

La Friteuse



magimix®





VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de op het typeplaatje van het apparaat vermelde spanning.
- Het apparaat moet altijd op een geaard stopcontact worden aangesloten.
- Laat de frituse nooit zonder toezicht werken.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of personen zonder kennis of ervaring, mits dit onder het juiste toezicht gebeurt of zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen. Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet worden gedaan door kinderen zonder toezicht.
- Laat het snoer niet over het werkblad hangen. Zorg dat het nooit in aanraking komt met een warm of nat oppervlak.
- Trek de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik en voordat u het apparaat schoonmaakt. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik het apparaat nooit nadat het is gevallen. Breng het apparaat in dit geval naar een door de fabrikant erkende klantenservice om het te laten nakijken.
- Als het snoer beschadigd is of als het apparaat defect is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een persoon met gelijkwaardige kwalificatie, om ieder gevaar te voorkomen.
- Zet het apparaat altijd op een vlakke, stabiele ondergrond, uit de buurt van waterspatten.
- Controleer voordat u de uitneembare bak vult of er geen water in is achtergebleven. Dit kan spatten en plotseling schuimen van de olie veroorzaken.
- Vermeng nooit verschillende soorten vet. Gebruik bijvoorkeur plantaardige vetten.
- Stel uw frituse nooit in werking terwijl hij leeg is of wanneer het oliepeil lager is dan het Min. niveau.
- Let er bij diepvriesproducten op dat u overtollig ijs verwijdert.
- Trek voordat u het apparaat verplaatst/opbergt/schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de olie volledig afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact, wanneer u klaar bent met het gebruik van de frituse.
- Als u na het gebruik geluiden uit de uitneembare bak hoort komen, dient u de olie te vernieuwen.
- Bij de modellen met een metalen deksel mag u nooit frituren met het deksel op de frituse.
- Plaats het deksel nooit op de frituse terwijl de olie nog aan het afkoelen is. Dit kan gevaarlijk zijn. Als er condenswater in de olie valt, kan dit namelijk spatten en overlopen van de olie veroorzaken.
- Dompel het bedieningselement, het verwarmingselement en het snoer nooit onder water. Maak deze onderdelen schoon met een vochtige doek.
- Let op dat de twee thermostaten goed op het verwarmingselement bevestigd zijn.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.



De buitenkant van de kom kan warm worden tijdens gebruik

Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften	2
Beschrijving	4
Gebruiksaanwijzing	5
Filterdeksel.....	6
Warmtebeveiliging	6
Onderhoud.....	7
Reiniging	7
Frituurtijden	8
Gebruiksadvies	9
Wat te doen als?	10

Recepten

Bij de borrel.....	11
Voorgerechten	13
Groenten	19
Vis	27
Vlees	31
Nagerechten.....	35
Index van de recepten	39



OLIE EN WATER GAAN NIET SAMEN!

Pas op voor de risico's van ongelukken en neem onderstaande voorzorgsmaatregelen:

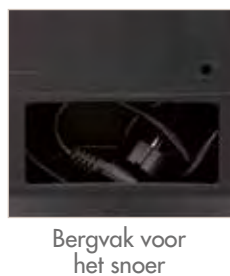
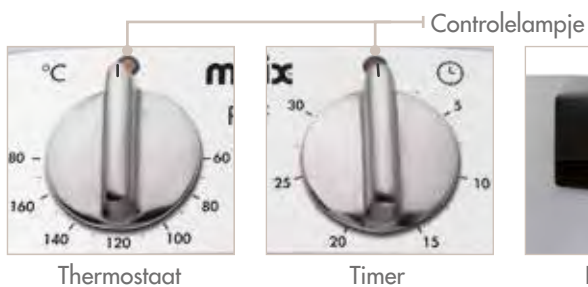
- Zorg dat er nooit water achterblijft op de bodem van de uitneembare bak.
- Verwijder bij diepvriesproducten al het overvloedige ijs.
- Laat de te frituren ingrediënten goed uitdruipen en maak ze goed droog.
- Let op dat u telkens na het frituren het deksel goed laat afdruipen en dat u het goed afdroogt, om al het aanwezige condenswater te verwijderen. Plaats, wanneer u klaar bent met frituren, het deksel nooit terug op de friteuse terwijl de olie nog aan het afkoelen is.



LEES DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GAAT GEBRUIKEN



BESCHRIJVING



*Afhankelijk van het model

Was alle onderdelen af en droog ze goed af. Plaats de frituse op een stabiele ondergrond.



Rol het snoer uit en sluit het aan op het stopcontact. Controleer of het bedieningselement goed bevestigd is.



Vul de uitneembare bak met olie tot tussen de merktekens (min/max). Stel de thermostaat in (zie adviezen op blz. 8)



Stel de timer in. Beide controle lampjes branden. De olie begint warm te worden. Doe de ingrediënten in de aan de haak bevestigde mand.

TIPS

Vermeng geen verschillende soorten vet. Gebruik bij voorkeur plantaardige vetten. Bij de modellen met een filterdeksel kunt u uw frituse ook zonder deksel gebruiken zoals professionele gebruikers doen om knapperige frites te krijgen.



Zodra het oranje lampje uit gaat, dompelt u de mand langzaam in de olie. Zie blz. 8 voor hoeveelheden en frituurtijden.



Plaats het filterdeksel op de frituse*. Nadat de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en gaat het lampje uit.



Om veiligheidsredenen kan de frituse uitsluitend functioneren wanneer het bedieningselement goed op zijn plaats zit.

Voor het gebruik moeten alle onderdelen perfect afgedroogd zijn.

Om te voorkomen dat het verwarmingselement oververhit raakt, is het absoluut noodzakelijk dat de olie tot het minimumpeil komt, zodat het verwarmingselement zich onder de olie bevindt.

Diepvriesfriten bevatten meer vocht: daarom wordt aangeraden kleinere hoeveelheden tegelijk te frituren.

Let op dat u telkens na het frituren het filterdeksel goed laat afdruipe en dat u het zorgvuldig afdroogt om al het aanwezige condenswater te verwijderen.

Plaats het deksel wanneer u helemaal klaar bent met frituren nooit terug op de frituse terwijl de olie bezig is af te koelen.

*Afhankelijk van het model

GEBRUIKSAANWIJZING (vervolg)



Verwijder het deksel* en bevestig de mand op de haak.



Laat de mand uitdruipen.



Schud de ingrediënten uit de mand.



Zet de thermostaat terug op 0° C.



Verplaats de frituse niet zolang het vet of de olie nog warm is.

FILTERDEKSEL*



Verwijder de uitneembare cassette om toegang te krijgen tot de filters.



