

Cook EXPERT magimix®



MARABOUT

Recepten en foto's Sandra Mahut



Cook
EXPERT
magimix®



MARABOUT

Recepten en foto's Sandra Mahut

HET PLEZIER VAN KOKEN ALS EEN CHEF-KOK

.....

Meer dan veertig jaar geleden kwam de eerste multifunctionele foodprocessor van Magimix op de markt. Destijds zorgde deze veelzijdige en duurzame keukenmachine voor een ware revolutie in de keuken, zowel in de horeca als in het huishoudelijke gebruik. Nog steeds loopt Magimix voorop in de ontwikkeling van foodprocessors.

De meest recente innovatie van Magimix is de multifunctionele foodprocessor die uw gerecht ook verwarmt en kookt: de Magimix Cook Expert. Met deze veelzijdige machine bereidt u in een handomdraai de dagelijkse maaltijd, maar net zo snel en gemakkelijk maakt u een grote verscheidenheid aan geraffineerde en luxe gerechten.



INHOUD

.....

Succes van voor- tot nagerecht	6
Kies de beste ingrediënten	8
Basisbenodigdheden	8
Ideeën voor eenvoudige en snelle gerechten	9
Hoe lees ik de recepten?	10
Uw eigen recepten aanpassen	10
Maximale hoeveelheden	11
Borrelhapjes	16
Soepen	34
Voorgerechten	66
Visgerechten	100
Vlees en gevogelte	126
Groenten en garnituren	174
Pasta, rijst en granen	204
Sla- en Sauzen	226
Nagerechten	238
Deeg en brood	306
Voor de baby	328
Dranken	338
Woordenlijst	348
Thematische index	352
Index van de ingrediënten	356



SUCCES VAN VOOR-

Multifunctioneel

De rvs-kom (de roestvaststalen kom) is geschikt voor een breed scala aan bereidingen: koken, kneden, mixen etc. In een handomdraai zet u de drie transparante kommen op de machine, waarmee u uw ingrediënten optimaal hakt, snijdt of raspt.

Eenvoudig

Met behulp van de overzichtelijke en intuïtieve display selecteert u gemakkelijk de twaalf automatische programma's voor de diverse bereidingen. De verschillende functies zijn instelbaar van 5 seconden tot 2 uur en u hoort een signaal als de bereiding voltooid is.

Snel en nauwkeurig

De temperatuur van de inductiekookplaat stelt u tot op de graad nauwkeurig in, van 30 °C tot 140 °C. Dankzij de achttien snelheden, waarvan twee functies met intervallen, bereidt u zelfs de meest delicate mengsels.

Grote inhoud

Met de foodprocessor bereidt u gerechten voor zes tot acht personen (bijvoorbeeld 2,5 liter soep of 1,4 kg wortels), maar dankzij de mini-kom en het kleine mes maakt u ook gemakkelijk kleinere porties.

Expert

Wilt u uw eigen recepten creëren of aanpassen, dan kan dat met behulp van het Expert-programma. Hiermee stelt u zelf de tijd, snelheid en temperatuur in; u bent de chef-kok!



Soepen

Kies uit de automatische programma's Romige soep of Gepureerde soep.



Stijfgeklopt eiwit

Voor mousse, schuimgebak en slagroom en eiwit stijf kloppen.



Raspen

Rasp fruit, groenten of kaas met behulp van de 2- of 4 mm-raspschijf.



Suddereren

Eenpansgerechten voor het hele gezin.



Sorbets

Met diepvriesfruit bereidt u in een handomdraai heerlijke sorbets.



Plakjes snijden

Snijdt groenten en fruit in plakjes van 2 of 4 mm dikte.



Stomen

Een gezonde manier om smaak en voedingswaarde te behouden.



Smoothies en milkshakes

Optimaal resultaat, vergelijkbaar met een blender.



Kleine hoeveelheden verwerken

Om kruiden of een uitje te hakken, voor borrelhapjes.etc.



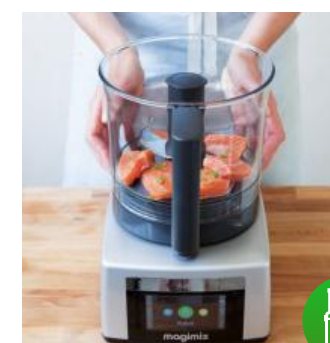
Kneden en mengen

Kies uit twee bakprogramma's: Brood/ Brioche of Deeg/Taart.



Fijngestampd ijs

Om snel granita's, vruchtensorbets of cocktails te maken.



Hakken en pureren

Sabatier-mes voor een nauwkeurig resultaat.



KIES DE BESTE INGREDIËNTEN

.....

Groenten en fruit: kies producten van het seizoen voor de beste smaak en voedingswaarde.

Vis en vlees: koop de beste kwaliteit die u zich kunt veroorloven.

Eieren: neem eieren op kamertemperatuur als u eiwit wilt stijfkloppen. Gebruik geen rauwe eieren voor risicogroepen zoals bejaarden of jonge kinderen.

BASISBENODIGDHEDEN

.....

In uw keukenkast

Olie, azijn en sauzen: neutrale olie (bijvoorbeeld zonnebloem- of arachideolie), olijfolie, wijnazijn, ciderazijn, rijstazijn, tomatenketchup, tomatenpuree, kokosmelk, sojasaus, vissaus en tabasco®.

Granen en peulvruchten: tarwe, groene en rode linzen, polenta, quinoa en bulgur.

Kruiden en specerijen: paprikapoeder, nootmuskaat, komijn, kurkuma, peper, kerrie, kaneel, (zee)zout, kippenbouillontabletten, visbouillontabletten, instant misobouillon, knoflook, sjalotten en uien.

Bloem en gist: tarwebloem, patentbloem, broodbloem, bakpoeder, gist (bij voorkeur verse gist) en Maïzena®. Als u andere meel of bloem gebruikt dan die in het recept aanbevolen wordt, moet u eventueel de hoeveelheid vloeistof aanpassen.

Pasta en rijst: risottorijst, zilvervliesrijst, spaghetti, macaroni, penne en mihoen.

Potten en blikken: gedroogde tomaten op olie, olijven, augurken, tonijn, gepelde tomaten en peulvruchten.



Suiker: kristalsuiker, basterdsuiker en poedersuiker.

Diversen: gelatineblaadjes of agar-agar, amandelpoeder, vanillestokjes, chocolade, gedroogde vruchten, zaden en noten.

In uw koelkast

Melk, boter, eieren, room (bij voorkeur slagroom), mosterd, Parmezaanse kaas, roomkaas, citroenen, spekblokjes, verse kruiden (basilicum, munt, peterselie), wasabi (Japanse mosterd) en tahin (sesampasta).

In uw diepvriezer

Verschillende soorten groente, garnalen, visfilet, bladerdeeg, kruiden (dille, bieslook, koriander, kervel) en diepvriesfruit.

IDEEËN VOOR EENVOUDIGE EN SNELLE GERECHTEN

.....



Soep

Gebruik 1 kg groente op 1 liter water of bouillon. Snijd de groente in stukken, voeg de vloeistof toe en selecteer het programma Romige soep of Gepureerde soep. Verminder de hoeveelheid vloeistof voor een dikkere soep.

Groentepuree

Snijd 800 gram groente in stukken van 2 à 3 cm. Kook ze 20 tot 30 minuten in de stoommand. Bewaar een beetje kooknat en giet de rest af. Doe de groente in de rvs-kom, voeg een scheutje room, boter of olijfolie toe en mix het geheel ongeveer 3 minuten op snelheid 13. Voor een extra lekkere variant doet u de puree – met eventueel een restje gemalen vlees of vis – in een ovenschaal en bestrooit u het geheel met geraspte kaas. Bak 20 minuten in een oven van 180 °C.

Gestoomde gerechten

Eenvoudig, gezond en snel. Voeg kruiden of specerijen aan het water (0,5 l) toe om tijdens het stomen extra smaak te geven aan de groente, het vlees of de vis. Stomen is een geschikte bereiding voor hartige gerechten, bijvoorbeeld visfilet op een laagje fijngesneden groente, maar ook voor zoete gerechten zoals in stukjes gesneden vruchten met een beetje honing of suiker.

Salades

Met behulp van het Foodprocessor-programma tovert u in een handomdraai complete salades voor de dag, bijvoorbeeld geraspte of fijngesneden rauwkost met stukjes kip of tonijn.

Snelle nagerechten

Voor milkshakes, sorbets of vruchtencarpaccio's hebt u vaak niet meer dan vijf minuten nodig. U kunt ook kleine desserts voorbereiden (bijvoorbeeld minigebakjes of muffins) en daarna invriezen, zodat u ze op een later tijdstip kunt serveren.

HOE LEES IK DE RECEPTEN?

.....

De recepten worden in de rvs-kom bereid, tenzij in de beschrijving het Foodprocessor-programma voorgeschreven wordt.

Laat altijd de dop op de deksel van de rvs-kom of de duwer in de invoerschacht van de transparante kom, tenzij anders wordt vermeld in het recept.

Het in de recepten aangegeven gewicht van groenten en fruit heeft betrekking op de geschilden en ontpitte ingrediënten.

De woorden met een sterretje* vindt u de woordenlijst terug (zie blz. 348-351).

Voor de recepten in dit boek worden eieren maat M gebruikt.

Met boter wordt roomboter bedoeld.

De in dit boek gebruikte thee- en eetlepels zijn officiële inhoudsmaten. In de meeste gevallen hebben de thee- en eetlepels uit uw bestekbak een kleiner volume. Gebruik voor uw recepten dus een maatlepelsetje.

1 theelepel = 5 ml

1 eetlepel = 15 ml (= 3 theelepels)

UW EIGEN RECEPTEN AANPASSEN

.....

Laat u inspireren door het kookboek en bedenk uw eigen recepten.

De bereidings- en kooktijden kunnen variëren, afhankelijk van de temperatuur, de dikte of variëteit van de gebruikte ingrediënten: pas de tijden zo nodig aan.

De stoomtijden die worden aangegeven kunnen variëren en zijn afhankelijk van de hoeveelheid ingrediënten, de versheid of de dikte ervan. Laat de producten indien nodig nog wat langer koken.

Overschrijd de aangegeven hoeveelheden niet.

De oventemperaturen die u in de recepten vindt, hebben betrekking op een conventionele oven. Hebt u een heteluchtoven, stel de temperatuur dan 10% lager in dan de voorgeschreven temperatuur.

Elke oven is anders: controleer na de voorgeschreven baktijd of de gerechten gaar zijn en bak ze indien nodig nog wat langer.



Kijk voor meer recepten en tips op:

www.magimix.nl/recepten

www.magimix.com/be-nl/recepten

Gratis app geschikt mobiel en tablet : Cook Expert Magimix

MAXIMALE HOEVEELHEDEN

.....



Stomen

Vis	600 gram (4 filets van circa 2 cm dikte)	20 min	-	90 °C
Wit vlees	600 gram (4 kipfilets)	25 min	-	100 °C
 Groente	400 tot 600 gram (in blokjes of schijfjes)	20 - 40 min	-	100 °C
Aardappelen	600 gram in blokjes van 2 à 3 cm (hele Ratte-aardappel met schil)	30 - 40 min	-	100 °C
Rijst	300 gram: in een rvs-kom in de stoommand, 1 deel rijst op 1 deel water	25 min	-	100 °C

Blender

 Gestampt ijs*	300 gram (15 à 20 blokjes)	AUTO	-	
 Sorbet*	400 gram diepvriesvruchten	AUTO	-	

Brood en banket

 Brood/Brioche	0,8 kg brooddeeg** 0,6 sterk rijzend deeg (bijv. brioche)**	AUTO	-	
 Deeg/Taart	1 kg taartdeeg (bijv. korstdeeg)**	AUTO	-	
 Stijfgeklopt eiwit	2 tot 6 eiwitten. Eiwitklopper in droge en schone kom aanbrengen, zonder dop	AUTO	-	

Expert

Uien, sjalotten	1 tot 4 stuks, in vieren gesneden	20 sec	13	-
 Kaas met harde korst	200 gram, in blokjes van 2 cm	30 sec	15	-
Hazelnoten, amandelen	250 gram	20 sec	15	-
Poedersuiker	200 gram suiker	1 min	18	-

Foodprocessor

 Snijden, raspen	1,4 kg groente	AUTO	-	
Gehakt	1,4 kg vlees, in stukken van 2 à 3 cm	AUTO	-	

*U kunt het programma vóór het einde stoppen als u de structuur fijn genoeg vindt.

** Totale gewicht van de ingrediënten.



SNELLE RECEPTEN



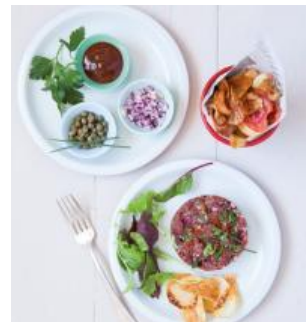
Tapenade32



Coleslaw met cranberry's98



Boerensoep52



Rundertartaar168



Polenta met rode pesto ...218



Pulled turkey met pinda's..154



Frambozensorbet.....298



Sabayon260



Tiramisu284

Guacamole.....28
Eierpotjes.....90
Garnalencurry116
Warme chocolademelk...346

Krabkoekjes120
Pilav met cantharellen210
Aardappelpuree178
Italiaanse
groentecrumble184

Courgettesoep56
Viscolombo112
Aardbeienmilkshake.....342
Clafoutis met vijgen292

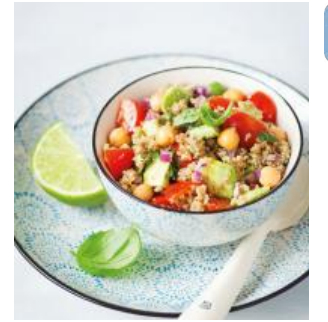
DIETRECEPTEN MET MINDER DAN 500 KCAL



Tonijnspread20



Gestoomde asperges78



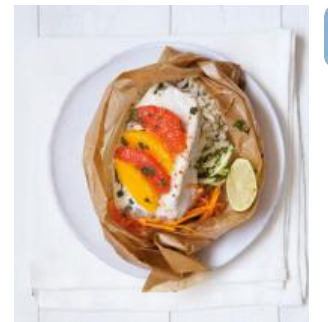
Quinoasalade220



Aziatische soep46



Knolselderijpuree176



Koolvispapillotten118



Appel, aardbei - en
rabarbermoes302



Green smoothie344



Vruchtencarpaccio244

Herfstsalade82
Aziatische zalmartaar.....124
Exotische smoothie.....344
Mango-gemberijs.....298

Gazpacho60
Zalmpapillotten108
Paella208
Provençalse tian.....196

Varkenshaas in papillotten.142
Baskische kip152
Kalfsgehaktballetjes134
Aubergines en gevulde
paprika's met bulgur....222



RECEPTEN VOOR MINDER DAN €10



€3

Gegratineerde uiensoep ...40



€9

Pizza met geitenkaas
en pancetta94



€9

Notencake met gerookte
ham en comté.....22



€5

Spaghetti carbonara212



€5

Piperade180



€7

Waterzooi..... 148



€3

Gevlochten briochebrood. 320

- Ansjovispasta32
- Vichyssoise38
- Witlof met ham..... 194
- Crème caramel.....276



€4

Îles flottantes250

- Pastasalade80
- Boerenbrood308
- Granita340
- Cookies288



€6

Hollandse appeltaart246

- Kipnuggets146
- Kabel jauwbrandade106
- Gevulde tomaten170
- Rösti198

GERECHTEN VOOR BIJZONDERE GELEGENHEDEN



€10

St. Jakobsschelpen 110



€10

Pompoensoep met
langoustinestaarten.....54



€10

Avocadomousse
met krab.....86



€10

Chorizobroodjes316



€10

Kerstomatenrisotto206



€10

Indisch lamsvlees144



€10

Éclairs met chocolade262

- Kaassoesjes met comté24
- Tongrolletjes114
- Kwark-roomtaart.....266
- Chocolade-karmeltaart.....274



€10

Meringues met
kersencompote278

- Blini's met makreelpastei...72
- Bloemkoolsoep58
- Pompoenpuree188
- Soufflé70



€10

Mojito zonder alcohol340

- Vissoep.....42
- Marokkaanse visschotel..104
- Lamsbricks met kerrie162
- Stoofpot met eend.....150



BORRELHAPJES

.....

HARTIGE MUFFINS

met kaas en bacon

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VOOR TIEN MUFFINS

PROGRAMMA'S:  

6 plakjes bacon	50 ml olijfolie
70 gram edammer	½ theelepel zout
180 gram tarwebloem	versgemalen peper
2 theelepels bakpoeder	60 gram ricotta
3 eieren	1 takje rozemarijn
100 ml melk	

- 1 Verwarm de oven voor op 210 °C.
- 2 Bak de bacon uit in een pan zonder boter en leg de plakjes daarna op keukenpapier.
- 3 Snijd de kaas in blokjes van 2 bij 2 cm en doe ze in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Zet de kaas even apart.
- 4 Doe bloem, bakpoeder, eieren, melk, olijfolie, zout en peper in de rvs-kom en selecteer het programma DEEG/TAART. Druk circa 15 seconden voor het einde van het programma op Stop, spatel het deeg zo nodig van de wand van de kom en voeg vervolgens de edammer, de ricotta, de in kleine stukjes gesneden bacon en de fijngesneden rozemarijnaanaldjes toe. Schakel het programma weer in door op Auto te drukken.
- 5 Giet het deeg in ingevette muffinvormpjes en bak de muffins 20 à 25 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.

MUFFINS met kip, basilicum en gekonfijte tomaat

Vervang de edammer, bacon en rozemarijn door 150 gram in stukjes gesneden gebakken kip, 100 gram in drieën gesneden gedroogde tomaat op olie en een paar blaadjes basilicum.



TONIJNSPREAD



VOORBEREIDING: 5 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 blik tonijn op water (uitlekgewicht 185 gram) | 35 gram roomkaas, bijv. Philadelphia® |
| 1 sjalotje | 1 eetlepel versgeperst citroensap |
| ½ bosje kervel | 1 theelepel worcestersaus |
| 15 sprietjes bieslook | zout en peper naar smaak |
| 1 theelepel fijne mosterd | |
- 1 Laat de tonijn uitlekken. Pel het sjalotje en snijd deze in vieren. Was de kervel en de bieslook. Installeer de grote transparante kom met daarin de mini-kom. Doe alle ingrediënten in de mini-kom. Schakel het programma FOODPROCESSOR circa 10 seconden in.
 - 2 Zet de tonijnspread circa 1 uur in de koelkast. Dien de spread koud op met sneden geroosterd boerenbrood of verse, in repen gesneden groenten.

HUMMUS

VOORBEREIDING: 10 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



- | | |
|--|------------------------------|
| 1 blik kikkererwten (uitlekgewicht 265 gram) | 1 takje munt |
| 50 tot 75 ml olijfolie | 1 theelepel fijn zout |
| 1 eetlepel versgeperst citroensap | versgemalen peper |
| 40 gram tahin (sesampasta) | snufje cayennepeper |
| 1 teentje knoflook | wat blaadjes verse koriander |
- 1 Installeer de grote transparante kom. Laat de kikkererwten uitlekken en spoel ze daarna af. Doe ze in de kom met 50 ml olijfolie, het citroensap, de tahin, de knoflook, de gewassen muntblaadjes, zout, peper en cayennepeper. Schakel het programma FOODPROCESSOR circa 1 minuut in. De hummus moet fijn en glad van structuur zijn. Schakel het programma nogmaals 1 minuut in en voeg, als het mengsel nog te dik is, geleidelijk 25 ml olijfolie toe.
 - 2 Garneer met de korianderblaadjes en serveer met stukjes pitabrood.



NOTENCAKE

met gerookte ham en comté



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 45 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



100 gram comté of gruyère
100 gram gerookte ham
100 gram gepelde walnoten, plus
wat walnoten om te garneren

HARTIG CAKEDEEG:
150 gram bloem
2 theelepels bakpoeder
3 eieren
120 ml warme melk
100 ml olijfolie
zout en peper

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Snijd de comté in blokjes van ± 2 bij 2 cm. Doe ze de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Zet de kaas even apart.
- 3 Bereid het hartige cakedeeg.
- 4 Voeg de comté, de in reepjes gesneden ham en de walnoten toe. Stel het programma DEEG/TAART in op 1½ minuut. Giet vervolgens het deeg in een ingevette en met bloem bestrooide kleine cakevorm en bestrooi met de extra walnoten. Bak de cake 45 minuten in de oven.
- 5 Controleer of de cake gaar is door een mes in het midden van de cake te steken. Het mes moet er weer droog uitkomen. Laat de cake zo nodig langer bakken.
- 6 Neem de cake uit de vorm en dien lauwwarm of koud op, bijvoorbeeld tijdens een picknick.

hartig cakedeeg

- 1 Vul de rvs-kom met de bloem, het bakpoeder, de eieren, de melk, de olijfolie, en zout en de peper naar smaak.
- 2 Schakel het programma DEEG/TAART in.

MOZZARELLACAKE met gedroogde tomaat

Vervang de comté door 100 gram in blokjes gesneden mozzarella en vervang de gerookte ham en de walnoten door 150 gram in tweeën of drieën gesneden gedroogde tomaat op olie. Voeg aan het deeg $\frac{3}{4}$ theelepel gedroogde oregano toe.



KAASSOESJES

met comté



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:

150 gram comté of gruyère

200 ml water

zout en versgemalen peper

HARTIG SOEZENDEEG:

200 gram bloem

100 gram boter

4 middelgrote of 3 grote eieren

- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C. Snijd de kaas in kleine blokjes. Doe de in stukken gesneden comté in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Zet de kaas even apart.
- 2 Bereid het hartige soezendeeg. Voeg de kaas toe en stel het programma in op 30 seconden/snelheid 12 (zonder verwarmen).
- 3 Doe het soezendeeg over in een spuitzak* en spuit kleine hoopjes deeg van 2 à 3 cm op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de soesjes 15 à 20 minuten in de oven, afhankelijk van de grootte van de soesjes. Knip ze gelijk open aan de zijkant, zodat het vocht kan ontsnappen.

hartig soezendeeg

- 1 Vul de rvs-kom met de in blokjes gesneden boter, het water, het zout en de peper. Stel het EXPERT-programma in op 1½ minuut/snelheid 7/90 °C. Voeg aan het einde van het programma de bloem toe. Verwijder de dop van de deksel. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 4/100 °C.
- 2 Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 13 (zonder verwarmen) en voeg in deze minuut de eieren één voor één via de invoerbuis toe.



TIP

Varieer door de comté door cheddar en/of nootmuskaat te vervangen.



GROENTECHIPS

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRES:



2 aardappelen
1 wortel
1 rauwe biet
1 meiraapje of pastinaak
1 courgette

500 ml zonnebloemolie
zout en versgemalen peper
eventueel: paprika- of gemalen komijn

- 1 Was en droog de groenten. Schil de aardappelen, de wortel, de biet en het meiraapje. Snijd de uiteinden van de courgette. Zet de grote transparante kom op de Cook Expert met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de groenten (houd ze apart) met behulp van het FOODPROCESSOR-programma in plakjes.
- 2 Verhit de olie in een hapjespan of in een friteuse (dan hebt u meer olie nodig), maar maak de olie niet zo heet dat er damp vanaf komt. Bak de groenteschijfjes in kleine hoeveelheden ongeveer 3 minuten in de olie tot ze goudbruin zijn.
- 3 Laat de chips uitlekken op keukenpapier. Breng ze op smaak met zout en peper en bestrooi ze desgewenst met paprikapoeder of gemalen komijn.

TIP

U kunt de groentechips ook 12 tot 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C bakken. Bestrijk de chips dan met een kwastje met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper voordat u ze in de oven bakt.



TZATZIKI MET FETA EN APPEL

VOORBEREIDING: 5 min

RUSTTIJD: 10 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRES:



- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1 kleine komkommer (250 gram) | 6 takjes dille |
| 1 groene appel, bijv. Granny Smith | 6 takjes munt |
| sap van een ½ citroen | ½ theelepel paprikapoeder |
| 150 gram Griekse yoghurt | 200 gram feta |
| | zout en versgemalen peper |

- 1 Installeer de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de raspschijf van 2 mm en rasp de komkommer. Leg de komkommer in een vergiet, bestrooi met fijn zout en laat uitlekken. Schep op een schone theedoek, draai deze dicht en knijp het vocht eruit. Installeer de mini-kom. Schil de appel en snijd in achten. Verwijder het klokhuis en pitjes en doe de partjes in de mini-kom. Stel het FOODPROCESSOR-programma in op 20 seconden.
- 2 Voeg het citroensap, de yoghurt, dille, muntblaadjes, paprikapoeder, peper, zout en uitgelekte komkommer toe en schakel het programma 30 seconden in. Serveer met de fetablokjes.

Traditionele TZATZIKI

Bereid hetzelfde recept maar zonder de appel, feta en dille. Gebruik 200 gram komkommer extra en voeg een teentje geperste knoflook toe.

GUACAMOLE



VOORBEREIDING: 10 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| het witte gedeelte van 1 lente-ui | 3 cm rode Spaanse peper |
| enkele takjes koriander | 2 eetlepels crème fraîche |
| 2 rijpe avocado's | zout en versgemalen peper |
| sap van een ½ citroen | |
- 1 Snijd de lente-ui doormidden. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Doe de lente-ui en de koriander erin. Schakel het programma FOODPROCESSOR 10 seconden in.
 - 2 Voeg het vrucht vlees van de avocado's toe met het citroensap, de Spaanse peper, crème fraîche, zout en peper. Schakel het programma FOODPROCESSOR 1½ min in. Breng de guacamole op smaak en zet 1 uur koel weg alvorens op te dienen.



AUBERGINEKAVIAAR

met zelfgemaakte soepstengels

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 1 uur

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

3 teentjes knoflook	SOEPSTENGELS:
1 ui	150 ml koud water
1½ eetlepel olijfolie	2 theelepels gedroogde gist
2 aubergines (600 gram)	280 gram tarwebloem
2 eetlepels versgeperst citroensap	1 eetlepel olijfolie
zout en peper	oregano
	4 gram zout
	sesamzaadjes

- 1 Begin met de bereiding van de soepstengels.
- 2 Pel de knoflookteentjes en snijd ze doormidden. Pel de ui en snijd deze in grote stukken. Doe de knoflook en de ui in de rvs-kom met de olijfolie en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/110 °C.
- 3 Was de aubergines. Snijd ze in blokken van circa 2 cm en voeg ze aan de inhoud van de kom toe. Stel het EXPERT-programma in op 45 minuten/snelheid 2A/100 °C. Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom.
- 4 Voeg aan het einde van het programma het citroensap, het zout en de peper toe en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen). Herhaal deze stap zo nodig tot de auberginekaviaar de gewenste dikte heeft. Breng desgewenst verder op smaak.
- 5 Dien de auberginekaviaar koel op met de soepstengels.

soepstengels

- 1 Doe het water en de gist in de rvs-kom en selecteer het BROOD/BRIOCHE-programma. Voeg, wanneer het programma stopt, de bloem, olijfolie, oregano en het zout toe en schakel het programma opnieuw in door op Auto te drukken.
- 2 Leg de deegbal in een grote kom en laat 1 uur afgedekt op kamertemperatuur rusten. Neem de deegbal uit de kom en kneed het deeg met de hand 1 minuut op een met bloem bestrooid werkblad.
- 3 Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol het deeg uit en bestrooi met de sesamzaadjes. Druk de zaadjes licht aan zodat ze hechten. Snijd het deeg vervolgens in reepjes van ½ cm. Draai de deegrepen tot spiralen. Leg de soepstengels op een bakplaat en bak ze in circa 10 à 15 minuten goudbruin.



ANSJOVISPASTA



VOORBEREIDING: 10 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



200 gram ansjovis op olijfolie

1 snee witbrood

3 eetlepels melk

1 theelepel balsamicoazijn

2 teentjes knoflook

versgemalen peper

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Laat de ansjovisjes uitlekken, maar bewaar de olie. Week de snee witbrood in de melk. Knijp het brood goed uit en doe het in de mini-kom met de ansjovis, azijn, knoflook en peper.
- 2 Schakel het FOODPROCESSOR-programma in en voeg na circa 20 seconden geleidelijk de bewaarde olie toe. Voeg zoveel toe tot een smeugige, gladde pasta is ontstaan.
- 3 Dien de ansjovispasta op met geroosterd boerenbrood.

TAPENADE



VOORBEREIDING: 5 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



250 gram zwarte olijven zonder pit

5 ansjovisfilets

1 eetlepel kappertjes

2 theelepels fijne mosterd

sap van een ½ citroen (naar keuze)

versgemalen peper

4 à 6 eetlepels olijfolie

- 1 Installeer de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Doe alle ingrediënten erin, behalve de olie. Meng 30 seconden met het FOODPROCESSOR-programma.
- 2 Laat het apparaat draaien en voeg geleidelijk zoveel olie toe via de invoerbuis totdat een mooie smeugige pasta is verkregen.





SOEPEN

.....

ASPERGESOEP

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

30 gram roomboter	1 liter kippenbouillon
1 kleine ui	125 ml slagroom
1 teentje knoflook	zout en peper
30 gram bloem	2 takjes dragon
500 gram witte asperges	

- 1 Doe de boter, de in vieren gesneden ui en de gehalveerde knoflook in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 3/110 °C.
- 2 Voeg de bloem toe en stel de machine nogmaals in op het EXPERT-programma 3 minuten/snelheid 3/110 °C.
- 3 Schil de asperges en verwijder de onderste 4 cm. Snijd de asperges in grote stukken. Voeg ze aan de inhoud van de rvs-kom toe samen met de bouillon en de slagroom. Selecteer het programma ROMIGE SOEP.
- 4 Breng ongeveer 1 minuut voor het einde van het programma de soep op smaak met zout en peper en voeg de gehakte blaadjes van de takjes dragon toe.

TIP

Heerlijk te garneren met reepjes achterham en stukjes hardgekookt ei.



VICHYSOISE



VOORBEREIDINGSTIJD: 10 min BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



500 gram aardappelen, bijv. Bintjes + 1 aardappel voor de garnering	50 gram gezouten boter plus 1 klontje
300 gram prei	50 ml slagroom
800 ml water	½ bosje bieslook
200 ml melk	versgeperst citroensap
2 kippenbouillontabletten	zout en versgemalen peper

- 1 Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 2 cm. Zet de rvs-kom op de machine en doe de aardappelblokjes in de kom. Neem de buitenste bladen van de preien en was de prei grondig met koud water. Snijd de prei vervolgens in ringen en doe ze in de kom bij de aardappels. Voeg het water, de melk, de kippenbouillontabletten en de in stukjes gesneden boter toe. Selecteer het programma ROMIGE SOEP.
- 2 Schil ondertussen de resterende aardappel en snijd deze in kleine blokjes. Bak de blokjes met een klontje gezouten boter in 10 à 15 minuten goudbruin in een koekenpan.
- 3 Druk 1 minuut vóór het einde van het programma op Stop, voeg de slagroom toe en schakel het programma weer in. Breng de soep op smaak met versgeperst citroensap, en zout en peper naar smaak.
- 4 Giet de Vichyssoise in kommen of diepe borden. Was de bieslook en snijd deze fijn. Garneer de soep met de bruin gebakken aardappelblokjes en de fijngesneden bieslook.

TIP

Ook lekker met dunne reepjes gekookte ham.



UIENSOEP

gegratineerd



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 45 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



5 grote uien
50 gram boter, in blokjes
1 eetlepel bloem of Maïzena®
1 liter warm water
100 ml witte wijn
1 kippenbouillontablet
1 eetlepel rietsuiker
100 gram geraspte comté of gruyère
fijn zout naar smaak
versgemalen peper

SOLDAATJES:

4 sneden oud brood
1 ½ eetlepel olijfolie
1 eetlepel gedroogde kruiden,
bijv. tijm, basilicum of bieslook
zout en versgemalen peper

- 1 Pel de uien en snijd ze in vieren. Doe de uien in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Schraap de uien zo nodig van de wand.
- 2 Voeg vervolgens de boter toe. Strooi de bloem erover en voeg het warme water, de witte wijn, het bouillontablet en de rietsuiker toe. Breng het mengsel op smaak met zout en peper.
- 3 Stel het EXPERT-programma in op 40 minuten/snelheid 2A/100 °C. Bereid de kaassoldaatjes terwijl de soep kookt.
- 4 Giet de soep in ovenbestendige kommen en leg de soldaatjes erop. Bestrooi de soep met de geraspte kaas. Gratineer de soep in de kommen 5 minuten onder de ovengril op 230 °C zodat er een bruin korstje ontstaat.

soldaatjes

- 1 Snijd de sneetjes brood in reepjes. Leg ze in een ovenschaal, giet de olijfolie eroverheen en bestrooi ze met zout, peper en de kruiden.
- 2 Rooster de broodreepjes 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C en controleer regelmatig.

UIENSOEP met kerrie

Voeg 1 eetlepel kerrie en/of kurkumapoeder aan de inhoud van de kom toe als de soep kookt om een subtiele smaak toe te voegen aan de uiensoep. Vervang de comté door Goudse kaas en bereid de soldaatjes met gemalen koriander.



VISSOEP met rouille



VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



- | | |
|--|--------------------------|
| 1 ui | 1 plakje saffraan |
| 1 wortel (100 gram) | 70 gram tomatenpuree |
| ½ prei (75 gram) | 2 theelepels olijfolie |
| ½ venkelknol (100 gram) | 1 theelepel zout |
| 1 teentje knoflook | versgemalen peper |
| 1 groentebouillon tablet | |
| 1 theelepel visbouillon in poedervorm of ½ visbouillontablet | ROUILLE: |
| 2 tomaten | 1 kleine rode peper |
| 1 theelepel Provençalse kruiden | 2 teentjes knoflook |
| 1 eetlepel pastis of andere alcoholische anijsdrank | 2 eidooiers |
| 750 ml water | 1 eetlepel mosterd |
| 1 kg verschillende soorten in stukjes gesneden vis, zonder vel en graten | 1 gram saffraan |
| | 200 ml plantaardige olie |
| | zout en peper |
| | 1 eetlepel tomatenpuree |

- 1 Doe alle gewassen en gesneden groenten in de rvs-kom (houd een paar stukjes achter voor de garnering) met de knoflook, de bouillontabletten, de in vieren gesneden tomaten, de Provençalse kruiden, de pastis, het water, en peper en zout naar smaak.
- 2 Sluit de kom met de deksel en schakel het programma ROMIGE SOEP in.
- 3 Druk halverwege de kooktijd op Stop. Voeg vis, saffraan, tomatenpuree en olijfolie aan de inhoud van de kom toe. Schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Schakel aan het einde van het programma de Cook Expert nog 1 minuut in op snelheid 18 (zonder te verwarmen).
- 4 Dien de soep heet op met geroosterde sneetjes stokbrood, de achtergehouden groenten en de rouille.

rouille

- 1 Installeer de grote transparante kom en met daarin de mini-kom op de Cook Expert.
- 2 Halveer de rode peper in de lengte en verwijder de zaadjes. Doe de teentjes knoflook en de rode peper in de kom. Schakel het FOODPROCESSOR-programma circa 30 seconden in. Spatel de stukjes van de wand van de kom naar het midden.
- 3 Voeg de eidooiers, mosterd, saffraan, het zout en de peper toe. Schakel de machine 1 minuut in en voeg via de invoerbuis een scheutje olie toe en daarna de tomatenpuree.



TOMATENSOEP

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



1 kleine ui	1 theelepel suiker
1 teentje knoflook plus ½ voor het brood	½ bosje basilicum
1 kg rijpe tomaten	1 bolletje mozzarella
1½ eetlepel olijfolie	½ ciabatta (Italiaans brood)
500 ml water	1 eetlepel mascarpone
1 kruidenboullontablet	zout
1 eetlepel tomatenpuree	versgemalen peper
	30 gram geroosterde pijnboompitten

- 1 Pel de ui en snijd deze in vieren. Pel de knoflook en halveer de teentjes. Ontvel* de tomaten, snijd ze in vieren en haal de pitjes eruit.
- 2 Doe de tomaten en de knoflook in de rvs-kom. Voeg de olijfolie, het water, het boullontablet en de tomatenpuree toe. Voeg de suiker toe, evenals de gewassen en grof gehakte basilicumblaadjes. Selecteer het programma ROMIGE SOEP.
- 3 Snijd ondertussen de mozzarella in plakjes en het brood in sneetjes. Wrijf het brood in met een half teentje knoflook en rooster de sneetjes goudbruin in de broodrooster. Bedek elk sneetje met een plakje mozzarella.
- 4 Druk ongeveer 5 minuten voor het einde van het programma op Stop, voeg de mascarpone aan de soep toe en schakel het programma weer in.
- 5 Proef de soep en breng desgewenst verder op smaak met zout en peper.
- 6 Giet de tomatensoep in kommen of diepe borden. Leg in elk bord een sneetje brood met mozzarella en giet er een scheutje olijfolie overheen. Bestrooi de soep met de geroosterde pijnboompitten en dien de soep heet op.

TIP

Voor een snellere bereiding of als het tomatenseizoen voorbij is, kunt u de verse tomaten vervangen door gepelde tomaten in blik.



