

SLOWCOOKER TIJDEN

Alle slowcooker tijden
eenvoudig bij de hand



HOE LANG MOET GROENTEN, VLEES EN VIS IN DE SLOWCOOKER?

De algemene bereidingstijden die je in dit document vindt kan je als leidraad gebruiken voor je slowcooker gerechten.

Hou er wél rekening mee dat de ene slowcooker de andere niet is. Merken verschillen van elkaar, niet alleen qua uiterlijk en functionaliteiten, maar ook qua temperatuur die ze behalen in de stand low en in de stand high.

Gemiddeld is low een temperatuur van zo'n 75-80° en high zo'n 90-95°.

Lees hieronder alles
over de tijden

MamsatWork.nl

Vlees

- Varkensvlees (zoals rollade bijvoorbeeld): 6 uur op low
- Rundvlees zoals hachee, runderlappen, sukadelappen: 8-10 uur op low
- Schouderkarbonade: 5-6 uur op low
- Riblappen in slowcooker: 8 uur op low
- Varkenshaas: ± 3-4 uur op low, hij mag rosé zijn binnenin
- Varkensoesters: 2,5 uur op low
- Slavinken: 4 uur op low
- Geruld gehakt: 3-4 uur op low
- Kleine gehaktballetjes: 3-4 uur op low
- Grote gehaktballen: 5-6 uur op low
- Gehaktbrood: 5-6 uur op low
- Spareribs uit de slowcooker: 5 uur op high of 8 uur op low
- Lamsvlees: 8 uur op low
- Verse worst: 2,5 uur op high (4-5 uur op low)
- Rookworst: 1 uur op low (voeg deze dus later toe aan je gerecht)

Gevogelte

- Kipfilet: 3-4 uur op low
- Kippendijen: 4-5 uur op low
- Kant en klare kippenpootjes: 4 uur op low
- Hele kip: 6-8 uur op low
- Kalkoen: 3-4 uur op low

Vis

- Garnalen in de slowcooker: 30 minuten – 1 uur op low
- Witvis in slowcooker: 1-2 uur op low
- Zalmmoot in slowcooker: 1 uur op low

Groenten

- Harde groenten zoals bijvoorbeeld wortelen, pastinaak, maar ook gewone voorgekookte aardappelen, en zoete aardappelen; minimaal 4 uur maar vaak ook langer, afhankelijk van hoe je ze snijdt (en hoeveel vocht je erbij doet)
- Rauwe aardappelen; 6-8 uur op low
- Zachte groenten zoals bijvoorbeeld paprika, champignons, prei, bloemkool, broccoli, aubergine, spinazie, witlof en ga zo maar door; 3-4 uur op low. Snij zachte groenten niet te klein, dan 'verdwijnen' ze in je gerecht omdat ze te gaar worden. Het beste hou je zachte groenten in wat grotere stukken voor een bite, óf voeg je ze wat later in het recept toe.
- Tomaten in de slowcooker; er wordt beweerd dat naarmate ze langer in de slowcooker zitten ze een beetje zurig kunnen worden. Ik gooi ze er echter altijd vanaf het begin af aan in en dat gaat tot nu toe prima ;)

Pasta

- Pasta en rijst garen in de slowcooker kan, maar het resultaat is sterk afhankelijk van een aantal factoren; de tijd dat je de pasta erin doet, de grootte van de pasta én de hoeveelheid vocht in je gerecht. Het is op voorhand moeilijk voorspellen hoe lang de pasta of de rijst erin moet. Probeer het eens uit als je thuis bent. Ben je een fijnproever? Kies er dan voor om je pasta gewoon even lekker apart te koken. In 8 minuten heb je een pasta die precies goed is.
- **Tip:** heb je een gerecht dat veel te vochtig is gebleven... dan kan het juist slim zijn om de pasta in dat vocht te laten garen... je recept dikt dan vanzelf in én je behoudt de smaak.

Een vliegende start maken?

Ga aan de slag met mijn slowcooker e-books boordevol heerlijke gerechten. In mijn **4 e-books vind je in totaal 141 overheerlijke recepten**, die al duizenden keren door anderen met plezier gekookt zijn.

Laat je inspireren door mijn heerlijke recepten en kook met het grootste gemak lekkere en gezonde maaltijden!



[Lees hier meer informatie](#)