2 filters: zwarte filter met actieve koolstof en permanente metalen vetfilter.



Zwarte filter: na 10 keer gebruik vervangen.



Breng de cassette weer op zijn plaats.



Aanschaf van filters: hetzij bij uw leverancier, hetzij door de bij uw frituse bijgesloten bestelbon terug te sturen, hetzij door op maat te knippen filterbladen te kopen bij speciaalzaken voor elektrische huishoudelijke apparaten.

WARMTEBEVEILIGING

Warmtebeveiliging : voorkomt abnormale temperatuurstijging.
Als de warmtebeveiliging in werking treedt : schakelt de frituse uit.



Wacht totdat de verwarmingselement is afgekoeld.



En schakel de zekering weer in door op reset te drukken.



*Afhankelijk van het model

Trek de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse minstens 1 uur afkoelen, voordat u hem schoonmaakt of opbergt.

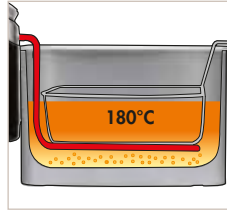
Filter de olie na elk gebruik, om verkoolde deeltjes te verwijderen.



Richting voor het uitgieten van de olie.



Filter de olie met behulp van een metalen zeef of een speciale papieren filter.



De onzuiverheden verzamelen zich in de koude zone onder het verwarmingselement.



Gooi de in de hoek achtergebleven olie weg.



Wij raden u aan om de olie na elke 8 à 10 keer gebruiken te vernieuwen.

Vermeng geen nieuwe olie of nieuw vet met gebruikt olie of vet.

Als u uw friteuse niet dikwijls gebruikt, bewaar de olie dan in een afgesloten fles.



Bij ieder gebruik vermindert de kwaliteit van de olie. Vervang de olie wanneer deze donker van kleur, vuil of ranzig is, wanneer zij abnormaal begint te schuimen of als u na het gebruik geluiden uit de uitneembare bak hoort komen.

REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse minstens 1 uur afkoelen, voordat u het apparaat schoonmaakt of opbergt.



Veeg de buitenkant af met een zachte doek.



Veeg het bedieningselement en het verwarmingselement af met een zachte doek.



De uitneembare bak, de mand en het deksel kunnen worden afgewassen in de vaatwasmachine of in water met afwasmiddel.



Opberging: om ruimte te besparen kunt u het handvat van de mand inklappen.



Denk eraan het uitneembare filter uit het deksel te nemen, voordat u het deksel in de vaatwasmachine zet. Het bedieningselement en het verwarmingselement mogen nooit onder water worden gedompeld of onder een waterstraal worden gehouden.

FRITUURTIJDEN

	FRITUURTIJD	TEMPERATUUR
VIS		
Gepaneerde visfilets	3-4 min.	170°C
Snoek, zeetong	3-5 min.	180°C
Forel, kabeljauw	3-5 min.	180°C
GEPANEERDE ETENSWAREN		
Aardappelpkroketten	3-4 min.	180°C
Kaaskroketten	2-4 min.	180°C
Garnalenkroketten	3-4 min.	180°C
Viskroketten	3-4 min.	180°C
Eierkroketten	2-3 min.	180°C
AARDAPPELEN		
Frites, voorbakken	6-9 min.	180°C
Frites, afbakken	2-3 min.	180°C
Aardappelchips en -wafeltjes	3-4 min.	180°C
BEIGNETS EN GEBAK	3-5 min.	180°C

HOEEVEELHEDEN

OLIE	Minimumhoeveelheid	Maximumhoeveelheid
PRO 350	2,4 L	3 L
PRO 500	3,4 L	4 L

AARDAPPELEN	Maximaal aanbevolen hoeveelheid	Veilige maximale hoeveelheid
PRO 350	900 g	1,1 kg
PRO 500	1,3 kg	1,5 kg

Diepvriesfriten bevatten meer vocht, daarom wordt aangeraden kleinere hoeveelheden tegelijk te frituren.

Olie

- Gebruik speciale frituurolie die bestand is tegen hoge temperaturen zonder dat de kwaliteit hiervan achteruit gaat
- Meng geen verschillende soorten vet door elkaar. Gebruik bij voorkeur plantaardige vetten.
- Als u vet gebruikt in plaats van olie, raden wij u aan dit voorafgaand aan het eerste gebruik in een pan te laten smelten, voordat u het in de friteuse giet. Daar het vaste vet niet in aanraking is met de thermostaat, bestaat het risico dat het verwarmingselement oververhit en dat de warmtebeveiliging in werking treedt. Maak, wanneer u de friteuse de daaropvolgende keer gebruikt, gaten in het gestolde vet tot aan het verwarmingselement. Stel dan de thermostaat in op 120° C en laat hem gedurende maximaal 1 min. verwarmen, voordat u hem weer op 0 zet. Herhaal deze handeling na enkele minuten, totdat het vet vloeibaar is geworden. Zo voorkomt u dat het verwarmingselement oververhit.
- Om te voorkomen dat de olie of het vet voortijdig verslechtert, mag u de ingrediënten voorafgaand aan het frituren niet met zout of kruiden bestrooien en evenmin wanneer de mand nog boven de olie hangt.
- Filter de olie na elk gebruik om verkoolde deeltjes te verwijderen.
- Vernieuw de olie telkens na ongeveer 8 à 10 keer gebruiken. Vernieuw altijd alle olie en meng nooit nieuw olie of vet met g gebruikt. Als u de friteuse niet vaak gebruikt, bewaar de olie dan in een gesloten fles.



Frituurtips

- Maak de te frituren etenswaren goed droog om een knapperig resultaat te krijgen.
- Verwijder bij diepvriesproducten het overtollige ijs en wacht tot de olie heet genoeg is, voordat u ze erin dompelt. Tijdens het frituren komt er bij diepvriesproducten water vrij, hierdoor bruist de olie meer en kan het gaan spatten.
- Om diepvriesproducten te frituren, wordt aangeraden kleine hoeveelheden tegelijk te frituren, zonder deze van tevoren te ontdooien. Dit geeft een beter resultaat.
- Voor het frituren van vlees, vis, gevogelte, beignets enz. raden wij aan om de lege mand al in de olie of het vet te laten zakken om vervolgens de te frituren ingrediënten toe te voegen. Hierdoor voorkomt u dat ze aan de mand gaan vastplakken.
- Laat de mand, voordat u de gefrituurde etenswaren opdient, even boven de olie uitdruipen door hem aan de haak te bevestigen.
- Laat de etenswaren na het frituren op keukenpapier uitlekken.