AZIATISCHE SOEP

met ei



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA:

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1,2 liter warm water | 2 theelepels sojasaus |
| 3 misobouillontabletten | 2 eetlepels rijstazijn |
| 1 stengel citroengras | 1 blikje krabvlees |
| 1 lente-uitje | ½ bosje koriander |
| 1 rode peper, van zaden ontdaan | 3 losgeklopte eieren |
| ½ rode ui | 100 gram taugé |
| 1 theelepel Maïzena® | |

- 1 Doe het water en de misobouillontabletten in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 5/100 °C.
- 2 Haal de stugge buitenkant van de stengel citroengras en bewaar de onderste 6 cm van de stengel voor de garnering. Snijd de rest van het citroengras, de lente-ui, de rode peper en rode ui in dunne reepjes. Leng de Maïzena® met een beetje water aan en giet dit tijdens het programma in de bouillon via de opening in de deksel. Voeg de sojasaus, de rijstazijn, de gesneden lente-ui en het citroengras toe.
- 3 Voeg aan het einde van het programma het krabvlees, de gewassen en fijngesneden koriander (bewaar enkele takjes voor de garnering), de rode peper en rode ui toe. Stel het EXPERT-programma weer in op 5 minuten/snelheid 3/90 °C.
- 4 Voeg ongeveer 30 seconden voor het einde van het programma de losgeklopte eieren geleidelijk via de invoerbuis toe.
- 5 Doe de taugé in een vergiet en giet er een ketel kokend water over.
- 6 Dien de soep heet op in kommen met de taugé, de rest van de fijngesneden lente-ui en de koriander.

TIPS

U kunt het krabvlees vervangen door kip, wat iets voordeliger is. Bij gebrek aan misobouillontabletten, kunt u groentebouillon gebruiken. Voeg geen eieren toe als u een lichtere soep wenst.



CHORBA

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 50 min

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRES:   

1 ui	1 theelepel gemalen koriander
2 wortels (200 gram)	1 theelepel gemberpoeder
2 stengels bleekselderij	1 theelepel gemalen komijn
500 gram vlees (mengsel van rundvlees en lamsvlees)	1 theelepel chilipoeder
2 teentjes knoflook uit de knijper	1 theelepel suiker
blaadjes van 5 takjes koriander	1 blik gepelde tomaten (240 gram)
blaadjes van 5 takjes munt	1 eetlepel tomatenpuree
2 eetlepels olijfolie	50 gram vermicelli
600 ml water	265 gram gekookte en uitgelekte kikkererwten
1 kippenbouillontablet	½ bosje platte peterselie
½ theelepel gemalen kaneel	zout en peper

- 1 Installeer de grote transparante kom met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjes-schijf van 4 mm. Pel de ui en snijd deze doormidden. Snijd de helft daarvan fijn met de plakjesschijf en het FOODPROCESSOR-programma. Zet de ui even apart. Snijd vervolgens de geschildte wortels en de stelen bleekselderij ook in plakjes. Zet ook deze groenten even apart.
- 2 Verwijder de midi-kom en breng het metalen mes aan. Voeg het in grove stukken gesneden vlees, een teentje knoflook uit de knijper, de niet-fijngesneden helft van de ui, de gewassen koriander- en muntblaadjes, en zout en peper naar smaak toe. Schakel het FOODPROCESSOR-programma circa 30 seconden in. Het vlees moet zeer fijn gehakt worden. Haal de inhoud uit de kom en rol het vleesmengsel tot gehaktballetjes van circa 2 cm doorsnede.
- 3 Zet de rvs-kom op de Cook Expert. Doe de olijfolie, de fijngesneden helft van de ui en het andere geperste teentje knoflook in de kom. Stel vervolgens het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 3/130 °C. Voeg de groenten, het water, het verkruimelde bouillontablet, de specerijen, de suiker, de gepelde tomaten en de tomatenpuree toe en stel het EXPERT-programma weer in op 35 minuten/snelheid 2A/100 °C.
- 4 Voeg aan het einde van het programma vermicelli, gehaktballetjes en kikkererwten toe en stel het EXPERT-programma weer in op 10 minuten/snelheid 1A/120 °C. Voeg eventueel wat water toe als u de soep te dik vindt. Was de peterselie. Bestrooi de soep met wat gehakte peterselie en dien de soep in grote kommen op.



MINESTRONE

met parmezaanse-kaaschips

VOORBEREIDING: 30 min

BEREIDINGSTIJD: 40 min

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA:



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 wortel (100 gram) | 150 gram sperziebonen |
| 1 ui | 1 blikje witte bonen (200 gram) |
| 1 stengel bleekselderij | 2 tomaten |
| 1½ eetlepel olijfolie | 150 gram kleinvormige pasta |
| 150 gram gerookte spekblokjes | 3 eetlepels fijngesneden basilicum |
| 1 teentje knoflook uit de knoflookpers | 3 eetlepels fijngesneden peterselie |
| 1,25 liter water | zout en peper |
| 2 kippenbouillontabletten | |
| 1 aardappel (100 gram) | |
| 1 courgette (150 gram) | |

PARMEZAANCHIPS:

- 100 gram geraspte parmezaanse kaas

- 1 Schil de wortel, ui en selderij en snijd ze in stukjes. Doe ze samen met de spekblokjes en de olijfolie in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 2A/120 °C. Voeg de geperste knoflook, water, bouillontabletten, en zout en peper naar smaak. Stel het EXPERT-programma in op 8 minuten/snelheid 3/110 °C.
- 2 Schil de aardappel en de courgette en snijd in blokjes van 2 cm. Snijd de sperziebonen in stukjes. Doe alles in de kom en stel het EXPERT-programma in op 20 minuten/snelheid 1A/110 °C.
- 3 Spoel de witte bonen af met water en snijd de tomaten in stukjes. Voeg aan het einde van het programma de tomaten, de pasta, de bonen, de basilicum en peterselie toe en stel het EXPERT-programma weer in op 10 minuten/snelheid 1A/110 °C (stel de kooktijd in volgens de aanwijzingen op de verpakking).
- 4 Breng de minestrone naar wens verder op smaak. Dien de minestrone meteen op met de parmezaanse-kaaschips en een theelepel pesto (zie blz. 236) per persoon.

parmezaanse-kaaschips

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Spreid een dun laagje parmezaanse kaas uit op bakpapier. Zet het 5 tot 7 minuten in de oven; de parmezaanse kaas mag nauwelijks bruin worden.
- 2 Neem de parmezaanse kaas uit de oven, laat de kaas afkoelen, en breek de chips in stukjes van het papier af.



BOERENSOEP



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



3 wortels (300 gram)

1 prei (150 gram)

1 stengel bleekselderij

2 uien

3 aardappelen (300 gram)

800 ml water

1 kippenbouillontablet

fijn zout en peper

- 1 Schil en was de groenten. Snijd de wortels, prei en selderij in stukken van 1 tot 2 cm. Snijd de uien in vieren en de aardappelen in blokjes van circa 2 cm. Doe alles in de rvs-kom.
- 2 Voeg het water en het bouillontablet toe en schakel het programma GEPUREERDE SOEP in. Breng de soep naar wens op smaak met zout en peper.

TIPS

Afhankelijk van het seizoen kunnen bepaalde groenten zoals wortels een langere kooktijd nodig hebben. Laat de soep in dat geval enkele minuten langer koken. Voeg voor een nog smakelijkere variant een scheutje room en/of geraspte kaas toe.



POMPOENSOEP

met langoustinestaarten



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



1 flespompoe van ± 1 kg	6 langoustinestaarten
1 kippenbouillontablet	1 klontje boter
500 ml water	150 ml kokosmelk
300 ml halfvolle melk	6 toefjes kervel
½ theelepel geraspte nootmuskaat	zout en peper
½ theelepel gemalen kaneel	

- 1 Schil de pompoen. Verwijder de pitten en snijd de pompoen in stukken van circa 3 x 3 cm.
- 2 Doe de stukken pompoen, het kippenbouillontablet, het water, de melk, de nootmuskaat en de kaneel in de rvs-kom. Selecteer het programma ROMIGE SOEP.
- 3 Bestrijk ondertussen de gepelde langoustinestaarten met gesmolten boter en breng ze op smaak met zout en peper. Bak ze aan beide zijden 3 minuten in de pan.
- 4 Voeg de kokosmelk aan de soep toe en meng deze erdoor. Dien de soep op met in elke kom een langoustinestaart en een toefje kervel.

TIP

Voeg voor een nog smakelijker variant blokjes blauwaderkaas, geroosterde kastanjes of zelfs St-Jakobsschelpen toe.



COURGETTESOEP

met munt en geitenkaas



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



4 courgettes (800 gram)	100 gram zachte, witte geitenkaas
500 ml water	½ bosje verse munt
1 teentje knoflook	1 tot 1½ eetlepel olijfolie
1 kippenbouillontablet	zout en peper

- 1 Was de courgettes en snijd ze in schijfjes van 1 tot 2 cm dikte. Doe de courgettes in de rvs-kom en voeg het water toe. Voeg het in schijfjes gesneden teentje knoflook, het verkruidde bouillontablet en peper naar smaak toe.
- 2 Selecteer het programma ROMIGE SOEP. Druk 5 minuten voor het einde van het programma op Stop en voeg de in stukjes gesneden geitenkaas en de helft van de gewassen en fijngesneden muntblaadjes toe. Schakel vervolgens het programma opnieuw in door op Auto te drukken.
- 3 Breng de soep desgewenst op smaak met zout en peper. Dien de soep op met een scheutje olijfolie en de rest van de fijngesneden muntblaadjes.



BLOEMKOOLSOEP



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1 bloemkool van 700-1000 gram | 200 ml slagroom |
| 2 sjalotjes | paar takjes verse kruiden naar keuze |
| 70 gram boter | 30 gram pistachenoten of walnoten |
| 1 liter water | 2 eetlepels hazelnootolie |
| 2 kippenbouillontabletten | zout en versgemalen peper |
| zout en versgemalen peper | |

- 1 Verwijder de bladeren van de bloemkool. Was de bloemkool en snijd de roosjes eraf. Bewaar enkele roosjes voor de garnering. Pel de sjalotjes, snijd ze doormidden en doe ze in de rvs-kom met de bloemkool, de boter, het water, de bouillontabletten en peper naar smaak. Selecteer het programma ROMIGE SOEP.
- 2 Kook de bloemkoolroosjes voor de garnering 3 minuten in water met zout. Laat ze uitlekken.
- 3 Druk ongeveer 5 minuten voor het einde van het programma op Stop, voeg de slagroom toe en breng de soep desgewenst verder op smaak met zout en peper. Schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Breng desgewenst verder op smaak met zout en peper.
- 4 Dien de soep op in diepe borden en garneer met de gekookte bloemkoolroosjes, de kleingehakte verse kruiden, de fijngehakte pistachenoten en de hazelnootolie.

TIP

U kunt deze soep ook garneren met gerookte zalm.



GAZPACHO



VOORBEREIDING: 25 min

RUSTTIJD: 3 tot 6 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1,5 kg tomaten, bij voorkeur pomodori | 1 teentje knoflook |
| 1 komkommer (300 gram) | 100 ml olijfolie |
| ½ rode paprika (100 gram) | 2 eetlepels balsamicoazijn |
| ½ groene paprika (100 gram) | oud brood |
| 2 sjalotjes | cayennepeper |
| | zout en peper |

- 1 Ontvel* de tomaten. Snijd de tomaten in vieren en verwijder de zaden en de steelaanzet. Bewaar de twee stevigste tomaten voor de garnering. Schil de komkommer en snijd deze in stukken. Bewaar een kwart voor de garnering. Snijd de paprika in stukken, ontdoe ze van zaden en zaadlijsten en bewaar ook hiervan de helft voor de garnering. Pel de sjalotjes en snijd ze doormidden. Bewaar de helft voor de garnering. Pel het teentje knoflook en snijd deze in stukjes.
- 2 Doe de gesneden groenten in de rvs-kom met de olijfolie en de azijn. Voeg het zout en de peper toe en selecteer het programma SMOOTHIE. Zet de gazpacho 3 tot 6 uur koud weg, afgedekt met plasticfolie.
- 3 Snijd de twee overgebleven tomaten, het halve sjalotje, de helft van de paprika's en de kwart komkommer voor de garnering in fijne dobbelsteentjes. Bestrooi met wat zout.
- 4 Snijd het oude brood in blokjes en bak deze met een beetje olijfolie in de pan tot de blokjes goudbruin en krokant zijn.
- 5 Breng de gazpacho voor het opdienen op smaak en voeg naar wens wat cayennepeper toe. Dien de gazpacho in kleine kommen op en garneer met een scheutje olijfolie. Bestrooi elke kom met de garnering: komkommer, paprika, tomaat, sjalot en gebakken broodblokjes.



ROMIGE WORTELSOEP

met verse spinazie

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 40 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



- | | |
|----------------------------|---|
| 2 handjes verse spinazie | 3 eetlepels roomkaas, bijv. Philadelphia® |
| 1 ui | |
| 6 wortels (600 gram) | 100 ml slagroom |
| 1 theelepel gemalen komijn | enkele komijnzaadjes |
| 1 eetlepel olijfolie | 1 theelepel zout |
| 900 ml water | versgemalen peper |

- 1 Was de spinazie en verwijder de stelen. Vul de rvs-kom met 500 ml water. Leg de spinazie in de stoommand en zet de mand in de rvs-kom. Schakel het programma STOMEN 10 minuten in. Verwijder de stoommand en giet het stoomwater weg. Zet de spinazie even apart.
- 2 Pel de ui, snijd in vieren en doe de ui in de rvs-kom. Was en schil de wortels, snijd ze in stukken van 1 tot 2 cm en voeg de wortelstukken, de gemalen komijn, de olijfolie, het water en het zout toe aan de inhoud van de kom. Sluit de kom met de deksel en schakel het programma ROMIGE SOEP in.
- 3 Druk ongeveer 5 minuten voor het einde op Stop. Voeg de roomkaas en de peper toe en schakel het programma weer in door op Auto te drukken.
- 4 Breng de soep desgewenst op smaak met zout en peper. Schenk de soep in kommen, leg een eetlepel gestoomde spinazie in het midden, voeg een scheutje room toe en bestrooi de soep met de komijnzaadjes.

TIPS

Afhankelijk van het seizoen kunnen bepaalde groenten, zoals wortels, een langere kooktijd nodig hebben. Misschien moet u daarom de kooktijd van de soep wat aanpassen.

Bereid deze romige soep zonder de spinazie voor een snellere versie.

Voor een originele romige soep vervangt u de helft van de wortels door geschilde en in blokjes gesneden zoete aardappelen of rode linzen.



ERWTENSOEP

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 1 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA: 

250 gram spliterwten	100 gram knolselderij
1 liter water	250 gram rookworst
125 gram spekblokjes	zout
1 ui	versgemalen peper
1 wortel van ongeveer 100 gram	verse peterselie
1 prei (100 gram)	

- 1 Doe de gewassen spliterwten, het water en de spekblokjes in de rvs-kom en selecteer het programma EXPERT, 40 minuten/snelheid 2A/100 °C.
- 2 Pel de ui en snijd in stukken. Schil de wortel en snijd in plakken. Snijd de prei in ringen van 1 cm dikte. Schil de knolselderij en snijd deze in blokjes. Voeg al deze groenten aan de inhoud in de kom toe en schakel het EXPERT-programma in op 20 minuten/snelheid 1A/100 °C.
- 3 Snijd de rookworst in plakjes van 1 cm en voeg deze 5 minuten voor het einde van het programma toe.
- 4 Breng de soep op smaak met peper en zout en serveer direct met gehakte peterselie.





VOORGERECHTEN

.....

PERENCLAFOUTIS

met blauwaderkaas

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 35 min

VOOR 8 PERSONEN

PROGRAMMA:



- | | |
|--|------------------------------|
| 3 rijpe peren | 1 ½ eetlepel olijfolie |
| 300 ml melk | 2 takjes dragon (naar keuze) |
| 200 gram blauwaderkaas, bijv. stilton of roquefort | zout |
| 4 eieren | versgemalen peper |
| 100 gram Maïzena® | 15 gram boter |
| 4 eetlepels crème fraîche | veldsla of jonge spinazie |

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Schil de peren en snijd ze in reepjes. Zet de peren even apart.
- 3 Doe de melk en de in stukjes gesneden blauwaderkaas in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 8/80 °C. Voeg de eieren, Maïzena®, crème fraîche, olijfolie, de fijngesneden dragon, zout en peper toe en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 11 (zonder verwarmen).
- 4 Vet een ovenschaal van 24 cm doorsnede ruim in met de boter. Leg de reepjes peer op de bodem en giet het eiermengsel eroverheen. Bak de clafoutis 35 minuten in de oven.
- 5 Serveer de clafoutis lauwwarm op wat veldsla of jonge spinazie.

CLAFOUTIS met geitenkaas, spekjes en prei

Vervang de peren door 2 in ringen gesneden preien, de blauwaderkaas door 300 gram geitenkaas, voeg 100 gram uitgebakken spekblokjes toe en laat de dragon weg. Fruit de prei 10 minuten met 30 gram boter totdat hij zacht is. Leg de spekblokjes en de prei op de bodem van de schaal en giet het eimengsel eroverheen.

TIP

U kunt uw clafoutis ook bereiden in individuele ovenschaaltjes. Pas in dat geval de baktijd aan.



SOUFFLÉ

met drie kaassoorten



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 40 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



100 gram parmezaanse kaas in blokjes	300 ml volle melk
100 gram beaufort of gruyère in blokjes	2 eetlepels bloem
100 gram edammer in blokjes	½ theelepel nootmuskaat
20 gram boter plus 1 klontje om in te vetten	6 eieren
	zout en peper

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Hak de kaas in de rvs-kom fijn door het EXPERT-programma in te stellen op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Spatel de kaas naar het midden van de kom en voeg vervolgens de boter, melk, bloem, nootmuskaat, zout en peper toe. Stel het EXPERT-programma in op 8 minuten/snelheid 4/100 °C.
- 3 Scheid ondertussen de eieren in dooiers en witten. Stel het EXPERT-programma weer in op 1 minuut/snelheid 4/100 °C en voeg de dooiers een voor een toe via de opening in de deksel. Giet het mengsel in een schaal en laat het afkoelen.
- 4 Bevestig de eiwitklopper in de grondig schoongemaakte, droge rvs-kom. Doe het eiwit met een snufje zout in de kom. Verwijder de dop van de deksel zodat het eiwit lucht krijgt tijdens het kloppen en selecteer het programma STIJFGEKLOPT EIWIT.
- 5 Voeg het stijfgeklopte eiwit voorzichtig aan het kaasmengsel toe en spatel het er luchtig doorheen. Vet een soufflévorm in met boter, giet het soufflémengsel erin en bak de soufflé in circa 30 minuten in de oven goudbruin. Serveer onmiddellijk.



BLINI'S

met makreelpastei



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



BLINIBESLAG:

- 250 ml standyoghurt
- 2 eieren
- 140 gram bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 2 snufjes zout

MAKREELPASTEI:

- 1 sjalotje
- 200 gram makreelfilet uit blik
- 1 snufje cayennepeper
- of gerookt paprikapoeder
- 10 takjes fijngesneden bieslook
- 200 gram verse kaas, bijv. Philadelphia®
- enkele schilletjes biologische grapefruit (naar keuze)
- zout en versgemalen peper

blinibeslag

- 1 Doe alle ingrediënten voor de blini's in de rvs-kom en schakel het programma DEEG/TAART in. Spatel het beslag zo nodig van de wand van de kom.
- 2 Giet het beslag over in een schaal en laat het 1 uur in de koelkast rusten. Bereid ondertussen de makreelpastei.
- 3 Bak kleine hoopjes van het beslag in een blinipan of koekenpan met antiaanbaklaag: keer de blini's om wanneer er gaatjes in de oppervlakte van het beslag komen en bak dan ook de onderzijde bruin.

makreelpastei

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Pel het sjalotje en snijd het doormidden. Hak het sjalotje 10 seconden in de mini-kom met het FOODPROCESSOR-programma.
- 2 Laat de makreel goed uitlekken en voeg deze samen met de overige ingrediënten aan de inhoud van de mini-kom toe. Meng in circa 10 seconden tot een smeuvige massa. Breng desgewenst verder op smaak met zout en peper.

TIP

U kunt de smaak variëren door in plaats van makreel andere vissoorten te gebruiken, bijv. sardientjes in blik, tonijn of gerookte zalm.



QUICHE MET KERSTOMATEN en asperges

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 1 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



1 portie korstdeeg (zie blz. 322)	200 ml slagroom
½ bos groene asperges	2 theelepels pittige mosterd
4 eieren	150 gram kerstomaten
200 ml melk	zout en peper

- 1 Begin met de bereiding van het korstdeeg. Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Schil de stelen van de asperges met een dunschiller en snijd ze in stukken van 3 cm. Zet de stoommand in de rvs-kom en voeg 500 ml water toe. Leg de asperges in de stoommand en selecteer het programma STOMEN. Zet de asperges daarna even apart.
- 3 Rol het korstdeeg met een deegroller uit* op een met bloem bestrooid werkblad. Leg het deeg vervolgens in een ingevette taartvorm. Prik de taartbodem in met een vork en bak het deeg vervolgens 10 minuten blind* op 200 °C.
- 4 Giet het water uit de rvs-kom en vul de kom met de eieren, de melk, de slagroom, de mosterd, en zout en peper naar smaak. Stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 7 (zonder verwarmen).
- 5 Giet het quichemengsel op de voorgebakken taartbodem. Leg de asperges en daarna de gewassen en doormidden gesneden kerstomaten erop. Bak de quiche in 30 minuten goudbruin.

QUICHE met spinazie, blauwschimmelkaas en walnoten

Vervang de asperges en kerstomaten door 600 gram spinazie die u 10 minuten kookt met het programma STOMEN. Leg de spinazie op het korstdeeg, giet het eimengsel (zonder mosterd) erover, voeg vervolgens 100 gram stukjes blauwschimmelkaas en 40 gram fijngehakte walnoten toe.

QUICHE met courgette en geitenkaas

Vervang de asperges door schijfjes of blokjes courgette (200 gram) en een gesnipperde ui die u 10 minuten hebt gefruït in een pan met een beetje olijfolie. Leg de ingrediënten op het gebakken korstdeeg samen met 100 gram stukjes geitenkaas. Giet vervolgens het eimengsel erover.



EMPAÑADA'S MET TONIJN

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 45 min

VOOR 16-20 STUKS

PROGRAMMA'S:



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 2 wortels (200 gram) | 1 eetlepel citroensap |
| 1 courgette (200 gram) | ½ theelepel cayennepeper |
| 1 sjalotje | 30 gram uitgelekte kappertjes |
| 2 eetlepels olijfolie | 3 takjes peterselie |
| 200 gram uitgelekte tonijn uit blik,
in stukjes | 1 portie korstdeeg (zie blz. 322) |
| rasp van ½ citroen | 1 eidooier |
| | zout en versgemalen peper |

- 1 Was en schil de groenten en snijd ze in stukken. Pel het sjalotje en snijd in vieren. Doe de groenten in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 13. Spatel de groenten zo nodig van de wand van de kom.
- 2 Voeg de olijfolie, de tonijn, de citroenrasp, het citroensap, de cayennepeper, de kappertjes en de gewassen en fijngesneden peterselie aan de inhoud van de kom toe. Voeg zout en peper naar smaak toe en selecteer het programma SUDDEREN.
- 3 Rol ondertussen het korstdeeg dun uit* op een met bloem bestrooid werkblad en steek cirkels uit het deeg met behulp van een uitsteekvorm van 10 tot 12 cm doorsnede.
- 4 Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg op elke cirkel een lepel afgekoelde vulling. Bevochtig de rand van het deeg en vouw de cirkels dicht. Gebruik een vork om de randen van het deeg stevig op elkaar vast te drukken.
- 5 Bestrijk de empañada's met losgeklopt eigeel en leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat. Bak de halve maantjes 12 tot 15 minuten in de oven en laat ze daarna 10 minuten afkoelen alvorens ze op te dienen.



GESTOOMDE ASPERGES

met kruidensaus



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRE: 

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 2 bosjes groene of witte asperges | 1 theelepel pittige mosterd |
| KRUIDENSAUS: | 50 ml koolzaad- of olijfolie |
| ½ bosje kervel | 1 eetlepel ahornsiroop |
| ½ bosje dragon | ½ theelepel roze peperbessen |
| ½ bosje bieslook | 2 snufjes roze Himalayazout |
| 2 lente-uitjes | of zeezout |
| 1 eetlepel rijstazijn | |

- 1 Bereid eerst de kruidensaus en zet deze daarna even apart.
- 2 Was de asperges, schil ze met een dunschiller en snijd de onderkant eraf. Zet de stoommand in de rvs-kom en voeg 500 ml water toe (het is niet nodig de kom na de bereiding van de kruidensaus schoon te spoelen). Schakel het programma STOMEN ongeveer 30 minuten in; de kooktijd is afhankelijk van de dikte van de asperges.
- 3 Laat de gare asperges uitlekken op keukenpapier en dien ze op met de kruidensaus.

kruidensaus

- 1 Was de kruiden, laat ze uitlekken op keukenpapier en snijd ze in grove stukken. Was de lente-uitjes en snijd ze doormidden.
- 2 Doe alle ingrediënten in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 13 (zonder verwarmen).

TIP

De asperges kunt u ook opdienen met een mousselinesaus (zie blz. 228).



PASTASALADE

met knapperige groenten



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 10 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRES:



400 gram pasta, bijv. penne
70 ml olijfolie
1 citroen
6 takjes basilicum
3 takjes peterselie
1 wortel (100 gram)
1 courgette (200 gram)

6 radijsjes
1 rode paprika (150 gram)
1 rode ui
1 eetlepel pesto (naar keuze),
(zie blz. 236)
zout en versgemalen peper

- 1 Kook de pasta in een pan volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 Laat na het koken de pasta uitlekken en spoel af met koud water om het kookproces te stoppen. Giet de pasta over in een grote schaal en besprenkel met olijfolie en citroensap. Zet de schaal vervolgens minstens 1 uur in de koelkast.
- 3 Zet ondertussen de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Hak de helft van de basilicum en de peterselie fijn in de mini-kom met behulp van het programma FOODPROCESSOR. Meng de kruiden vervolgens door de pasta en zet de pasta daarna weer koel weg.
- 4 Was en schil alle groenten. Zet de midi-kom in de grote kom en bevestig daarin de raspschijf van 4 mm. Rasp de wortel en de courgette. Vervang de raspschijf door de plakjesschijf van 2 mm en snijd de radijsjes, van zaden ontdane paprika en rode ui tot plakjes.
- 5 Meng de pasta en de uitgelekte groenten in een grote schaal. Voeg zout en peper naar smaak toe en desgewenst de pesto. Garneer met de resterende blaadjes basilicum.

TIP

Ook lekker met wat uitgebakken spekjes.



HERFSTSALADE

met cidervinaigrette



VOORBEREIDING: 15 min

VOOR 8 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRES:



2 rode appels
300 gram rode kool
100 gram gepelde walnoten
½ bosje platte peterselie
60 gram rozijnen of gedroogde
cranberry's
150 gram blauwschimmelkaas

CIDERVINAIGRETTE:

3 eetlepels ciderazijn
3 eetlepels citroensap
100 ml olijf- of zonnebloemolie
zout en versgemalen peper

- 1 Was en schil de appels. Verwijder de klokhuizen en pitjes. Was de kool. Zet de transparante kom op de Cook Expert met daarin de midi-kom. Snijd de in vieren gesneden appels en de in stukken gesneden kool fijn met de plakjesschijf van 2 mm met behulp van het FOODPROCESSOR-programma. Hak de walnoten fijn in de mini-kom.
- 2 Was en droog de peterselie en haal de blaadjes van de steeltjes. Als u rozijnen gebruikt, laat deze dan 5 minuten weken in een beetje warm water en laat ze daarna uitlekken. Snijd de blauwschimmelkaas in dunne reepjes.
- 3 Meng in een grote schaal de fijngesneden appels, de rode kool, de peterselieblaadjes en de gewelde rozijnen of cranberry's. Meng de vinaigrette erdoorheen en voeg de kaas en de noten vlak voor het serveren toe.

cidervinaigrette

Meng in een kom de ciderazijn met het citroensap en de olie. Klop goed door elkaar en voeg vervolgens zout en peper naar smaak toe.

VITAMINESALADE met sesamsaus

Gebruik voor dit recept geen blauwschimmelkaas. Vervang de peterselie door koriander en voeg granaatappelpitjes toe. Dien deze salade op met sesamsaus: meng in een kom 3 eetlepels tahin, 2 eetlepels sesamololie, 3 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel witte wijnazijn en 1 theelepel pittige mosterd. Klop met een garde krachtig door elkaar en breng de saus op smaak met zout en peper.



VEGETARISCHE SAMOSA'S

VOORBEREIDING: 30 min

BEREIDINGSTIJD: 40 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRES:



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 2 wortels (200 gram) | 1 eetlepel kerriepoeder |
| 1 courgette (200 gram) | 1 snufje cayennepeper |
| 1 ui | zout en peper |
| ½ rode paprika | ½ bosje koriander |
| 3 eetlepels olijfolie | 10 bladen brickdeeg |
| 1 teentje knoflook uit de knijper | 200 ml frituurolie |

- 1 Installeer de grote transparante kom met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 2 mm in de midi-kom. Was en schil alle groenten. Snijd de groenten in plakjes met behulp van het FOODPROCESSOR-programma. Snijd als laatste de ui fijn.
- 2 Giet de olijfolie in de rvs-kom. Voeg de geperste knoflook en de ui toe en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 1A/95 °C.
- 3 Voeg dan de rest van de groenten, de kerrie, de cayennepeper, en zout en peper naar smaak toe. Stel het EXPERT-programma weer in op 20 minuten/snelheid 1A/95 °C.
- 4 Laat de groenten in een vergiet uitlekken.
- 5 Snijd de bladen brickdeeg in rechthoeken van 10 bij 25 cm. Leg alle bladen verticaal op uw werkblad voor u neer. Leg er, 3 cm van de onderrand, per deegvel 1 eetlepel groentevulling en enkele fijngesneden blaadjes koriander op. Vouw het deegvel diagonaal over een zijde om. Vouw vervolgens de andere zijde naar boven toe om zodat alle zijden afgedicht zijn.
- 6 Verhit de frituurolie in een hapjespan tot hij heet is, maar niet walmt. Frituur de samosa's ongeveer 4 minuten per drie of vier tegelijk. U kunt de samosa's ook 25 minuten bakken in een (voorverwarmde) oven van 200 °C.

SAMOSA'S met kip en kerrie

Voor de vleeseters kunt u de hoeveelheid groenten verminderen tot 1 wortel en ½ courgette, en 200 gram fijngesneden, geroosterde kip toevoegen.

TIP

Serveer met chilisaus.



AVOCADOMOUSSE MET KRAB en rodebietenslagroom



VOORBEREIDING: 20 min

RUSTTIJD: 3 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| 3 avocado's | RODEBIETENSLAGROOM: |
| 2 blikjes krabvlees (à 240 gram) | 200 ml slagroom |
| 1 eetlepel mayonaise (zie blz. 234) | zout naar smaak |
| sap van een ½ citroen | ½ gekookte rode biet |
| 2 takjes dille of bieslook | |
| 1 snufje chilipeper | |
| zout en peper | |

- 1 Doe het vruchtvlees van de avocado's, de uitgelekte krab, de mayonaise, het citroensap, het zout, de peper en een beetje fijngesneden dille of bieslook in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 1½ minuut/snelheid 10 (zonder verwarmen). Schraap het mengsel zo nodig een keer van de wand van de kom en herhaal desgewenst het programma.
- 2 Zet de avocadomousse ten minste 3 uur weg in de koelkast. Bereid ongeveer 40 minuten voor het serveren de slagroom.
- 3 Neem de avocadomousse uit de koelkast en verdeel deze over kleine schaalpjes of glaasjes. Bedek elke portie met een toefje rodebietenslagroom. Bestuif met een snufje chilipeper.

rodebietenslagroom

- 1 Zet de slagroom en de eiwitklopper ten minste 30 minuten in de koelkast.
- 2 Snijd de gekookte rode biet in kleine stukjes en wrijf deze door een zeef.
- 3 Koel de rvs-kom: doe enkele ijsblokjes in de kom, selecteer het programma GESTAMPT IJS, leeg de kom en droog deze zorgvuldig af. Bevestig de eiwitklopper en schenk de slagroom in de kom. Verwijder de dop van de deksel en stel het EXPERT-programma in op 2½ minuten/snelheid 8 (zonder verwarmen). Let goed op dat de room niet tot boter slaat. Voeg, wanneer de slagroom goed is (de klopper trekt sporen in de slagroom), het zout en het vruchtvlees van de rode bieten toe. Schakel het programma weer 10 seconden in om te mengen.
- 4 Doe de slagroom in een spuitzak* met een grote gekartelde spuitmond.



HARTIG EIERGERECHT

met wortel en gerookte forelfilet

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 1 uur

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



200 gram gerookte forelfilet

4 eieren

500 ml melk

10 gram boter

500 ml water

½ bosje kervel

2 wortels (200 gram)

zout en versgemalen peper

200 ml slagroom

- 1 Pocheer* de gerookte forelfilet 20 minuten in een pan gevuld met een mengsel van 500 ml melk en 500 ml water. Vul de rvs-kom met 500 ml water en zet de stoommand erin. Was en schil de wortels, snijd ze in kleine stukjes en leg ze in de stoommand. Schakel het programma STOMEN 20 minuten in.
- 2 Snijd de gare gerookte forelfilet in kleine stukjes. Zet de helft apart. Doe de andere helft in de rvs-kom en meng met de room, de eieren en de peper. Voeg zout naar smaak toe. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 7 (zonder verwarmen).
- 3 Giet de forelfiletroom in kleine, ingevette ovenschaaltjes, bedek ze met stukjes gerookte schelvis, de in blokjes gesneden wortel en bestrooi ze met gewassen en fijngesneden kervel.
- 4 Vul de rvs-kom met 500 ml water en zet de stoommand erin. Zet de ovenschaaltjes in de stoommand en schakel het programma STOMEN 30 minuten in of verwarm de schaaltes 30 minuten au bain-marie* in een op 180 °C voorverwarmde oven. Pas zo nodig de baktijd aan.

COURGETTE-EIERGERECHT met parmezaanse kaas

Laat de gerookte forelfilet achterwege en vervang de wortels door twee middelgrote courgettes (400 gram). Gebruik geen kervel. Voeg aan het eiernmengsel 60 gram Parmezaanse kaas en 40 gram knoflookkaas met fijne kruiden toe, bijv. Boursin®. Desgewenst voegt u enkele fijngesneden blaadjes basilicum toe.



EIERPOTJES

met cantal en eekhoorntjesbrood



VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 12 min

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



30 gram gedroogd eekhoorntjesbrood
4 verse biologische eieren
4 eetlepels crème fraîche

50 gram cantal
zout en versgemalen peper

- 1 Laat het eekhoorntjesbrood weken in lauw water.
- 2 Vul de rvs-kom met 500 ml water en zet de stoommand erin.
- 3 Breek de eieren in kleine ovenschaaltjes. Schep in elk schaalpje een eetlepel crème fraîche en voeg zout en peper naar smaak toe.
- 4 Snijd de cantal in dunne reepjes. Afhankelijk van de grootte van het eekhoorntjesbrood snijdt u ze in tweeën of vieren. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 5 Verdeel de kaas en paddenstoelen over de ovenschaaltjes. Plaats ze vervolgens in de stoommand en schakel het programma STOMEN 12 minuten in. Pas zo nodig de kooktijd aan.

EIERPOTJES met zalm en verse kaas

Vervang de paddenstoelen door reepjes zalm en de cantal door Philadelphia®-kaas.

TIP

De kooktijd van de eieren is afhankelijk van de grootte.



BOERENPATÉ

met gekonfijte ui

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 1 ½ uur

VOOR 8 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



- | | |
|--|------------------|
| 200 gram ontbijtspek in plakjes | 1 laurierblaadje |
| 500 gram doorregen varkenslappen of speklappen | 2 takjes tijm |
| 250 gram kippenleverpjes | |
| 1 theelepel zout | |
| versgemalen peper | |
| 1 ei | |
| 2 eetlepels cognac | |
| 150 gram kalfsoester | |
| 5 salieblaadjes | |

GEKONFIJTE UI:

- 3 gele of zoete uien
- 1 eetlepel ahornsiroop
- 1 eetlepel riet- of bruine suiker
- 5 eetlepels olijfolie
- enkele takjes tijm

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een patépot of hoge ovenschotel met de plakjes ontbijtspek. Laat de plakjes spek wat over de rand hangen.
- 2 Doe de in stukjes gesneden varkenslappen en de kippenleverpjes in de grote transparante kom met het metalen mes. Voeg zout en peper toe en schakel het FOOD-PROCESSOR-programma circa 30 seconden in. Voeg het ei en de cognac toe en schakel het programma weer 15 seconden in.
- 3 Schep de helft van het vleesmengsel in de patépot op het ontbijtspek. Snijd de kalfsoester in dunne plakjes. Leg de kalfsoester op het vleesmengsel en verdeel de rest van het vleesmengsel erover. Vouw de overhangende plakjes ontbijtspek over het vleesmengsel. Versier de paté met de blaadjes salie, het laurierblaadje en de tijm.
- 4 Dek de patépot af met een deksel of een vel aluminiumfolie. Bak de paté 1 ½ uur lang au bain-marie* in de oven. Laat de paté onder druk afkoelen door er een passend plankje of bordje op te leggen met daarop een gewicht. Serveer met de gekonfijte ui.

gekonfijte ui

- 1 Pel de uien en snijd ze in de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm met het FOODPROCESSOR-programma.
- 2 Vervang de midi-kom door de rvs-kom en vul deze met de uien, ahornsiroop, bruine suiker, olijfolie en tijm. Verwijder de dop en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 40 minuten/snelheid 3/90 °C.



