggen is ook af te raden, want dan kan je 'dry rub' verbranden.



Ontdek de droge marinades van Qualité d'Or

Claes Distribution is exclusieve verdeler van het A-merk Qualité d'Or.

Bestellen kan via je vertegenwoordiger, onze klantendienst of [klik hier](#) voor een snel overzicht van alle droge marinades in onze eShop.





Vragen over het geheim van een goede marinade?

Spreek gerust je vertegenwoordiger aan of [klik hier](#) om onze klantendienst te contacteren.



Benieuwd naar onze recepten?

Surf naar www.claes-distribution.be/recepten en doe inspiratie op!

Dit overzicht is met de grootste zorg samengesteld. Toch kan Claes Distribution niet aansprakelijk gesteld worden voor onjuistheden, onvolledigheden en eventuele gevolgen van foutief gebruik op grond van de vermelde informatie.