Frites bakken

- Kies om lekkere frites te krijgen aardappelen van het type Bintje. Om te voorkomen dat de frites aan elkaar kleven, spoelt u de verse frites af onder warm water totdat het water helder blijft, om zoveel mogelijk zetmeel te verwijderen. Droog de frites vervolgens goed af in een schone droge doek. De frites moeten droog zijn wanneer u ze in de olie dompelt.
 - Frites en andere ingrediënten worden gelijkmatig bruin als u de mand tijdens het frituren van tijd tot tijd voorzichtig schudt.



WAT TE DOEN ALS?

Problemen	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluit het apparaat aan op het stopcontact en controleer de aansluitingen. • Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur, controleer of het temperatuurcontrolelampje gaat branden. • Controleer of het bedieningselement goed op zijn plaats geschoven is.
Te sterke geur / Onaangename geur.	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang het filter in het deksel*. • Vernieuw de olie of het vet. • Vermeng geen oliën of vetten van verschillende kwaliteit.
De olie of het vet rookt.	<ul style="list-style-type: none"> • Vernieuw de olie of het vet. • Zie de tabel met temperaturen op blz. 8. • Zet de thermostaat lager. • Vermeng geen oliën of vetten van verschillende kwaliteit.
De stoom ontsnapt rondom het deksel.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het deksel* goed is geplaatst. • Vervang het filter*.
De olie kookt over.	<ul style="list-style-type: none"> • Droog de ingrediënten goed af. • Vervang de olie of het vet. • Leeg en reinig de uitneembare bak. Vul de uitneembare bak met één soort vet. • Houd u aan de maximale hoeveelheden. • Dompel de mand langzaam onder.
De ingrediënten worden niet bruin.	<ul style="list-style-type: none"> • Houd u aan de maximale hoeveelheden. • Stel de thermostaat in op de juiste temperatuur. • Thermostaat defect, wend u tot een door Magimix erkende klantenservice.
De frites, minifrietjes of chips kleven aan elkaar.	<ul style="list-style-type: none"> • Spoel de aardappelen af en droog ze zorgvuldig af.
De olie wordt niet warm.	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel de warmtebeveiliging weer in of wendt u tot onze consumentenafdeling of een door Magimix erkende klantenservice: de zekering moet worden vervangen.

Als u de oorzaak van een storing niet kunt vinden, wendt u dan tot uw leverancier of neem contact op met onze consumentenafdeling die u het adres van een door Magimix erkende klantenservice zal opgeven. Als het apparaat defect is: wendt u dan tot een door Magimix erkende klantenservice.



U mag het apparaat in geen geval zelf demonteren.

* Uitsluitend bij modellen voorzien van een filterdeksel.



Bij de borrel

Acra's met garnalen

Voor 4 personen

150 gram gepelde garnalen
200 g kabeljauwfilet
200 g aardappels
1 ei
50 g bloem
zout, peper, cayennepeper
2 eetlepels fijngesneden
peterselie of munt
frituurolie

Vorbereiding: 20 minuten

Baktijd: 20 minuten + 3 tot 4 minuten per serie

1. Kook de aardappels, schil ze en stamp ze fijn met een vork.
2. Mix de garnalen en de visfilets. Voeg zout, peper, cayennepeper, peterselie of munten, het hele ei toe en mix de ingrediënten nogmaals gedurende 30 seconden. Doe het mengsel over in een slakom.
3. Voeg de fijngestampde aardappels toe, vermeng de ingrediënten en zet de slakom koel.
4. Verhit de friteuse tot 170°C. Vorm bolletjes acra zo groot als een eetlepel, rol ze door de bloem en dompel ze in kleine series gedurende 3 tot 4 minuten in de hete olie tot ze mooi bruin zijn. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.
5. Goed warm serveren.

Vache qui rit met kerry

Voor 4 personen

12 porties goed koude
Vache qui rit
50 g kerrypoeder
50 g paneelmeel
1 ei
frituurolie

Vorbereiding: 15 minuten

Rusttijd: 3 uur

Baktijd: 2 tot 3 minuten per serie

1. Neem 3 kommetjes, een voor de kerry, een voor het opgeklopte hele ei en een voor het paneelmeel.
2. Open de kaasblokjes. Doop elk kaasblokje, op een vork geprikt, achtereenvolgens in de kerry, in het ei, in het paneelmeel en tot slot nogmaals in de kerry.
3. Plaats de blokjes op een schaal en bewaar ze 3 uur in de diepvries.
4. Verhit de friteuse tot 180°C en dompel de kaasblokjes in kleine series 2 tot 3 minuten in de olie, onder voorzichtig roeren. Laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier.
5. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt en serveer warm, bijvoorbeeld met een tempura van veldsla.



Voorgerechten

Beignets van groene tomaten

Voor 4 personen

4 groene tomaten
200 g + 3 eetlepels gezeefde bloem
250 ml lauw water
1 theelepel gist
1 mespunt zout
1 mespunt cayennepeper
3 eetlepels olijfolie
frituurolie

Saus

50 ml zure room
200 g goed uitgelekte kwark
1 theelepel paprikapoeder
1 mespunt geraspte nootmuskaat
2 mespunten cayennepeper
zout, peper

Vorbereiding: 20 minuten

Rusttijd: 1 uur

Baktijd: 4 tot 5 minuten per serie

1. Bereid het beslag: meng bloem, gist, zout en cayennepeper in een grote slakom. Voeg de olie toe en verdun met 250 ml lauw water. Klop het op tot u een glad beslag heeft, laat het een uur rusten bij kamertemperatuur.
2. Maak ondertussen de saus klaar. Klop de kwark glad met een garde, voeg de room toe. Voeg de nootmuskaat, de paprikapoeder, de cayennepeper, zout en peper toe en zet de saus koel.
3. Was en droog de tomaten, verwijder de steeltjes, snijd ze in plakken van 4 mm dik. Schenk 3 eetlepels olie in een bord.
4. Verhit de friteuse tot 175°C. Prik de plakken tomaat op een vork om beide kanten achtereenvolgens door de bloem en door het beslag te kunnen halen. Dompel ze gedurende 4 tot 5 minuten in kleine series in de olie om te voorkomen dat ze aan elkaar plakken en draai ze halverwege om zodat beide kanten bruin worden. Laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier.
5. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt. Warm serveren, met de koude saus, samen met geroosterde bacon en dunne plakjes venkel.