PIZZA MET GEITENKAAS en pancetta



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 1 PIZZA

PROGRAMMA:



- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 3 eetlepels tomatensaus | PIZZADEEG: |
| 5 kerstomaten | 6 gram verse gist |
| 75 gram geitenkaas | 100 ml water |
| ¾ theelepel oregano | 200 gram bloem |
| 5 zwarte olijven | 4 gram zout |
| 2 dunne plakjes pancetta | 2 eetlepels olijfolie |
| verse basilicum | 1 theelepel gedroogde oregano |
| verse rucola | |

- 1 Bereid eerst het pizzadeeg. Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 2 Bestrijk het deeg met de tomatensaus tot 1 cm van de rand. Was de kerstomaten en verwijder de steeltjes. Leg vervolgens de gehalveerde kerstomaten, de geitenkaas, de oregano en de olijven op de pizza.
- 3 Bak de pizza 8 minuten onder in de oven en daarna 7 minuten in het midden van de oven. Bestrooi de pizza, nadat u deze uit de oven hebt gehaald, met reepjes pancetta, verse basilicum en rucola. Dien de pizza meteen op!

pizzadeeg

- 1 Doe de gist en het water in de rvs-kom en schakel het BROOD/BRIOCHE-programma in. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg de bloem, het zout, de olijfolie en de oregano toe en druk op Auto. Neem het deeg uit de kom en rol het tot een bal. Leg de bal in een grote schaal en dek de schaal af met een vochtige doek. Laat het deeg minstens 1 uur rusten op een warme plaats en leg het daarna op een met bloem bestrooid werkblad.
- 2 Bewerk de deegbal met de vingers: rek het deeg uit en sla voorzichtig de luchtbelletjes eruit. Rol het deeg uit met een deegroller.

PIZZA met scamorza en ham

Vervang de geitenkaas door scamorza en de pancetta door gekookte ham.

Vegetarische PIZZA

Gebruik de tomatensaus als basis en vervang alle andere ingrediënten van de garnering door ricotta, in schijfjes gesneden courgettes, geroosterde aubergines en artisjokken op olie.



THAISE SALADE

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 5 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



½ komkommer
1 rode ui
50 gram ongezouten pinda's
700 gram ossenhaas of biefstuk
½ bosje Thaise basilicum
200 gram rijst- of sojavermicelli
10 à 15 rode en gele kerstomaten
enkele blaadjes koriander

THAISE SALADESAUS:

enkele blaadjes koriander
1 kleine rode peper, van zaden ontdaan
4 eetlepels vissaus
sap van 1 limoen
2 theelepels palmsuiker of kristalsuiker

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de geschilde komkommer en de rode ui in dunne plakjes met het FOODPROCESSOR-programma. Installeer de mini-kom en mix de pinda's ongeveer 20 seconden met het FOODPROCESSOR-programma. Bereid nu de saus.
- 2 Snijd het vlees in blokjes van 2 tot 3 cm. Doe het in de kom met de Thaise basilicumblaadjes (bewaar enkele blaadjes voor de garnering) en stel het EXPERT-programma in op 40 seconden/snelheid 10 (zonder verwarmen). Voeg via de opening in de deksel de helft van de Thaise saladesaus toe en stel vervolgens het EXPERT-programma weer in op 3 minuten/snelheid 1A/90 °C. Het vlees wordt hierdoor licht gemarineerd* en gekookt.
- 3 Dompel de rijstvermicelli 3 tot 5 minuten in een grote schaal met kokend water en laat deze vervolgens uitlekken. Zet de vermicelli weg in koud water.
- 4 Verdeel de rijstvermicelli en het vlees over vier borden, voeg de rest van de saus toe en leg er vervolgens de komkommer, de doormidden gesneden kerstomaten en de rode ui bij. Was de koriander. Garneer de salade met de pinda's, basilicum- en korianderblaadjes.

Thaise saladesaus

Doe alle ingrediënten in de mini-kom. Schakel het FOODPROCESSOR-programma ongeveer 30 seconden in.

TIPS

De kwaliteit van het vlees is van groot belang voor het succes van dit recept. Als u niet van rauw vlees houdt, kunt u het 5 minuten bakken in de pan. Of vervang het rundvlees door garnalen en de Thaise basilicum door gewone basilicum.



COLESLAW met cranberry's



VOORBEREIDING: 15 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 8 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRES:



- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 3 wortels (300 gram) | 1 eetlepel cider- of sherryazijn |
| ¼ witte kool (400 gram) | 1 eetlepel fijne mosterd |
| ¼ rode kool (400 gram) | 1 theelepel suiker |
| 5 eetlepels mayonaise (zie blz. 234) | enkele fijngehakte walnoten |
| 50 gram gedroogde cranberry's | zout en versgemalen peper |

- 1 Zet de transparante grote kom op de machine met daarin de midi-kom. Was en schil de wortels en rasp ze met de raspschijf van 2 mm met het FOODPROCESSOR-programma. Zet de geraspte wortel vervolgens even apart in een grote schaal.
- 2 Snijd de kwart kool in tweeën of in vieren. Snijd de kolen fijn met de plakjesschijf van 2 mm met het FOODPROCESSOR-programma en voeg de kool aan de wortel in de grote schaal toe. Voeg de mayonaise, gedroogde cranberry's, azijn, mosterd, suiker, zout en peper toe.
- 3 Meng alle ingrediënten en zet de salade minstens 1 uur koel weg.
- 4 Bestrooi de coleslaw vlak voor het opdienen met de gehakte noten.

TIP

Voor een traditionele variant hoeft u slechts de cranberry's weg te laten. U kunt ze ook vervangen door rozijnen.





VISGERECHTEN

.....

VISOVENSCHOTEL

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 1 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



500 gram topinamboer (aardpeer)

1 wortel (100 gram)

1 venkelknol (200 gram)

2 koolvisfilets (240 gram)

2 zalmmoten (300 gram)

150 ml slagroom

1 eetlepel knoflookpoeder

½ bosje bieslook

1 eetlepel versgeperst citroensap

80 gram paneermeel (zie blz. 170)

60 gram geraspte parmezaanse kaas

zout en peper

- 1 Giet 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand erin. Doe hierin de gewassen, geschilde en in grove stukken gesneden groenten en schakel het programma STOMEN 30 minuten in.
- 2 Bestrooi de vis met ruim zout en peper. Leg 20 minuten na aanvang van het stoomprogramma het roestvaststalen verdeelroostertje in de stoommand met daarop de koolvis en de zalmmoten. Doe de deksel weer op de kom en druk op Auto om het programma te vervolgen.
- 3 Giet de rvs-kom leeg en doe de groenten erin. Voeg de room, knoflookpoeder, peper en zout naar smaak toe en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Mix tot een puree; het is niet erg als er stukjes zichtbaar blijven. Breng op smaak met citroensap.
- 4 Was en snijd de bieslook fijn en voeg deze toe aan de puree. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schep in een ovenschaal om beurten een laag puree en een laag met de in stukjes gesneden vis; eindig met een laag vis. Bestrooi de ovenschotel met een mengsel van de paneermeel en de geraspte parmezaanse kaas. Bak de schotel 30 minuten in de oven.

TIPS

U kunt de topinamboer vervangen door kruimige aardappelen.

Als de bovenkant niet knapperig genoeg wordt, kunt u de schotel desgewenst even onder de grill zetten.



MAROKKAANSE VISSCHOTEL

VOORBEREIDING: 30 min

BEREIDINGSTIJD: 50 min

RUSTTIJD: 2 uur

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA:



800 gram witte vis met stevig vlees, bijv. kabeljauw of koolvis	1 meiraapje of 80 gram knolraap
sap en rasp van 1 citroen	150 gram gekookte kikkererwten
50 ml olijfolie plus 1 scheutje	2 eetlepels ras-el-hanout
2 uien	1 theelepel kurkuma
200 gram wortels	1 plukje saffraan
½ courgette	500 ml visbouillon
½ aubergine	75 gram rozijnen
	zout en versgemalen peper

- 1 Snijd de visfilets in stukken van 3 tot 4 cm en verwijder eventuele graten. Doe de stukken vis in een grote kom met het sap en de rasp van de citroen en de olijfolie. Laat de vis 2 uur marineren* in de koelkast.
- 2 Pel ondertussen de uien, snijd ze in vieren en doe ze in de rvs-kom. Hak de uien fijn door het EXPERT-programma in te stellen op 15 seconden/snelheid 13. Spatel de uien van de wand van de kom. Voeg een scheutje olijfolie toe en stel het EXPERT-programma nu in op 5 minuten/snelheid 3/120 °C.
- 3 Was en schil de groenten en snijd ze in grove stukken. Doe de groenten, kikkererwten, kruiden, peper en zout in de kom. Voeg de bouillon toe en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 40 minuten/snelheid 1A/100 °C. Voeg de stukken vis en de rozijnen toe. Stel het EXPERT-programma in op 6 minuten/snelheid 0/100 °C.
- 4 Dien de vis op met couscous.



KABELJAUWBRANDADE



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



1 kg kabeljauw	100 tot 150 ml lauwe melk
1 ui	2 snufjes nootmuskaat
3 teentjes knoflook	sap van 1 citroen
200 ml olijfolie	zout en versgemalen peper

- 1 Snijd de kabeljauw in stukken. Doe de stukken in de rvs-kom en bedek ze met koud water. Stel het EXPERT-programma in op 15 minuten/snelheid 0/90 °C.
- 2 Pel de ui en snijd deze in vieren. Laat de gare kabeljauw uitlekken, verwijder het vel en de graten en verdeel de vis vervolgens met een vork in grove stukken. Doe de stukken in de schoongemaakte rvs-kom met de ui en de gepelde en doormidden gesneden teentjes knoflook. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 12/50 °C. Voeg na 1 minuut geleidelijk via de opening in de deksel zoveel van de olijfolie en de lauwe melk toe tot een gelijkmatige structuur verkregen wordt. Voeg peper toe en desgewenst wat zout.
- 3 Voeg ten slotte de nootmuskaat en het citroensap toe.

TIP

De echte brandade wordt zonder aardappelen bereid. Maar niets let u om deze schotel op te dienen met aardappelpuree (zie blz. 178).



ZALMPAPILLOTTEN

met knapperige groenten en Japanse saus



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 45 min

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



ZALMPAPILLOTTEN:

- ½ romanesco of 150 gram broccoli
- 125 gram sperziebonen
- 125 gram peultjes
- 2 cm verse, geschilde gember
- 1 courgette (150 gram)
- 4 zalmmoten (600 gram)
- schil van een ½ biologische limoen
- versgemalen peper

JAPANESE SAUS:

- ½ bosje bieslook
- sap en rasp van 1 biologische limoen
- 3 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels rijstazijn
- 2 eetlepels sesamolie
- 1 cm gemberwortel

- 1 Was alle groenten, snijd de roosjes van de romanesco en snijd de puntjes van de sperziebonen. Vul de rvs-kom met 500 ml water. Doe de sperziebonen en de romanesoroosjes in de stoommand en schakel het programma STOMEN 25 minuten in. Voeg 10 minuten na de aanvang van het programma de peultjes toe.
- 2 Rasp ondertussen de gember en snijd de courgette in dunne plakken. Knip vier stukken bakpapier van 30 x 20 cm en vet elk vel licht in met olie. Verdeel hierover de courgetteplakken en leg er per vel één zalmoot op. Voeg wat peper, limoenschil en gemberrasp toe.
- 3 Vouw de papillotten* dicht door eerst de lange kanten naar boven te vouwen en ze vervolgens onder het pakketje te vouwen.
- 4 Zet de gestoomde groenten even warm weg en leg de papillotten in de stoommand. Schakel het programma STOMEN in op 100 °C. Laat dikke zalmmoten enkele minuten langer stomen.
- 5 Leg de papillotten op borden en maak ze open. Voeg de gestoomde groenten toe en dien de papillotten op met de Japanse saus.

Japanse saus

- 1 Snijd de bieslook fijn.
- 2 Meng alle andere ingrediënten in een kom en voeg als laatste de bieslook en geraspte gember toe.



ST. JAKOBSSCHELPEN

met lichte dille-dragonsaus



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 25 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1 venkelknol (300 gram) | 1/2 bosje dille |
| 2 preien (300 gram) | 1/2 bosje dragon |
| 1 scheutje olijfolie | 125 ml volle yoghurt |
| 18 schoongemaakte St. Jakobsschelpen | schil van 1 biologische citroen |
| zout en versgemalen peper | sap van 1/2 citroen |
| | zout en versgemalen peper |

- 1 Was de venkelknol en snijd deze in vieren. Snijd het groen van de prei (laat 5 cm groen over) en was de prei zorgvuldig. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 2 mm en snijd de venkel en de prei gescheiden fijn met het FOODPROCESSOR-programma. Bereid de lichte saus en zet deze koel weg.
- 2 Vervang de grote transparante kom door de rvs-kom. Vul de kom met 500 ml water en zet de stoommand erin met daarin de groenten. Voeg een scheutje olijfolie, zout en peper toe en schakel het programma STOMEN 15 minuten in. Voeg vervolgens de St. Jakobsschelpen toe en schakel het programma STOMEN opnieuw 8 tot 12 minuten in (afhankelijk van de dikte).
- 3 Dien de groenten en St. Jakobsschelpen op met de dille-dragonsaus.

lichte dille-dragonsaus

- 1 Haal de blaadjes van de dille- en dragontakjes en snijd ze in grove stukken.
- 2 Vul de mini-kom met alle ingrediënten voor de saus en schakel het FOODPROCESSOR-programma 30 seconden in.

TIPS

Het koken van St. Jakobsschelpen luistert nauw en hangt af van de grootte ervan. De St. Jakobsschelpen zijn gaar wanneer ze licht doorzichtig zijn. In Nederland worden de schelpen meestal schoongemaakt, zonder het oranje koraal, verkocht. U kunt de St. Jakobsschelpen ook apart even bakken als u dat lekkerder vindt; 1 minuut per kant is voldoende.

De lichte saus gaat ook uitstekend samen met gestoomde asperges (zie blz. 78), champignonsalade en reepjes gerookte zalm of zalmpapillotten* (zie blz. 108).



VISCOLOMBO

met saffraanrijst



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 35 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 600 gram visfilets naar keuze | 1 groene of rode peper |
| sap van 1 limoen | enkele plukjes kervel |
| 2 gepelde teentjes knoflook | zout en versgemalen peper |
| 2 uien | |
| 1 eetlepel plantaardige olie | SAFFRAANRIJST: |
| 1 eetlepel kurkuma | 300 gram basmatirijst of andere |
| 1 eetlepel garam masala | langkorrelige rijst |
| 300 ml kokosmelk | 2 mespunten saffraanpoeder |
| 200 gram peultjes | 1 theelepel fijn zout |

- 1 Snijd de visfilets in grote stukken, besprenkel ze met limoensap en bestrooi ze licht met zout.
- 2 Doe de doormidden gesneden knoflookteentjes in de rvs-kom, samen met de gepelde en in vieren gesneden uien. Stel vervolgens het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom. Voeg de olie en de kruiden toe en stel het EXPERT-programma opnieuw in op 5 minuten/snelheid 2A/100 °C.
- 3 Voeg de kokosmelk, de gewassen peultjes en de doormidden gesneden en van zaden ontdane peper toe en stel het EXPERT-programma in op 20 minuten/snelheid 1A/95 °C. Voeg aan het einde van het programma de stukken vis toe en stel het EXPERT-programma opnieuw in op 10 minuten/snelheid 0/95 °C. Pas zo nodig de kooktijd aan.
- 4 Garneer de viscolombo met een toefje kervel en dien het op met de saffraanrijst.

saffraanrijst

Doe 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand in de kom. Zet een rvs-schaal in de stoommand en doe hierin rijst, 300 ml water, de saffraan en het zout. Selecteer het programma STOMEN en stoom de rijst in 25 minuten. Gaar.

KIPCOLOMBO

Vervang de vis door 600 gram in grove stukken gesneden kipfilet. Voeg de kip op hetzelfde moment toe als de peultjes en de kokosmelk. Stel het EXPERT-programma in op 30 minuten/snelheid 1A/100 °C.



TONGROLLETJES MET TAPENADE

en tomatensaus met basilicum



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



18 à 20 halve tongfilets
zout en peper
100 gram olijventapenade
(zie blz. 32)
200 gram gedroogde tomaten
op olie
1 scheutje zonnebloemolie
enkele takjes basilicum

TOMATENSAUS MET BASILICUM:

1 eetlepel olijfolie
5 pomodori-tomaten
5 blaadjes basilicum
1 ui
1 teentje knoflook
zout en peper

- 1 Begin met de bereiding van de tomatensaus. Zet de saus even apart.
- 2 Verwijder eventuele graten van de tongfilets. Breng de filets op smaak met zout en peper en bestrijk ze met tapenade. Leg vervolgens een gedroogde tomaat op het begin van elke filet. Rol ze op en prik ze vast met een houten cocktailprikker.
- 3 Doe 500 ml water in de rvs-kom. Vet de binnenzijde van de stoommand met olie in. Leg de opgerolde tongfilets erin en schakel het programma STOMEN in op 100 °C (pas de stoomtijd aan de dikte van de filets aan).
- 4 Was de basilicum. Dien de opgerolde tongfilets op met de tomatensaus en enkele blaadjes basilicum. Deze tongrolletjes gaan ook uitstekend samen met de Provençaalse groenteschotel (zie blz. 200).

tomatensaus met basilicum

- 1 Ontvel de tomaten*, snijd ze in vieren en verwijder de pitjes. Was de basilicum. Pel en snijd de ui in vieren.
- 2 Vul de rvs-kom met alle ingrediënten, te beginnen met de olijfolie. Stel het EXPERT-programma in op 12 minuten/snelheid 1A/100 °C. Stel vervolgens het programma 45 seconden in op snelheid 18 (zonder verwarmen) om de saus goed te mengen.

TIP

In plaats van tong kunt u ook voor gehalveerde scholfilets kiezen.



GARNALENCURRY



VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA:



- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| 1 stengel citroengras | 2 theelepels visbouillon |
| 2 eetlepels olijfolie | in poedervorm (naar keuze) |
| 1 ui | 2 theelepels gemalen koriander |
| 2 teentjes knoflook | 2 theelepels kerriepoeder |
| ½ rode peper | 400 gram gepelde garnalen |
| 500 ml kokosmelk | ½ bosje Thaise basilicum |

- 1 Pel de buitenkant van de stengel citroengras en snijd de steel in fijne plakjes.
- 2 Giet de olijfolie in de rvs-kom en voeg de gepelde en in vieren gesneden ui, de geperste knoflook, de schijfjes citroengras en de kleingesneden, van zaden ontdane peper toe. Stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen) om alles te mengen. Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom. Voeg de kokosmelk, de visbouillon, de koriander en de kerrie toe en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 3/100 °C.
- 3 Voeg ten slotte de gepelde garnalen en de basilicumblaadjes toe en stel het EXPERT-programma weer in op 10 minuten/snelheid 0/100 °C. Kijk even of de garnalen gaar zijn en indien nodig verlengt u het programma met 5 minuten.
- 4 Dien de garnaalencurry op met basmatirijst.

KIPCURRY

Vervang de visbouillon door ½ kippenbouillontablet. Vervang de garnalen door 4 in blokjes gesneden kipfilets. Stel het EXPERT-programma in op 15 minuten/snelheid 0/100 °C.



KOOLVISPAPILLOTTEN

met citrusfruit



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 35 min

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRES:   

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1 wortel (100 gram) | 1 limoen |
| 1 kleine courgette (150 gram) | 1 scheutje olijfolie |
| ½ venkelknol (100 gram) | 4 kefirblaadjes (naar keuze) |
| ½ roze grapefruit | 4 koolvisfilets (480 gram) |
| 1 kleine sinaasappel | zout en versgemalen peper |

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de raspschijf van 4 mm. Was en schil de groenten. Rasp de groenten met het FOODPROCESSOR-programma. Verdeel de grapefruit en sinaasappel in partjes en snijd de limoen in fijne schijfjes.
- 2 Knip vier rechthoeken bakpapier of aluminiumfolie van circa 30 x 20 cm.
- 3 Zet de rvs-kom op de machine en vul deze met 500 ml water. Zet de stoommand in de kom. Giet een scheutje olijfolie op de rechthoeken en leg de kefirblaadjes erop. Bedek ze met de geraspte groenten en laat de papillotten* in de schaal 15 minuten gaar stomen (zonder ze af te dichten) op het programma STOMEN voor een *al dente*-gerecht. Laat ze 5 minuten langer stomen als u zachtere groenten wenst.
- 4 Bestrooi de vis met zout en peper naar smaak. Voeg de vis aan het einde van het programma aan de pakketjes toe en bedek de vis met de partjes citrusvruchten en een schijfje limoen. Maak de papillotten dicht zoals kleine cadeaupakjes en vouw de uiteinden naar onderen om.
- 5 Schakel het programma STOMEN opnieuw 20 minuten in op 100 °C.

TIP

Het gerecht maakt u pittiger door twee of drie dunne reepjes gember aan elke papillot toe te voegen voordat ze gestoomd worden.



KRABKOEKJES

met gembermayonaise



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 10 min

RUSTTIJD: 30 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



- | | |
|---|----------------------------|
| 60 gram paneermeel (zie blz. 170) | 2 eetlepels zonnebloemolie |
| 5 takjes peterselie | 40 gram boter |
| 300 gram krabvlees | zout en versgemalen peper |
| 2 eetlepels mayonaise
(zie blz. 234) | |
| 1 eetlepel pittige mosterd | |
| 2 eieren | |
| 1 eetlepel worcestersaus | |
- GEMBERMAYONAISE:
- | |
|-----------------------|
| 3 eetlepels mayonaise |
| 1 eetlepel water |
| 2 cm geraspte gember |

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin het metalen mes. Vul de kom met de helft van het paneermeel, de gewassen peterselie, het goed uitgelekte krabvlees, de mayonaise, de mosterd, de eieren en de worcestersaus. Voeg zout en peper naar smaak toe en schakel het FOODPROCESSOR-programma circa 30 seconden in.
- 2 Zet het mengsel 30 minuten in de koelkast. Draai het vervolgens met natte handen tot balletjes. Rol de balletjes door de rest van het paneermeel en druk ze daarna licht plat om er koekjes van te maken van 3 tot 4 cm doorsnede.
- 3 Verhit de olie en boter in een koekenpan en bak de krabkoekjes 3 minuten aan beide zijden goudbruin. Serveer ze op keukenpapier met de gembermayonaise en wat gemengde sla.

gembermayonaise

Meng 3 eetlepels mayonaise met 1 eetlepel water en 2 cm geraspte gember.

GARNALENKOEKJES

Vervang het krabvlees door 300 gram gekookte en gepelde garnalen of steurgarnalen.



OOSTERSE VSKOEKJES

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 10 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 2 stengels citroengras | 1 theelepel gemalen komijn |
| 1 rode peper | 1 theelepel gemberpoeder |
| ½ groene paprika (75 gram) | 1 ei |
| 1 lente-ui | 1 ½ eetlepel vissaus |
| 500 gram kabeljauwfilet | 1 ½ eetlepel olijfolie |
| 1 theelepel kurkuma | zout en versgemalen peper |

- 1 Pel de buitenkant van de stengel citroengras en snijd de steel in dunne plakjes. Ontdoe de paprika en de peper van zaden en zaadlijsten en snijd ze in stukken.
- 2 Meng in de grote transparante kom met het metalen mes het citroengras, de peper, de paprika en de lente-ui circa 30 seconden met het FOODPROCESSOR-programma. Voeg de in grove stukken gesneden vis, de kruiden, het ei, de vissaus, het zout en de peper toe. Meng 1 minuut met het FOODPROCESSOR-programma.
- 3 Doe het mengsel over in een grote schaal en draai het tot balletjes. Druk de balletjes daarna iets platter om koeken te vormen van 3 tot 4 cm doorsnede.
- 4 Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de koeken 3 minuten aan beide zijden goudbruin.

Klassieke VSKOEKJES

Vervang de kurkuma, komijn, gember en vissaus door schilletjes biologische limoen, een theelepel venkelzaadjes en twee eetlepels fijngehakte peterselie.

TIP

Als u geen citroengras kunt krijgen, kunt u dit vervangen door schilletjes biologische citroen.



AZIATISCHE ZALMTARTAAR



VOORBEREIDING: 10 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



- | | |
|--|---------------------------------|
| ½ bosje Thaise basilicum
of koriander | 1 eetlepel sesamolie |
| ½ bosje bieslook | ½ rode peper, van zaden ontdaan |
| 2 sjalotjes | sap van 1 citroen of limoen |
| 650 gram verse zalm | wat gemengde sla |
| 1 eetlepel kappertjes | ½ mango |

- 1 Neem de blaadjes van de Thaise basilicum van de steeltjes en hak deze blaadjes en de bieslook grof. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin het mes. Doe de gepelde en in vieren gesneden sjalotjes erin en selecteer het FOOD-PROCESSOR-programma. Druk vier maal op de Pulse-toets om de sjalotjes fijn te maken. Voeg de in stukken gesneden zalm, de kappertjes, de grof gesneden kruiden, de sesamolie en de van zaden ontdane peper toe. Druk nog vier maal op de Pulse-toets.
- 2 Spatel het mengsel van de wand van de kom en druk nog enkele malen op Pulse als de vis nog niet goed fijngehakt is.
- 3 Besprenkel het mengsel met het citroen- of limoensap.
- 4 Gebruik voor een fraaie presentatie een ronde uitsteekvorm van 6 tot 8 cm doorsnede. Vul deze met de zalmtartaar, druk licht aan en neem dan de ring weg. Zet de borden 1 uur in de koelkast alvorens op te dienen. Garneer met wat gemengde sla en plakjes mango.

Klassieke TARTAAR

Laat de Thaise basilicum of koriander en de peper achterwege. Vervang de sesamolie door olijfolie en voeg een halve, in blokjes gesneden gele paprika toe.

TIP

U kunt het gerecht opdienen met wasabimayonaise (zie blz. 234) en/of een kwart gehakte komkommer toevoegen om het gerecht wat meer *bite* te geven.





VLEES EN
GEVOGELTE

.....

BOËUF BOURGUIGNON

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 2.55 uur

RUSTTIJD: 12 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRES:  

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1 kg sukadelappen | 200 gram gerookte spekblokjes |
| 1 ui | 30 gram boter |
| 3 wortels (300 gram) | 4 eetlepels Maïzena® |
| 500 ml rode wijn | 2 eetlepels tomatenpuree |
| 1 bouquet garni* | 200 ml kalfsbouillon |
| 3 teentjes knoflook | zout en versgemalen peper |

- 1 Snijd het vlees in blokjes van 3 tot 4 cm. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Pel de ui en snijd deze met het FOODPROCESSOR-programma tot plakjes. Zet de ui even apart. Was en schil de wortels en snijd ze op dezelfde wijze tot plakjes.
- 2 Laat het vlees een nacht marineren* in de rode wijn met de fijngesneden wortel, de ui en het bouquet garni.
- 3 Snijd de volgende dag de gepelde teentjes knoflook doormidden. Doe de spek-blokjes, de knoflook en de boter in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 4 minuten/snelheid 1A/100 °C. Voeg het gemarineerde vlees toe en stel het EXPERT-programma in op 8 minuten/snelheid 1A/100 °C.
- 4 Doe nu ook de gemarineerde wortels, uien, het bouquet garni, de Maïzena® en de tomatenpuree erbij. Voeg zout en peper naar smaak toe en giet de kalfsbouillon en de marinade eroverheen. De vloeistof moet het vlees bedekken. Stel het EXPERT-programma in op 2 uur/snelheid 1A/95 °C. Neem de dop van de deksel en schakel vervolgens het programma nog eens 45 minuten in zodat de saus wat indikt. Proef het vlees en verleng de kooktijd zo nodig.

TIPS

Als de saus te dun is, kunt u een beetje Maïzena® toevoegen.
Voor een snellere bereiding kunt u de marineertijd inkorten.
Voeg bij het bakken van de sjalotjes 250 gram kleine champignons toe.



KALFSRAGOUT

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 1.30 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1½ wortel (150 gram) | 1 groentebouillontablet |
| 1 ui | 300 ml water |
| 50 gram boter | 2 laurierblaadjes |
| 150 gram champignons | 2 eidooiers |
| 800 gram kalfsstoofvlees | 200 ml crème fraîche |
| 30 gram Maïzena® | ½ bosje peterselie |
| 200 ml witte wijn | zout en versgemalen peper |
| 1 kippenbouillontablet | |

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Was en schil de wortels en snijd ze tot plakjes met het FOODPROCESSOR-programma. Zet de wortels even apart. Pel de ui en snijd deze doormidden. Snijd de ui op dezelfde manier tot plakjes. Zet nu de rvs-kom op de machine.
- 2 Doe de boter in de kom en voeg de fijngesneden ui en wortels toe. Stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 1A/120 °C.
- 3 Borstel de champignons schoon en snijd het onderste gedeelte van de steeltjes. Snijd de paddenstoelen in tweeën of in vieren.
- 4 Snijd het vlees in blokken van 3 à 4 cm, wentel ze door de Maïzena® en voeg ze toe aan de inhoud van de kom. Stel het EXPERT-programma in op 4 minuten/snelheid 1A/120 °C. Voeg vervolgens de witte wijn, de bouillontabletten, het water, de laurierblaadjes en de champignons toe. Voeg zout en peper naar smaak toe, verwijder de dop en stel het programma SUDDEREN in op 1 uur en 20 minuten. Controleer of het vlees gaar is. Laat het zo nodig 10 tot 20 minuten extra sudderen.
- 5 Voeg aan het einde van het programma de eidooiers en de crème fraîche toe en schakel het programma SUDDEREN weer 5 minuten in. Voeg, als de saus te dun is, nog wat Maïzena® toe.
- 6 Was de peterselie en hak fijn. Bestrooi het gerecht met peterselie en dien het op met rijst.



IRISH STEW

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 2.05 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRES:  

2 wortels (150 gram)	2 eetlepels tomatenpuree
4 aardappelen (400 gram)	3 eetlepels worcestersaus
2 uien	1 theelepel zout
1 stengel bleekselderij	versgemalen peper
600 gram lamsschouder	250 ml water
2 teentjes knoflook	1 runderbouillontablet
2 eetlepels olijfolie	2 theelepels Maïzena®
500 ml stout bier, type Guinness®	½ bosje peterselie
	zout en versgemalen peper

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm in de midi-kom. Schil de wortels en de aardappelen en pel de uien. Snijd de wortels, aardappelen, uien en bleekselderij tot plakjes met het FOODPROCESSOR-programma. Zet de groenten even apart en plaats de rvs-kom op de machine.
- 2 Snijd het lamsvlees in blokken van 3 à 4 cm. Pel de knoflook en snijd deze door-midden. Doe het vlees in de rvs-kom met de olijfolie en knoflook. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 1A/120 °C.
- 3 Voeg de wortels, aardappelen, bleekselderij en uien toe aan de inhoud van de kom. Giet vervolgens het bier en de tomatenpuree erbij. Voeg zout, peper, de worcestersaus, het water, het runderbouillontablet en de Maïzena® toe en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 2 uur/snelheid 1A/95 °C. Check of het vlees gaar is en verleng eventueel het programma.
- 4 Garneer de stew met de gewassen en fijngesneden peterselie.

TIP

Wilt u de stew wat meer gebonden, voeg dan wat extra met water aangelengde Maïzena® toe.



KALFSGEHAKTBALLETJES met yakitorisaus



VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:

ACCESSOIRES:

KALFSGEHAKTBALLETJES:

- 500 gram kalfsoester
- 200 gram champignons
- 10 takjes koriander
- 3 eetlepels tandooripasta
of 1 eetlepel tandoorikruiden
- 1½ eetlepel sesamolie
- 3 eetlepels witte sesamzaadjes
- 3 eetlepels zwarte sesamzaadjes
- zout en versgemalen peper

YAKITORISAU:

- ½ kleine rode peper
- 5 sprietjes bieslook
- 3 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel suiker
- 3 eetlepels sake of rijstwijn

- 1 Snijd het kalfsvlees in grote stukken.
- 2 Zet de grote transparante kom met het metalen mes op de machine. Borstel het vuil van de champignons en doe ze in de kom. Voeg de stukken kalfsvlees, de gewassen blaadjes van de takjes koriander, de tandooripasta en de sesamolie toe. Voeg zout en peper naar smaak toe. Selecteer het FOODPROCESSOR-programma en draai het geheel in 1 minuut tot een fijngehakt mengsel.
- 3 Meng de witte en zwarte sesamzaadjes in een diep bord.
- 4 Neem een lepel van het gehaktmengsel en draai er balletjes van 2 cm doorsnede van. Rol de balletjes door de sesamzaadjes. Leg de balletjes vervolgens in de stoommand. Als de balletjes niet allemaal op de bodem van de stoommand passen, kunt u het metalen plaatje halverwege de stoommand bevestigen.
- 5 Vul de rvs-kom met 500 ml water, zet de stoommand erin en selecteer het programma STOMEN. Pas zo nodig de stoomtijd aan.
- 6 Prik de balletjes per twee op houten spiesjes en dien ze op met de yakitorisaus.

yakitorisaus

- 1 Snijd de peper in de lengte doormidden. Verwijder zaad en zaadlijsten en snijd de peper fijn. Snijd of knip de bieslook fijn.
- 2 Meng alle andere ingrediënten en voeg de peper en bieslook toe.

Traditionele KALFSGEHAKTBALLETJES

Laat de tandooripasta en de sesamzaadjes achterwege en vervang de koriander door peterselie. Dien de gehaktballetjes op met klassieke tomatensaus.



HACHEE

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 2.50 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA: 

30 gram boter	200 ml runderbouillon
4 uien	1 eetlepel bruine basterdsuiker
2 teentjes knoflook	3 eetlepels Maïzena®
1 kg riblappen	1 plak kruidkoek van 2 cm dik
4 kruidnagels	2 laurierblaadjes
200 ml rode wijn	zout en peper

- 1 Doe de boter, de gepelde, in stukken gesneden uien en de gehakte knoflook in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 2A/120 °C.
- 2 Snijd het vlees in stukken van 4 bij 4 cm en voeg deze aan de inhoud van de kom toe. Selecteer opnieuw het EXPERT-programma, nu 3 minuten/snelheid 1A/120 °C.
- 3 Voeg de rest van de ingrediënten toe, behalve de kruidkoek en de laurier. Selecteer het EXPERT-programma 2 uur/snelheid 1A/100 °C.
- 4 Voeg de kruidkoek en de laurier toe. Sluit de deksel, maar verwijder nu de dop. Herhaal hetzelfde programma nog eens 45 minuten.
- 5 Breng op smaak met peper en zout.

TIP

Als de saus nog te dun is, kunt u een beetje allesbinder of wat met water aangemaakte Maïzena® toevoegen.



CHILI CON CARNE

VOORBEREIDINGSTIJD: 15 min KOOKTIJD: 1.05 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



- | | |
|---------------------------|--|
| 1 wortel (100 gram) | 400 gram gepelde tomaten |
| 1 rode paprika (150 gram) | 1 eetlepel tomatenpuree |
| 1 rode Spaanse peper | 1 eetlepel gemalen komijn |
| ½ stengel bleekselderij | 1 theelepel gemalen kaneel
(naar keuze) |
| 1 grote ui | 400 gram rode bonen uit blik |
| 500 gram biefstuk | enkele blaadjes koriander |
| 50 ml olijfolie | zout en peper |
| 2 teentjes knoflook | |

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm in de midi-kom. Was en schil de wortel. Snijd de wortel in plakjes met het FOODPROCESSOR-programma. Zet de wortel even apart. Was de paprika en de peper, snijd ze doormidden en verwijder zaad en zaadlijsten. Was de selderij en snijd vervolgens alles tot plakjes met dezelfde schijf. Verwijder de midi-kom en breng het metalen mes aan.
- 2 Pel de ui en snijd in vieren. Snijd het rundvlees in stukken (zie ook de tip). Vul de transparante grote kom met het vlees en de ui en druk op de Pulse-toets tot het gewenste mengsel verkregen wordt (gehakt, maar niet vermalen tot puree). Zet het gehakt weg.
- 3 Zet de rvs-kom op de machine en vul deze met de olijfolie, de geperste knoflook en de wortel. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/120 °C. Voeg vervolgens de gepelde tomaten met het sap, de tomatenpuree, het gehaktmengsel, de paprika, de peper, de selderij, de kruiden, zout en peper toe en schakel het programma SUDDEREN 50 minuten in. Voeg aan het einde de bonen toe en schakel het programma SUDDEREN nog 10 minuten in.
- 4 Dien de chili op met enkele blaadjes verse koriander en rijst.

TIP

Voor een snellere bereiding kunt u rundergehakt gebruiken.



RAGOUT VAN KIPPENDIJEN

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 40 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA: 

50 gram roomboter	250 gram champignons
1 ui	1 prei
1 teentje knoflook	100 ml slagroom
2 takjes tijm	100 ml witte wijn
600 gram kippendijen zonder bot en vel	250 ml kippenbouillon
70 gram bloem	3 takjes peterselie
	zout en peper

- 1 Doe de boter, de gepelde en in stukken gesneden ui, de gehakte knoflook en de tijmblaadjes in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 2A/110 °C.
- 2 Snijd de kippendijen in blokjes van 3 bij 3 cm en voeg ze aan de inhoud van de kom toe. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 2A/110 °C. Voeg de bloem toe en stel nogmaals hetzelfde programma in: 3 minuten/snelheid 2A/110 °C.
- 3 Snijd de champignons in stukken en de prei in plakjes.
- 4 Giet de slagroom, witte wijn en kippenbouillon bij het mengsel in de kom, samen met de in tweeën gesneden champignons en de kleingesneden prei. Stel het EXPERT-programma in op 30 minuten/snelheid 2A/110 °C.
- 5 Breng de ragout 1 minuut voor het einde op smaak met zout en peper. Hak de peterselie fijn en voeg deze ook toe.
- 6 Serveer de ragout in pasteibakjes of met basmatirijst.

TIP

Voeg meer wijn toe als de ragout te dik is, voeg een beetje allesbinder of Maïzena® toe wanneer de ragout te dun is.



VARKENSHAAS IN PAPILLOTTEN

met knoflookroom



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 35 min

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRES:    

400 gram varkenshaas

1½ eetlepel olijfolie

1 courgette (150 gram)

100 gram gedroogde tomaat op olie

KNOFLOOKROOM:

4 teentjes knoflook

50 gram ongezouten cashewnoten

200 gram crème fraîche

zout en peper

- 1 Begin met de bereiding van de knoflookroom. Zet de room daarna even weg. Snijd de varkenshaas in plakken van circa 1 cm dikte en bestrooi ze met zout en peper. Zet het vlees even afgedekt weg.
- 2 Knip vier rechthoeken bakpapier en bestrijk deze met wat olijfolie. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm en snijd met behulp van het FOODPROCESSOR-programma de gewassen courgette tot plakjes. Leg de schijfjes in het midden van de rechthoekige stukken bakpapier.
- 3 Giet 1 eetlepel knoflookroom over de courgetteschijfjes, bedek dit vervolgens met plakken varkenshaas en daarop een gedroogde tomaat. Vervang de transparante kom door de rvs-kom, vul deze met 500 ml water en zet de stoommand erin. Vouw de papillotten* dicht en leg ze in de stoommand. Schakel het programma STOMEN 35 minuten in. Controleer of het vlees gaar is, verleng anders het programma met 5 of 10 minuten.
- 4 Dien de papillotten op met de resterende knoflookroom.

knoflookroom

- 1 Zet de mini-kom in de grote transparante kom en vul deze met de doormidden gesneden teentjes knoflook, de cashewnoten en de crème fraîche.
- 2 Meng de ingrediënten circa 45 seconden met het FOODPROCESSOR-programma. Voeg zout en peper toe naar smaak toe en, als de room te dik is, een scheutje olijfolie.

TIP

De knoflookroom is ook heerlijk bij lamsbout, en bij geroosterd of koud vlees.



INDISCH LAMSVLEES

met naanbrood



VOORBEREIDING: 25 min

BEREIDINGSTIJD: 35 min

RUSTTIJD: 30 min

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



2½ eetlepel olijfolie	100 ml slagroom
2 uien	
500 gram lamsvlees	NAANBROOD:
200 gram kerstomaten	100 ml melk
1 eetlepel garam masala	5 gram verse bakkersgist
1 eetlepel kerriepoeder	of ½ zakje droge bakkersgist
1 eetlepel paprikapoeder	320 gram bloem
1 eetlepel kurkumapoeder	125 gram volle yoghurt
1 eetlepel kardemompoeder	2 eetlepels zachte boter*
100 gram ongezouten cashewnoten	1 eetlepel olijfolie
100 gram ontpitte dadels	zout naar smaak
½ bosje koriander	

- 1 Begin met de bereiding van de naanbroodjes.
- 2 Doe de olijfolie in de rvs-kom. Voeg de gepelde en in vieren gesneden uien toe en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel de uien van de wand van de kom naar het midden. Snijd het vlees in grote stukken en voeg het aan de inhoud van de kom toe. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 1A/120 °C. Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe (behalve de room en de koriander) en selecteer het programma SUDDEREN.
- 3 Was en snijd de koriander fijn. Voeg ongeveer 1 minuut voor het einde van het programma de room en de koriander toe via de opening in de deksel. Voeg desgewenst nog wat zout en peper toe. Dien het gerecht op met basmatirijst en de naanbroodjes.

naanbrood

- 1 Doe de melk en de gist in de rvs-kom en schakel het programma BROOD/BRIOCHE in. Het programma stopt na een minuut: voeg dan de rest van de ingrediënten toe en schakel het programma weer in door op Auto te drukken.
- 2 Doe het deeg over in een grote kom. Dek het af met een vochtige doek en laat het minstens 30 minuten rusten. Bestuif uw werkblad met bloem en verdeel het deeg in 6 bolletjes.
- 3 Druk elke deegportie plat tot een koekje van circa 0,5 cm dikte. Bak de naan ongeveer 2 minuten aan beide zijden goudbruin in een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur.



KIPNUGGETS



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 10 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



500 gram kipfilet

zout en peper

300 ml zonnebloemolie

2 eieren

PANEERMEEL MET CORNFLAKES:

50 gram cornflakes

30 gram bloem

50 gram paneermeel (zie blz. 170)

2 theelepels paprikapoeder

- 1 Begin met de bereiding van de paneermeel met cornflakes. Zet het mengsel even apart.
- 2 Klop de eieren in een kom los.
- 3 Wrijf de kipfilets met zout en peper in. Snijd de filets daarna in grote stukken en wentel de stukken eerst door het losgeklopte ei en vervolgens door het paneermengsel.
- 4 Verhit de olie, zonder dat er rook vanaf komt, in een koekenpan of een hapjespan.
- 5 Frituur de nuggets 2 tot 3 minuten aan beide zijden tot ze goudbruin zijn en dien ze op met cocktailsaus (zie blz. 234) of een Thaise chilisaus.

paneermeel met cornflakes

Zet de grote transparante kom met daarin het stalen mes op de machine. Mix de cornflakes, de bloem, het paneermeel en het paprikapoeder ongeveer 15 seconden met het FOODPROCESSOR-programma.

TIP

U kunt ook 60 gram sesamzaadjes aan het paneermeel toevoegen.



WATERZOOI



VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 35 min

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRES:  

- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| 1 ui (100g) in tweeën | 4 kippenpoten (900g) |
| 1 prei, alleen het witte deel (120g) | 200 ml crème fraîche |
| 2 wortelen (200g) | Maïzena® (facultatief) |
| 2 stengels bleekselderij | 1 citroen |
| 400 ml kippenbouillon | platte peterselie |
| | zoute en peper |

- 1 Installeer de grote transparante kom met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm en snijd de ui, prei, wortelen en bleekselderij met het FOODPROCESSOR-programma. Zet even apart.
- 2 Vervang de transparante kom door de rvs-kom en voeg de kippenbouillon en groente toe.
- 3 Zet de stoommand in de kom boven de bouillon met groente. Snij de kippenpoten in twee stukken en leg ze in de stoommand. Stel het EXPERT-programma in op 30 minuten/snelheid 0/110 °C.
- 4 Verwijder de stoommand en voeg de kip, crème fraîche, zout en peper toe aan de bouillon. Stel het EXPERT-programma weer in op 5 minuten/snelheid 0/110 °C, controleer de kip op gaarheid en zet het programma wanneer nodig nog enkele minuten aan. Bind de saus desgewenst met wat aangemaakte Maïzena®.
- 5 Breng op smaak met peper en zout en wat citroensap. Bestrooi voor het serveren met watgehakte peterselie.

TIP

Serveer met gestoomde aardappelen, rijst of puree.



STOOFPOT MET EEND



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 45 min

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA:



- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| 3 wortels (300 gram) | 1 laurierblaadje |
| 2 pastinaken (200 gram) | 1 theelepel korianderzaadjes |
| 2 stengels bleekselderij | 4 eendenbouten |
| 3 aardappelen (300 gram) | ½ bosje platte peterselie |
| 500 ml water | zout en versgemalen peper |
| 1 kippenbouillontablet | |

- 1 Was en schil de wortels, pastinaken, bleekselderij en aardappelen. Snijd ze vervolgens in stukken of blokken van circa 3 cm.
- 2 Giet het water met het bouillontablet in de rvs-kom, voeg het laurierblaadje en de korianderzaadjes toe en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 3/120 °C.
- 3 Voeg de groenten toe, en zout en peper naar smaak. Stel het EXPERT-programma weer in op 30 minuten/snelheid 0/100 °C. Bak de bouten met de velzijde naar beneden in een koekenpan gaar. Voeg aan het einde van het programma de eendenbouten aan de inhoud van de kom toe en stel het EXPERT-programma weer in op 10 minuten/snelheid 0/100 °C.
- 4 Was de peterselie en snijd deze fijn. Bestrooi de stoofpot met de fijngesneden peterselie.

TIP

U kunt de bouten ook rechtstreeks op het bord serveren zodat ze knapperig blijven.



BASKISCHE KIP



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 1.05 uur

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



- | | |
|--|---------------------------|
| 2 rode paprika's of puntpaprika's (200 gram) | 3 takjes verse tijm |
| 2 groene paprika's (200 gram) | 100 ml witte wijn |
| 2 rode uien | 2 laurierblaadjes |
| 50 ml olijfolie | 2 kippenbouten |
| 100 gram gerookte spekblokjes | enkele blaadjes koriander |
| 3 teentjes knoflook uit de knijper | zout en versgemalen peper |
| 500 gram in stukjes gesneden tomaten | |

- 1 Installeer de grote transparante kom met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjes-schijf van 4 mm. Was de paprika's, snijd ze in vieren en verwijder zaad en zaadlijsten. Pel de uien en snijd ze doormidden. Snijd de paprika's en uien fijn met het FOODPROCESSOR-programma. Zet even apart.
- 2 Vervang de transparante kom door de rvs-kom. Doe de olie, de spekblokjes, de geperste knoflook en de plakjes uien in de kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/120 °C. Voeg de overige ingrediënten toe (behalve de kip en de koriander) en schakel het EXPERT-programma in op 30 minuten/snelheid 2A/95 °C. Snijd ondertussen het vlees van de kippenbouten. Bak dit in een pan met een beetje olie aan beide zijden goudbruin.
- 3 Voeg de stukken kip toe aan de inhoud van de kom en stel het EXPERT-programma weer in op 30 minuten/snelheid 0/95 °C.
- 4 Was de koriander en snijd deze klein. Breng het gerecht desgewenst op smaak met zout en peper en dien het op met fijngehakte koriander en wilde rijst.

TIP

U kunt de kippenbouten ook vervangen door kipfilets.



PULLED TURKEY

met pinda's



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 35 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



- | | |
|-----------------------|---|
| 2 teentjes knoflook | 50 ml sojasaus met verlaagd zoutgehalte |
| 3 zoete uien | 400 gram basmatirijst |
| 2 eetlepels olijfolie | 3 takjes bieslook |
| 500 gram kalkoenfilet | peper |
| 40 gram pindakaas | |

- 1 Pel de teentjes knoflook en snijd ze doormidden. Pel de uien en snijd ze in vieren. Hak de knoflook en de uien in de rvs-kom fijn door het EXPERT-programma in te stellen op 30 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom.
- 2 Voeg de olie toe en stel het EXPERT-programma weer in op 2 minuten/snelheid 3/130 °C. Snijd ondertussen de kalkoenfilets in blokken van 3 à 4 cm en voeg ze toe aan de inhoud van de kom. Stel het EXPERT-programma weer in op 3 minuten/snelheid 1A/100 °C.
- 3 Voeg aan het einde van het programma de pindakaas, sojasaus en peper toe en schakel het programma SUDDEREN in. Stop desgewenst het programma tussentijds en spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom.
- 4 Kook ondertussen de basmatirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 5 Dien het gerecht op met de fijngesneden bieslook.



WRAPS MET KIP, wortel en rode kool

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 10 min

RUSTTIJD: 30 min

VOOR 4 PERSONEN (8 WRAPS)

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



¼ rode kool (250 gram)

3 wortels (300 gram)

1 avocado

½ bosje bieslook

6 tot 8 eetlepels mayonaise
(zie blz. 234)

3 gekookte kipfilets

8 bladen ijsbergsla

8 gedroogde tomaten op olie

zout en peper

WRAPS:

400 gram bloem

2 theelepels zout

2 theelepels olijfolie plus 1 scheutje

150 ml lauw water

- 1 Begin met de bereiding van de wraps. Snijd de rode kool in grote stukken. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 2 mm. Snijd met het FOODPROCESSOR-programma de kool fijn en zet deze even apart. Was en schil de wortels. Rasp de wortels met de raspschijf van 4 mm met het FOODPROCESSOR-programma en zet de geraspte wortel daarna ook even apart. Schil en snijd de avocado in reepjes. Snijd de bieslook fijn en voeg deze toe aan de mayonaise. Snijd ten slotte de kipfilets in dunne reepjes.
- 2 Leg een tortilla neer en bestrijk deze met de bieslookmayonaise. Leg de rode kool en wortel in banen op de mayonaise en voeg wat avocadoreepjes en kip toe. Voeg ten slotte een blad ijsbergsla en een gedroogde tomaat toe.
- 3 Rol de wrap strak op van onder naar boven toe. Snijd de wrap schuin doormidden en rol de twee delen in stukken bakpapier om ze te serveren.

wraps (tarwetortilla's)

- 1 Doe de bloem, het zout en de olijfolie in de rvs-kom, voeg de helft van het lauwe water toe en schakel het DEEG/TAART-programma in. Voeg de rest van het water toe via de opening in de deksel en schakel opnieuw het DEEG/TAART-programma in. Voeg zo nodig een beetje meer water of meer bloem toe.
- 2 Leg het deeg op een met bloem bestrooid werkblad en verdeel het in acht bolletjes van gelijke grootte. Druk de bolletjes een beetje plat met de hand, dek ze af met een schone doek en laat ze 30 minuten rusten.
- 3 Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Rol elk bolletje zo dun mogelijk uit met de deegroller. Bak de wraps per kant 1 minuut en leg ze op een vochtige doek zodat ze buigzaam blijven.



LINZENSCHOTEL

met varkensvlees

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 1.15 uur

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA: 

2 wortels (200 gram)	1 eetlepel worcestersaus
2 sjalotjes	500 gram varkensbout/varkensvlees
1 ui	1 verse rookworst
2 kruidnagels	400 gram groene linzen
1 bouquet garni*	zout en peper
1 liter water	

- 1 Was en schil de wortels en snijd ze in schijfjes van circa 1 cm. Pel de sjalotjes en snijd ze doormidden. Zet de wortels en de sjalotjes even apart.
- 2 Pel de ui, snijd deze doormidden en prik de kruidnagels erin. Doe de ui, sjalotten en het bouquet garni in de rvs-kom. Voeg 500 ml water, de worcestersaus en het in blokken van 3 cm gesneden varkensvlees toe. Selecteer het programma SUDDEREN.
- 3 Voeg aan het einde van het programma de plakjes rookworst, de linzen, de plakjes wortels en de rest van het water toe. Het water moet de linzen bedekken.
- 4 Voeg peper toe en schakel het programma SUDDEREN 45 minuten in. Giet de linzenschotel in een zeef af en doe hem over in een schaal. Voeg zout naar smaak toe.

PITTIGE LINZENSCHOTEL met chorizo

Vervang de worst door 125 gram in dikke plakjes gesneden chorizo. Voeg tijdens de vierde stap 100 gram halfgedroogde pruimen en 100 gram gedroogde abrikozen toe, en wat paprikapoeder, komijn en kaneel.



VLAAMSE KARBONADE

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 1.50 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

- | | |
|--|---------------------------|
| 2 grote uien | 2 laurierblaadjes |
| 50 gram boter | 2 eetlepels wijnazijn |
| 900 gram runderlappen
of runderschenkel | 2 eetlepels kandijsuiker |
| 750 ml bruin abdijbier | 1 eetlepel grove mosterd |
| 2 wortels | 3 runderbouillontabletten |
| 2 teentjes knoflook | 3 kruidnagels |
| 2 takjes tijm | zout en peper |
| 1 klein takje rozemarijn | Maïzena® (naar keuze) |

- 1 Doe de gepelde en in vieren gesneden uien in de rvs-kom en stel het programma EXPERT in op 20 seconden/snelheid 13. Voeg 25 gram boter toe en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 1A/110 °C.
- 2 Snijd het vlees in stukjes van 3 cm en bak goudbruin in een hete pan met de rest van de boter. Neem de stukjes als ze mooi gebruind zijn uit de pan en giet het abdijbier erin.
- 3 Leg het vlees (zonder het mergbeen) in de rsv-kom en giet er het vocht uit de pan bij. Voeg de gepelde en in stukjes van 1 cm gesneden wortels toe, samen met de teentjes knoflook (licht geplet), de tijm, de rozemarijn, de laurier, de kandijsuiker, de mosterd, runderbouillon-tabletten en de kruidnagels bij. Start het programma SUDDEREN 1h15 op 90 °C (zonder de dop).
- 4 Voeg het mergbeen aan het einde van het programma toe en start het programma SUDDEREN 30 minuten/snelheid 0/110 °C.
- 5 Breng de karbonade verder op smaak en bind de saus desgewenst met wat aangeemaakt Maïzena®.



LAMSBRICKS

met kerrie



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 10 min

VOOR 10 BRICKPAKKETJES

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



- | | |
|--|-------------------------|
| ½ bosje peterselie | ½ theelepel chilipoeder |
| 2 takjes verse munt | 2 eieren |
| 800 gram in plakken gesneden
lamsbout of lamsschouder | 10 bladen brickdeeg |
| 1 ui | 3 tomaten |
| 1 eetlepel kerriepoeder | 150 ml frituurolie |
| | zout en peper |

- 1 Installeer de grote transparante kom met daarin het metalen mes. Was de peterselie en de munt. Snijd het lamsvlees in grove stukken en doe het vlees met de gepelde en grof gesneden ui en de kruiden in de kom. Voeg de kerrie, chilipoeder, eieren, ruim zout en peper toe en mix met het FOODPROCESSOR-programma tot een gelijkmatig mengsel.
- 2 Leg de bladen brickdeeg op het werkblad en leg per vel twee plakjes tomaat naast elkaar in het midden. Schep 3 eetlepels van het lamsvleesmengsel erop en vouw de randen naar het midden zodat een vierkant pakketje ontstaat.
- 3 Verhit de olie in een pan, maar voorkom dat de olie zo heet wordt dat hij begint te dampen; de olietemperatuur moet ongeveer 175 °C zijn. Leg de brickdeegpakketjes met de omgevouwen zijde naar beneden in de hete olie en bak ze per zijde in 5 minuten goudbruin.

TIPS

U kunt de pakketjes ook in oven bakken: leg ze met de gevouwen kant naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze 20 à 25 minuten in een voorverwarnde oven van 210 °C.

Kunt u geen brickdeeg krijgen, dan kunt u ook filodeeg nemen.



CHEESEBURGERS

met zelfgemaakte hamburgerbroodjes

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



6 slabladeren	HAMBURGERBROODJES:
1 rode ui	10 gram verse bakkersgist
2 tomaten	120 ml water
6 rundertartaartjes (750 gram)	300 gram tarwebloem
6 plakjes cheddar	40 gram gesmolten boter
6 theelepels mayonaise	25 gram suiker
(zie blz. 234)	5 gram zout
6 theelepels ketchup	1 ei
zout en peper	1 eidooier plus 1 eetlepel melk
	1 eetlepel sesamzaad

- 1 Begin met de bereiding van de hamburgerbroodjes. Wanneer deze in de oven staan, maakt u de vulling. Was de sla en snijd deze in repen. Installeer de grote transparante kom met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de ui en de tomaten in plakjes met het FOODPROCESSOR-programma en zet apart.
- 2 Bak de rundertartaartjes in de pan en breng ze op smaak. Leg er een plakje cheddar op. Meng de mayonaise en de ketchup en bestrijk hiermee de in tweeën gesneden hamburgerbroodjes. Leg er een slablaadje op, een tartaartje, een schijfje tomaat en uiringen en bedek met de andere helft van het broodje.

hamburgerbroodjes

- 1 Doe de gist en het water in de rvs-kom en schakel het BROOD/BRIOCHE-programma in. Na 1 minuut stopt het programma: neem de deksel van de kom en voeg de bloem, de boter, de suiker, het zout en het ei aan de inhoud van de kom toe. Schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Doe het deeg in een met bloem bestrooide kom, dek het af met een vochtige doek en laat het 30 minuten rusten.
- 2 Druk het deeg plat en leg het op een met bloem bestrooid werkblad. Verdeel het in zes gelijke deegstukken en rol deze tot gladde bolletjes. Leg de bolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze 30 minuten rijzen.
- 3 Verwarm ondertussen de oven voor op 220 °C. Klop de eidooier met de melk los. Bestrijk de bolletjes met het eidooiermengsel en bestrooi ze met de sesamzaadjes. Bak ze vervolgens in 10 à 15 minuten in de oven goudbruin. Laat ze afkoelen voordat u de cheeseburgers erop doet.



KÖFTE-SPIESEN

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 10 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA: 

ACCESSOIRE: 

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 2 uien | 2 theelepels kerriepoeder |
| 500 gram entrecote | 6 takjes peterselie |
| 1 eetlepel zonnebloemolie | 6 takjes koriander |
| 2 theelepels gemalen komijn | 6 takjes munt |
| 2 theelepels paprikapoeder | zout en versgemalen peper |

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin het metalen mes. Pel de uien, snijd ze in vieren en doe ze in de kom. Voeg het in grove stukken gesneden vlees, de zonnebloemolie, de specerijen en de blaadjes van de verse kruidentakjes toe. Voeg zout en peper toe en schakel vervolgens het FOODPROCESSOR-programma 20 seconden in.
- 2 Rol het mengsel met vochtige handen tot balletjes van walnootgrootte en steek ze per twee of drie op spiesen. Druk ze daarna een beetje plat.
- 3 Bak de brochettes op een plancha, grill, koekenpan of barbecue.

TIP

Je kunt de vleesballetje aan de spiesjes ook afwisselen met partjes ui, stukjes courgette, paprika of aubergine.



RUNDERTARTAAR



VOORBEREIDING: 10 min

RUSTTIJD: 30 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:

ACCESSOIRE:

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1 kleine rode ui | 1 theelepel tabasco® |
| 2 sjalotjes | 2 eetlepels ketchup |
| ½ bosje peterselie | 2 eetlepels pittige mosterd |
| 600 gram rundvlees, bijv. ossenhaas | 2½ eetlepel olijfolie |
| 3 eetlepels kappertjes | zout en versgemalen peper |
| 2 eetlepels worcestersaus | |

- 1 Pel de ui en snijd deze in vieren. Pel de sjalotjes en snijd ze doormidden. Doe de peterselieblaadjes, de ui en de sjalotjes in de grote transparante kom met het metalen mes en mix 10 seconden met het FOODPROCESSOR-programma. Spatel het mengsel van de wand van de kom naar het midden.
- 2 Voeg het in grote stukken gesneden vlees, de kappertjes, worcestersaus, tabasco®, ketchup, mosterd, olijfolie, zout en peper aan de inhoud van de kom toe en druk enkele malen op de Pulse-toets totdat het mengsel de gewenste structuur heeft. Let op: het vlees mag niet te fijn gehakt worden, er moeten nog wat stukjes zichtbaar blijven.
- 3 Zet de tartaar 30 minuten in de koelkast alvorens op te dienen.
- 4 Schep twee of drie eetlepels tartaar in een ronde uitsteekvorm en druk een beetje aan totdat de tartaar een mooie ronde vorm heeft. Leg op elk bord een tartaartje. Serveer de tartaartjes met gemengde sla of rucola.

TIPS

U kunt de tartaar ook serveren met een eidooier.
De ossenhaas kunt u vervangen door biefstuk of runderlende.



GEVULDE TOMATEN



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 45 min

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA:

ACCESSOIRE:

6 grote tomaten
1 eetlepel olijfolie

PANEERMEEL:

100 gram oud brood
3 tot 4 takjes peterselie

GEHAKTVULLING:

50 gram oud witbrood
120 ml melk
1 ui
½ bosje peterselie
2 teentjes knoflook
500 gram half-om-halfgehakt
paprikapoeder
zout en versgemalen peper

- 1 Maak eerst het paneermeel. Verwarm de oven voor op 180 °C. Was en droog de tomaten en snijd het kapje eraf. Hol de tomaten uit, maar bewaar het vruchtvlees voor de vulling. Zet ze omgekeerd op keukenpapier tot ze uitgelekt zijn. Bereid ondertussen de gehaktvulling.
- 2 Vul de tomaten met het gehaktmengsel.
- 3 Zet de gevulde tomaten in een ingevette ovenschaal en bestrooi ze met paneermeel. Leg de kapjes weer op de tomaten en besprenkel ze met olijfolie. Zet de schaal 45 minuten in de oven.

paneermeel

Haal de blaadjes van de peterselietakjes en doe ze met het oude brood in de grote transparante kom met het metalen mes. Meng circa 30 seconden met het FOODPROCESSOR-programma. De peterselietakjes brengen het paneermeel op smaak.

gehaktvulling

- 1 Laat het witbrood in de melk weken. Zet de grote transparante kom met het metalen mes op de machine. Pel de ui en snijd in vieren. Doe de ui in de kom met de gewassen peterselie en de teentjes knoflook. Schakel het FOODPROCESSOR-programma circa 15 seconden in.
- 2 Voeg het gehakt, het goed uitgelekte witbrood en de helft van het vruchtvlees van de tomaten (zonder de zaden) toe. Breng het mengsel ruim op smaak met paprikapoeder, zout en peper. Schakel het FOODPROCESSOR-programma weer ongeveer 20 seconden in.



JACHTSCHOTEL

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 1.05 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:    ACCESSOIRES:   

3 uien	50 gram boter
600 gram rundvlees, bijv. biefstuk	nootmuskaat
1½ eetlepel olijfolie	zout en versgemalen peper
1 eetlepel worcestersaus	3 eetlepels paneermeel
3 takjes peterselie	(zie blz. 170)
1 kg kruimige aardappelen	
100 ml melk	

- 1 Pel de uien en snijd ze in vieren. Zet de grote transparante kom met het metalen mes op de machine en doe hierin de uien en het in grote stukken gesneden vlees. Druk enkele malen op de Pulse-toets totdat het mengsel de gewenste structuur heeft (de structuur van gehakt).
- 2 Doe het mengsel in de rvs-kom en voeg de olijfolie, de worcestersaus, de fijngesneden peterselie, $\frac{3}{4}$ theelepel zout en versgemalen peper toe. Stel het EXPERT-programma in op 15 minuten/snelheid 1A/120 °C. Schep tussentijds een keer om. Doe het mengsel in een ingevette ovenschaal. Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 3 Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 2 à 3 cm. Vul de rvs-kom met 500 ml water en zet de stoommand erin. Doe de aardappelblokjes in de stoommand en stel het programma STOMEN in op 30 minuten. Giet het stoomwater uit de kom en zet de eiwitklopper erin. Doe de aardappelblokjes in de kom met de melk, de boter, de nootmuskaat, $\frac{3}{4}$ theelepel zout en versgemalen peper. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 3 (zonder verwarmen).
- 4 Verdeel de aardappelpuree over het vlees en bestrooi de puree met het paneermeel. Zet de schaal 20 minuten in de oven.

COTTAGE PIE

Voeg aan de rvs-kom met het gehakte vlees 1 eetlepel ketchup, 1 gewassen en in blokjes gesneden wortel, en 2 in blokjes gesneden tomaten toe. Ga vervolgens op dezelfde wijze te werk als voor de Jachtschotel. Voeg tijdens de bereiding van de aardappelpuree 60 gram geraspte cheddar aan de aardappelpuree toe.

TIP

Wilt u een knapperiger korstje op de aardappelpuree, verdeel dan 20 gram boter in hele kleine klontjes verdeeld over de puree voordat de schotel de oven in gaat.





GROENTEN EN GARNITUREN

.....

KNOLSELDERIJPUREE



VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



1 knolselderij van ± 750 gram
75 ml crème fraîche

2 tot 2½ eetlepel olijfolie
zout en versgemalen peper

- 1 Was en schil de knolselderij. Snijd in blokjes van 2 bij 2 cm. Giet 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand in de kom. Doe de knolselderij in de stoommand en stel het programma STOMEN in op 30 minuten.
- 2 Giet aan het einde van het programma het water uit de kom. Doe de gekookte knolselderij in de kom met de crème fraîche, de olijfolie, en zout en peper naar smaak. Mix de ingrediënten door het EXPERT-programma in te stellen op 3 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen).

KNOLSELDERIJPUREE met appel

Schil drie appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in vieren. Verminder de hoeveelheid knolselderij tot 500 gram. Leg de appelstukjes met de knolselderij in de stoommand en ga vervolgens op dezelfde wijze te werk als voor het traditionele recept.

TIP

Voeg voor de garnering notenolie en stukjes hazelnoot toe.



AARDAPPELPUREE



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



1 kg kruimige aardappelen
100 ml melk
50 gram boter

nootmuskaat
 $\frac{3}{4}$ theelepel zout
versgemalen peper

- 1 Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 2 à 3 cm. Was de aardappelblokjes. Giet 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand erin. Leg de aardappelblokjes in de stoommand. Stel het programma STOMEN op 30 minuten in. Controleer aan het eind van het programma of de aardappelen gaar zijn, laat ze anders nog een paar minuten langer stomen.
- 2 Neem de stoommand uit de kom, giet de kom leeg en bevestig de eiwitklopper. Doe de gestoomde aardappelen in de kom, met de melk, de boter, de nootmuskaat, zout en peper naar smaak. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 3 (zonder verwarmen). Voor een extra fijne structuur herhaalt u dit programma nog 30 seconden.

AARDAPPELPUREE met truffel en parmezaanse kaas

Voeg 1 theelepel fijngehakte zwarte truffel en 50 gram geraspte parmezaanse kaas aan de basisbereiding toe. Bij gebrek aan zwarte truffel kunt u 1 theelepel truffelolie toevoegen.

TIP

Het aardappelras is van groot belang: kies bij voorkeur agata's of bintjes. De kooktijd is afhankelijk van het gebruikte aardappelras.



PIPERADE

met zachtgekookte eieren



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 2 rode paprika's (200 gram) | 100 gram gerookte spekblokjes |
| 2 gele paprika's (200 gram) | 600 gram passata (tomatensaus) |
| 2 groene paprika's (200 gram) | 6 eieren |
| 2 teentjes knoflook | enkele takjes peterselie |
| 50 ml olijfolie | zout en versgemalen peper |

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Was de paprika's, snijd ze in vieren en verwijder zaad en zaadlijsten. Snijd de paprika's met het FOODPROCESSOR-programma tot reepjes.
- 2 Installeer de rvs-kom en doe hierin de gepelde teentjes knoflook met de olijfolie. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 2A/120 °C. Voeg aan het einde van het programma de spekreepjes toe en schakel het programma weer 2 minuten in.
- 3 Voeg na afloop van het programma de tomatenblokjes, de reepjes paprika's, en zout en peper naar smaak toe en stel het EXPERT-programma in op 25 minuten/snelheid 1A/110 °C.
- 4 Breng ondertussen water in een pan aan de kook. Kook de eieren in 5 minuten zacht. Doe de eieren over in een kom met ijskoud water om ze te laten schrikken. Pel ze daarna voorzichtig.
- 5 Serveer het tomaten-paprikamengsel met in het midden van elk bord een zachtgekookt ei. Garneer met fijngesneden peterselie.



STOOFSCHOTEL MET WITTE BONEN

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 1.35 uur

RUSTTIJD: 24 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



300 gram gedroogde witte bonen	½ theelepel cayennepeper
1 ui	450 ml water
3 teentjes knoflook	½ kippenbouillontablet
3 rijpe tomaten (300 gram)	peterselie
1 groene paprika (150 gram)	verse tijm
3 eetlepels olijfolie	zout en versgemalen peper
1 laurierblaadje	

- 1 Was de bonen en laat ze in ruim koud water 24 uur weken. Laat ze daarna uitlekken. De bonen moeten twee maal zo groot geworden zijn.
- 2 Pel de ui en de knoflook, snijd ze doormidden en doe ze in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom. Doe 2 eetlepels olijfolie en de uien in de kom en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 2A/120 °C.
- 3 Was de tomaten en snijd ze in vieren. Was de paprika, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd in blokjes.
- 4 Voeg de bonen, tomaten, paprika, laurierblaadje, 1 eetlepel olijfolie, de cayennepeper, 450 ml water, ½ verkruimelde bouillontablet, en zout en peper naar smaak toe. Stel het EXPERT-programma in op 90 minuten/snelheid 1A/100 °C. Verwijder de dop en laat de ingrediënten zo nodig langer koken (de kooktijd hangt af van de soort bonen en de leeftijd ervan). De bonen moeten na het koken zacht zijn, maar niet té zacht.
- 5 Was de peterselie en de tijm. Bestrooi de bonen als ze gaar zijn met fijngesneden peterselie en tijm.



ITALIAANSE GROENTECRUMBLE



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 35 min

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRES:



- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1 rode paprika (150 gram) | HARTIGE CRUMBLELAAG: |
| 1 gele paprika (150 gram) | 2 teentjes knoflook |
| 1 aubergine (300 gram) | 10 takjes basilicum of oregano |
| 2 courgettes (300 gram) | 120 gram boter |
| 60 ml olijfolie | 110 gram bloem |
| zout en versgemalen peper | 50 gram paneermeel (zie blz. 170) |

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Was de paprika's, snijd ze in vieren en verwijder zaad en zaadlijsten. Snijd de aubergine in vieren. Snijd de paprika's, aubergine en courgette met behulp van het FOODPROCESSOR-programma tot plakjes.
- 3 Doe alle groenten in een grote ovenschaal. Voeg olijfolie toe, en zout en peper naar smaak. Meng alles goed.
- 4 Bak de groenten 15 minuten in de oven. Bestrooi ze vervolgens ruim met de crumble en bak ze daarna weer 20 minuten in de oven.

hartige crumblelaag

- 1 Pel de teentjes knoflook en snijd ze doormidden.
- 2 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom met het stalen mesje. Meng de knoflook en de grof gesneden verse kruiden met behulp van het FOODPROCESSOR-programma. Voeg de in stukjes gesneden boter, de bloem en het paneermeel toe en mix de ingrediënten in ongeveer 1 minuut tot een korrelig mengsel.



ROMIGE GROENTESCHOTEL

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 35 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1 zoete aardappel (300 gram) | ROMIG MENGSEL: |
| 2 paarse of oranje wortels (200 gram) | 1 takje dragon of basilicum |
| 1 aardappel (200 gram) | 100 gram ricotta |
| 1 courgette (200 gram) | 210 ml slagroom |
| 100 gram romanesco | 100 ml melk |
| 50 gram paneermeel (zie blz. 170) | 1 ei |
| zout en versgemalen peper | |

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 2 mm. Was en schil alle groenten en snijd ze (behalve de romanesco) met het FOODPROCESSOR-programma tot plakjes. Snijd de romanesco tot roosjes. Vervang de transparante kom door de rvs-kom.
- 3 Vul de kom met 500 ml water en zet de stoommand in de kom. Doe de groenten in de stoommand en stel vervolgens het programma STOMEN.
- 4 Bereid ondertussen het romige mengsel.
- 5 Leg een laag groenten in een ovenschaal, bestrooi met zout en peper, en giet er wat romig mengsel overheen. Ga zo door tot alle ingrediënten op zijn.
- 6 Bestrooi het oppervlak met paneermeel en zet de schaal 15 minuten in de oven. Pas zo nodig de baktijd aan. U kunt de ovenschotel eventueel wat bruinen onder de grill.

romig mengsel

- 1 Hak de blaadjes dragon of basilicum klein. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom.
- 2 Stel het EXPERT-programma in op 45 seconden/snelheid 8 (zonder verwarmen).

TIP

U kunt de romanesco vervangen door bloemkool.



POMPOENPUREE

met parmezaan-hazelnootcrumble



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



1 pompoen (800 gram)
300 gram voorgekookte kastanjes
3 eetlepels crème fraîche
½ bosje peterselie
zout en versgemalen peper

PARMEZAAN-HAZELNOOTCRUMBLE:

50 gram gepelde, geroosterde
hazelnoten
40 gram geraspte Parmezaanse kaas
25 gram gezouten boter
1 snufje nootmuskaat

- 1 Was de pompoen, maar schil deze niet. Verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in stukjes. Vul de rvs-kom met 500 ml water en zet de stoommand in de kom. Doe de stukjes pompoen in de stoommand. Stel het programma STOMEN in op 30 minuten. Voeg na 20 minuten stomen de kastanjes toe.
- 2 Giet aan het einde van het programma het stoomwater weg. Doe de pompoenblokjes en de kastanjes over in de rvs-kom samen met de crème fraîche, en zout en peper naar smaak. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel de wand van de kom schoon en schakel het programma nogmaals 1 minuut in.
- 3 Hak de peterselie fijn. Dien de puree op met de parmezaan-hazelnootcrumble en de peterselie. De crumble wordt rauw gegeten, maar u kunt deze schotel ook naar wens kort grillen.

Parmezaan-hazelnootcrumble

Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Hak de hazelnoten in de mini-kom fijn en voeg vervolgens de parmezaanse kaas, de boter en de nootmuskaat toe. Druk enkele keren op de Pulse-knop tot een grofkorrelig mengsel ontstaat.