Luchtige champignonbeignets

Voor 4 personen

350 g verse, niet te grote champignons

60 g maïzena

60 g bloem

1 theelepel tijm

1 mespunt paprikapoeder

1 mespunt zout

½ eetlepel bakkergist

85 ml bier

85 ml lauw water

1 eetlepel sesamolie

1 eiwit

frituurolie

Vorbereiding: 20 minuten

Rusttijd: ongeveer 1 uur

Baktijd: 3 tot 4 minuten per serie

1. Strooi de gist in 85 ml warm water en roer tot de gist goed is opgelost. Laat 10 minuten rusten tot zich belletjes en schuim vormen.
2. Zeef de maïzena, de bloem, de tijm, de paprikapoeder en het zout samen. Maak een kuultje in het midden en doe er de gist in; goed roeren om klonters te voorkomen. Voeg het bier en de sesamolie toe en roer tot het beslag glad en romig is. Eventueel een beetje vocht toevoegen. Laat het beslag 30 tot 60 minuten bij kamertemperatuur rijzen.
3. Voeg, vlak voordat u het beslag verder verwerkt, het stijfgeklopte eiwit toe. Was de champignons, droog ze, snijd de steel eraf en dompel ze in het beslag.
4. Verhit de friteuse tot 170°C. Bak de champignons in kleine series goudbruin gedurende 3 tot 4 minuten. Laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende series frituurt. Warm serveren.



Kaassigaren

Voor 4 personen

6 vellen brik
200 g verse geitenkaas
2 eetlepels fijngesneden munt
2 eetlepels fijngesneden bieslook
2 eetlepels fijngesneden
bladpeterselie
1 ei + een eierdooier
zout, peper
frituurolie

Vorbereiding: 20 minuten

Baktijd: 3 tot 4 minuten per serie

1. Meng de geitenkaas met een vork, voeg er het opgeklopte ei en de kruiden aan toe, een beetje zout, peper.
2. Spreid de vellen brik uit, snijd ze in tweeën. Leg op elk van de halve vellen brik in een reep een eetlepel geitenkaas, vouw de kanten op, rol het vel tot een sigaar. Plak de uiteinden m.b.v. een penseel met de opgeklopte eierdooier dicht.
3. Verhit de friteuse tot 180°C, bak de kaassigaren in kleine series gedurende 3 tot 4 minuten goudbruin. Laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.
4. Warm serveren, bij voorkeur op een salade van geraspte wortels en selderij.



Garnalen op gefrituurde canapés

Voor 4 personen

175 g voorgerekookte en gepelde
roze garnalen

1 ei

1 uitje

2 teentjes knoflook

20 g verse gember

1 eetlepel nuoc mam

1 theelepel maïzena

1 stokbrood

1 eetlepel sesamzaad

peper

1 hart van kropsla of ijsbergsla
frituurolie

Saus

2 eetlepels nuoc mam

2 eetlepels citroensap

1 chilipeper

1 eetlepel fijngesneden munt

1 eetlepel fijngesneden koriander

Vorbereiding: 15 minuten

Baktijd: 5 tot 6 minuten per serie

1. Schil de teentjes knoflook en de ui. Doe ze met de garnalen in de kom van een mixer en mix ze tot een pasta. Doe de pasta in een kom, voeg er het ei, de nuoc mam en de maïzena aan toe en vermeng de ingrediënten.
2. Schil de gember, rasp hem, voeg de geraspte gember aan het mengsel toe. Snijd het stokbrood in sneetjes van 1,5 cm dik.
3. Verhit de friteuse tot 170°C. Leg op elk stukje brood een theelepel pasta, strooi er sesamzaad overheen en frituur de canapés in kleine series gedurende 2 tot 3 minuten voor elke kant; laat ze uitlekken op keukenpapier en leg ze op een schaal. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.
4. Maak de saus: schenk de nuoc mam in een kom, voeg er 2 eetlepels water, het citroensap, de fijngesneden peper en de kruiden aan toe. Verdeel de saus over 4 kommetjes. Serveer de sla op een schaal. Elke eter wikkelt zijn canapé in een blaadje sla en doopt hem in de saus.

Artisjoksandwich met parmezaanse kaas

Voor 4 personen

8 artisjokharten
2 eetlepels bloem
50 g geraspte parmezaanse kaas
1 ½ eetlepel tijm
1 eetlepel citroensap
zout, peper
frituurolie

Vorbereiding: 10 minuten

Baktijd: 1 minuut per serie

1. Snijd de artisjokharten in de dikte in twee plakken.
2. Doe de bloem in een kom en haal de artisjokken lichtjes door de bloem.
3. Verhit de friteuse tot 180°C. Dompel de artisjokken in kleine series 1 minuut in de olie, laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.
4. Leg de onderste helft van de artisjokharten op een bord, bedek ze met parmezaanse kaas, strooi er wat tijm overheen en leg de andere helft erop.
5. Druppel er citroensap overheen, voeg zout en peper toe, strooi de rest van de tijm erover.
6. Serveer warm, bijvoorbeeld met parmaham.

Tempura met veldsla

Voor 4 personen

1 doosje veldsla, kant-en-klaar en gewassen
1 eierdooier
100 g maïzena
geraspte gember
frituurolie

Vorbereiding: 5 minuten

Baktijd: 3 tot 4 minuten per serie

1. Klop de eierdooier op met een glas ijskoud water en de maïzena.
2. Verhit de friteuse tot 170°C. Haal de boeketjes veldsla door het mengsel en dompel ze in kleine series gedurende 3 tot 4 minuten in de olie. De veldsla moet knapperig zijn.
3. Laat de sla uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd hem warm terwijl u de volgende serie frituurt.
4. Warm serveren, bestrooid met geraspte gember, bijvoorbeeld samen met Vache qui rit met kerry.



Groenten

Samosa met groente

Voor 4 personen

2 kleine gekookte aardappels

100 g gekookte doperwten

1 eetlepel olie

1 theelepel garam masala

¼ theelepel geraspte verse gember

6 zaaddozen kardamom

zout, peper

frituurolie

Beslag

200 g + 20 g bloem

100 g zachte boter

2 mespunten komijnzaad

Vorbereiding: 25 minuten

Rusttijd: half uur

Baktijd: 5 minuten + 5 tot 6 minuten per serie

1. Bereid het deeg: meng met de vingertoppen de bloem, de komijn en de boter tot een korrelig deeg. Bind het met ongeveer 4 eetlepels water tot een glad en elastisch beslag dat niet aan de vingers plakt. Maak er een bal van, wikkel de deegbol in plastic folie en laat hem 30 minuten rusten.
2. Splijt de zaaddozen en haal er de donkere, geurige zaadjes uit. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Verhit in een koekenpan de eetlepel olie en fruit alle kruiden gedurende een minuut, al roerend met een houten spatel. Voeg er de aardappels en de doperwten aan toe, voeg zout en peper toe. Laat het mengsel gedurende 2 minuten zachtjes al roerend bakken. Neem de koekenpan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.
3. Rol het deeg uit op het met bloem bestoven aanrecht tot een lap van 3 mm dik. Snijd 12 schijven met een diameter van 8 cm en leg midden op elke schijf een theelepel garnituur. Maak de randen vochtig, vouw ze omhoog om een kegel te vormen en knijp de randen goed dicht.
4. Verhit de friteuse tot 175°C. Bak de samosas gedurende 5 tot 6 minuten in kleine series goudbruin. Laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.
5. Warm serveren, met mango-chutney.