FALAFEL

met tahinsaus

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



240 gram uitgelekte kikkererwten uit blik

2 sneden witbrood

3 teentjes knoflook

1 bosje peterselie

½ bosje koriander

2 eetlepels olijfolie

1 eetlepel bakpoeder

1 theelepel komijn

½ theelepel gerookt paprikapoeder

¼ eetlepel baharat (naar keuze)

1 theelepel zout

peper

TAHINSAUS:

1 teentje knoflook

50 gram tahin (sesampasta)

sap van 1 citroen

1 theelepel honing

2 eetlepels olijfolie

2 à 3 eetlepels water

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de kikkererwten, het brood en de teentjes knoflook in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 8 (zonder verwarmen). Was en snijd de peterselie en de koriander fijn.
- 2 Spatel het kikkererwtenmengsel van de wand van de kom en voeg de overige ingrediënten toe. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel nogmaals van de wand van de kom.
- 3 Maak uw handen nat en rol bolletjes van het mengsel ter grootte van een walnoot. Zet de bolletjes 1 uur koel weg.
- 4 Bak de falafel 20 tot 25 minuten in de oven goudbruin en keer ze halverwege de baktijd om.
- 5 Dien de falafel warm op met de tahinsaus.

tahinsaus

Pel de knoflook en snijd doormidden. Doe alle ingrediënten in de kom en stel het EXPERT-programma in op 1½ minuut/snelheid 10 (zonder verwarmen) tot een glad mengsel verkregen wordt. U kunt deze saus ook in de mini-kom bereiden.



DAHL, Indiase linzenschotel

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 45 min

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



250 gram nieuwe aardappelen	300 ml water
1 ui	400 gram gepelde tomaten op sap
1 eetlepel olijfolie	½ bosje verse koriander
250 gram rode linzen	3 tot 4 eetlepels kerriepoeder
200 ml kokosmelk	zout en peper

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Schil en was de aardappelen en snijd ze tot plakjes met het FOODPROCESSOR-programma. Zet nu de rvs-kom op de machine.
- 2 Pel de ui en snijd deze in vieren. Hak de ui fijn in de kom door het EXPERT-programma in te stellen op 15 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel de ui van de wand van de kom, voeg de olijfolie toe en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 3/120 °C.
- 3 Voeg het water, de gepelde tomaten, aardappelen, linzen en kokosmelk toe en de helft van de gewassen koriander. Breng op smaak met de kerrie, zout en peper en stel het EXPERT-programma in op 40 minuten/snelheid 1A/105 °C.
- 4 Serveer de dahl in kommen en bestrooi met de rest van de fijngehakte koriander.

TIPS

Dahl is een traditioneel Indiaas recept. Het is niet alleen bijzonder smakelijk, maar ook uitstekend voor de gezondheid. Rode linzen springen tijdens het koken open en vormen dan een structuur die veel weg heeft van puree.



WITLOF MET HAM

en Mornay-saus



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 55 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRE: 

6 stronkjes witlof (900 gram)	MORNAY-SAUS:
1 klontje boter	50 gram gezouten boter
6 plakken gekookte ham	50 gram bloem
50 gram geraspte parmezaanse kaas	300 ml melk
zout en peper	30 gram geraspte emmentaler of maasdammer
	30 gram geraspte comté of gruyère
	zout en peper

- 1 Zet de rvs-kom op de machine, vul met 500 ml water en zet de stoommand erin. Was de witlof, verwijder het bittere wortelgedeelte en de buitenste bladeren en leg de stronkjes in de stoommand. Bestrooi met wat zout en peper. Schakel het programma STOMEN 40 minuten in. Keer de witlof tijdens het stomen. Vet onder-tussen een ovenschotel in.
- 2 Laat de stronkjes uitlekken. Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 3 Wikkel elke stronk in een plak ham, leg de rollen in de ingevette ovenschaal en giet de Mornay-saus erover. Bestrooi met parmezaanse kaas en zet de schaal 15 minuten in de oven.

Mornay-saus

- 1 Doe de boter, bloem en melk in de rvs-kom. Voeg zout en peper naar smaak toe en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 10/80 °C.
- 2 Druk ongeveer 1 minuut voor het einde van het programma op Stop, voeg de twee geraspte kaassoorten toe en schakel het programma weer in door op Auto te drukken.

WITLOF met gerookte zalm

Verwarm de oven voor op 180 °C. Wikkel elke stronk witlof in 1 plak gerookte zalm en leg de rollen in een ingevette ovenschaal. Meng 200 gram slagroom met 1 eetlepel van het kooknat van de witlof, 1 eetlepel citroensap en een beetje geraspte nootmuskaat. Giet de saus over de witlof. Bestrooi het oppervlak met 60 gram geraspte comté en zet de schaal 15 minuten in de oven.



PROVENÇAALSE TIAN



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 40 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRES:



- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1 ui | 1 courgette (200 gram) |
| 3 teentjes knoflook | 70 gram zwarte olijven |
| 1 rode paprika (150 gram) | 1 theelepel verse tijmblaadjes |
| 3 tomaten (240 gram) | zout en versgemalen peper |
| 1 grote aubergine (500 gram) | olijfolie |

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Pel de ui en snijd in vieren. Pel de teentjes knoflook.
- 2 Was en droog de overige groenten en verwijder zaad en zaadlijsten van de paprika. Zet de grote transparante kom op de machine en zet daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm en snijd alle groenten en de knoflook apart na elkaar in plakjes met behulp van het FOODPROCESSOR-programma.
- 3 Leg de fijngesneden groenten afwisselend in een met olie ingevette ovenschaal en bestrooi ze met de olijven, tijm, zout en peper. Besprenkel het geheel ruim met olijfolie.
- 4 Zet de schaal 40 minuten in de oven. Voeg halverwege de baktijd zo nodig een half glas water toe om te voorkomen dat de groenten uitdrogen. Controleer of de groenten gaar zijn en verleng eventueel de baktijd.

TIP

Als de groenten te snel bruin worden, kunt u de schotel halverwege de baktijd afdekken met aluminiumfolie.



RÖSTI



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:

ACCESSOIRES:

2 teentjes knoflook

50 ml olijfolie

½ bosje peterselie

100 gram boter

1 kg aardappelen

zout en peper

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Pel de teentjes knoflook en doe ze samen met de peterselie in de mini-kom. Hak dit in ongeveer 20 seconden fijn met behulp van het FOODPROCESSOR-programma.
- 2 Schil en was de aardappelen. Zet de midi-kom in de grote transparante kom met daarin de raspschijf van 2 mm. Leg een aardappel horizontaal in de (grote) invoerbuis en rasp deze met behulp van het FOODPROCESSOR-programma. Rasp de andere aardappels op dezelfde manier. Doe de geraspte aardappelen over in een grote kom. Meng goed met de knoflook en peterselie en voeg zout en peper naar smaak toe.
- 3 Verhit een beetje olie en boter in een koekenpan. Schep een grote eetlepel aardappelmengsel in de pan en druk dit plat tot een koekje. Bak de rösti's ongeveer 10 minuten aan beide zijden en keer ze om wanneer ze goudbruin zijn.

COURGETTEKOEKEN met aardappel

Vervang de helft van de aardappelen door 500 gram geraspte courgettes en voeg 2 losgeklopte eieren toe.

TIPS

U kunt een strakkere vorm aan de rösti's geven door ze uit te steken met een uitsteekvorm.

Als u een dikker mengsel wilt, kunt u ook de raspschijf van 4 mm gebruiken.



PROVENÇAALSE GROENTESCHOTEL

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 55 min

VOOR 4 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 1 aubergine (300 gram) | 3 teentjes knoflook |
| 1 courgette (200 gram) | 2 theelepels tomatenpuree |
| 1 paprika (200 gram) | 3 takjes tijm |
| 3 uien | 2 laurierblaadjes |
| 1½ eetlepel olijfolie | zout en versgemalen peper |

- 1 Was de groenten. Verwijder zaad en zaadlijsten van de paprika en snijd de groenten in stukken van 2 tot 3 cm.
- 2 Vul de rvs-kom met 500 ml water. Zet de stoommand in de kom en doe daarin de courgette. Schakel het programma STOMEN 15 minuten in. Zet de gestoomde courgette even opzij. Giet het stoomwater weg en droog de kom.
- 3 Pel de uien en snijd ze in grote stukken.
- 4 Giet de olie in de rvs-kom, voeg de ui en paprika toe en pers de knoflook er met een knoflookpers boven uit. Stel het programma SUDDEREN in op 5 minuten/snelheid 1A/110 °C. Voeg de aubergine toe en schakel het programma weer 35 minuten in.
- 5 Voeg de courgettes, de tomatenpuree, de tijm en de laurierblaadjes toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Stel het programma SUDDEREN weer in op 2 minuten/snelheid 1A/90 °C. Verwijder de dop tijdens het sudderen zodat het water kan verdampen.



GRATIN DAUPHINOIS

met rozemarijn

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 45 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA: 

ACCESSOIRES:



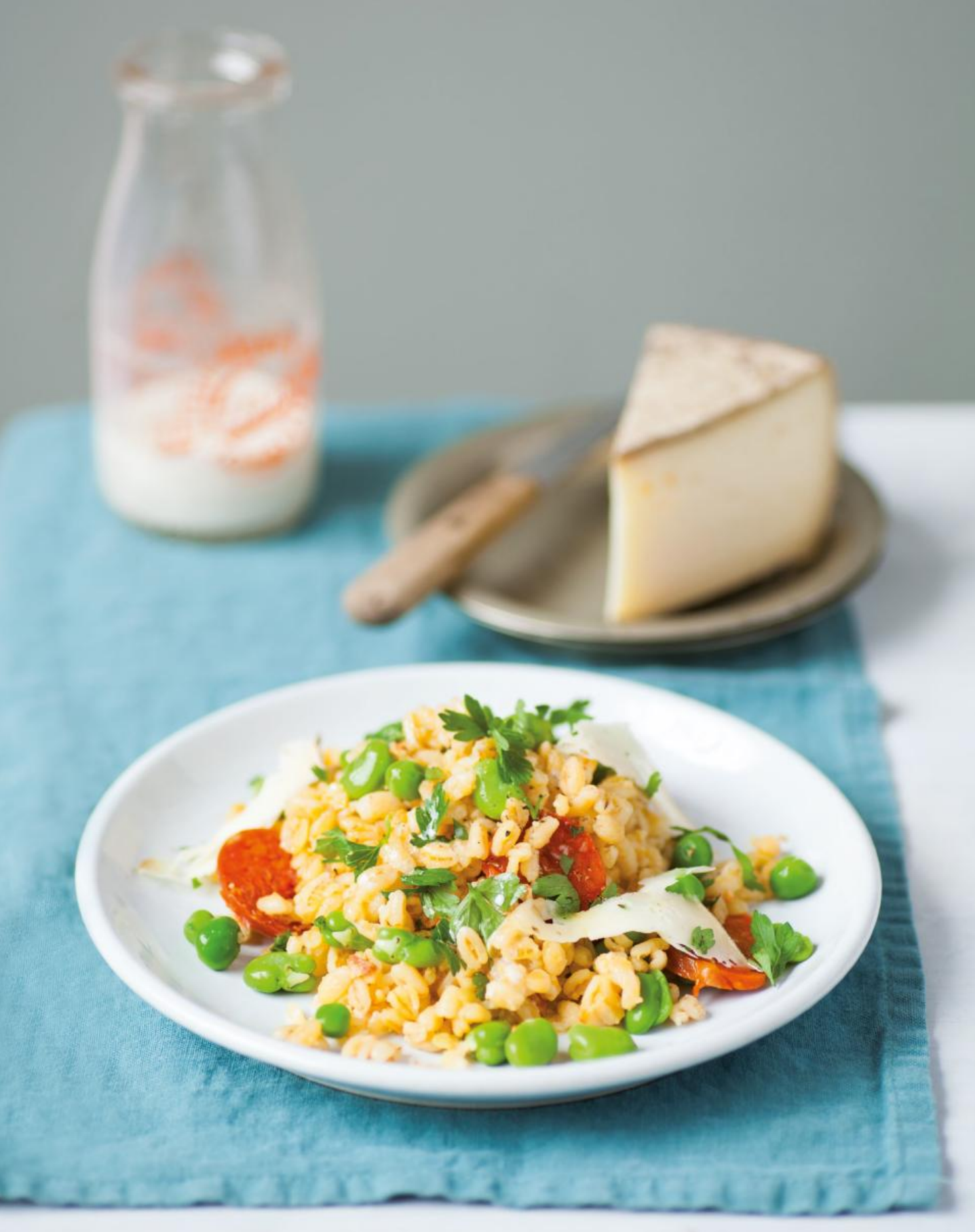
400 ml melk	10 gram boter
3 takjes verse rozemarijn	80 ml slagroom
130 gram emmentaler of gruyère	1 snufje nootmuskaat
1 kg vastkokende aardappelen	50 gram geraspte parmezaanse kaas
1 teentje knoflook	zout en versgemalen peper

- 1 Verwarm de melk met de takjes rozemarijn, zonder de melk aan de kook te brengen. Zet het vuur uit en laat de rozemarijn 10 minuten in de melk trekken terwijl u de rest van de ovenschotel bereidt. Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de raspschijf van 2 mm. Rasp de emmentaler met behulp van het FOODPROCESSOR-programma. Zet de kaas even apart.
- 3 Schil de aardappelen en snijd ze in de midi-kom met de plakjesschijf van 2 mm tot plakjes met het FOODPROCESSOR-programma. Spoel de schijfjes af en dep ze droog.
- 4 Wrijf een ovenschaal in met een teentje gepelde knoflook en vet de schaal daarna in met boter. Leg een laag aardappelen in de schaal en voeg een deel van de geraspte emmentaler, zout, peper en slagroom toe. Ga zo door tot alle ingrediënten op zijn.
- 5 Neem de takjes rozemarijn uit de melk en schenk de melk over de gratin dauphinois. Bestrooi met nootmuskaat en verdeel de geraspte Parmezaanse kaas erover. Bak de schotel 45 à 60 minuten in de oven.

TIPS

Kies een vastkokende aardappel, zoals roseval, accent of nicola.
Laat voor een traditionele ovenschotel de rozemarijn achterwege.





PASTA, RIJST EN GRANEN

.....

KERSTOMATENRISOTTO

met rucola en parmezaanse kaas



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 25 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:

100 gram parmezaanse kaas	100 ml witte wijn
1 teentje knoflook	750 ml water
1 lente-ui	1 groentebouillontablet
1 sjalotje	zout en peper
40 gram boter	150 gram kerstomaten
2 eetlepels olijfolie	enkele blaadjes rucola
320 gram risottorijst, bijv. arborio of carnaroli	enkele blaadjes basilicum

- 1 Doe de in stukken gesneden parmezaanse kaas in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Zet de kaas even apart.
- 2 Pel de knoflook, de lente-ui en het sjalotje en snijd ze in vieren. Doe ze in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 10 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel van de wand van de kom, voeg de in stukken gesneden boter en de olijfolie toe en stel het EXPERT-programma weer in op 3 minuten/snelheid 2A/100 °C.
- 3 Voeg de rijst toe en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 4/100 °C. Voeg na 1 minuut de witte wijn via de opening in de deksel toe. Voeg dan het water, het bouillontablet, zout en peper toe en stel het programma in op 20 minuten/snelheid 2A/100 °C. Indien nodig enkele minuten langer koken.
- 4 Voeg aan het einde van het programma via de opening in de deksel de geraspte parmezaanse kaas toe en schakel het programma weer 2 minuten in om te mengen.
- 5 Voeg 30 seconden voor het einde de doormidden gesneden kerstomaten toe.
- 6 Schep de risotto in diepe borden en, garneer met wat blaadjes rucola en basilicum en dien de risotto meteen op.

RISOTTO met pompoen en bacon

Fruit in een pan 600 gram geschilde en in blokjes gesneden pompoen 10 minuten met een klontje boter. Voeg 120 gram gerookte baconplakjes toe en laat deze 5 minuten meebakken. Breng op smaak en voeg vervolgens het pompoen- en baconmengsel 30 seconden voor het einde van de bereiding aan de risotto toe in plaats van de kerstomaatjes.



PAELLA



VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:

- | | |
|------------------------------|---|
| 2 sjalotjes | 600 ml visbouillon |
| 3 teentjes knoflook | 1 handje gewassen spinazie zonder steeltjes |
| 350 gram langkorrelige rijst | 200 gram diepvriesdoperwten |
| 2 eetlepels olijfolie | 1 chorizo van 150 gram, in plakjes |
| 2 draadjes saffraan | 120 gram verse, gaar gestoomde mosselen |
| 1 theelepel paprikapoeder | 12 gekookte, gepelde gamba's |
| 1 eetlepel tomatenpuree | |

- 1 Pel de sjalotjes en snijd ze doormidden. Pel de teentjes knoflook.
- 2 Doe de sjalotjes en de knoflook in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel van de wand van de kom en schakel het programma nogmaals 20 seconden in. Voeg aan het einde van het programma de rijst en de olijfolie toe en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 1A/120 °C.
- 3 Voeg vervolgens de saffraan, het paprikapoeder, de tomatenpuree en de visbouillon toe en stel het EXPERT-programma in op 15 minuten/snelheid 2A/90 °C. Voeg halverwege dit programma via de opening in de deksel de fijngesneden spinazie en de erwten toe. Pas indien nodig de kooktijd aan.
- 4 Druk 2 minuten voor het einde van het programma op Stop en voeg de plakjes chorizo toe. Schakel het programma weer in. Leg aan het einde van het programma de mosselen en de garnalen op de paella en laat de paella nog 4 minuten in de machine nawellen zodat de mosselen en gamba's mee verwarmd worden.

TIP

Voor een paella kiest u altijd een langkorrelige rijst.



PILAV

met cantharellen



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 courgette (200 gram) | 1 zoete ui |
| 300 gram verse cantharellen
of diepvriescantharellen | 2 eetlepels olijf- of zonnebloemolie |
| 250 gram basmatirijst | 500 ml water |
| 1 teentje knoflook | 1 kippenbouillontablet |
| 1 sjalotje | ½ bosje peterselie |
| | zout en versgemalen peper |

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Schil de courgette en snijd deze met het FOODPROCESSOR-programma tot plakjes. Was de cantharellen voorzichtig en snijd ze in tweeën als ze te groot zijn. Was de rijst met koud water. Pel de knoflook, het sjalotje en de ui, en snijd ze in vieren.
- 2 Doe de knoflook, sjalot en ui in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 15 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel van de wand van de kom.
- 3 Voeg de olie toe en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 2A/120 °C. Voeg de rijst toe en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 2A/110 °C.
- 4 Voeg het water, het kippenbouillontablet, de courgette, zout en peper toe en stel het EXPERT-programma in op 15 minuten/snelheid 2A/110 °C. Voeg 5 minuten voor het einde van het programma de cantharellen toe. Controleer of de rijst gaar is en pas de kooktijd zo nodig aan, want de kooktijd van de rijst is afhankelijk het merk.
- 5 Was de peterselie. Dien de rijst heet op, bestrooid met de fijngesneden peterselie.



SPAGHETTI

carbonara



VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



400 gram spaghetti
zout naar smaak
6 eidooiers
versgemalen peper

CARBONARASAU:
200 gram in dunne plakjes
gesneden spek
50 ml witte wijn
200 ml crème fraîche
150 gram parmezaanse kaas

- 1 Begin met de bereiding van de carbonarasaus en zet de saus even apart als hij klaar is.
- 2 Breng 1,5 liter water in een pan aan de kook, voeg het zout toe en kook de spaghetti volgens de instructie op de verpakking. Giet de pasta af.
- 3 Schenk de saus over de spaghetti en meng deze erdoorheen.
- 4 Schep de spaghetti op borden en leg er per persoon een eidooier op. Bestrooi met peper.

carbonarasaus

- 1 Snijd de plakjes spek in stukken van 4 cm.
- 2 Doe de stukjes spek in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 1A/120 °C.
- 3 Voeg de witte wijn toe en stel het EXPERT-programma weer in op 5 minuten/snelheid 1A/90 °C.
- 4 Voeg ten slotte de crème fraîche en de parmezaanse kaas toe en stel het EXPERT-programma weer in op 2 minuten/snelheid 3/90 °C.

SPAGHETTI ARRABIATA

Snijd 1 teentje knoflook fijn, halveer 1 kleine chilipeper, verwijder het zaad en snijd de peper in stukjes. Ontvel * 500 gram tomaten en snijd ze in blokjes. Giet 2 eetlepels water in de rvs-kom en voeg de knoflook en chilipeper toe. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/100 °C tot het water is verdampt. Voeg de tomaten toe samen met 2 eetlepels olijfolie en breng op smaak met zout. Stel het EXPERT-programma weer in op 30 minuten/snelheid 3/110 °C. Selecteer daarna het SMOOTHIE-programma om de saus fijn te malen. Als de saus nog te dun is, zet u het EXPERT-programma nog een paar minuten aan op snelheid 1A/110 °C. Snijd wat peterselie fijn en voeg dit toe bij de saus voordat u deze door de spaghetti mengt.



LASAGNE BOLOGNESE

VOORBEREIDING: 35 min

BEREIDINGSTIJD: 1 uur

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA'S:    ACCESSOIRES: 

1 eetlepel olijfolie	200 gram wortels
600 ml bechamelsaus (zie blz. 230)	2 teentjes knoflook
12 voorgekookte lasagnevellen	1 stengel bleekselderij
125 gram parmezaanse kaas	70 ml olijfolie
70 geraspte gruyère of emmentaler	800 gram tomatensaus
	100 ml rode wijn
BOLOGNESESAUS:	2 laurierblaadjes
600 gram in stukjes gesneden rundvlees (bijv. biefstuk)	1 theelepel gedroogde tijm
3 uien	1 theelepel gedroogde basilicum
	zout en peper

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Begin met de bereiding de van de bolognese-saus en maak daarna de bechamelsaus.
- 2 Vet een ovenschaal met olijfolie in en verdeel een dun laagje bechamelsaus over de bodem. Leg er lasagnebladeren op en bedek deze met bolognesesaus. Herhaal dit tot er geen ingrediënten meer over zijn. Eindig met een laag bechamelsaus.
- 3 Bestrooi de lasagne met de twee geraspte kaassoorten en zet de schaal 25 minuten in de oven.

bolognesesaus

- 1 Zet de grote transparante kom met het metalen mes op de machine. Doe het rundvlees in de kom en schakel het FOODPROCESSOR-programma in. Mix het vlees tot de gewenste structuur, maar zorg ervoor dat het niet tot moes gemalen wordt.
- 2 Pel de uien, en was en schil de wortels. Pel de teentjes knoflook en snijd ze doormidden. Zet de rvs-kom op de machine. Vul deze met de doormidden gesneden uien, de wortels, de teentjes knoflook en de gehalveerde stengel bleekselderij. Stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel zo nodig tussentijds van de wand van de kom. Voeg het vlees en de olijfolie toe en stel het EXPERT-programma weer in op 5 minuten/snelheid 2A/120 °C.
- 3 Voeg de overige ingrediënten toe en selecteer het programma SUDDEREN. Laat de saus zo nodig langer koken.

TIP

Wilt u het gerecht sneller bereiden, dan kunt u in plaats van biefstuk rundergehakt kopen.



TARWERISOTTO

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 25 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



1 sjalotje	100 gram voorgekookte tuinbonen
1 eetlepel olijfolie	100 à 150 ml crème fraîche
400 gram snelkooktarwe	45 gram geraspte parmezaanse kaas
100 gram in plakjes gesneden chorizo	wat basilicum of rucola om
300 ml witte wijn	te garneren
350 ml water	
1 kippenbouillontablet	
100 gram voorgekookte doperwten	

- 1 Doe het gepelde en doormidden gesneden sjalotje in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 15 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen).
- 2 Spatel de stukjes sjalot naar het midden van de kom, voeg de olijfolie toe en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 2A/110 °C. Voeg aan het einde van het programma de tarwe en de plakjes chorizo toe.
- 3 Stel het EXPERT-programma, in op 20 minuten/snelheid 1A/100°C. Voeg na één minuut via de opening in de deksel de witte wijn toe, het water, het kippenbouillontablet, de doperwten en de tuinbonen. Sluit de dop.
- 4 Kijk aan het eind van het programma of de risotto gaar genoeg is, en laat indien nodig nog enkele minuten langer koken. Voeg de crème fraîche toe, meng dit erdoorheen en bestrooi de risotto met parmezaanse kaas.
- 5 Garneer de risotto met wat basilicum of rucola.



POLENTA MET RODE PESTO en gedroogde tomaat



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 10 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:

250 gram polenta

150 ml crème fraîche

70 gram geraspte parmezaanse kaas
+ 30 gram voor de garnering

4 tot 6 eetlepels rode pesto
(zie blz. 236)

4 tot 6 gedroogde tomaten op olie
zout

- 1 Vul de rvs-kom met 850 ml warm water, strooi de polenta erin en voeg zout naar smaak toe. Stel het EXPERT-programma in op snelheid 3/100 °C en stel de kooktijd in volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 Voeg aan het einde van het programma de crème fraîche en de parmezaanse kaas toe. Stel het EXPERT-programma in op 25 seconden/snelheid 4 (zonder verwarmen).
- 3 Dien de polenta meteen op zodat deze smeuïg blijft en leg op elke portie een eetlepel rode pesto en een gedroogde tomaat. Bestrooi de polenta met versgeraspte parmezaanse kaas.

POLENTAFRIETJES

Strijk eventueel overgebleven polenta uit op een met bakpapier bedekte bakplaat en laat het minstens 30 minuten in de koelkast afkoelen zodat de polenta hard wordt. Snijd de polenta vervolgens tot frietjes en bak ze 20 minuten in de oven op 180 °C.



QUINOASALADE

met pesto-citroenvinaigrette



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



1 rode ui
700 ml warm water
1 groentebouillontablet
300 gram quinoa
150 gram kerstomaten
½ komkommer
1 avocado
200 gram uitgelekte kikkererwten
enkele blaadjes basilicum

PESTO-CITROENVINAIGRETTE:

2 citroenen
1 ½ eetlepel olijfolie
zout en versgemalen peper
1 eetlepel pesto (zie blz. 236)
½ bosje bieslook
½ bosje basilicum

- 1 Pel de rode ui en snijd deze in vieren. Doe de ui in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 15 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Zet de ui even apart.
- 2 Vul de kom met het warme water, het bouillontablet en de quinoa. Stel het EXPERT-programma in op 20 minuten/snelheid 2A/105 °C.
- 3 Maak de pesto-citroenvinaigrette.
- 4 Was de kerstomaten en de halve komkommer. Snijd de kerstomaten doormidden en de geschilde halve komkommer in blokjes. Schil en snijd de avocado in blokjes.
- 5 Schep de gare quinoa uit de rvs-kom en spoel deze met koud water om te laten afkoelen. Meng de quinoa met de kikkererwten, tomaten, avocado, rode ui en komkommer en giet de pesto-citroenvinaigrette eroverheen. Meng alle ingrediënten en bestrooi het gerecht met enkele blaadjes basilicum. Dien de salade koud op.

pesto-citroenvinaigrette

- 1 Pers de citroenen en meng het citroensap met de olijfolie. Voeg zout, peper en 1 eetlepel pesto toe.
- 2 Was de bieslook en de basilicum, snijd ze fijn en meng ze met de vinaigrette.



AUBERGINES

en gevulde paprika's met bulgur



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 55 min

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



200 gram bulgur

1 kippenbouillontablet

3 paprika's (450 gram)

2 aubergines (600 gram)

50 ml olijfolie

2 uien

1 teentje knoflook

1 ei

200 gram gekookte ham

200 gram rauwe ham

1 snufje gemalen komijn

4 eetlepels fijngesneden verse kruiden
(bijv. oregano, peterselie, basilicum)

60 gram geraspte parmezaanse kaas
versgemalen peper

- 1 Kook de bulgur in een pan met water en het kippenbouillontablet volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Was de paprika's en de aubergines. Snijd de aubergines doormidden en verwijder het vruchtvlees met een lepel. Snijd de bovenzijde van de paprika's en verwijder zaad en zaadlijsten. Vul de rvs-kom met 500 ml water en zet de stoommand in de kom. Leg de uitgeholde aubergines in de stoommand en stel het programma STOMEN in op 10 minuten.
- 3 Pel de uien en de knoflook, snijd ze in vieren, doe ze in de schoongemaakte rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 15 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom, voeg 2 eetlepels olie toe en stel het programma in op 5 minuten/snelheid 3/120 °C.
- 4 Voeg het vruchtvlees van de aubergine toe, samen met het ei, de grof gesneden ham, peper, komijn en de fijngesneden kruiden. Stel het EXPERT-programma in op 7 minuten/snelheid 6/80 °C. Meng de bereiding met de bulgur en vul vervolgens de aubergines en paprika's met dit mengsel.
- 5 Zet de gevulde groenten in een ovenschaal, bestrooi met geraspte parmezaanse kaas, besprenkel met de rest van de olijfolie en zet circa 35 minuten in de oven.



MAÏSPANNENKOEKJES

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 10 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA: 

3 eieren
100 gram bloem
1 eetlepel melk

1 blikje maïs van 250 gram
1 klontje boter
zout en peper

- 1 Doe de eieren, bloem en melk in de rvs-kom en voeg zout en peper naar smaak toe. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom. Voeg de uitgelekte maïs toe en stel het EXPERT-programma weer in op 1 minuut/snelheid 13.
- 2 Verhit een klontje boter in een koekenpan en giet een halve pollepel beslag in de pan. Bak elke zijde 2 minuten: neem de koek uit de pan wanneer er belletjes verschijnen in het oppervlak en de koek goudbruin is. Ga zo door tot er geen beslag meer over is.

TIPS

Dien de maïskoeken op met vlees of sla en guacamole (zie blz. 28) voor een snel gerecht.
Tijdens het bakken kunt u wat geraspte kaas op de maïspannenkoekjes laten smelten.





SLA- EN SAUZEN

.....

HOLLANDAISESAUS

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 7 min

VOOR 1 PORTIE

PROGRAMMA: 

50 ml water
2 eetlepels citroensap
3 eidooiers

210 gram zachte, in stukjes gesneden boter
zout en peper

- 1 Vul de rvs-kom met het water, het citroensap en de eidooiers. Stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 7/70 °C (zonder dop).
- 2 Stel het EXPERT-programma nogmaals in, nu op 5 minuten/snelheid 7/70 °C. Voeg de in kleine stukjes gesneden boter geleidelijk via de opening in de deksel toe. Breng de saus op smaak met zout en peper en dien onmiddellijk op.

MOUSSELINESAUS

Klop 2 eiwitten stijf met een snufje zout. Gebruik daarvoor het programma STIJF-GEKLOPT EIWIT, zonder dop. Schep het eiwit voorzichtig door de afgekoelde hollandaisesaus.

HOLLANDAISESAUS met citrussmaak

Vervang het citroensap door het sap van een kleine sinaasappel of een grote mandarijn.

HOLLANDAISESAUS met specerijen

Voeg een snufje komijn of ras-el-hanout aan het einde van de bereiding toe.

TIPS

Als de saus te dun is, kunt u deze 1 of 2 minuten langer laten koken. De kooktijd is afhankelijk van de temperatuur van de ingrediënten. Voeg, als de saus te dik is, een scheutje water toe en mix opnieuw 1 minuut op snelheid 7 (zonder verwarmen).



BECHAMELSAUS

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 9 min

VOOR 1 PORTIE

PROGRAMMA:



500 ml melk op kamertemperatuur
50 gram boter op kamertemperatuur
50 gram bloem

15 gram aardappelzetmeel
zout en peper
nootmuskaat

Doe alle ingrediënten in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 9 minuten/snelheid 4/95 °C.

Lichte BECHAMELSAUS

Gebruik 40 ml zonnebloemolie in plaats van boter en vervang de bloem door 30 gram Maïzena® en 30 gram maïsmeel.

PAPRIKASAU

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 35 min

RUSTTIJD: 2 uur

VOOR 1 PORTIE

PROGRAMMA:



2 grote rode paprika's (400 gram)
1 ui
50 ml olijfolie

2 kleine teentjes knoflook
3 à 4 takjes basilicum
2 snufjes gemalen komijn

- 1 Verwarm de oven voor op 190 °C.
- 2 Snijd de paprika's doormidden en verwijder zaad en zaadlijsten. Pel de ui en snijd deze doormidden. Leg de paprika's en de ui met de aangesneden kant op een met bakpapier bedekte bakplaat en bak ze 35 tot 45 minuten in de oven.
- 3 Neem, wanneer de huid van de paprika's zwart wordt en opzwelt, de paprika's uit de oven en stop ze 2 minuten in een plastic zak. Verwijder daarna de geblakerde huid met een mesje.
- 4 Doe de paprika's, de ui, de olijfolie, de teentjes knoflook, de basilicum en de komijn in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 18 (zonder verwarmen).
- 5 Zet de saus 2 uur koel weg alvorens op te dienen met toast of witte vis.



BOTERSAUS

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 8 min

VOOR 1 PORTIE

PROGRAMMA: 

3 sjalotjes (60 gram)	30 ml water
100 ml droge witte wijn	250 gram koude boter
1 eetlepel witte azijn	zout en peper

- 1 Pel de sjalotjes en snijd ze doormidden. Hak de sjalotjes door het EXPERT-programma in te stellen op 20 seconden/snelheid 13. Spatel de sjalotjes van de wand van de kom naar het midden en voeg de witte wijn, de azijn en het water toe. Voeg zout en peper naar smaak toe. Verwijder de dop en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 5/100 °C.
- 2 Stel het programma opnieuw in op 3 minuten/snelheid 5/60 °C en voeg geleidelijk de in kleine stukjes gesneden koude boter toe. Voeg, als de saus niet glad genoeg is, een scheutje water toe en mix 30 seconden op snelheid 18.

Rode BOTERSAUS

Vervang de witte wijn door rode wijn zoals Côtes-du-Rhône.

TIP

Voeg voor een pittiger versie een theelepel kerrie toe aan de botersaus en enkele blaadjes fijngesneden dragon. Deze saus gaat uitstekend samen met visgerechten.

KERRIESAUS

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 5 min

VOOR 1 PORTIE

PROGRAMMA: 

30 gram boter	150 ml water
40 gram bloem	½ kippenbouillontablet
2 theelepels kerriepoeder	1 ½ eetlepel crème fraîche
150 ml koude melk	zout en peper

Doe alle ingrediënten in de kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/80 °C.



MAYONAISE

VOORBEREIDING: 5 min

VOOR 1 PORTIE

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



1 eidooier
1 theelepel Franse mosterd
200 ml zonnebloemolie

$\frac{3}{4}$ eetlepel witte-wijnazijn
 $\frac{1}{2}$ theelepel zout
gemalen witte peper

Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Doe de eidooier, de mosterd, 1 eetlepel olie, wijnazijn, zout en peper in de mini-kom en stel het FOODPROCESSOR-programma in op circa 20 seconden. Voeg daarna, terwijl het FOODPROCESSOR-programma weer ingeschakeld is, de rest van de olie in een heel dun straalje toe via de invoerbuis.

TARTAARSAUS

Vul de mini-kom met 1 gepelde en in vieren gesneden rode ui, 2 eetlepels kappertjes, $\frac{1}{2}$ eetlepel gedroogde peterselie, $\frac{1}{2}$ eetlepel bieslook en 5 augurken. Mix circa 30 seconden met het FOODPROCESSOR-programma, voeg vervolgens de mayonaise toe en mix nog eens 10 seconden extra. Zet de saus in de koelkast.

KNOFLOOKSAUS

Pel 3 teentjes knoflook en snijd ze doormidden. Doe de knoflookteentjes in de mini-kom en mix circa 30 seconden met het FOODPROCESSOR-programma. Voeg 1 eetlepel citroensap, olijfolie en de mayonaise toe en mix nog eens 10 seconden extra. Zet de saus in de koelkast.

COCKTAILSAUS

Vul de mini-kom met 130 ml ketchup, 1 eetlepel crème fraîche, 1 eetlepel citroensap, 1 eetlepel cognac of calvados, 2 druppels tabasco® en de mayonaise. Mix 10 seconden met het FOODPROCESSOR-programma. Zet de saus in de koelkast.

TIP

Vervang de mosterd door wasabi.



BEARNAISESAUS

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 7 min

VOOR 1 PORTIE

PROGRAMMA: 

2½ sjalotjes (60 gram)
2 takjes dragon
30 ml wijnazijn

3 eidooiers op kamertemperatuur
100 gram koude boter
zout en versgemalen peper

- 1 Pel de sjalotjes en snijd ze doormidden. Was en droog de dragon. Doe de fijngesneden dragon, de sjalotjes, de azijn, zout en peper in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 13. Spatel het mengsel van de wand van de kom.
- 2 Verwijder de dop en stel het EXPERT-programma in op 4 minuten/snelheid 4/100 °C.
- 3 Stel het EXPERT-programma opnieuw in op 1 minuut/snelheid 6/80 °C. Voeg in deze minuut de eidooiers toe.
- 4 Stel het EXPERT-programma nogmaals in op 2 minuten/snelheid 4/45 °C en voeg de in stukjes gesneden koude boter geleidelijk via de invoerbuis toe.

PESTO

VOORBEREIDING: 10 min

VOOR 1 PORTIE

PROGRAMMA: 

ACCESSOIRE: 

2 teentjes knoflook
blaadjes van 1 bosje basilicum
50 gram geraspte parmezaanse kaas

30 gram pijnboompitten
100 ml olijfolie

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Pel de teentjes knoflook.
- 2 Doe alle ingrediënten (behalve de olie) in de mini-kom en mix in ongeveer 1 minuut met het FOODPROCESSOR-programma tot een smeuvige saus. Voeg, terwijl het mes draait, de olie via de invoerbuis toe.

RODE PESTO

Voeg 200 gram in stukjes gesneden gedroogde tomaat, naaldjes van 2 takjes rozemarijn en 1 gepelde en doormidden gesneden sjalot toe.

RUCOLAPESTO met cashewnoten

Voeg 150 gram rucola, 15 ml citroensap en 60 gram cashewnoten toe.





NAGERECHTEN

.....

CUPCAKES MET BOSBESSEN

VOORBEREIDING: 35 min

BEREIDINGSTIJD: 25 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR CIRCA 10 CUPCAKES

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



MUFFINS MET BOSBESSEN:

150 gram suiker
2 eieren
2 theelepels bakpoeder
280 gram bloem
1 snufje fijn zout
80 gram gesmolten boter
120 ml melk
200 gram verse bosbessen of goed uitgelekte diepvriesbosbessen

BOTERCRÈME:

200 gram Philadelphia®
75 gram boter op kamertemperatuur
1 eetlepel citroensap
schil van 1 biologische citroen
75 gram poedersuiker
(zie blz. 292)

- 1 Verwarm de oven voor op 210 °C. Doe alle ingrediënten (behalve de bosbessen) in de rvs-kom en schakel het DEEG/TAART-programma in.
- 2 Voeg de bosbessen toe (bewaar enkele bessen voor de garnering) en meng ze met een spatel voorzichtig door het deeg. Giet het muffindeeg in cupcakevormen en bak ze 25 minuten in de oven. Laat de muffins na het bakken goed afkoelen. Maak ondertussen de botercrème en laat ook deze 1 uur in de koelkast afkoelen.
- 3 Spuit royale toeven botercrème op de muffins. Garneer met verse bosbessen of eetbare confetti.

botercrème

- 1 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Doe alle ingrediënten in de mini-kom en mix circa 1 minuut met het FOODPROCESSOR-programma.
- 2 Doe de botercrème in een spuitzak* met een gekartelde spuitmond en koel deze voor gebruik minimaal 1 uur in de koelkast.



BANANA BREAD

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 1 uur

VOOR 8/10 PERSONEN

PROGRAMMA: 

2 rijpe bananen
100 gram zachte boter*
175 gram suiker
2 eieren

225 gram zelfrijzend bakmeel
1 theelepel bakpoeder
2 eetlepels melk

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Prak de bananen met een vork fijn
- 2 Doe alle ingrediënten in de rvs-kom. Schakel het programma DEEG/TAART in. Spatel het deeg tussentijds zo nodig van de wand van de kom.
- 3 Vet een kleine cakevorm in met boter en bestuif deze met een beetje bloem. Giet het deeg in de vorm.
- 4 Bak het banana bread 1 uur in de oven.
- 5 Laat de cake uit de vorm op een taartrooster afkoelen. Serveer het banana bread als het afgekoeld is met een bolletjes vanille- of karamelijs.

PERENCAKE

Vervang de bananen door reepjes rijpe peer.



VRUCHTENCARPACCIO

met kiwi-muntsaus



VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 5 min

RUSTTIJD: 30 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



2 perziken

3 kiwi's

½ ananas

½ meloen

2 kleine sinaasappelen

1 granaatappel

KIWI-MUNTSAUS:

100 ml water

1 eetlepel muntsiroop

50 ml honing

5 verse muntblaadjes

2 kiwi's

- 1 Bereid de kiwi-muntsaus en zet deze daarna even apart.
- 2 Was de perziken, snijd ze doormidden en verwijder de pit. Schil de kiwi's, de ananas en de meloen en schil de sinaasappelen tot op het vruchtvlees.
- 3 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Snijd al het fruit één voor één tot plakjes met het FOOD-PROCESSOR-programma.
- 4 Snijd de granaatappel doormidden en schraap de pitjes eruit. Verwijder zorgvuldig de witte velletjes, want die zijn bitter.
- 5 Leg op elk bord dunne plakjes fruit. Bestrooi dit met de granaatappelpitjes en giet er daarna een beetje saus overheen.
- 6 Zet de carpaccio 30 minuten tot 1 uur in de koelkast alvorens te serveren.

kiwi-muntsaus

- 1 Giet het water, de siroop en de honing in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 2A/130 °C.
- 2 Voeg aan het einde van het programma via de opening in de deksel de muntblaadjes en het vruchtvlees van 2 kiwi's aan het mengsel toe. Zet de dop weer op de deksel en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 18.



HOLLANDSE APPELTAART

met slagroom



VOORBEREIDING: 15 min

BAKTIJD: 60 min

RUSTTIJD: 30 min

VOOR 8/10 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



DEEG:

300 gram bloem
1 ei
180 gram zachte boter*
100 gram basterdsuiker
½ theelepels zout

VULLING:

1 kg zure appels, bijv. jonagold of renet
2 zakjes vanillesuiker
2 theelepels kaneel
100 gram rozijnen
2 eetlepels paneermeel (zie blz. 170)

- 1 Doe de bloem, ½ losgeklopt ei, boter, basterdsuiker en zout in de rvs-kom en selecteer het programma DEEG/TAART. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het ten minste 30 minuten in de koelkast.
- 2 Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm in de midi-kom. Schil de appels en snijd ze met behulp van het FOODPROCESSOR-programma in plakjes. Meng de appels in een kom met de vanillesuiker en de kaneel. Wel de rozijnen in een bakje water en verwarm de oven voor op 180 °C.
- 3 Rol ¾ van het deeg met een deegroller uit* op een met bloem bestrooid werkblad tot ½ cm dikte. Vet een springvorm van 24 cm in en bekleed deze met het deeg. Verdeel het paneermeel over de deegbodem.
- 4 Laat de rozijnen uitlekken en schep ze door het appelmengsel. Doe het mengsel op het deeg.
- 5 Rol het overgebleven deeg uit en snijd dit in repen van 1,5 cm breed. Leg in ruitpatroon op de taart. Klop het resterende ei los en bestrijk het deegraster met een kwastje.
- 6 Bak de taart in 60 minuten goudbruin in de oven. Dek de taart met aluminiumfolie af als hij voor het einde van de baktijd te donker wordt. Laat de taart op een rooster afkoelen en serveer bijv. met slagroom (het recept is te vinden in de Cook Expert Magimix app en in de gebruiksaanwijzing).

TIPS

Wel de rozijnen in rum voor extra smaak.

Voeg wat geraspte citroenschil aan het appelmengsel toe voor een frisse smaak.



FRUITCRUMBLE

met appel en rood fruit

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



½ cm verse gemberwortel
500 gram appels, bijv. Pink Lady®
200 gram frambozen
150 gram bramen

ZOETE CRUMBLE:
40 gram geschaafde amandelen
100 gram bloem
50 gram rietsuiker
100 gram boter

- 1 Begin met de bereiding van het kruimeldeeg. Terwijl de kruimels in de oven staan, giet u 500 ml water in de rvs-kom. Snijd de gember in dunne plakjes en voeg deze aan het water toe. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd ze vervolgens in blokjes van ± 2 cm. Spoel de rode vruchten voorzichtig met koud water af.
- 2 Zet de stoommand in de rvs-kom en vul deze met de vruchten. Verdeel de helft van het fruit over de bodem, zet dan het rvs-verdeelrooster in de stoommand en leg daarop de rest van het fruit. Selecteer vervolgens het programma STOMEN.
- 3 Verdeel het fruit over schaaltes of kleine borden en bestrooi het met de crumble. Dien de crumble lauw of koud op.

zoete crumble

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Doe alle ingrediënten in de kom, de boter als laatste. Stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen) en schep het mengsel tussentijds een keer om.
- 3 Schep het kruimelmengsel op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de kruimels in 10 à 15 minuten goudbruin in de oven.

TRADITIONELE APPELCRUMBLE

Verhoog de hoeveelheid appels tot 600 gram en laat de overige vruchten en gember achterwege. Doe de appelstukken in de rvs-kom met 30 gram bruine suiker, 2 eetlepels honing en 100 ml water. Stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 2A/100 °C. Verdeel de gare appelstukken over schaaltes en bestrooi ze met de zoete crumble.



ÎLES FLOTTANTES met amandelkrullen



VOORBEREIDING: 25 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:

ACCESSOIRES:

6 eiwitten	1 vanillestokje
175 gram suiker	AMANDELKRULLEN:
100 ml karamelsaus	30 gram boter
VANILLEROOM:	60 gram gezeefde bloem
500 ml melk op kamertemperatuur	2 eiwitten
80 gram suiker	70 gram suiker
6 eidooiers	100 gram geschaafde amandelen

- 1 Begin met de bereiding van de amandelkrullen. Zet deze daarna even apart.
- 2 Bevestig de eiwitklopper in de schone en droge rvs-kom. Klop de eiwitten stijf met het STIJFGEKLOPT EIWIT-programma zonder de dop op de deksel te doen. Voeg de suiker geleidelijk, lepel voor lepel, via de opening in de deksel toe wanneer het eiwit stijf begint te worden en puntjes begint te vormen. Doe het stijfgeklopte eiwit over in een schaal.
- 3 Spoel de rvs-kom schoon en vul deze met 500 ml water. Zet de stoommand in de kom.
- 4 Maak met 2 eetlepels bolletjes van het stijfgeklopte eiwit en leg ze in de stoommand. Maak nu de vanilleroom. De eiwitbolletjes worden in de stoommand boven de vanilleroom gehangen; ze garen in de stoom van de vanilleroombereiding en zijn tegelijkertijd gaar.
- 5 Schenk de vanilleroom in glazen en bedek elk glas met een bolletje eiwit. Giet er wat karamelsaus over en dien de îles flottantes op met amandelkrullen.

vanilleroom

Doe de melk, suiker, de 6 eidooiers en het opengesneden vanillestokje in de kom en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 4/80 °C.

amandelkrullen

- 1 Verwarm de oven voor op 190 °C. Doe de boter in de rvs-kom. Smelt de boter door het EXPERT-programma in te stellen op 1 minuut/snelheid 2A/40 °C. Voeg de overige ingrediënten toe (behalve de amandelen) en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 4 (zonder verwarmen). Spatel het beslag zo nodig van de wand van de kom. Strijk het beslag met de rug van een lepel in dunne banen uit op een met bakpapier bedekte bakplaat en bestrooi de koekjes met de amandelschilfers.
- 2 Zet de bakplaat 8 minuten in de oven. Neem de plaat uit de oven en leg de gebakken reepjes op een deegroller zodat ze gebogen uitharden.



BROWNIE

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA:



400 gram chocolade

1 theelepel bakpoeder

250 gram boter

½ theelepel zout

300 gram suiker

6 eieren

150 gram pecannoten

140 gram bloem

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Hak in de rvs-kom de pecannoten fijn door het EXPERT-programma in te stellen op 10 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Neem de noten uit de kom en zet ze even apart.
- 2 Doe de in stukken gebroken chocolade in de rvs-kom met de in stukjes gesneden boter. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/60 °C. Spatel het mengsel tussentijds zo nodig van de wand van de kom. Voeg de suiker, de eieren, de bloem, het bakpoeder en het zout toe. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 8 (zonder verwarmen). Voeg halverwege het programma driekwart van de pecannoten aan het deeg toe. Doe het chocoladedeeg over in een ingevette vierkante brownievorm (24 x 24 cm).
- 3 Bestrooi het deeg met de resterende pecannoten en zet de vorm 25 minuten in de oven. Wacht tot de brownie afgekoeld is, neem deze uit de vorm en snijd tot blokjes.



RIJSTEBRIJ

met frambozenmoes

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 35 min

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA:



650 ml melk

120 gram dessertrijst

merg van 1 vanillestokje

schil van ¼ biologische sinaasappel

40 gram suiker

enkele verse frambozen

FRAMBOZENMOES:

200 gram frambozen

75 gram suiker

50 ml water

- 1 Begin met de bereiding van de frambozenmoes. Was daarna de rvs-kom af en doe de melk, de rijst, het merg uit het vanillestokjes, de geraspte sinaasappelschil en de suiker in de kom. Stel het EXPERT-programma in op 30 minuten/snelheid 2A/100 °C. Voor een extra smeuïge rijstebrij kunt u, als de rijstebrij gaar is, de inhoud van de kom mixen door het EXPERT-programma in te stellen op 30 seconden/snelheid 3 (zonder verwarmen).
- 2 Giet het mengsel in kleine schaalpjes of glaasjes. Bedek ze met 1 eetlepel frambozenmoes en garneer met een paar verse frambozen. Serveer naar wens warm, koud of lauw.

frambozenmoes

Was de frambozen voorzichtig. Doe de frambozen met de suiker en het water in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 7 minuten/snelheid 1A/110 °C. Laat de moes afkoelen.

RIJSTEBRIJ met karamel en zoute boter

Smelt in een steelpan 90 gram suiker in 100 ml water op hoog vuur zonder roeren tot de karamel goudbruin kleurt. Neem de pan van het vuur, voeg 40 gram in kleine stukjes gesneden gezouten boter toe en meng tot de boter volledig gesmolten is. Zet de pan nu op laag vuur en meng 4 eetlepels slagroom door de karamel. Schenk de karamel wanneer deze glad is meteen op de rijstebrij.

TIP

Het is van groot belang om dessertrijst te gebruiken.



CRÈME BRÛLÉE

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 8 min

RUSTTIJD: 2 tot 4 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



2 à 3 eetlepels rietsuiker

VANILLEPUDDING:

4 gelatineblaadjes

500 ml slagroom

merg van 1 vanillestokje

5 eidooiers

40 gram suiker

25 gram Maïzena®

- 1 Begin met de bereiding van de vanillepudding en giet deze, als hij klaar is, in ovenschaaltjes. Laat ze afkoelen op kamertemperatuur en zet ze vervolgens 2 tot 4 uur in de koelkast.
- 2 Bestrooi ze met de rietsuiker en karameliseer de bovenzijde met behulp van een gasbrandertje of onder de ovengrill.

vanillepudding

- 1 Leg de gelatineblaadjes 5 minuten in een schaal met koud water en knijp ze daarna uit.
- 2 Doe alle ingrediënten in de rvs-kom.
- 3 Stel het EXPERT-programma in op 8 minuten/snelheid 5/95 °C.
- 4 Stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 10 (zonder verwarmen).

CRÈME BRÛLÉE met chocolade

Doe 285 ml slagroom, 90 ml melk, 3 eidooiers en 60 gram suiker in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 8 minuten/snelheid 5/95 °C. Voeg vervolgens 150 gram in stukjes gebroken chocolade toe en stel het programma in op 2 minuten/snelheid 5 (zonder verwarmen). Laat de crème brûlée opstijven en karameliseer met suiker.



VERJAARDAGSTAART

met NUTELLA®

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 45 min

RUSTTIJD: 3.30 uur

VOOR 15 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRES:



TAART VAN BISCUITDEEG:

- 160 gram bloem
- 160 gram suiker
- 5 eieren
- 7 gram bakpoeder
- 1 klontje boter

NUTELLAGLAZUUR:

- 150 gram roomkaas, bijv. Philadelphia®
- 30 gram boter op kamertemperatuur
- 35 gram poedersuiker (zie blz. 292)
- 3 eetlepels NUTELLA®
- 300 gram NUTELLA®

- 1 Bereid eerst de taart van biscuitdeeg. Snijd de taart, wanneer deze afgekoeld is, in drie gelijke delen horizontaal door en bestrijk met een dikke laag NUTELLA® tussen de plakken. Zet de taart in de koelkast weg en bereid het nutellaglaazuur.
- 2 Neem de taart uit de koelkast en bestrijk deze rondom met een soepele spatel met het glazuur: u kunt het glazuur naar keuze gladstrijken of bewerken.
- 3 Zet de taart voor het serveren ten minste 3 uur in de koelkast (of de hele nacht).

taart van biscuitdeeg

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet de eiwitklopper in de rvs-kom. Meng de eieren en de suiker door het EXPERT-programma in te stellen op 5 minuten/snelheid 5/40 °C. Voeg de gezeefde bloem en het bakpoeder toe en stel het programma in op 20 seconden/snelheid 3 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel van de wand van de kom en meng nogmaals 10 seconden/snelheid 3 (zonder verwarmen).
- 2 Giet het deeg in een ingevette en met bloem bestrooide taartvorm met een doorsnede van 20 cm.
- 3 Zet de taartvorm 40 minuten in de oven op 180 °C. Laat de taart afkoelen. Neem uit de vorm en laat op een rooster verder afkoelen.

nutellaglaazuur

Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Doe de Philadelphia® en de boter in de kom. Schakel het FOODPROCESSOR-programma in tot het mengsel smeug is. Voeg tijdens het mixen de poedersuiker en de NUTELLA® toe via de invoerbuis. Zet het glazuur* voor gebruik 30 minuten in de koelkast.



SABAYON

met citrusvruchten



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 10 min

RUSTTIJD: 30 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



2 grapefruits
2 sinaasappelen

SABAYON:

4 eidooiers
50 gram basterdsuiker
50 ml versgeperst sinaasappelsap
2 eetlepels Cointreau®

- 1 Begin met de bereiding van de sabayon. Ondertussen kunt u de grapefruits en de sinaasappelen uitparten*.
- 2 Doe de partjes citrusfruit in glazen of schaaltes en giet de sabayon eroverheen. Zet de glazen voor het serveren ten minste 30 minuten in de koelkast.

sabayon

- 1 Zet de rvs-kom op de machine met daarin de eiwitklopper.
- 2 Doe de eidooiers, de basterdsuiker en het sinaasappelsap in de kom. Verwijder de dop van de deksel en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 4/68°C. Spatel het mengsel zo nodig tussentijds van de wand van de kom.
- 3 Voeg de Cointreau® toe via de opening in de deksel zodra de sabayon dikker van structuur wordt.

TIP

Voor een traditionele sabayon vervangt u de Cointreau® door marsala en het sinaasappelsap door droge witte wijn.



ÉCLAIRS

met chocolade



VOORBEREIDING: 30 min

BEREIDINGSTIJD: 35 min

RUSTTIJD: 3.30 uur

VOOR 8/10 ÉCLAIRS

PROGRAMMA:



SOEZENDEEG:

75 gram in stukjes gesneden boter
200 ml water
150 gram bloem
30 gram suiker
1 snufje zout
3 grote of 4 middelgrote eieren

CHOCOLADE-BANKETBAKKERSROOM:

300 ml melk
100 gram chocolade
30 gram bloem
12 gram Maïzena®
2 eieren plus 2 eidooiers
50 gram suiker
2 zakjes vanillesuiker
hazelnoten

- 1 Bereid het soezendeeg. Verwarm de oven voor op 220 °C. Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat strepen deeg van 8 à 10 cm. Zet ze 15 à 20 minuten in de oven. De soesjes moeten goudbruin zijn.
- 2 Bereid ondertussen de chocolade-banketbakkersroom en het glazuur (zie blz. 304). Snijd de afgekoelde soesjes overlangs in en vul ze met de chocolade-banketbakkersroom. Giet het chocoladeglazuur eroverheen, bestrooi de éclairs met stukjes hazelnoot en zet ze 1 uur koel weg.

soezendeeg

Doe de boter en het water in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 6/90 °C. Voeg bloem, suiker en zout toe, verwijder de dop en stel in op 2 minuten/snelheid 3/100 °C. Het deeg moet een bal worden. Stel opnieuw in op 2 minuten/snelheid 10 (zonder verwarmen) en voeg de eieren één voor één toe via de opening in de deksel. Doe het deeg over in een spuitzak* met grote spuitmond en leg deze 30 minuten koel weg.

chocolade-banketbakkersroom

Doe alle ingrediënten in de rvs-kom. Verwijder de dop en stel het EXPERT-programma in op 14 minuten/snelheid 4/95 °C. Mix de ingrediënten 30 seconden op snelheid 15. Zet het mengsel 2 uur koel weg.

VANILLE-banketbakkersroom

Doe 500 ml melk, 20 gram boter, 6 eidooiers, 20 gram bloem, 30 gram Maïzena®, 100 gram suiker en het merg uit 2 vanillestokjes in de rvs-kom. Verwijder de dop en stel het EXPERT-programma in op 14 minuten/snelheid 4/95 °C.



PANNA COTTA

met bosvruchtensaus

VOORBEREIDING: 25 min

BEREIDINGSTIJD: 7 min

RUSTTIJD: 2 tot 3 uur

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



PANNA COTTA:

800 ml slagroom
120 gram suiker
merg van 1 vanillestokje
4 gelatineblaadjes

BOSVRUCHTENSAS:

100 gram aardbeien
100 gram bosbessen
200 gram frambozen
50 gram bramen
60 gram suiker

- 1 Doe de slagroom, de suiker en het merg uit het opgesneden vanillestokje in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 6 minuten/snelheid 1A/85 °C. Laat het mengsel 10 minuten afkoelen.
- 2 Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water. Knijp ze daarna uit en voeg ze aan de inhoud van de rvs-kom toe. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 3/85 °C.
- 3 Schenk de saus in puddingvormpjes of kleine schaalpjes en laat ze op kamertemperatuur afkoelen. Bedek ze dan met plasticfolie en zet ze 2 tot 3 uur in de koelkast.
- 4 Haal de panna cotta's uit hun vormpjes en dien ze op met wat bosvruchtensaus.

bosvruchtensaus

- 1 Doe alle ingrediënten in de rvs-kom.
- 2 Schakel het SMOOTHIE-programma in. Zeef desgewenst de pitjes uit de saus. Laat de saus afkoelen.

TIP

Houd de vormpjes tot aan de rand in heet water om de panna cotta's gemakkelijker uit hun vormpjes te kunnen halen.



KWARK-ROOMTAART

met abrikozensaus



VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 1.05 uur

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



20 gram bloem
150 gram suiker
600 gram verse roomkaas,
bijv. Philadelphia®
3 eidooiers
200 ml slagroom

SNELLE TAARTBODEM:
200 gram (tarwe)biscuitjes
120 gram gesmolten boter

ABRIKOZENSAUS:
300 gram verse abrikozen
80 gram suiker
rasp van 1 citroen

- 1 Bereid eerst de snelle taartbodem. Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Doe de bloem, suiker en verse roomkaas in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 4 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen). Voeg tijdens de bereiding via de opening in de deksel de eidooiers één voor één toe en schenk daarna ook de slagroom erbij.
- 3 Giet het mengsel op de afgekoelde taartbodem en zet de taart 15 minuten in de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 130 °C en laat de taart nog 45 minuten bakken.
- 4 Zet de oven uit als de taart gaar is, open de deur en laat de taart nog 10 minuten in de oven staan. Zet de taart daarna minstens 1 uur koud weg en dien koud op met de abrikozensaus erop.

snelle taartbodem

- 1 Doe de biscuitjes in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 40 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Schep het kruimelmengsel even om en schakel het programma nogmaals 30 seconden in. Voeg tijdens het draaien van de machine de gesmolten boter via de opening in de deksel toe.
- 2 Bekleed een springvorm van 26 cm doorsnede met bakpapier. Druk het deeg uit op de bodem en druk het aan met de onderzijde van een glas. Zet de bodem een uur koud weg. De bodem kan ongebakken gegeten worden, maar wilt u een knapperiger korst, bak de bodem dan 15 minuten op 175 °C.

abrikozensaus

Doe de geschilde en ontpitte abrikozen, de suiker en de citroenrasp in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 12 (zonder verwarmen) en daarna op 5 minuten/snelheid 7/60 °C. Wilt u een gladdere saus, dan kunt u de saus nog even op een hogere snelheid pureren.



MINIBABA'S MET RUM

VOORBEREIDINGSTIJD: 15 min BEREIDINGSTIJD: 25 min RUSTTIJD: 30 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 3 eieren | RUMSIROOP: |
| 1 snufje zout | 1 biologische sinaasappel |
| 150 gram suiker | 75 ml rum |
| 60 ml warme melk | 375 ml water |
| 50 gram zachte boter* | 125 g suiker |
| 120 gram bloem | |
| 2 theelepels bakpoeder | |
| 200 ml slagroom | |
| enkele verse vruchten naar keuze | |

- 1 Zet de rvs-kom op de machine en bevestig de eiwitklopper erin. Scheid de eieren in dooiers en witten. Doe de eiwitten met een snufje zout in de kom, verwijder de dop en schakel het programma STIJFGEKLOPT EIWIT in. Doe het stijfgeklopt eiwit over in een grote schaal.
- 2 Doe de eidooiers met de suiker in de rvs-kom met de eiwitklopper en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 4 (zonder verwarmen) tot het mengsel lichtgeel van kleur is en schuimig wordt. Voeg de warme melk, de boter, de bloem en het bakpoeder toe en stel het EXPERT-programma in op 4 minuten/snelheid 6 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel zo nodig tussentijds een keer van de wand van de kom. Doe dit mengsel bij het eiwit en spatel het er voorzichtig doorheen. Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 3 Beboter 6 babavormpjes of kleine tulbandvormpjes en verdeel het deeg over de vormpjes. Zet de baba's 25 minuten in de oven.
- 4 Bereid ondertussen de siroop. Neem de baba's uit de vormpjes en laat ze afkoelen op een rooster. Dompel ze in de rumsiroop.
- 5 Doe de slagroom in een spuitzak* met een gekartelde spuitmond en bedek het midden van de baba's met slagroom. Versier ze met doormidden gesneden verse vruchten en giet er nogmaals siroop overheen.

rumsiroop

- 1 Doe de geraspte schil en het sap van de sinaasappel met de overige ingrediënten in de kom.
- 2 Stel het EXPERT-programma in op 20 minuten/snelheid 1A/120 °C.



KOKOSMAKRONEN

met chocolade

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR CIRCA 20 MAKRONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



4 eiwitten
1 snufje zout
160 gram fijne kristalsuiker

250 gram geraspte kokos
100 gram pure chocolade met een
hoog cacaogehalte

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Breng de eiwitklopper in de rvs-kom aan. Doe het eiwit met een snufje zout in de rvs-kom, verwijder de dop en selecteer het programma STIJFGEKLOPT EIWIT.
- 2 Voeg, wanneer het eiwit stijf is, de suiker toe via de opening in de deksel en schakel het programma STIJFGEKLOPT EIWIT opnieuw 1 minuut in.
- 3 Doe het stijfgeklopte eiwit over in een grote schaal, voeg de geraspte kokos toe en spatel het voorzichtig om tot een gelijkmatig mengsel.
- 4 Maak met behulp van twee lepels hoopjes van ongeveer 3 cm op een met bakpapier beklede bakplaat of spuit rozetjes met behulp van een spuitzak*. Zet de plaat 15 minuten in de oven. Laat ondertussen de chocolade au bain-marie* smelten.
- 5 Neem de kokosmakronen uit de oven, laat ze afkoelen en dompel de onderzijde in de gesmolten chocolade. Laat ze 1 uur in de koelkast afkoelen.

ABRIKOZENBLOKJES

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 1 uur

RUSTTIJD: 12 uur

VOOR CIRCA 60 FONDANTS

PROGRAMMA:



550 gram rijpe abrikozen zonder pit
300 gram fijne kristalsuiker

10 gram agar-agar
kristalsuiker ter versiering

- 1 Doe de abrikozen met de suiker in de rvs-kom en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 10 (zonder verwarmen). Voeg de agar-agar toe via de opening in de deksel en stel het EXPERT-programma opnieuw in op 1 uur/snelheid 1A/100 °C.
- 2 Strijk de moes 2 cm dik uit in een schaal van ongeveer 22 x 22 cm die bedekt is met plasticfolie. Laat 12 uur opstijven op een droge plaats. Snijd vervolgens de plak in blokjes en rol ze door de kristalsuiker.



AMANDEL-KERSENTAART

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 40 min

RUSTTIJD: 2 uur

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA: 

1 portie zoet korstdeeg
(zie blz. 322)

1 klontje boter om in te vetten
± 700 gram ontpitte kersen
(vers of ontdooid)

5 eetlepels suiker

1 zakje taartgelei

80 ml warm water

AMANDELPASTA:

165 gram suiker

165 gram amandelpoeder

165 gram zachte boter*

3 eieren

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Leg het zoete korstdeeg op een met bloem bestrooid werkblad en rol het dun uit met de deegroller. Leg het deeg in een ingevette taartvorm. Bak de bodem blind* door er een vel bakpapier en een steunvulling in te leggen en de bodem 15 minuten in de oven te zetten. Bereid ondertussen de amandelpasta.
- 3 Neem de taartbodem uit de oven, verwijder het bakpapier en de steunvulling en bedek de bodem met de amandelpasta. Zet de taart opnieuw circa 20 minuten in de oven.
- 4 Verdeel de kersen over de taart, bestrooi ze met een eetlepel suiker en bak de taart nog eens 5 minuten in de oven.
- 5 Meng in een kom het zakje taartgelei met de resterende (4 eetlepels) suiker en het water. Giet de gelei gelijkmatig over de taart en zet de taart 2 uur in de koelkast.

amandelpasta

Doe suiker, amandelpoeder en boter in de rvs-kom. Stel vervolgens het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 10 (zonder verwarmen). Voeg dan de eieren toe en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen). Schep het mengsel zo nodig een keer om.

AMANDEL-PERENTAART

Vervang de kersen door 10 halve peren op siroop. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier voordat u ze op de taart rangschikt.



CHOCOLADE-KARAMELTAART

met noten en rozijnen



VOORBEREIDING: 25 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

RUSTTIJD: 4 uur

VOOR 12 PERSONEN

PROGRAMMA:



1 portie zanddeeg (zie blz. 322)	CHOCOLADEGANACHE:
100 gram suiker	250 gram pure chocolade
100 ml slagroom	50 gram boter
30 gram gezouten boter	100 ml slagroom
100 gram gehakte noten naar keuze	
20 gram rozijnen	
30 gram poedersuiker (zie blz. 292)	

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol het zanddeeg op een met bloem bestrooid werkblad uit met de deegroller. Bekleed een ingevette taartvorm van circa 26 cm doorsnede met het uitgerolde deeg.
- 2 Bedek de taartbodem met bakpapier en een steunvulling en bak de taartbodem 20 minuten blind* in de oven. Verwijder vervolgens het bakpapier en de steunvulling en laat de taartbodem nog eens 5 minuten bakken. Bereid tijdens het bakken de chocoladeganache.
- 3 Neem de taartbodem uit de oven en laat afkoelen. Verhit, zonder te roeren, in een steelpan de suiker op een laag pitje tot de suiker karamelliseert. Breng in een andere steelpan de slagroom aan de kook. Neem de karamel van het vuur wanneer deze een fraaie kleur krijgt en meng de gekookte room erdoorheen. Voeg de in stukjes gesneden gezouten boter toe tot deze volledig opgelost is.
- 4 Giet de karamel op de taartbodem en bestrooi deze vervolgens met de noten en rozijnen. Zet de taart 1 uur koud weg zodat de karamel opstijft.
- 5 Bedek de taart met de chocoladeganache, strijk deze glad met een spatel en laat de taart op kamertemperatuur 3 uur opstijven. Bestuif de taart vlak voor het serveren met poedersuiker. Het is een machtige taart, dus serveer in kleine stukjes.

chocoladeganache

Doe de in stukjes gebroken chocolade, de boter en de slagroom in de kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/60 °C. Spatel de ganache van de wand van de kom. Stel het programma zo nodig nog eens in op 30 seconden/snelheid 3/100 °C om de ganache glad te roeren.



CRÈME CARAMEL



VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 50 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:

3 eieren
100 gram suiker
merg van 1 vanillestokje
500 ml melk

KARAMELSIROOP:
250 gram suiker
65 ml water
1 theelepel witte azijn

- 1 Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2 Doe de eieren, suiker, merg van een vanillestokje en de melk in de kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 4/80 °C.
- 3 Bereid ondertussen de karamelsiroop.
- 4 Schenk de warme karamel in puddingvormpjes of ovenschaaltjes en giet vervolgens de warme pudding eroverheen. Zet de ovenschaaltjes in een voor driekwart met water gevulde braadslede en gaar ze ongeveer 45 minuten in de oven.
- 5 Laat de pudding afkoelen en keer de puddingvormpjes dan op een bordje om.

karamelsiroop

Smelt, zonder te roeren, de suiker met het water en de azijn in een pan tot de karamel goudbruin kleurt.

KARAMELPUDDING met kokos

Voeg 125 gram geraspte kokos ongeveer 1 minuut voor het einde van het EXPERT-programma aan de pudding toe.



MERINGUES

met kersencompote



VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 2.45 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



MERINGUES:

6 eiwitten
1 snufje zout
240 gram poedersuiker (zie blz. 292)

KERSENCOMPOTE:

200 gram ontpitte kersen
(vers, op siroop of ontdooid)
3 eetlepels suiker

200 ml geklopte slagroom
100 gram gehakte pistachenoten

- 1 Begin met de bereiding van de meringues. Als deze in de oven staan, maakt u de kersencompote.
- 2 Leg de afgekoelde meringues op bordjes en garneer met geklopte slagroom en kersencompote. Bestrooi ze met gehakte pistachenoten en dien ze onmiddellijk op.

meringues

- 1 Verwarm de oven voor op 110 °C.
- 2 Bevestig de eiwitklopper in de schone en droge rvs-kom. Doe alle ingrediënten voor de meringues in de kom en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 5/50 °C. Neem 5 seconden na aanvang van het programma de dop van de deksel.
- 3 Bedek een bakplaat met bakpapier en schep hierop hoopjes schuim van 5 cm doorsnede en 2 cm hoogte met behulp van een lepel. Vorm een kuiltje in het midden van de meringue.
- 4 Zet de meringues ongeveer 1½ à 2 uur in de oven. De schuimgebakjes zijn gaar als ze gemakkelijk van de bakplaat los laten. Laat de meringues na het bakken in de oven afkoelen met de ovendeur op een kier.

kersencompote

- 1 Snijd de kersen doormidden. Doe ze in de rvs-kom met de suiker en stel het EXPERT-programma in op 7 minuten/snelheid 2A/120 °C.
- 2 Laat de compote voor gebruik afkoelen.

TIPS

De temperatuur en de baktijd van de meringues hangt af van de grootte, maar ook van uw oven. Raadpleeg de handleiding van uw oven voor meer informatie. In plaats van kersencompote is het ook heerlijk om het vruchtvlees en de pitjes van een passievrucht over de slagroom te verdelen.



MINI-CHARLOTTES

met chocolademousse

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 10 min

RUSTTIJD: 4 uur

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRE: 

60 gram suiker

100 ml water

ongeveer 20 lange vingers

CHOCOLADEMOUSSE:

200 gram pure chocolade

100 gram slagroom

5 eieren

1 snufje zout

- 1 Giet de suiker en het water in de rvs-kom en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 7 minuten/snelheid 4/120 °C. Deze siroop is bedoeld om de lange vingers in te dopen. Zet de siroop even apart en bereid de chocolademousse.
- 2 Bekleed 6 timbaalvormpjes met plasticfolie. Schep 1 theelepel van de afgekoelde chocolademousse op de bodem van de vormpjes. Doop de lange vingers in de siroop. Zet de in tweeën of drieën gesneden lange vingers tegen de zijkanen van de timbaaltjes. Vul de vormpjes met mousse en sluit de plasticfolie.
- 3 Koel de charlottes ten minste 2 uur alvorens ze op te dienen.

chocolademousse

- 1 Bevestig de eiwitklopper in de schone en droge rvs-kom. Doe de eiwitten in de kom met een snufje zout. Neem de dop van de deksel en schakel het programma STIJFGEKLOPT EIWIJ in.
- 2 Doe de in stukjes gebroken chocolade en de slagroom in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/60 °C. Spatel het mengsel van de wand van de kom en schakel het programma opnieuw 1 minuut in. Voeg de eidooiers via het gat in de deksel toe toe en stel het EXPERT-programma opnieuw in op 20 seconden/snelheid 10 (zonder verwarmen). Doe de mousse over in een schaal en laat afkoelen.
- 3 Schep het stijfgeklopte eiwit met een spatel voorzichtig door het chocolademengsel.
- 4 Zet de chocolademousse 2 uur koel weg alvorens op te dienen.

Witte CHOCOLADEMOUSSE

Gebruik 200 gram witte chocolade.



MOELLEUX

met zachte karamelvulling

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

RUSTTIJD: 13 uur

VOOR 6 MOELLEUX

PROGRAMMA'S:



CHOCOLADEGEBAK:

100 gram pure chocolade
100 gram boter
2 eieren
2 eidooiers
50 gram bloem
100 gram poedersuiker
(zie blz. 292)
+ 40 gram voor de versiering

ZACHTE KARAMELVULLING:

70 gram suiker
50 ml slagroom
40 gram gezouten boter

- 1 Bereid de voorgaande dag de zachte karamelvulling.
- 2 Doe de in stukjes gebroken chocolade in de rvs-kom, voeg de boter toe en laat alles smelten door het EXPERT-programma in te stellen op 4 minuten/snelheid 3/60 °C. Voeg de eieren, de eidooiers, de bloem en de poedersuiker toe en selecteer vervolgens het DEEG/TAART-programma. Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom.
- 3 Schep het deeg in ingevette ovenschaaltjes of siliconen vormpjes van 6 tot 8 cm doorsnede. Zet het deeg 1 uur in de koelkast.
- 4 Verwarm de oven voor op 210 °C. Neem de bevroren karamelblokjes uit hun vormpjes en druk ze in het midden van elk gebakje. Zet de moelleux meteen circa 12 minuten in de oven. Neem ze uit hun vormpjes en bestuif ze met poedersuiker.

zachte karamelvulling

- 1 Verhit in een steelpan de suiker, zonder te roeren, op laag vuur tot de suiker karamelliseert. Breng in een andere pan de slagroom aan de kook.
- 2 Neem de karamel, wanneer hij goudbruin is, van het vuur en roer de room erdoorheen. Roer de in stukjes gesneden boter erdoor tot deze opgelost is. Giet de karamel in een ijsblokjesvorm of in de holtes van een siliconen vorm. Zet een nacht in de diepvriezer.