Rijstballetjes of “arancini”

Voor 4 personen

175 g arboriorijst speciaal voor risotto, of anders ronde, niet gewassen rijst

1 geschilde en fijngesneden ui

1 ei

75 ml witte wijn

400 ml warme water

1 blokje kippen- of groentebouillon

125 g uitgelekte, gedroogde en in blokjes gesneden mozzarella

50 g geraspte parmezaanse kaas

20 g boter

1 eetlepel olijfolie

zout, peper

frituurolie

Beslag

1 ei

50 + 20 g bloem

50 g paneelmeel

zout, peper

Vorbereiding: 30 minuten

Baktijd: 20 + 7 minuten per serie

1. Schil de ui en snijd hem fijn. Laat de uisnippers in een pannetje in 10 g boter en de olijfolie glazig fruiten. Voeg de rijst toe en bak hem mee tot de rijstkorrels glimmen. Voeg de wijn toe, op laag vuur laten koken tot de wijn is opgenomen. Los het bouillonblokje op in 40 cl warm water en voeg de bouillon in 3 keer bij de rijst tot alle vloeistof is opgenomen.
2. Neem de pan van het vuur en voeg 10 g boter en 25 g parmezaanse kaas bij de rijst. Dek de pan af en wacht tot de rijst lauw is. Klop het ei op, voeg zout en peper toe en vermeng met de mozzarella en de resterende 25 g parmezaanse kaas, een beetje zout en peper toevoegen. Spreid de lauwe rijst in een schaal uit en laat hem afkoelen.
3. Leg een vel aluminiumfolie op het werkblad en strooi er bloem over. Maak uw handen vochtig en vorm 8 rijstballetjes zo groot als mandarijnen. Maak een kuiltje in het midden en vul dat m.b.v. een lepeltje met het mengsel mozzarella + ei. Maak de rijstbolletjes weer rond door de randen van het gat over de garnituur dicht te drukken. Plaats de rijstbolletjes met ruime tussenafstanden op het aluminiumfolie.
4. Doe het paneermeel in een kom, klop het ei op met zout en peper en een eetlepel water in een tweede kom en doe de bloem in een derde kom. Rol de rijstbolletjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel. Verhit de friteuse tot 180°C. Bak de rijstbolletjes in series goudbruin gedurende ongeveer 7 minuten en draai ze halverwege om. Laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.
5. Warm serveren.

Pommes frites

Voor 4 personen

grote vastkokende aardappels
(bijv. Bintjes, Charlotte, Belle de Fontenay, Rosa)

keukenzout

frituurolie (arachideolie)

Aanbevolen maximale hoeveelheid :

Pro 500 : 1,3 kg

Pro 350 : 900 g

Vorbereiding: 20 minuten

Baktijd: 8-12 minuten

1. Schil de aardappels. Snijd ze in plakken van een centimeter en snijd de plakken in repen van een centimeter. Schil de aardappels, was ze met warm water en spoel ze met koud water af om het zetmeel zo veel mogelijk te verwijderen; droog ze goed. Droog ze goed met een theedoek om zo veel mogelijk zetmeel en vocht te verwijderen, aarzel niet om de theedoek door een droge te vervangen als de eerste te nat is geworden.
2. Bereid het eerste frituurbad voor. Verhit de friteuse tot 180°C. Vul de frituurmand tot op $\frac{2}{3}$ van de hoogte en bak de pommes frites gedurende ongeveer 6 minuten. De frites moeten zacht en wit blijven. Laat ze uitlekken door de mand aan de haak te hangen.
3. Bereid het tweede frituurbad voor. Bak de pommes frites gedurende ongeveer 2 minuten tot de olie niet meer borrelt; vergeet niet de mand zo nu en dan te bewegen. De frites moeten goudbruin zijn, krokant en zacht, met kleine blaasjes. Laat ze uitlekken door de mand aan de haak te hangen.
4. Als de pommes frites koud zijn geworden, kunt u ze vlak voor het serveren gedurende 1 minuut in de olie dompelen.
5. Heet serveren. Zout toevoegen.



Beignets van kikkererwten

Voor 4 personen

1 groot blik of 2 halve blikken
naturel kikkererwten
(d.w.z. 530 g uitgelekt gewicht)
2 teentjes knoflook
4 uien
1 eetlepel komijn
1 eetlepel gemalen koriander
2 eetlepels fijngesneden verse
koriander
1 ei
2 eetlepels bloem
zout, peper
2 lemmetjes
frituurolie

Vorbereiding: 15 minuten

Rusttijd: half uur

Baktijd: 4 minuten per serie

1. Laat de kikkererwten uitlekken. Schil de knoflook, verwijder de kiem. Schil de uien en snijd ze fijn.
2. Vermeng de kikkererwten met de knoflook, de ui, de komijn, de gemalen koriander en 1 eetlepel verse koriander, het ei en de bloem. Ga geleidelijk te werk, want kikkererwten hebben de neiging te plakken. Voeg royaal zout en peper toe.
3. Zet het mengsel in een slakom gedurende 30 minuten in de koelkast.
4. Verhit de friteuse tot 180°C. Neem met een lepeltje kleine porties van het mengsel en bak ze in kleine series gedurende ongeveer 4 minuten. Laat de beignets uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.
5. Leg de beignets op een schaal en versier de schaal met schijfjes limoen. Strooi de rest van de verse koriander erover.

Groentechips

Voor 4 personen

4 aardappelen
2 courgettes
4 meiraapjes
zout, peper
frituurolie

Vorbereiding: 15 minuten

Baktijd: 5 minuten per serie

1. De groenten wassen.
2. Aardappelen en meiraapjes schillen.
3. Uiteinden van de courgettes afsnijden. Groenten snijden met de 2 mm plakjesschijf.
4. De olie verhitten in uw frituurpan. Zodra de olie heet is de groenten erin frituren. Op keukenpapier laten uitlekken, voordat u ze op een schaal doet. Met zout en peper bestrooien.
5. Meteen serveren.

Lekker bij een varkensrollade, blinde vinken of gebakken kip.