TIP

Voor een snellere variant kunt u de zachte karamelvulling vervangen door een blokje witte of bruine chocolade.



TIRAMISU



VOORBEREIDING: 25 min

RUSTTIJD: 12 uur

VOOR 8/10 PERSONEN

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



5 eieren
1 snufje zout
60 gram suiker
500 gram mascarpone
300 gram lange vingers

200 ml sterke koffie of espressokoffie
4 eetlepels cacaopoeder
3 eetlepels marsala of amaretto
(naar keuze)

- 1 Breng de eiwitklopper in de goed schoongemaakte rvs-kom aan. Scheid de eieren in eiwitten en dooiers. Doe het eiwit in de kom met een snufje zout. Verwijder de dop en selecteer het programma STIJFGEKLOPT EIWIT. Doe het eiwit over in een kom en zet even apart. Neem de eiwitklopper uit de kom.
- 2 Doe de eidooiers en suiker in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen). Het mengsel wordt nu lichter van kleur. Voeg de mascarpone toe. Stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 12 (zonder verwarmen). Spatel ten slotte het stijfgeklopte eiwit voorzichtig door het mascarponemengsel.
- 3 Houd de lange vingers even in de koude koffie (met eventueel marsala of amaretto erin) en bedek hiermee de bodem van een platte schaal met opstaande randen.
- 4 Verdeel wat mascarponemengsel over de lange vingers, breng dan weer een laag in koffie gedoopte lange vingers aan en daarna opnieuw een laag mascarponemengsel. Zet de schaal een nacht in de koelkast.
- 5 Bestuif met behulp van een fijne zeef de tiramisu vlak voor het opdienen met de cacaopoeder.

TIRAMISU met speculaas

Vervang de lange vingers door speculaasjes. Houd een kwart van de speculaasjes even apart. Doop de overige speculaasjes in de koude koffie (met eventueel wat alcohol erin). Bedek hiermee de bodem van de schaal en vul de schaal daarna afwisselend met een laag mascarponemengsel en speculaas. Eindig met een laag mascarponemengsel. Zet de grote transparante kom met daarin de mini-kom op de machine en mix de achtergehouden speculaasjes met het FOODPROCESSOR-programma fijn. In plaats van met cacao garneert u de bovenzijde van de tiramisu met de gemalen speculaasjes.



WAFELS EN PANNENKOEKEN

met chocoladepasta

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 45 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA:



PANNENKOEKEN:

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 250 gram bloem | 2 eieren |
| 3 eieren | 75 gram gesmolten boter |
| 2 eetlepels plantaardige olie | 1 snufje zout |
| 50 gram gesmolten boter | 400 ml melk |
| 500 ml melk | 2 theelepels bakpoeder |
| 1 dopje rum (naar keuze) | wat extra boter om in te bakken |
| 1 snufje zout | |
| wat extra boter om in te bakken | |

WAFELS:

- | | |
|-----------------|------------------------------------|
| 250 gram bloem | 50 gram hazelnoten |
| 100 gram suiker | 200 gram melkchocolade |
| | 100 gram pure chocolade |
| | 400 gram gecondenseerde zoete melk |
| | 1 snufje zout |

pannenkoeken

- 1 Doe alle ingrediënten in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 13 (zonder verwarmen). Laat het beslag daarna 30 minuten rusten.
- 2 Smelt wat boter in een pan, giet er een pollepel beslag in en bak de pannenkoeken 1 minuut aan beide zijden goudbruin. Ga zo door tot het beslag op is. Serveer met chocoladepasta.

wafels

- 1 Doe alle ingrediënten in de kom en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 13 (zonder verwarmen). Laat het beslag daarna 30 minuten rusten.
- 2 Giet een pollepel beslag in een heet en ingevet wafelijzer en laat de wafel 3 tot 5 minuten bakken. Ga zo door tot het beslag op is. Serveer met chocoladepasta.

chocoladepasta

- 1 Doe de hazelnoten in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 15. Spatel de hazelnoten zo nodig van de wand van de kom.
- 2 Voeg de in stukken gebroken chocolade, de gecondenseerde melk en het zout toe en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/60 °C. Spatel het mengsel van de wand van de kom en stel een laatste maal het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 3/60 °C.
- 3 Schep de pasta in potten en bewaar de pasta maximaal 15 dagen op kamertemperatuur.



COOKIES

met chocolade- en karamelstukjes



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

VOOR CIRCA 15 COOKIES

PROGRAMMA:



150 gram zachte boter	300 gram bloem
½ theelepel vanille-extract	150 gram stukjes chocolade
100 gram suiker	100 gram karamelstukjes
50 gram lichtbruine basterdsuiker	(of in blokjes gesneden
1 groot ei	zachte karamel)

- 1 Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2 Doe de zachte boter*, het vanille-extract, de suiker en de basterdsuiker in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 11 (zonder verwarmen). Voeg na 2 minuten het ei via de opening in de deksel toe en meng even mee. Voeg dan de bloem toe.
- 3 Stel na afloop van het programma het EXPERT-programma opnieuw in op 30 seconden/snelheid 7 (zonder verwarmen) en voeg de chocolade- en karamelstukjes via de opening in de deksel toe.
- 4 Draai bolletjes van 2 tot 3 cm doorsnede van het deeg en druk ze met de palm van uw hand plat. Leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat en zet ze 15 minuten in de oven. Laat de cookies afkoelen of serveer ze lauwwarm.

COOKIES met witte chocolade en noten

Vervang de chocolade door 100 gram witte chocoladestukjes en de karamel door 100 gram gepelde en grof gehakte noten.

TIP

U kunt de basterdsuiker door rietsuiker vervangen.



YOGHURTTAART MET LEMON CURD en maanzaadglazuur

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 40 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

YOGHURTTAART:

125 ml volle yoghurt
120 gram suiker
240 gram bloem
3 eieren
125 ml hazelnootolie
sap en rasp van 1 biologische
citroen
2 theelepels bakpoeder

GLAZUUR:

1 eiwit
1 eetlepel citroensap
170 gram poedersuiker (zie blz. 292)
20 gram maanzaad

LEMON CURD:

sap van 3 biologische citroenen
schil van 1 biologische citroen
150 gram suiker
3 eieren
1 snufje zout
100 gram zachte boter

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Doe alle ingrediënten voor de yoghurttaart in de rvs-kom en selecteer het programma DEEG/TAART. Spatel zo nodig de wanden van de kom tussentijds een keer schoon. Giet het deeg in een ingevette springvorm van 20 cm doorsnede. Zet de taartvorm 30 tot 35 minuten in de oven. Bereid ondertussen de lemon curd.
- 3 Neem de taart uit de vorm en laat hem dan verder op een rooster afkoelen. Snijd de taart horizontaal doormidden en bestrijk de onderste taarthelft ruim met lemon curd; laat daarbij de buitenste rand van 2 cm onbedekt. Zet het bovenste deel weer op het onderste deel van de taart.
- 4 Bereid het glazuur: doe alle ingrediënten, behalve het maanzaad, in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 3 (zonder verwarmen). Mocht het glazuur iets te dik zijn, voeg dan wat water toe. Giet het glazuur gelijkmatig over de taart en bestrooi de taart vervolgens met de maanzaadjes.

lemon curd

Doe alle ingrediënten, behalve de boter, in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 3/95 °C. Voeg na 1 minuut via de opening in de deksel enkele klontjes boter toe. Wacht tot de stukjes opgenomen zijn en voeg dan weer wat nieuwe stukjes toe. Giet de lemon curd in een schaalje en laat goed afkoelen.

YOGHURTTAART met NUTELLA® en kokosglazuur

Laat de citroen achterwege, vervang de lemon curd door NUTELLA® en de maanzaadjes door geraspte kokos.



CLAFOUTIS MET VIJGEN



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 40 min

VOOR 6 PERSONEN

PROGRAMMA:

500 gram verse vijgen

120 gram bloem

3 eieren

300 ml volle melk

120 gram lichtbruine basterdsuiker

30 gram gesmolten boter plus

1 klontje om de quichevorm

in te vetten

enkele trosjes aalbessen

snufje zout

POEDERSUIKER:

100 gram suiker

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een lage ovenschaal (quichevorm) van 26 cm doorsnede met boter in.
- 2 Was de vijgen, droog ze en snijd ze doormidden. Leg ze, met de aangesneden kant naar boven, in de ovenschaal.
- 3 Doe alle ingrediënten in de rvs-kom, behalve de vijgen en de aalbessen, en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 8 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel halverwege de tijd een keer van de wand van de kom.
- 4 Giet het vloeibare beslag tussen de vijgen. Zet de clafoutis 40 à 45 minuten in de oven. Was de trosjes aalbessen. Bestrooi de clafoutis met poedersuiker en garneer met een trosje aalbessen.

poedersuiker

Doe de suiker in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 18 (zonder verwarmen). Gebruik een gedeelte voor de clafoutis, de rest van de poedersuiker kunt u in een voorraadpot bewaren.

CLAFOUTIS met kersen

Vervang de vijgen door ontpitte (verse of ontdooide) kersen. Meng de kersen door het beslag en giet het beslag dan in de bakvorm.



GROOTMOEDERS CAKE

VOORBEREIDINGSTIJD: 15 min BEREIDINGSTIJD: 1.15 uur

VOOR 1 CAKE

PROGRAMMA:



ACCESSOIRE:



200 gram suiker	200 g zachte boter
1 vanillestokje of 8 gram vanillesuiker	200 gram bloem
4 eieren	2 theelepels bakpoeder

- 1 Verwarm de oven voor op 175 °C.
- 2 Meng de suiker met het merg uit het vanillestokje of de vanillesuiker. Bevestig de eiwitklopper in de rvs-kom en voeg de suiker en de eieren toe.
- 3 Selecteer het programma EXPERT, 1 minuut/snelheid 6 (zonder verwarmen).
- 4 Voeg de boter, bloem en het bakpoeder toe en schakel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 5 (zonder verwarmen).
- 5 Vet een cakevorm in en schep het cakemengsel erin. Bak de cake in 75 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven. Laat op een rooster afkoelen.



CITROEN-SCHUIMTAART

VOORBEREIDING: 25 min

BEREIDINGSTIJD: 1.10 uur

VOOR 8 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRE: 

DEEG:
250 gram bloem
125 gram poedersuiker
(zie blz. 292)
100 gram zachte boter
1 ei

150 gram suiker
40 gram boter
3 eieren

ZWITSERSE MERINGUE:
4 eiwitten
1 snufje zout
160 gram poedersuiker

CITROENCRÈME:
sap en rasp van 3 biologische
citroenen

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en schakel het programma DEEG/TAART in. Rol het deeg op een met bloem bestrooid werkblad uit met de deegrol-ler. Bekleed een taartvorm van circa 28 cm doorsnede met het uitgerolde deeg, bedek het deeg met bakpapier en leg daarop een steunvulling. Bak de taartbodem 15 minuten blind* en verwijder daarna de steunvulling en het bakpapier. Zet de taartbodem circa 5 minuten in de oven terug tot het deeg goed gebakken is.
- 3 Bereid ondertussen de citroencrème. Bedek hiermee de taartbodem en zet deze vervolgens 20 minuten in de oven. Neem de taart uit de oven, verlaag de oven-temperatuur naar 170 °C en bereid de Zwitserse meringue.
- 4 Bedek de citroentaart met de meringue en bewerk de bovenzijde met een eetlepel om puntjes te vormen. Zet de taart opnieuw 10 minuten in de oven. Zet de oven uit en laat de taart nog 10 minuten in de oven staan. Wilt u de puntjes van de meringue mooi bruin gekleurd hebben, schuif de taart dan even onder de hete grill. Neem de taart uit de oven en laat hem verder afkoelen.

citroencrème

Doe het sap en de rasp van de citroenen in de rvs-kom met de suiker en de eieren. Stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 3/95 °C. Voeg in de laat-ste minuut de in stukjes verdeelde boter toe door de opening in de deksel.

Zwitserse meringue

Bevestig de eiwitklopper in de rvs-kom. Doe alle ingrediënten in de kom en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 5/50 °C. Neem 5 seconden na aanvang van het programma de dop van de deksel.



MANGO-GEMBERIJS



VOORBEREIDING: 5 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



400 gram diepvriesmango's, in
blokjes van 1 bij 1 cm gesneden
125 ml volle yoghurt
1 theelepel geraspte gember
75 gram suiker
50 ml kokosmelk

- 1 Doe alle ingrediënten in de koude rvs-kom en schakel het SORBET-programma in. Spatel het mengsel zo nodig tussentijds van de wand van de kom.
- 2 Maak quenelles* en serveer ze meteen of zet het ijs een paar minuten in de diepvriezer als u bolletjes wilt maken. Vries het ijs niet opnieuw in.

BANANENIJS

Vervang de mango door dezelfde hoeveelheid bevroren en in stukken gesneden bananen. Bestrooi het ijs vóór het serveren met geraspte kokos.

FRAMBOZENSORBET



VOORBEREIDING: 5 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



400 gram diepvriesframbozen
75 gram suiker
1 eiwit
1 eetlepel versgeperst citroensap

- 1 Doe alle ingrediënten in de koude kom en schakel het SORBET-programma in. Schep, indien nodig, de ingrediënten tijdens de bereiding een keer met een spatel om.
- 2 Maak quenelles en dien ze onmiddellijk op of zet het ijs een paar minuten in de diepvriezer als u bolletjes wilt maken. Vries het ijs niet opnieuw in.

SORBET

U kunt u elke soort sorbetijs maken met 400 gram diepvriesfruit naar keuze.

TIPS

Om de kom te koelen mixt u enkele ijsblokjes met het programma GESTAMPT IJS. Maak daarna de kom leeg en droog deze af. U kunt de kom ook even in de koelkast zetten voor gebruik.
Breng voor een luchtiger sorbet de eiwitklopper aan en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 6.



ABRIKOZENJAM

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

RUSTTIJD: 12 uur

VOOR 2 POTTEN JAM

PROGRAMMA:



500 gram abrikozen

2 eetlepels citroensap

250 gram geleisuiker 2:1

- 1 Was de abrikozen, snijd ze in vieren en verwijder de pitten.
- 2 Doe de abrikozen in de rvs-kom, voeg de geleisuiker en het citroensap toe en stel het EXPERT-programma in op 13 minuten/snelheid 1A/130 °C.
- 3 Schenk de hete jam in gesteriliseerde potten, draai ze dicht en zet ze een kwartier op hun kop weg. Zet de potten weer rechtop en laat de jam 12 uur opstijven alvorens te serveren.

MIRABELLENJAM met vanille

Vervang de abrikozen door mirabelpruimen en voeg een opengesneden vanille-stokje aan de inhoud van de kom toe. Verwijder het vanillestokje voordat u de jam in de potten schenkt.

APPEL- EN PERENGELEI

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

RUSTTIJD: 12 uur

VOOR 3/4 POTTEN JAM

PROGRAMMA:



± 600 gram appels

sap van een ½ citroen

± 600 gram peren

1 eetlepel vanille-extract

500 gram geleisuiker 2:1

- 1 Was de appels en peren, snijd ze in vieren en centrifugeer ze; er moet 750 ml sap overblijven.
- 2 Doe het sap in de rvs-kom met de geleisuiker, het citroensap en het vanille-extract. Stel het EXPERT-programma in op 13 minuten/snelheid 1A/130 °C.
- 3 Schenk de jam in gesteriliseerde glazen potten, sluit deze af en zet de potten een kwartier op zijn kop weg. Zet de potten weer rechtop en laat de jam 12 uur opstijven alvorens te serveren.



APPEL-, AARDBEI- en rabarbermoes



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

RUSTTIJD: 1 uur

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



200 gram rabarber

50 gram suiker

250 gram aardbeien

400 gram moesappels,

bijv. goudreinet

30 gram lichtbruine basterdsuiker

- 1 Was de rabarber en schil deze eventueel als hij draderig is. Snijd de rabarber vervolgens in stukken van 1 cm. Bestrooi de rabarber met de suiker en laat dit 1 uur intrekken.
- 2 Was de aardbeien, verwijder de steeltjes en snijd ze doormidden. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in grote stukken.
- 3 Doe de appels, aardbeien en rabarber (met het sap) samen met de basterdsuiker in de kom en schakel het programma GEPUREERDE SOEP in.

ABRIKOZEN-, APPEL- EN BANANENMOES

Verminder de hoeveelheid appels tot 300 gram en vervang de aardbeien en rabarber door 400 gram abrikozen en 1 banaan.

APPEL- BANANENMOES met kaneel

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VOOR 4/6 PERSONEN

PROGRAMMA:



1 banaan

3 moesappels (500 gram)

bijv. goudreinet

25 lichtbruine basterdsuiker

1 theelepel kaneel

100 ml water

- 1 Snijd de gepelde banaan in plakjes. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels vervolgens in stukken van circa 2 cm.
- 2 Doe de appels, banaan, basterdsuiker, kaneel en het water in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 20 minuten/snelheid 2A/100 °C.



SPIEGELTAART

met chocolade

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 40 min

RUSTTIJD: 4 tot 12 uur

VOOR 6/8 PERSONEN

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRE: 

4 eieren	60 gram Maïzena®
1 snufje zout	10 gewassen frambozen
160 gram boter plus 1 klontje om in te vetten	CHOCOLADEGLAZUUR:
160 gram pure chocolade	100 gram chocolade
150 gram poedersuiker	80 gram suiker
(zie blz. 292)	50 ml water

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Bevestig de eiwitklopper in de schone, droge rvs-kom. Scheid de eieren in dooiers en witten en doe de eiwitten met een snufje zout in de kom. Schakel het programma STIJFGEKLOPT EIWIT in, maar laat de dop van de deksel. Zet het stijfgeklopte eiwit even apart in een ruime schaal. Neem de eiwitklopper uit de rvs-kom, was de kom af en zet deze weer op de machine.
- 2 Doe de in stukjes gesneden boter en de in blokjes gebroken chocolade in de kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/60 °C. Voeg de poedersuiker en de eidooiers toe en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 9/60 °C.
- 3 Schenk dit mengsel bij het stijfgeklopte eiwit en spatel het deeg voorzichtig om. Zeef de Maïzena® erboven en meng deze er met de spatel doorheen. Vet een springvorm van 24 cm doorsnede in en giet het deeg erin. Zet de taart 30 minuten in de oven.
- 4 Neem de taart uit de oven en laat deze volledig afkoelen op een rooster.
- 5 Bereid het chocoladeglazuur. Bedek de afgekoelde taart met meerdere lagen glazuur met behulp van een soepele pannenlikker. Laat het glazuur minstens 4 uur opstijven (of de gehele nacht) en versier de taart ten slotte met verse frambozen.

chocoladeglazuur

Doe de in stukken gebroken chocolade, de suiker en het water in de kom en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 3/90 °C.





DEEG EN BROOD

.....

BOERENBROOD



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

RIJSTIJD: 3 uur

VOOR 1 BOERENBROOD

PROGRAMMA:



5 gram verse bakkersgist
of ½ zakje droge gist
240 ml koud water

400 gram tarwebloem
of broodbloem
5 gram fijn zout

- 1 Doe de gist en het water in de rvs-kom en schakel het programma BROOD/ BRIOCHE in. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg de bloem en het zout toe aan de inhoud van de kom en schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Doe het deeg in een met bloem bestrooide grote schaal, dek deze af met een vochtige doek en laat het deeg 2 uur rijzen.
- 2 Neem het deeg uit de schaal en leg het op een met bloem bestrooid werkblad. Bewerk het deeg met de handpalmen en rek het naar de buitenzijde toe uit. Vouw vervolgens de vier hoeken weer naar het midden toe, keer het deeg om en leg het op een met bakpapier bedekte bakplaat. Laat het nog 1 uur rijzen, afgedekt met een vochtige doek.
- 3 Een kwartier voordat de rijstijd afgelopen is, verwarmt u de oven voor op 220 °C. Zet een ovenschaaltje met koud water onder in de oven. Bestuif de deegbal met bloem en snijd ondiepe inkepingen in het deeg met een zeer scherp mes. Bak het ongeveer 30 à 35 minuten in de oven. Keer het brood om en klop tegen de onderzijde om te controleren of het gaar is. Het brood moet hol klinken. Laat het brood afkoelen op een rooster.

TIP

Het resultaat is afhankelijk van de gebruikte bloem.



MEERGRANENBROOD

VOORBEREIDING: 10 min

BAKTIJD: 35 min

RIJSTIJD: 2 uur

VOOR 1 MEERGRANENBROOD PROGRAMMA:



5 gram verse gist of 3,5 gram droge gist	400 gram meergranenmeel
240 ml lauwwater	5 gram fijn zout
	10 gram zadenmengsel

- 1 Doe de (droge) gist en het water in de rvs-kom en selecteer het programma BROOD/BRIOCHE. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg het meel en het zout toe en schakel het programma weer in. Neem het deeg uit de kom, vorm er een bol van en leg deze in een met bloem bestrooide kom met de naad van het deeg naar beneden. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg 1 uur rijzen.
- 2 Leg het deeg op een met bloem bestrooid werkblad. Druk het deeg wat platter en vouw vervolgens de vier hoeken naar het midden. Keer het deeg om en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat het deeg nog 1 uur rijzen, afgedekt met een ruime kom of een vel plasticfolie.
- 3 Verwarm de oven voor op 220 °C. Vul een ovenschaal met een laagje water en plaats deze onder in de oven. Bestuif de deegbal met bloem en bestrooi met havervlokken. Maak met een scherp mes ondiepe inkervingen in het brood. Bak het brood ongeveer 35 minuten in de oven. Controleer of het brood gaar is door het brood om te keren en tegen de onderzijde te tikken: het moet hol klinken. Laat het brood op een rooster afkoelen.

VARIATIE

Vervang het meergranenbloem door speltbloem.



STOKBROOD

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

RIJSTIJD: 2 uur

VOOR 2 STOKBRODEN

PROGRAMMA:



5 gram verse bakkersgist
of ½ zakje droge bakkersgist
150 ml koud water

250 gram tarwebloem
of broodbloem
5 gram fijn zout

- 1 Doe de gist en het water in de kom en schakel het programma BROOD/BRIOCHE in. Na 1 minuut stopt het programma: voeg de bloem en het zout toe aan de inhoud van de kom en schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Doe de deegbal in een met bloem bestrooide grote schaal, dek deze af met een vochtige doek en laat het deeg 1 uur rijzen.
- 2 Bestuif uw handen met bloem en druk de lucht met de vuist uit het deeg. Neem het deeg uit de schaal en leg het op een met bloem bestrooid werkblad. Verdeel in twee gelijke delen. Rol uit* tot twee stokbroden van dezelfde lengte. Laat ze nog een 1 uur rijzen op een met bakpapier bedekt ovenrooster.
- 3 Verwarm de oven voor op 220 °C. Bestuif de stokbroden licht met bloem en snijd ze met een scherp, natgemaakt mes ondiep in. Bak de stokbroden 15 tot 20 minuten in de oven en zet daarbij een klein schaaltje met water onder in de oven. Keer de stokbroden om en klop tegen de onderzijde om te controleren of ze gaar zijn. De broden moet hol klinken. Laat de stokbroden afkoelen op een rooster.

TIP

Het resultaat is afhankelijk van de gebruikte bloem.



BRABANTSE WORSTENBROODJES

VOORBEREIDING: 10 min

BAKTIJD: 30 min

RIJSTIJD: 1.15 uur

VOOR 6 WORSTENBROODJES

PROGRAMMA:



DEEG:

13 gram verse bakkersgist
of 7 gram droge gist
10 gram witte basterdsuiker
125 ml melk
250 gram bloem
70 gram zachte boter*
6 gram zout

VULLING:

300 gram half-om-halfgehakt
1 eetlepel paneermeel
(zie blz. 170)
2 eieren
¼ theelepel geraspte nootmuskaat
peper en zout

- 1 Doe de gist, de basterdsuiker en de melk in de kom en schakel het programma BROOD/BRIOCHE in. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg de bloem, de boter en het zout toe en schakel het programma weer in. Spatel het deeg zo nodig van de wand van de kom. Neem het deeg uit de vorm, vorm er een bol van en leg deze in een met bloem bestrooide kom met de naad van het deeg naar beneden. Dek de kom af met plasticfolie en laat het brooddeeg 45 minuten rijzen.
- 2 Vul een ovenschaal met een beetje water en plaats deze onder in de oven.
- 3 Meng het gehakt in een kom met het paneermeel, 1 ei en de nootmuskaat. Breng op smaak met peper en zout.
- 4 Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit* tot een vierkante lap van ½ cm dikte. Snijd in 6 gelijke stukken.
- 5 Rol het gehakt tot 6 worsten met dezelfde lengte als de uitgerolde deegplakken en leg het gehakt op het deeg. Vouw het deeg om het gehakt, druk licht aan en leg met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de worstenbroodjes onder een grote kom nog 30 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 6 Bestrijk de worstenbroodjes met losgeklopt ei en bak ze in 30 minuten mooi goudbruin. Laat ze op een rooster afkoelen.



CHORIZOBROODJES

met olijven



VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

RIJSTIJD: 1.30 uur

VOOR 6 BROODJES

PROGRAMMA'S:



80 gram chorizo	250 gram tarwebloem
40 gram zwarte, ontpitte olijven	4 gram fijn zout
4 gram verse bakkersgist	½ theelepel gedroogde
of ½ zakje droge gist	Provençalse kruiden
180 ml water	

- 1 Snijd de chorizo in kleine blokjes en de olijven in grove stukken.
- 2 Doe de gist en het water in de rvs-kom en schakel het programma BROOD/BRIOCHE in. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg dan de bloem en het zout toe aan de inhoud van de kom en schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Voeg de chorizo, olijven en Provençalse kruiden toe en stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 6 (zonder verwarmen).
- 3 Bestuif uw handen met bloem, neem het deeg uit de kom en rol dit tot een bal. Leg het deeg in een met bloem bestrooide grote schaal en dek deze af met een vochtige doek. Laat het deeg 1 uur rijzen.
- 4 Druk de lucht met een vuist uit het deeg. Bestrooi het werkblad met bloem, leg het deeg erop en rol het tot een deegbal. Verdeel het deeg in zes gelijke porties, rol deze tot bolletjes en bestuif ze met bloem. Leg ze op een met bakpapier bedekt ovenrooster en laat ze nog eens 30 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 220 °C en zet een klein ovenschaaltje met water onder in de oven.
- 5 Maak diepe kruisvormige inkepingen in de broodjes met een scherp, natgemaakt mes. Verlaag de oventemperatuur naar 200 °C en bak de broodjes 20 minuten in de oven.
- 6 Keer de broodjes om en klop tegen de onderzijde om te controleren of ze gaar zijn. De broodjes moeten hol klinken. Laat de broodjes afkoelen op een rooster.

BROODJES met gedroogde tomaat en Italiaanse ham

Vervang de chorizo door 80 gram dunne plakjes Italiaanse ham en de olijven door 50 gram gedroogde, fijngehakte tomaten.

TIP

Het resultaat is afhankelijk van de gebruikte bloemsoort.



FOUGASSE

met olijven

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 15 min

RIJSTIJD: 1.30 uur

VOOR 1 FOUGASSE

PROGRAMMA:



100 gram zwarte, ontpitte olijven

verse tijm

2 theelepels olijfolie

1 eetlepel fleur de sel

FOUGASSEDEEG:

6 gram verse bakkersgist

of ½ zakje droge gist

150 ml koud water

5 gram zout

250 gram tarwebloem

50 ml olijfolie

- 1 Bereid het fougassedeeg.
- 2 Verwarm de oven voor op 220 °C terwijl het deeg voor de tweede keer rijst. Bedek een bakplaat met bakpapier en leg hier voorzichtig het fougassedeeg op. Let op dat de luchtbelletjes niet ontsnappen.
- 3 Strijk het deeg voorzichtig met uw vingertoppen plat; het moet ongeveer 1 cm dik worden. Bedek de helft van het deeg met de olijven en de gewassen tijmblaadjes. Vouw het onbedekte deel van het deeg erover. Bestrijk het deeg met olijfolie, bestrooi met fleur de sel en bak de fougasse 15 tot 20 minuten in de oven. Serveer de fougasse lauw of koud.

fougassedeeg

- 1 Doe de gist en het water in de rvs-kom en selecteer het programma BROOD/BRIOCHE. Neem, wanneer het programma stopt, de deksel van de kom en voeg het zout, de bloem en de olijfolie toe. Schakel het programma weer in door op Auto te drukken.
- 2 Doe het deeg in een met olie ingevette grote schaal, dek het af met plasticfolie en laat het deeg 1 uur rijzen. Vouw het deeg voorzichtig twee maal in de grote schaal om en dek het af met een vochtige doek. Laat het nog eens 30 minuten rijzen.

FOUGASSE met ansjovis

Bestrijk de binnenzijde van uw fougasse met 150 gram ansjovispasta (zie blz. 32). Laat de tijm en de fleur de sel achterwege. Bak de fougasse 20 minuten in de oven op 220 °C.

TIP

Het resultaat is afhankelijk van de gebruikte bloem.



GEVLOCHTEN BRIOCHEBROOD

VOORBEREIDING: 20 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

RIJSTIJD: 1 uur

VOOR 1 BRIOCHEBROOD

PROGRAMMA:



10 gram verse bakkersgist
of 1 zakje droge gist

125 ml melk

20 gram zachte boter*

4 gram fijn zout

40 gram suiker

250 gram tarwebloem

1 ei

- 1 Doe de gist en de melk in de rvs-kom en selecteer het programma BROOD/BRIOCHE. Na 1 minuut stopt het programma: voeg dan de in stukjes gesneden boter, het zout, de suiker en de bloem toe en schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Spatel het deeg zo nodig van de wand van de kom aan het einde van het programma en schakel het programma dan nog 15 seconden extra in. Neem het deeg uit de kom (het deeg mag nog wat plakken) en doe dit in een met bloem bestrooide grote schaal. Dek het deeg vervolgens af met een vochtige doek en laat het 30 minuten rusten.
- 2 Leg het deeg op een met bloem bestrooid werkblad, verdeel het in drie gelijke delen en rol het met de vingertoppen uit tot drie langgerekte deegrollen. Voeg wat bloem toe als het deeg begint te plakken. Plak het bovenste uiteinde van de deegrollen aan elkaar en vlecht de strengen door elkaar. Doe het gevlochten deeg in een ingevette broodvorm en laat het op kamertemperatuur rijzen tot het in volume verdubbeld is. Verwarm de oven voor op 210 °C.
- 3 Klop het ei los en bestrijk het briochebrood hiermee. Zet het brood 30 minuten in de oven. Dek het af met aluminiumfolie als het briochebrood te donker van kleur wordt.
- 4 Neem het brood uit de vorm en laat het op een rooster afkoelen.



KORSTDEEG

BEREIDINGSTIJD: 5 min

RUSTTIJD: 30 min

VOOR 1 TAART (6/8 PERSONEN) PROGRAMMA: 

125 gram boter, in klontjes gesneden 80 ml koud water
250 gram bloem 1 snufje zout

- 1 Doe alle ingrediënten in de rvs-kom en selecteer het programma DEEG/TAART.
- 2 Wikkel de deegbal in plasticfolie en laat deze ten minste 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg met een deegroller uit op een met bloem bestrooid werkblad.

ZOET korstdeeg

Voeg 40 gram suiker aan het deeg toe.

ZANDDEEG

BEREIDINGSTIJD: 5 min

RUSTTIJD: 30 min

VOOR 1 TAART (6/8 PERSONEN) PROGRAMMA: 

250 gram bloem 100 gram suiker
125 gram boter 1 ei

- 1 Doe alle ingrediënten in de rvs-kom en selecteer het programma DEEG/TAART.
- 2 Wikkel de deegbal in plasticfolie en laat deze ten minste 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg met een deegroller uit op een met bloem bestrooid werkblad.

ZANDKOEKJES

Voeg 1 theelepel bakpoeder en 1½ theelepel vanille-extract aan het deeg toe. Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol het deeg op een met bloem bestrooid werkblad uit tot 0,5 cm dikte. Steek met een uitsteekvorm de koekjes uit en leg ze vervolgens op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes in 10 à 15 minuten goudbruin. Varieer door bijv. 2 theelepels kaneel, 50 rozijnen, 75 gram gehakte amandelen, de rasp van 1 citroen of 30 gram cacao aan het deeg toe te voegen.



BLADERDEEG

VOORBEREIDING: 20 min

RUSTTIJD: 3 uur

VOOR 1 TAART (6/8 PERSONEN)

PROGRAMMA:



250 gram patentbloem
50 gram zachte boter*
130 ml water

200 gram koude boter
zout

- 1 Doe de bloem, de in stukjes gesneden zachte boter, het water en het zout in de rvs-kom en selecteer vervolgens het DEEG/TAART-programma. Wanneer het programma stopt, moet het deeg glad zijn.
- 2 Neem het deeg uit de kom, rol het tot een bal, wikkel het in plasticfolie en druk de bal een beetje plat. Laat het deeg 1 uur op een koele plaats rusten.
- 3 Bestuif het deeg met bloem en rol het met een deegroller uit. Rol het kruisvormig uit door het deeg vanuit het midden naar de vier buitenhoeken te rollen.
- 4 Leg de koude boter tussen twee lagen plasticfolie en rol het met een deegroller tot een vierkant van 2 cm dikte. Leg vervolgens het blok boter in het midden van het deeg en vouw de vier zijden naar het midden.
- 5 Rol het deeg uit tot een lange rechthoek. Vouw deze rechthoek weer in drieën als een portefeuille dicht. Draai het deeg een kwart slag en begin opnieuw.
- 6 Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten.
- 7 Herhaal de stappen 5 en 6 nog tweemaal.
- 8 Geef de gewenste vorm aan het deeg en laat het voor gebruik weer 30 minuten in de koelkast rusten.



ROZIJNENSCONES

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 12 tot 15 min

VOOR CIRCA VIJFTIEN SCONES PROGRAMMA: 

350 gram bloem

1 zakje bakpoeder (7 gram)

30 gram basterdsuiker

¼ theelepel zout

60 gram boter op kamertemperatuur

± 210 ml melk

70 gram rozijnen

- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C. Doe de bloem, bakpoeder, suiker, zout, boter en in stukjes gesneden in de rvs-kom. Selecteer het programma DEEG/TAART.
- 2 Spatel waar nodig het deeg naar beneden en schakel het programma weer in. Giet vervolgens via de deksel langzaam de melk erbij. Voeg 20 seconden voor het einde van het programma de rozijnen toe.
- 3 Neem het deeg uit de kom en leg het op een met bloem bestrooid werkblad. Rol het deeg uit tot een plak van 2 cm dik. Steek er cirkeltjes uit met een ronde uitsterker van 5 cm doorsnede. Leg de scones op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met het achtergehouden ei-melkmengsel. Bak 12 à 15 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Laat de scones op een rooster afkoelen en serveer ze doormidden gesneden met jam en eventueel slagroom.

CASINOBROOD

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

RIJSTIJD: 1.30 uur

VOOR 1 BROOD

PROGRAMMA: 

10 gram verse bakkergist
of 1 zakje droge gist

275 ml melk

30 gram zachte boter* plus 1 klontje

5 gram zout

10 gram suiker

350 gram tarwebloem

- 1 Doe de gist en de melk in de rvs-kom en selecteer het BROOD/BRIOCHE-programma. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg de in stukjes gesneden zachte boter, het zout, de suiker en de bloem toe en schakel het programma weer in. Doe het deeg (dat plakkerig mag zijn) in een met bloem bestrooide grote schaal, dek het af met een vochtige doek en laat het 1 uur rijzen.
- 2 Rol het deeg uit tot een worst en leg dit in een ingevette broodvorm. Laat het 30 minuten rusten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 210 °C.
- 3 Bak het brood in ongeveer 30 minuten goudbruin. Neem het uit de vorm en laat het op een rooster afkoelen.





VOOR DE BABY

.....

HALLOWEENSOEP

VOORBEREIDING: 10 min

BEREIDINGSTIJD: 30 min

VANAF 9 MAANDEN

VOOR 4 PORTIES

PROGRAMMA:



1 wortel van ± 100 gram
½ ui

200 gram pompoen
450 ml water

Schil de wortel, pel de ui en schil de pompoen. Snijd alles in stukken. Doe de groenten met het water in de rvs-kom en schakel het programma ROMIGE SOEP in: de soep dient zeer glad te zijn.

COURGETTEPUREE met kervel

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VANAF 1 JAAR

VOOR 4 PORTIES

PROGRAMMA'S:



ACCESSOIRE:



500 gram courgettes
120 gram kaas, bijv. la Vache
qui rit® of Mon Chou®

1 theelepel fijngesneden kervel

- 1 Was de courgettes en snijd ze in stukken van 2 cm.
- 2 Giet 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand in de kom met daarin de courgettes. Selecteer het programma STOMEN.
- 3 Giet het water uit de kom en doe hierin de uitgelekte courgettes met de kaas en de fijngesneden kervel. Stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen).



BROCCOLICRÈME MET GRUYÈRE

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 25 min

VANAF 1 JAAR

VOOR 4 PORTIES

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRE: 

500 gram broccoli (vers of diepvries) 70 ml slagroom
100 gram geraspte gruyère
of goudse belegen kaas

- 1 Was de broccoli en snijd deze in roosjes. Giet 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand erin. Doe de broccoli in de stoommand en stel het programma STOMEN in op 25 minuten.
- 2 Giet 2/3 van het water uit de kom en doe hierin de broccoli, de gruyère en de room. Schakel het EXPERT-programma in op 1 ½ minuut/snelheid 12 (zonder verwarmen).

BLOEMKOOLCRÈME met gruyère

U kunt de broccoli vervangen door in roosjes gesneden bloemkool (vers of diepvries).