Farçous de l'Aubrac met spinazie en gedroogde pruimen

Voor 4 personen

200 g bloem

2 eieren

5 eetlepels fijngesneden ui uit de diepvries

2 eetlepels fijngesneden knoflook uit de diepvries

150 g ontpitte gedroogde pruimen

250 ml melk

250 g ontdooide fijngesneden spinazie uit de diepvries

5 eetlepels fijngesneden peterselie uit de diepvries

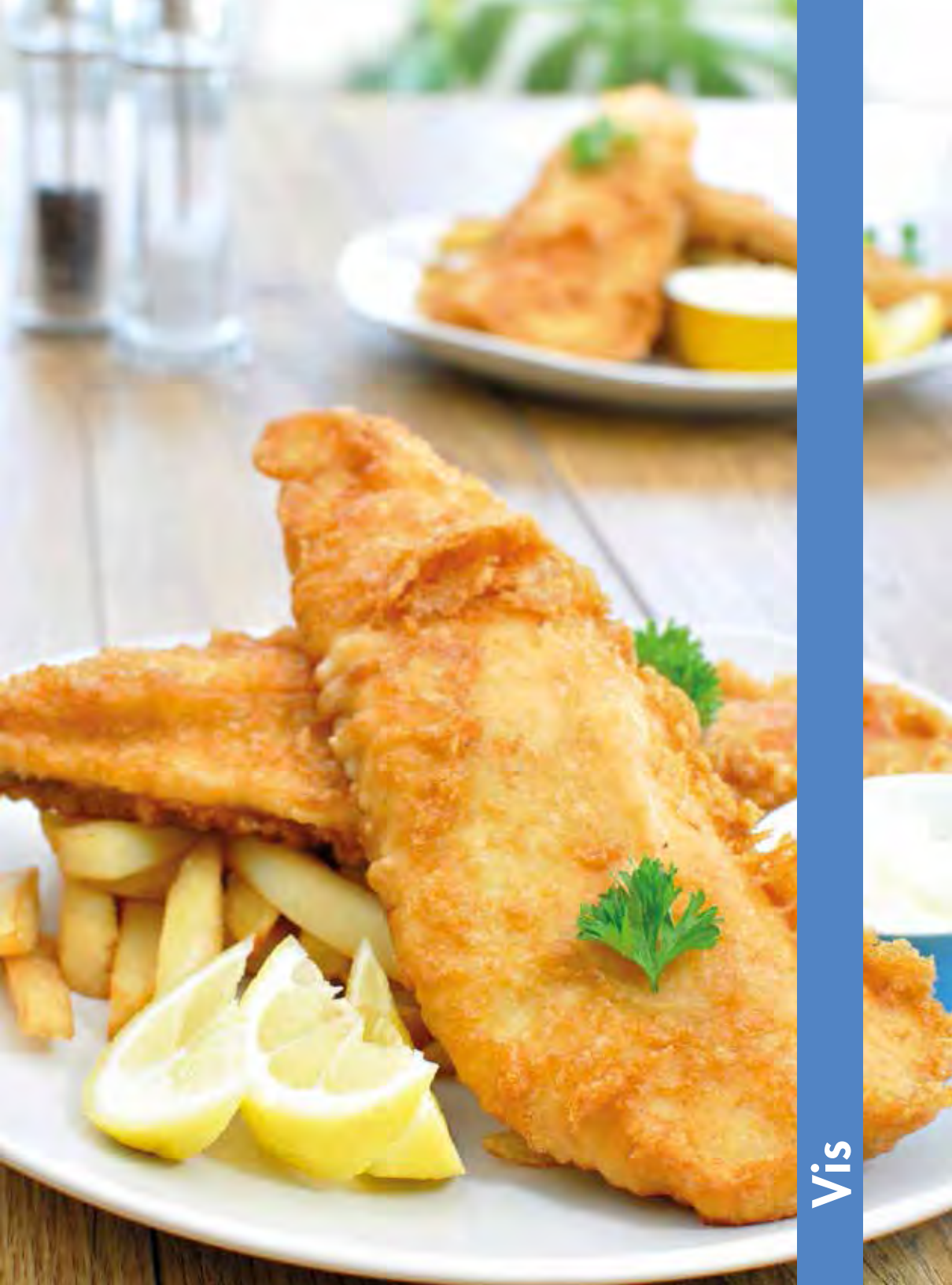
zout, peper

frituurolie

Vorbereiding: 10 minuten

Baktijd: 4 minuten per serie

1. Snijd de pruimen in kleine stukjes.
2. Meng in een slakom de bloem, het zout en de peper, voeg geleidelijk de koude melk toe onder voortdurend roeren met een pollepel. Voeg al roerend de eieren toe tot u een deeg krijgt als een dik pannenkoekbeslag.
3. Voeg de ui, de knoflook, de peterselie, de spinazie en de pruimen toe en vermeng de ingrediënten tot een dikke groene massa.
4. Verhit de friteuse tot 180°C. Dompel met een kleine soeplepel bolletjes van het mengsel in de hete olie. Bak de bolletjes in kleine series gedurende 4 minuten en draai ze, net als beignets, halverwege om. Laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.
5. Warm serveren.



Garnalenkroketten

Voor 4 personen

80 g roomboter
100 g bloem
200 ml melk
250 garnalenbouillon
6 g gelatine, geweekt in koud water
300 g Holl. garnalen
2 eidooiers
40 ml slagroom
2 eetl peterselie, fijngenhakt
100 g paneermeel
5 eiwitten
100 g panko (Japans paneermeel)
frituurolie

Vorbereiding: 40 minuten + 2 uur koelkast

Baktijd: 4 minuten per portie

1. Smelt voor de roux de roomboter in een pan met een dikke bodem. Roer de bloem erdoor en gaar deze in 3 minuten onder voortdurend roeren. De roux mag niet kleuren, temper zonodig het vuur.
2. Schenk er melk en garnalenbouillon bij en breng al roerend aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat een beetje afkoelen. Roer de gelatine door de warme massa tot deze is opgelost. Voeg de garnalen, eidooiers, slagroom en peterselie toe en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over een grote schaal en laat 2 uur afkoelen in de koelkast.
3. Verdeel de vulling in porties van ongeveer 60 gram. Rol elke portie door de paneermeel en vorm een kroket. Klop de eiwitten los en haal de kroketten erdoor. Paneer ze vervolgens met de panko.
4. Verhit de friteuse tot 180°C. Bak de kroketten in kleine hoeveelheden in 4 minuten goudbruin.

Serveer de garnalenkroketten met remouladesaus en citroen.

Fish and Chips

Voor 4 personen

700 g kabeljauwfilets
75 g bloem
1 eierdooier
2 eetlepels olie
175 ml water
zout
frituurolie

Vorbereiding: 30 minuten

Baktijd: 5 minuten per portie

1. Zie blz. 22 voor het recept van frites.
2. Verwarm uw friteuse tot 180°C.
3. Vorbereiding van het beslag: Doe de bloem met een mespuntje zout in een slakom. Voeg de eierdooier toe. Voeg de olie en bij beetje het water toe. Meng het geheel tot een glad beslag.
4. Dompel de visfilets in het beslag. Laat overtollig beslag afdruppen voordat u de vis in de olie dompelt.
5. Bak de vis in kleine porties gedurende 5 minuten gaar. In de frituurmand en vervolgens op keukenpapier laten uitlekken. Warmhouden terwijl u de volgende porties bakt.

Geef er frites en een schijfje citroen bij.

Krabkroketjes

Voor 4 personen

160 g krabvlees
30 g boter
2 beschuiten
1 ei
1 theelepel mosterd
1 mespuntje cayennepeper
½ bosje peterselie
1 eetlepel Worcestershire saus
1 eetlepel mayonaise
paneermeel
zout
frituurolie

Vorbereiding: 15 minuten

Baktijd: 5 minuten per serie

1. Beschuiten in stukken breken en in de kom met het metalen mes doen.
2. Foodprocessor inschakelen totdat de beschuiten goed verkruimeld zijn en dan de peterselie,
3. Worcestershire saus, mosterd en mayonaise toevoegen.
4. Terwijl de machine draait via de invoerbuis de eieren toevoegen. Het krabvlees bij het mengsel in de kom doen en nog enkele keren op pulse drukken.
5. Met zout en peper verder op smaak brengen. Het mengsel moet tamelijk gekruid zijn.
6. Kroketjes van 3 cm doorsnede vormen en gedurende 30 minuten in de koelkast zetten.
7. Verhit de friteuse tot 170°C.
8. Paneermeel in een bord doen en de kroketjes door de paneermeel rollen.
9. Bak de kroketten in kleine hoeveelheden in 5 minuten goudbruin.

Geef er schijfjes citroen en sperzieboontjes of groene sla bij.



Gebakken spiering

Voor 4 personen

600 g spiering

bloem

zout

frituurolie

Vorbereiding: 10 minuten

Baktijd: 10 minuten per portie

1. Verwarm de friteuse tot 180°C.
2. Doe de bloem op een bord, rol de visjes door de bloem.
3. Bak de spiering met kleine porties tegelijk gedurende ca. 10 minuten. In de frituurmand en vervolgens op keukenpapier laten uitlekken. Warmhouden terwijl u de volgende porties bakt.
4. Het beste is om zo klein mogelijke visjes te gebruiken (maximaal 6 cm), deze kunt u namelijk in hun geheel bakken zonder ze de kop en ingewanden te moeten verwijderen.

Lekker met tartaarsaus en gemengde sla.

Beignets van gamba's

Voor 4 personen

16 grote, rauwe garnalen
(gamba's)

100 g + 20 g bloem

150 ml koud water

1 eierdooier

het sap van 1 citroen

zout

frituurolie

Vorbereiding: 20 minuten

Baktijd: 3 minuten per serie

1. Pel de garnalen, behalve het uiteinde van de staart. Maak met een mes een inkeping langs de buik om te voorkomen dat ze tijdens het bakken in elkaar rollen.
2. Klop in een kom 150 ml koud water met de eierdooier, strooi de bloem erbij, voeg zout toe. Vermeng de ingrediënten snel zodat een luchtig beslag wordt verkregen.
3. Doe de overgebleven 20 g bloem in een diep bord, haal de gamba's door de bloem en dompel ze in het beslag.
4. Verhit de friteuse tot 180°C. Bak de gamba's in twee series van elk ongeveer 3 minuten. Laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt. Warm serveren met citroensap erover.



Vlees

Brick met vleesvulling

Voor 4 personen

8 vellen brickdeeg
300 g gehakt
1 ui
2 tomaten
8 plakken tostikaas
1 mespuntje kaneel
1 ei
zout, peper
frituurolie

Vorbereiding: 20 minuten

Baktijd: 5 minuten per serie

1. In een slakom of een keukenmachine het vlees en de ui mengen. Voeg het ei, de kaneel, het zout en de peper toe. Het mengsel gedurende 10 minuten in een koekenpan rul bakken. Zodra het vleesmengsel gaar is, dit laten afkoelen.
2. Verwarm uw friteuse tot 180°C.
3. Spreid de brickvellen uit, leg in het midden van elk vel een plak kaas met daarop wat van het vleesmengsel en enkele blokjes tomaat. Vouw de vellen op tot rechthoekige pakketjes.
4. Bak de pakketjes met twee tegelijk gedurende ca. 5 minuten in de olie. In de frituurmand en vervolgens op keukenpapier laten uitlekken. Warmhouden terwijl u de volgende series bakt.

Vleesfondue

Voor 4 personen

1 kg biefstuk of, beter nog,
ossenhaas

een aantal dipsausjes (tartaarsaus,
bourguignonsaus, mosterdsaus,
béarnaisesaus, knoflooksaus,
pepersaus, ...)
frituurolie

Vorbereiding: 5 minuten

Baktijd: 1 minuut per serie

1. Snijd het vlees op het laatste ogenblik (om te voorkomen dat het sap eruit loopt) in niet te grote stukjes.
2. Verhit de friteuse tot 170°C. Laat de stukjes vlees in kleine series gaar worden gedurende, naar smaak, 45 seconden tot 1 minuut. Laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.

Warm serveren met de dipsausjes, opgediend met
pommes frites of chips.



Varkensvlees met zoetzure saus

Voor 4 personen

600 g varkensrug, in repen
gesneden

1 ei

2 eetlepels maïzena

2 eetlepels bloem

1 eetlepel arachideolie

Zoetzure saus

2 teentjes knoflook

4 bieslookstengels

1 groene paprika

1 eetlepel maïzena

1 eetlepel arachideolie

100 ml kippenbouillon

3 eetlepels bruine basterdsuiker

4 eetlepels witte azijn

1 eetlepel sojasaus

zout, peper

frituurolie

Vorbereiding: 20 minuten

Baktijd: 20 minuten + 7 tot 8 minuten per serie

1. Maak de saus: knip het groen van de bieslook fijn; schil de teentjes knoflook, verwijder de kiem en snipper ze fijn; was de paprika, verwijder de zaadjes, snijd hem in blokjes. Bak de paprika in een eetlepel olie op matig vuur. Voeg, zodra hij enigszins bruin gebakken is, de knoflook toe, roer deze door de paprika en zet het vuur laag. Voeg de bieslook toe, roeren, strooi er suiker over, mengen en laat het mengsel 30 seconden bakken. Voeg de sojasaus toe. Voeg 1 minuut later de azijn toe. Laat het mengsel even koken, voeg de bouillon toe en laat zachtjes pruttelen.
2. Maak het beslag: meng in een kom het losgeklopte ei, de bloem en 2 eetlepels maïzena opgelost in 4 eetlepels water of kippenbouillon.
3. Verhit de friteuse tot 170°C. Haal de repen vlees goed door het beslag. Bak ze in kleine series gedurende 3 à 4 minuten voor elke kant, laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.
4. Maak de saus af: los 2 eetlepels maïzena op in 2 eetlepels koud water of bouillon. Voeg het resterende wit van de bieslook toe en vervolgens de maïzena en roer de saus gedurende 3 minuten om te binden, voeg zout en peper toe.
5. Serveer de reepjes vlees warm, schenk er de saus overheen en geef er peulen bij die 5 tot 7 minuten in kokend water met zout gaargekookt zijn.



Nagerechten

Oliebollen

Voor 4 - 8 personen

500 ml volle melk

40 g suiker

500 g bloem

1 theel zout

1 theel kaneel

1 zakje instant gist (7 g)

2 eieren

Poedersuiker

Frituurolie

Vorbereiding: 35 minuten + 40 minuten rijzen

Baktijd: 4 minuten per portie

1. Verwarm de melk met de suiker tot 40°C. Meng in een grote kom bloem met zout, kaneel en gist. Roer de warme melk met een garde door de bloem. Voeg één voor één de eieren toe en blijf roeren tot alle klontjes zijn opgelost. Dek de kom af met folie en zet 40 minuten op een warme plek.
2. Verhit de friteuse tot 180°C.
3. Neem twee grote lepels. Vorm een bol tussen de lepels en laat deze voorzichtig in de friteuse vallen. Bak de oliebolletten in kleine hoeveelheden, draai de oliebolletten na 2 minuten om en bak ze nog eens 2 minuten tot ze aan beide kanten goudbruin zijn.
4. Serveer de oliebolletten warm met voldoende poedersuiker.

Varieer met rozijnen, krenten, stukjes appel of gedroogd fruit.

Zoete beignets

Voor 4 personen

250 ml melk
80 g arachideolie
2 klontjes suiker
1 eetlepel oranjebloesemwater
150 g bloem
3 eieren
½ zakje gist
zout
poedersuiker
verschillende soorten jam
frituurolie

Vorbereiding: 15 minuten

Baktijd: 5 minuten + 4 tot 5 minuten per serie

1. Breng de melk aan de kook met de 80 g olie, de klontjes suiker, een mespunt zout en het oranjebloesemwater. Haal de pan van het vuur zodra de melk kookt en voeg er in één keer de bloem aan toe onder flink roeren met een pollepel. Zet de pan weer enkele ogenblikken op het vuur onder voortdurend roeren. Haal hem weer van het vuur en roer het beslag nog even goed door.
2. Voeg de eieren een voor een toe en roer ze door het beslag. Voeg er, als het beslag mooi glad is, de gist aan toe en meng het er goed doorheen.
3. Verhit de friteuse tot 170°C. Maak met een lepel bolletjes. Dompel de beignets met vijf stuks tegelijk in de hete olie en laat ze 4 tot 5 minuten bakken als u ze zacht wilt en 7 tot 8 minuten als u ze liever krokant heeft.
4. Als de beignets mooi vol en goudbruin gebakken zijn laat u ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Leg ze in een schaal en strooi er poedersuiker overheen. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.
5. Warm serveren met verschillende soorten jam.



Kaneel donuts

Voor 4 personen

2 eieren
100 g kristalsuiker
100 ml melk
350 g bloem
2 ½ tl bakpoeder
1 tl natriumbicarbonaat
½ tl zout
¼ tl kaneelpoeder
4 el kristalsuiker gemengd
met 1 tl kaneelpoeder
frituurolie

Vorbereiding: 20 minuten

Baktijd: 2 tot 3 minuten per serie

1. Klop de eieren en de suiker samen tot een schuimige massa en voeg hieraan de sour cream toe.
2. Gebruik een zeef om de bloem, de bakpoeder, het natriumbicarbonaat, het zout en de kaneel al zevend aan het mengsel toe te voegen. Meng het geheel totdat u een plakkerig deeg krijgt. Breng het deeg over op een licht met meel bestoven oppervlak en kneed het snel tot een zachte, gladde massa.
3. Rol het deeg uit tot een lap van ca. 5 mm dik. Snijd met een vorm cirkels van ca 7,5-9 cm doorsnede uit. Snijd in het midden van elke cirkel een rondje van ca. 2,5 cm doorsnede uit. Breng de ringen en de rondjes over op een stuk vetvrij papier en herhaal dit totdat u al het deeg hebt opgebruikt.
4. Verwarm de olie in de frituse tot 180°C.
5. Bak enkele donutringen en rondjes gedurende 2 minuten of totdat ze goudbruin zijn in de hete olie. In de frituurmand en vervolgens op keukenpapier laten uitlekken. Daarna door de kaneelsuiker wentelen.
6. Warm serveren.



Bij de borrel

Acra's met garnalen	12
Vache qui rit met kerry	12

Voorgerechten

Beignets van groene tomaten	14
Luchtige champignonbeignets	15
Kaassigaren	16
Garnalen op gefrituurde canapés	17
Artisjoksandwich met parmezaanse kaas	18
Tempura met veldsla	18

Groenten

Samosa met groente	20
Rijstballetjes of "arancini"	21
Pommes frites	22
Beignets van kikkererwten	24
Groentechips	25
Farçous de l'Aubrac met spinazie en gedroogde pruimen	26

Vis

Garnalenkroketten	28
Fish and Chips	28
Krabbkroketjes	29
Gebakken spiering	30
Beignets van gamba's	30

Vlees

Brick met vleesvulling	32
Vleesfondue	33
Varkensvlees met zoetzure saus	34

Nagerechten

Oliebollen	36
Zoete beignets	37
Kaneel donuts	38





Dit symbool duidt aan dat dit product niet samen met het huisvuil mag worden weggegooid. Breng het naar een speciaal inzamelpunt bestemd voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Vraag uw gemeente of uw inzamelcentrum om de adressen van deze speciale inzamelpunten.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.

© Alle rechten voor alle apparaten voorbehouden aan: Magimix.