KIP MET RATATOUILLE

VOORBEREIDING: 15 min

BEREIDINGSTIJD: 40 min

VANAF 9 MAANDEN

VOOR 4 PORTIES

PROGRAMMA'S:  

ACCESSOIRE: 

100 gram aubergines 200 ml water
150 gram courgettes ½ theelepel verse of gedroogde tijm
150 gram tomaten 2 scharrelkipfilets
2 eetlepels tomatenpuree
of pulp van tomaten

- 1 Was de groenten, schil de courgettes en ontvel de tomaten*. Snijd alle groenten in blokjes van 2 cm. Doe de groenten, de tomatenpuree, het water en de tijm in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 1A/95 °C.
- 2 Zet de stoommand in de rvs-kom. Doe de in plakjes gesneden kipfilet in de stoommand en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 1A/95 °C.



FRUITCRÈME

perzik-banaan

VOORBEREIDING: 5 min

RUSTTIJD: 30 min

VANAF 6 MAANDEN

VOOR 4/5 PORTIES

PROGRAMMA:



2 bananen
3 rijpe perziken

1 theelepel vloeibare honing
150 ml yoghurt

- 1 Schil het fruit en snijd het in grote stukken. Doe het fruit in de rvs-kom met de honing en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 13 (zonder verwarmen). Voeg na 30 seconden de yoghurt via de opening in de deksel toe.
- 2 Verdeel de crème over kleine potjes en zet ze 30 minuten in de koelkast.

BABY-MILKSHAKE

VOORBEREIDING: 5 min

VANAF 6 MAANDEN

VOOR 4 PORTIES

PROGRAMMA:



300 gram aardbeien
250 ml (lactosevrije) yoghurt
100 ml opvolgmelk

evt. 1 theelepel 7-granenvlokken
voor baby's

- 1 Was de aardbeien en verwijder de steeltjes. Snijd ze doormidden en doe ze in de rvs-kom met de yoghurt en de melk.
- 2 Selecteer het SMOOTHIE-programma. Verdeel de baby-milkshake over kleine bekertjes en bestrooi ze met granen.

BABY-MILKSHAKE met aardbeien en peer

Verminder voor een zoetere milkshake de hoeveelheid aardbeien tot 200 gram en voeg 100 gram in stukjes gesneden, rijpe peer toe.

BABY-MILKSHAKE met banaan

Gebruik 300 gram fijngeprakte rijpe banaan in plaats van aardbeien.



APPEL-ABRIKOZENMOES

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 25 min

VANAF 6 MAANDEN

VOOR 4/5 PORTIES

PROGRAMMA:



400 gram moesappels

2 tot 3 eetlepels water

600 gram rijpe abrikozen

- 1 Was en schil de appels en snijd ze in grote stukken. Was de abrikozen, snijd ze doormidden en verwijder de pit.
- 2 Doe het fruit in de rvs-kom, voeg het water toe en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 25 minuten/snelheid 2A/100 °C. Stel na het koken het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen) voor een glad resultaat.

PERENMOES

met vanille

VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 20 min

VANAF 6 MAANDEN

VOOR 4/5 PORTIES

PROGRAMMA:



1 kg rijpe peren

1 vanillestokje

- 1 Was en schil de peren en snijd ze in grote stukken.
- 2 Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit. Doe het merg, het stokje en de stukken peer in de rvs-kom, verwijder de dop van de deksel en stel het EXPERT-programma in op 20 minuten/snelheid 2A/100 °C.
- 3 Verwijder wanneer de moes gaar is het vanillestokje en stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen).
- 4 Laat de moes afkoelen en schenk het in 4 of 5 potjes.





DRANKEN

.....

MOJITO

zonder alcohol



VOORBEREIDING: 5 min

VOOR 4/6 GLAZEN

PROGRAMMA:



300 gram ijsblokjes	75 ml limoensap
4 eetlepels lichtbruine basterdsuiker	1 bosje munt
½ eetlepel muntsiroop	500 ml bronwater met koolzuur

- 1 Doe de ijsblokjes in de rvs-kom en selecteer het programma GESTAMPT IJS. Druk op Stop zodra het ijs fijn genoeg is. Voeg de suiker, de muntsiroop en het limoen-sap toe. Schakel het programma GESTAMPT IJS weer in.
- 2 Giet de mojito in glazen, versier ze met de gewassen muntblaadjes en schenk de glazen ten slotte vol met bronwater. Dien de glazen meteen op.

GRANITA

met roze grapefruit



VOORBEREIDING: 5 min

VOOR 4/6 GLAZEN

PROGRAMMA:



800 gram ijsblokjes	80 gram suiker
300 ml roze grapefruitsap (of het sap van 5 uitgeperste grapefruits)	

- 1 Doe de ijsblokjes in de rvs-kom en selecteer het programma GESTAMPT IJS. Schep het ijs zo nodig halverwege het programma een keer om.
- 2 Voeg het grapefruitsap en de suiker toe en schakel het programma GESTAMPT IJS weer 20 seconden in.
- 3 Giet de inhoud in hoge glazen en dien meteen op.



AARDBEIENMILKSHAKE



VOORBEREIDING: 5 min

VOOR 4 GLAZEN

PROGRAMMA:



375 gram aardbeien	75 gram suiker
600 ml volle melk	1 theelepel vloeibaar vanille-extract
3 bolletjes vanille- of aardbeienijs (+ 4 bolletjes voor de versiering)	150 gram ijsblokjes

- 1 Was de aardbeien en verwijder de steeltjes. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom en schakel het SMOOTHIE-programma in. Verdeel over vier glazen.
- 2 Doe op het laatste moment een bolletje ijs in elk glas en serveer de milkshakes meteen.

BANANEN- EN CHOCOLADEMILKSHAKE

Vervang de aardbeien en het aardbeienijs door 375 gram in stukken gesneden banaan en 3 bolletjes chocolade-ijs. Laat de overige ingrediënten onveranderd. Serveer met chocoladesaus.

BANANENMILKSHAKE met amandelmelk

VOORBEREIDING: 5 min

VOOR 4/6 GLAZEN

PROGRAMMA:



3 bananen	½ theelepel amandelextract
3 bolletjes vanille- of bananenijs	3 tot 4 eetlepels honing of agavesiroop
500 ml amandelmelk	

- 1 Snijd de bananen in grote stukken, doe alle ingrediënten in de rvs-kom en schakel het SMOOTHIE-programma in.
- 2 Giet de milkshake in hoge glazen en serveer ze meteen.



GREEN SMOOTHIE



VOORBEREIDING: 10 min

VOOR 4 GLAZEN

PROGRAMMA:

200 gram komkommer
150 gram venkel
250 ml appelsap
50 ml limoensap
3 eetlepels agavesiroop

- 1 Was de groenten. Schil de komkommer en snijd deze in grote stukken. Snijd de venkel eveneens in grote stukken.
- 2 Doe het appelsap, het limoensap, de stukken komkommer, venkel en agavesiroop in de rvs-kom en selecteer het SMOOTHIE-programma.
- 3 Giet de smoothie in hoge glazen en dien ze koud op.

TIP

In plaats van agavesiroop kunt u honing gebruiken.

EXOTISCHE SMOOTHIE



VOORBEREIDING: 5 min

VOOR 4 GLAZEN

PROGRAMMA:

180 gram ananas
180 gram mango
4 passievruchten
200 ml sinaasappelsap
2 eetlepels agavesiroop
1 limoen

- 1 Schil de ananas en de mango en snijd ze in grote stukken.
- 2 Snijd de passievruchten doormidden en schep het vruchtvlees eruit. Doe het vruchtvlees in een fijne zeef en druk voorzichtig de pitjes tegen de zeef om het sap op te vangen.
- 3 Doe het sinaasappelsap, het sap van de passievruchten, de stukken ananas en mango, de agavesiroop en het limoensap in de kom. Selecteer het SMOOTHIE-programma.
- 4 De smoothie dient koud geserveerd en gedronken te worden.

SMOOTHIE met nectarine en banaan

Laat de passievruchten achterwege. Vervang het sinaasappelsap door appelsap en vervang de ananas en mango door 250 gram nectarines en 100 gram banaan.



FRAPPUCCINO

met koffie en karamel

VOORBEREIDING: 5 min

VOOR 4 GLAZEN

PROGRAMMA:



300 ml espresso
150 ml halfvolle melk
100 gram ijsblokjes
3 theelepels suiker

250 ml geklopte slagroom
karamelsaus
praline

- 1 Zet espressokoffie en laat hem koud worden.
- 2 Doe de melk, ijsblokjes, suiker en koude espresso in de kom en selecteer het SMOOTHIE-programma.
- 3 Giet de frappuccino in hoge glazen en voeg de slagroom, de karamelsaus en de praline toe. Dien de glazen meteen op.

FRAPPUCCINO met vanille

Vervang de koffie door 300 ml vanille-ijs en voeg drie eetlepels vanillesiroop aan het mengsel toe voordat het programma ingeschakeld wordt.

WARME CHOCOLADEMELK



VOORBEREIDING: 5 min

BEREIDINGSTIJD: 5 min

VOOR 4 GLAZEN

PROGRAMMA:



240 gram pure chocolade
met een cacaogehalte van 70%
20 gram suiker

400 ml volle melk
270 ml slagroom

- 1 Breek de chocolade in stukken en doe ze in de rvs-kom. Hak de chocolade fijn door het EXPERT-programma in te stellen op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Spatel de chocolade van de wanden naar het midden van de kom.
- 2 Voeg de suiker, de melk en de slagroom toe en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/90 °C. Giet de chocolade in glazen of kopjes en dien ze meteen op.



WOORDENLIJST

.....

Bain-marie

Bereidingswijze waarbij een kom op of in een pan met een bodem water wordt geplaatst. Het water wordt tegen de kook aan gehouden. Een au bain-marie-bereiding kan zowel op het vuur als in de oven uitgevoerd worden.

Blindbakken

De taartbodem – zonder vulling erin – voorbakken om ervoor te zorgen dat het deeg goed gaar en krokant wordt. Het deeg wordt daarvoor bekleed met bakpapier met daarop een steunvulling van speciale blindbakbonen, gedroogde peulvruchten o.i.d.



Bouquet garni

Bosje geurige kruiden dat gebruikt wordt om soepen, sauzen en vleesgerechten tijdens de bereiding te aromatiseren. De kruiden worden aan het einde

van de bereiding verwijderd. Een bouquet garni bestaat meestal uit rozemarijn, tijm, laurier, peterselie en het groen van een prei.

Crèmig kloppen

Eidooiers en suiker stevig kloppen tot het mengsel bleek en schuimig is. Deze techniek wordt gebruikt bij dessertrecepten zoals banketbakkersroom of sabayon.

Fonceren

Een vorm bekleden met een uitgerolde lap deeg.



Glazuren

Gladde, glanzende laag aanbrengen op bijvoorbeeld taart of gebak. Het glazuur kan ook bewerkt worden met een spatel om het oppervlak ruwer te maken en meer reliëf te geven. Het

meest gebruikte glazuur is suikerglazuur: poedersuiker gemengd met een klein beetje vloeistof naar keuze.



Macereren

Vruchten of groenten onderdompelen in een vloeistof om ze een bepaalde smaak te geven of ze zachter te maken. Men kan bijvoorbeeld perziken in siroop laten trekken.

Marineren

Een marinade is een vloeistof met verschillende aromatische kruiden. Vlees en gevogelte die een bepaalde tijd in een marinade worden gelegd, worden daar-

door zachter en smaaklijker. Voor kip kan men bijvoorbeeld een mengsel van citroen, knoflook, rozemarijn, basilicum, olijfolie en een beetje gemalen peper gebruiken.

Ontvellen

Het vel van vruchten of groente verwijderen door ze enkele seconden in kokend heet water onder te dompelen. Dit wordt met name gedaan bij tomaten; men snijdt van tevoren met een mes een kruisje aan de bovenzijde van de tomaat, zodat het velletje na het onderdompelen gemakkelijk verwijderd kan worden.



Papillot

De ingrediënten worden met aluminiumfolie of bakpapier ingepakt en daarna gestoomd om de smaak zo goed mogelijk te behouden. In plaats van bakpapier kan men ook bananenblad gebruiken. Papillotten kunnen in de oven, in de stoommand of op de barbecue bereid worden.



Pareren

Het verwijderen van de niet-bruikbare delen van een stuk vlees, gevogelte of vis. De term wordt ook gebruikt voor het netjes of gelijk bijsnijden van groenten.



Pocheren

Voedingswaren garen in water of een andere vloeistof die tegen de kook aan wordt gehouden.

Quenelle

Langwerpig rolletje. Men kan bijvoorbeeld ijsquenelles maken met behulp van twee eetlepels. Houd hiervoor de lepels onder koud water om te voorkomen dat het ijs plakt en vul vervolgens een lepel met ijs. Rol het ijs met de andere lepel naar u toe en druk het ijs tegelijkertijd licht aan. Herhaal de beweging van de ene op de andere lepel tot de vorm regelmatig is.



Spuitzak

Een kegelvormige zak met een gekarteld, glad of geometrisch spuitmondje. De spuitzak wordt meestal gebruikt om gerechten te garneren, bijvoorbeeld met rozetjes slagroom of ganache.



Uitparten

Partjes van citrusvruchten zo uitsnijden dat de witte, bitter smakende velletjes weggesneden worden. Hiervoor snijdt u de boven- en onderzijde van de vrucht af en vervolgens snijdt u met een mes de schil van boven naar beneden in een cirkelbeweging ruim af. Daarna snijdt u de partjes tussen de witte schilletjes uit.



Uitrollen

Het werkvlak met bloem bestuiven en het deeg met behulp van een deegrol tot de gewenste dikte uitrollen. Uit de uitgerolde lap deeg kunt u koekjes steken of u bekleedt er een bakvorm mee.



THEMATISCHE INDEX

.....

BASISRECEPTEN

Abrikozensaus.....	266	Nutellaglaazuur.....	258
Amandelkrullen.....	250	Paneermeel.....	170
Amandelpasta.....	272	Paneermeel met cornflakes.....	146
Blinideeg.....	72	Pannenkoeken.....	286
Bosvruchtensaus.....	264	Parmezaan-hazelnootcrumble.....	188
Botercrème.....	240	Parmezaanse-kaaschips.....	50
Chocoladeganache.....	274	Pizzadeeg.....	94
Chocoladeglazuur.....	304	Poedersuiker.....	292
Chocoladepasta.....	286	Rumsiroop.....	268
Chocolade-banketbakkersroom.....	262	Sabayon.....	260
Citroencrème.....	296	Snelle taartbodem.....	266
Fougassedeeg.....	318	Soezendeeg.....	262
Gehaktvulling.....	170	Soldaatjes.....	40
Gekonfijte ui.....	92	Taart van biscuitdeeg.....	258
Hamburgerbroodjes.....	164	Tomatensaus met basilicum.....	114
Hartig cakedeeg.....	22	Vanillepudding.....	256
Hartig soezendeeg.....	24	Vanilleroom.....	248
Hartige crumblelaag.....	184	Vanille-banketbakkersroom.....	262
Karamelsiroop.....	276	Wafels.....	286
Kiwi-muntsaus.....	244	Wraps (tarwetortilla's).....	156
Knoflookroom.....	142	Zachte karamelvulling.....	282
Lemon curd.....	290	Zoete crumble.....	248
Meringues.....	278	Zwitserse meringue.....	296
Naanbrood.....	144		

DEEG EN BROOD

Bladerdeeg.....	324	Korstdeeg.....	322
Boerenbrood.....	308	Meergranenbrood.....	310
Brabantse worstenbroodjes.....	314	Naanbrood.....	144
Broodjes met gedroogde tomaat en italiaanse ham.....	316	Rozijnenscones.....	326
Casinobrood.....	326	Soepstengels.....	30
Chorizobroodjes met olijven.....	316	Stokbrood.....	312
Fougasse met olijven.....	318	Wraps (tarwetortilla's).....	156
Fougasse met ansjovis.....	318	Zanddeeg.....	322
Gevlochten bricchebrood.....	320	Zandkoekjes.....	322
Hamburgerbroodjes.....	164	Zoet korstdeeg.....	322

BORRELHAPJES

Auberginekaviaar met zelfgemaakte soepstengels.....	30	Hummus.....	20
Ansjovispasta.....	32	Kaassoesjes met comté.....	24
Groentechips.....	26	Mozzarellacake met gedroogde tomaat.....	22
Guacamole.....	28	Muffins met kip, basilicum en gekonfijte tomaat.....	18
Hartige muffins met kaas en bacon.....	18	Notencake met gerookte ham en comté.....	22

Tapenade.....	32	Traditionele tzatziki.....	28
Tonijnspread.....	20	Tzatziki met feta en appel.....	28

SOEPEN

Aspergesoep.....	36	Minestrone met parmezaanse-kaaschips.....	50
Aziatische soep met ei.....	46	Pompoensoep met langoustinestaarten.....	54
Bloemkoolsoep.....	58	Romige wortelsoep met verse spinazie.....	62
Boerensoep.....	52	Tomatensoep.....	44
Chorba.....	48	Uiensoep gegratineerd.....	40
Courgettesoep met munt en geitenkaas.....	56	Uiensoep met kerrie.....	40
Erwtensoepp.....	64	Vichyssoise.....	38
Gazpacho.....	60	Vissoep met rouille.....	42

VOORGERECHTEN

Avocadomousse met krab en rodebietenslagroom.....	86	Makreelpastei.....	72
Blini's met makreelpastei.....	72	Pastasalade met knapperige groenten.....	80
Boerenpaté met gekonfijte ui.....	92	Perenclafoutis met blauwaderkaas.....	68
Clafoutis met geitenkaas, spekjes en prei... ..	68	Pizza met geitenkaas en pancetta.....	94
Coleslaw met cranberry's.....	98	Pizza met scamorza en ham.....	94
Courgette-eiergerecht met parmezaanse kaas.....	88	Quiche met courgette en geitenkaas.....	74
Eierpotjes met cantal en eekhoorntjesbrood.....	90	Quiche met kerstomaten en asperges.....	74
Eierpotjes met zalm en verse kaas.....	90	Quiche met spinazie, blauwschimmelkaas en walnoten.....	74
Empañada's met tonijn.....	76	Samosa's met kip en curry.....	84
Gestoomde asperges met kruidensaus.....	78	Soufflé met drie kaassoorten.....	70
Hartig eiergerecht met wortel en gerookte forelfilet.....	88	Thaise salade.....	96
Herfstsalade met cidervinaigrette.....	82	Vegetarische pizza.....	94
		Vegetarische samosa's.....	84
		Vitaminesalade met sesamsaus.....	82

VISGERECHTEN

Aziatische zalmtartaar.....	124	Oosterse viskoekjes.....	122
Garnalencurry.....	116	St. Jakobsschelpen met lichte dille-dragonsaus.....	110
Garnalenkoekjes.....	120	Tongrolletjes met tapenade en tomatensaus met basilicum.....	114
Kabeljauwbrandade.....	106	Viscolombo met saffraanrijst.....	112
Klassieke tartaar.....	124	Visovenshotel.....	102
Klassieke viskoekjes.....	122	Zalmpapillotten met knapperige groenten en Japanse saus.....	108
Koolvispapillotten met citrusfruit.....	118		
Krabkoekjes met gembermayonaise.....	120		
Marokkaanse visschotel.....	104		

VLEES EN GEVOGELTE

Baskische kip.....	152	Hachee.....	136
Bœuf bourguignon.....	128	Indisch lamsvlees met naanbrood.....	144
Cheeseburgers met zelfgemaakte hamburgerbroodjes.....	164	Irish stew.....	132
Chili con carne.....	138	Jachtschotel.....	172
Cottage pie.....	172	Kalfsgehaktballetjes met yakitorisaus.....	134
Gevulde tomaten.....	170	Kalfsragout.....	130
		Kipcolombo.....	112

Kipcurry.....	116	Rundertartaar	168
Kipnuggets.....	146	Stoofpot met eend	150
Köfte-spiesen	166	Traditionele kalfsgehaktballetjes	134
Lamsbricks met kerrie.....	162	Varkenshaas in papillotten met knoflookroom	142
Linzenschotel met varkensvlees.....	158	Vlaamse karbonade	160
Pittige linzenschotel met chorizo.....	158	Waterzooi.....	148
Pulled turkeymet pinda's.....	154	Wraps met kip, wortel en rode kool	156
Ragout van kippendijen	140		

GROENTEN EN GARNITUREN

Aardappelpuree	178	Piperade met zachtgekookte eieren	180
Aardappelpuree met truffel en parmezaanse kaas	178	Pompoenpuree met parmezaan- hazelnootcrumble	188
Courgettekoeken met aardappel	198	Provençalse groenteschotel.....	200
Dahl, Indiase linzenschotel	192	Provençalse tian.....	196
Falafel met tahinsaus	190	Romige groenteschotel	186
Gratin dauphinois met rozemarijn	202	Rösti	198
Italiaanse groentecrumble	184	Stoofschotel met witte bonen	182
Knolselderijpuree	176	Witlof met gerookte zalm	194
Knolselderijpuree met appel	176	Witlof met ham en Mornay-saus.....	194

PASTA, RIJST EN GRANEN

Aubergines en gevulde paprika's met bulgur ..	222	Polentafrietjes.....	218
Kerstomatenrisotto met rucola en parmezaanse kaas.....	206	Polenta met rode pesto en gedroogde tomaat ..	218
Lasagne bolognese.....	214	Quinoasalade met pesto-citroenvinaigrette... 220	
Maïspannenkoekjes.....	224	Risotto met pompoen en bacon.....	206
Paella.....	208	Saffraanrijst	112
Pilav met cantharellen	210	Spaghetti carbonara.....	212
		Tarwerisotto	216

SLA- EN SAUZEN

Bearnaisesaus	236	Mayonaise	234
Bechamelsaus	230	Mornay-saus.....	194
Bolognesesaus	214	Mousselinesaus.....	228
Botersaus	232	Paprikasaus.....	230
Carbonarasaus	212	Pesto	236
Cidervinaigrette	82	Pesto-citroenvinaigrette	220
Cocktailsaus	234	Rode botersaus	232
Gembermayonaise.....	120	Rode pesto	236
Hollandaisesaus.....	228	Rodebietenslagroom.....	86
Hollandaisesaus met citrussmaak	228	Romig mengsel	186
Hollandaisesaus met specerijen	228	Rouille	42
Japanse saus	108	Rucolapesto met cashewnoten	236
Kerriesaus	232	Tahinsaus	190
Knoflooksaus	234	Tartaarsaus.....	234
Kruidensaus.....	78	Thaise saladesaus	96
Lichte bechamelsaus	230	Yakitorisaus	134
Lichte dille-dragonsaus.....	110		

NAGERECHTEN

Abrikozen blokjes	270	Kersencompote	278
Abrikozen-, appel- en bananenmoes	302	Kokosmakronen met chocolade.....	270
Abrikozenjam	300	Kwark-roomtaart met abrikozensaus	266
Amandel-kersentaart.....	272	Mango-gemberijs	298
Amandel-perentaart.....	272	Meringues.....	278
Appel- bananenmoes met kaneel	302	Meringues met kersencompote.....	278
Appel- en perengelei	300	Minibaba's met rum	268
Appel-, aardbei- en rabarbermoes	302	Mini-charlottes met chocolademousse	280
Banaanijs.....	298	Mirabellenjam met vanille	300
Banana bread	242	Moelleux met zachte karamelvulling	282
Brownie	252	Muffins met bosbessen	240
Chocolademousse	280	Panna cotta met bosvruchtensaus	264
Chocolade-karameltaart met noten en rozijnen.....	274	Perencake	242
Citroen-schuimtaart.....	296	Rijstebrij met frambozenmoes	254
Clafoutis met kersen	292	Rijstebrij met karamel en zoute boter	254
Clafoutis met vijgen.....	292	Sabayon met citrusvruchten	260
Cookies met chocolade- en karamelstukjes.....	288	Sorbet	298
Cookies met witte chocolade en noten	288	Spiegeltaart met chocolade	304
Crème brûlée.....	256	Tiramisu	284
Crème brûlée met chocolade.....	256	Tiramisu met speculaas	284
Crème caramel	276	Traditionele appelcrumble	248
Cupcakes met bosbessen	240	Verjaardagstaart met NUTELLA®.....	258
Éclairs met chocolade.....	262	Vruchtencarpaccio met kiwi-muntsaus	244
Frambozenmoes	254	Wafels en pannenkoeken met chocoladepasta	286
Frambozensorbet	298	Witte chocolademousse	280
Fruitlecrumble met appel en rood fruit	248	Yoghurttart met chocoladepasta en kokosglazuur	290
Grootmoeders cake.....	294	Yoghurttart met lemon curd en maanzaadglazuur	290
Hollandse appeltaart met slagroom	246		
Îles flottantes met amandelkrullen	250		
Karamelpudding met kokos	276		

VOOR DE BABY

Appel- abrikozenmoes	336	Courgettepuree met kervel.....	330
Baby-milkshake	334	Fruitlecrème perzik-banaan.....	334
Baby-milkshake met aardbeien en peer	334	Halloweensoep.....	330
Baby-milkshake met banaan	334	Kip met ratatouille	332
Bloemkoolcrème met gruyère	332	Perenmoes met vanille	336
Broccoliclecrème met gruyère	332		

DRANKEN

Aardbeienmilkshake	342	Granita met roze grapefruit.....	340
Bananen- en chocolademilkshake.....	342	Green smoothie	344
Bananenmilkshake met amandelmelk.....	342	Mojito zonder alcohol	340
Exotische smoothie	344	Smoothie met nectarine en banaan	344
Frappuccino met koffie en karamel.....	346	Warme chocolademelk	346
Frappuccino met vanille	346		

INDEX VAN DE INGREDIËNTEN

AARDAPPEL

Aardappelpuree	178
Boerensoep	52
Courgettekoeken met aardappel	198
Gratin dauphinois met rozemarijn	202
Groentechips	26
Jachtschotel	172
Rösti	198
Vichyssoise	38

AARDBEIEN

Aardbeienmilkshake	342
Baby-milkshake	334
Baby-milkshake met aardbeien en peer	334

ABRIKOOS

Abrikozen-, appel- en bananenmoes	302
Abrikozenblokjes	270
Abrikozenjam	300
Abrikosensaus	266
Appel-abrikozenmoes	336

ALCOHOL

Cider	
Cidervinaigrette	82

Cointreau	
Sabayon met citrusvruchten ..	260

Rode wijn	
Rode botersaus	232

Rum	
Minibaba's met rum	268
Rumsiroop	268

Witte wijn	
Botersaus	232

AMANDEL

Amandelkrullen	250
Amandelpasta	272

ANANAS

Exotische smoothie	344
--------------------------	-----

ANSJOVIS

Ansjovispasta	32
---------------------	----

Fougasse met ansjovis	318
-----------------------------	-----

APPEL

Appel-, aardbei- en rabarbermoes	302
Fruitlecrumble met appel en rood fruit	248
Hollandse appeltaart met slagroom	246
Traditionele appelcrumble ..	248

ASPERGE

Aspergesoep	36
Gestoomde asperges met kruidensaus	78
Quiche met kerstomaten en asperges	74

AUBERGINE

Auberginekaviaar met zelfgemaakte soepstengels	30
Aubergines en gevulde paprika's met bulgur	222
Provençaalse groenteschotel ..	200
Provençaalse tian	196

AUGURK

Tartaarsaus	234
-------------------	-----

AVOCADO

Avocadomousse met krab en rodebietenslagroom	86
Guacamole	28

BANAAN

Appel- bananenmoes met kaneel	302
Baby-milkshake met banaan ..	334
Banana bread	242
Bananen- en chocolademilkshake	342
Bananenijs	298
Bananenmilkshake met amandelmelk	342
Smoothie met nectarine en banaan	344

BLOEM

Bladerdeeg	324
Boerenbrood	308

Casinobrood	326
Fougassedeeg	318
Gevlochten briochebrood	320
Grootmoeders cake	294
Hamburgerbroodjes	164
Hartig cakedeeg	22
Hartig soezendeeg	24
Korstdeeg	322
Meergranenbrood	310
Naanbrood	144
Pizzadeeg	94
Snelle taartbodem	266
Soepstengels	30
Soezendeeg	262
Stokbrood	312
Taart van biscuitdeeg	258
Wafels en pannenkoeken met chocoladepasta	286
Wraps (tarwetortilla's)	156
Zanddeeg	322
Zandkoekjes	322
Zoet korstdeeg	322
Zoete crumble	248

BONEN

Chili con carne	138
Minestrone met parmezaanse-kaaschips	50
Stoofschotel met witte bonen ..	182

BOSBESSEN

Cupcakes met bosbessen	240
Muffins met bosbessen	240

BROCCOLI

Broccolicrème met gruyère ..	332
------------------------------	-----

CANTHAREL

Pilav met cantharellen	210
------------------------------	-----

CHOCOLADE

Brownie	252
Chocolade-banketbakkersroom ..	262
Chocoladeganache	274
Chocoladeglazuur	304
Chocolademousse	280
Chocoladepasta	286
Cookies met chocolade- en karamelstukjes	288
Cookies met witte chocolade en noten	288

Crème brûlée met chocolade	256
Éclairs met chocolade	262
Moelleux met zachte karamelvulling	282
Spiegeltaart met chocolade ..	304
Warme chocolademelk	346
Witte chocolademousse	280

CITROEN

Citroen-schuimtaart	296
Citroencrème	296
Hollandaisesaus	228
Hollandaisesaus met citrussmaak	228
Lemon curd	290
Mousselinesaus	228
Pesto-citroenvinaigrette	220

COURGETTE

Courgette-eiergerecht met Parmezaanse kaas	88
Courgettekoeken met aardappel	198
Courgettepuree met kervel	330
Courgettesoep met munt en geitenkaas	56
Quiche met courgette en geitenkaas	74
Vegetarische pizza	94

EEND

Stoofpot met eend	150
-------------------------	-----

EI

Aziatische soep met ei	46
Citroen-schuimtaart	296
Crème brûlée	256
Eierpotjes met cantal en eekhoorntjesbrood	90
Îles flottantes met amandelkrullen	250
Mayonaise	234
Meringues	278
Meringues met kersencompote	278
Sabayon	260
Sorbet	298
Soufflé met drie kaassoorten ..	70
Zwitserse meringue	296

FRAMBOZEN

Bosvruchtensaus	264
-----------------------	-----

Frambozenmoes	254
Frambozensorbet	298

GARNALEN

Garnalencurry	116
Garnalenkoekjes	120

GEBAK

Kwark-roomtaart met abrikosensaus	264
Mini-charlottes met chocolademousse	280
Tiramisu met speculaas	284

GEMBER

Gembermayonaise	120
Mango-gemberijs	298
Paella	208

GRANEN

Maïspannenkoekjes	224
Paneermeel met cornflakes ..	146
Polenta met rode pesto en gedroogde tomaat	218
Polentafrietjes	218
Quinoasalade met pesto-citroenvinaigrette	220
Tarwerisotto	216

GRAPEFRUIT

Granita met roze grapefruit ..	340
Sabayon met citrusvruchten ..	260

JAKOBSSCHELPEN

St. Jakobsschelpen met lichte dille-dragonsaus	110
--	-----

KAAS

Beaufort	
Soufflé met drie kaassoorten ..	70

Cantal	
Eierpotjes met cantal en eekhoorntjesbrood	90

Comté	
Kaassoesjes met comté	24
Notencake gerookte ham en comté	22

Edammer	
Hartige muffins met kaas en bacon	18

Feta	
Tzatziki met feta en appel	28

Geitenkaas	
Clafoutis met geitenkaas, spekjes en prei	68

Gruyère	
Bloemkoolcrème met gruyère ..	332
Soufflé met drie kaassoorten ..	70

Mozzarella	
Mozzarellacake met gedroogde tomaat	22

Parmezaan	
Aardappelpuree met truffel en parmezaan kaas	178
Parmezaan-hazelnootcrumble ..	188
Parmezaanse-kaaschips	50
Pesto	236
Rode pesto	236
Rucolapesto met cashewnoten	236

Ricotta	
Romig mengsel	186

Roomkaas	
Botercrème	240

Scamorza	
Pizza met scamorza en ham ..	94

KABELJAUW

Kabeljauwbrandade	106
Klassieke viskoekjes	122
Marokkaanse visschotel	104
Oosterse viskoekjes	122
Viscolombo met saffraanrijst ..	112

KALFSVLEES

Kalfsgehaktballetjes met yakitorisaus	134
Kalfsragout	130
Traditionele kalfsgehaktballetjes	134

KALKOEN

Pulled turkey met pinda's	154
---------------------------------	-----

KARAMEL EN SUIKER

Chocolade-karameltaart met noten en rozijnen	274
Cookies met chocolade- en karamelstukjes	288
Crème caramel	276

Hollandse appeltaart met slagroom..... 246
Karamelsiroop 276
Poedersuiker..... 292
Rijstebrij met karamel en zoute boter 254
Zachte karamelvulling..... 282

KERSEN
Amandel-kersentaart..... 272
Clafoutis met kersen 292
Kersencompote 278
Meringues met kersencompote..... 278

KIKKERERWTEN
Falafels met tahinsaus..... 190
Hummus..... 20

KIP
Baskische kip..... 152
Kip met ratatouille 332
Kipcolombo..... 112
Kipcurry..... 116
Kipnuggets 146
Muffins met kip, basilicum en gekonfijte tomaat..... 18
Ragout van kippendijen 140
Samosa's met kip en curry..... 84
Waterzooi 148

KIWI
Vruchtencarpaccio met kiwi-muntsaus 244

KNOFLOOK
Hartige crumblelaag..... 184
Knoflookroom 142
Knoflooksaus 234
Rouille 42
Tahinsaus 190

KNOLSELDERIJ
Knolselderijpuree 176
Knolselderijpuree met appel... 176

KOFFIE
Frappuccino met koffie en karamel..... 346
Tiramisu 284

KOKOS
Karamelpudding met kokos .. 276
Kokosmakronen met chocolade ..270

KOMKOMMER
Green smoothie 344
Traditionele tzatziki 28
Tzatziki met feta en appel 28

KOOL
Bloemkoolsoep 58
Coleslaw met cranberry's..... 98
Herfstsalade met cidervinaigrette..... 82
Romige groenteschotel 186
Vitaminesalade met sesamsaus . 82

KOOLVIS
Koolvispapillotten met citrusfruit..... 118

KRAB
Krabkoekjes met gembermayonaise..... 120

KRUIDEN
Bearnaisesaus 236
Kruidensaus..... 78
Lichte dille-dragonsaus..... 110
Paneermeel 170
Soldaatjes 170

LAMSVLEES
Chorba..... 48
Indisch lamsvlees met naanbrood 144
Irish stew..... 132
Lamsbricks met kerrie..... 162

LINZEN
Dahl, Indiase linsenschotel... 192
Linsenschotel met varkensvlees 158
Pittige linsenschotel met chorizo 158

MAKREEL
Makreelpastei..... 72

MELK
Bechamelsaus 230
Lichte Bechamelsaus 230
Mornay-saus..... 194
Pannenkoeken 286
Rijstebrij met frambozenmoes 254
Vanilleroom 250

Wafels..... 286
MUNT
Kiwi-muntsaus 244
Mojito zonder alcohol 340

NUTELLA®
Nutellaglazuur..... 258
Verjaardagstaartmet NUTELLA®..... 258

OLIJVEN
Chorizobroodjes met olijven 316
Fougasse met olijven 318
Tapenade..... 32

PANCETTA
Pizza met geitenkaas en pancetta 94

PAPRIKA
Italiaanse groentecrumble 184
Paprikasaus..... 230
Piperade met zachtgekookte eieren..... 180

PASTA'S
Lasagne bolognese 214
Pastasalade met knapperige groenten 80
Spaghetti carbonara..... 212

PEER
Amandel perentaart 272
Appel en perengelei..... 300
Perencake 242
Perenclafoutis met blauwaderkaas..... 68

PERZIK
Fruitcrème perzik-banaan..... 334

POMPOEN
Halloweensoep..... 330
Pompoenpuree met Parmezaan-hazelnootcrumble..... 188
Pompoensoep met langoustinestaarten 54
Risotto met pompoen en bacon 206

RIJST

Basmatirijst
Pilav met cantharellen..... 210
Pulled turkey met pinda's..... 154
Viscolombo met saffraanrijst 112

Korrelige dessertrijst
Rijstebrij met frambozenmoes . 254
Langkorrelige rijst
Viscolombo met saffraanrijst . 112
Paella 208

Risottorijst
Kerstomatenrisotto met rucola en Parmezaanse kaas..... 206

RODE BIET
Rodebietenslagroom..... 86

ROOM
Panna cotta met bosvruchtsaus..... 264

ROZIJNEN
Rozijnenscones 326

RUNDEVLEES
Bœuf bourguignon 128
Bolognesesaus 212
Cheeseburgers met zelfgemaakte hamburgerbroodjes 164
Cottage pie 172
Gehaktvulling 170
Hachee 136
Köfte-spiesen 166
Rundertartaar 168
Thaise salade 96
Vlaamse Karbonade..... 160

SCHORPIOENVIS
Vissoep met rouille 42

SOJASAUZ
Japanse saus 108
Yakitorisaus 134

SPECERIJEN
Hollandaisesaus met specerijen 228
Kerriesaus 232
Saffraanrijst..... 112

SPINAZIE
Quiche met spinazie, blauwschimmelkaas en walnoten 74

SPLITERWTEN
Erwtensoep 64

TOMAAAT
Cocktailsaus..... 234
Gazpacho 60
Gevulde tomaten..... 170
Kerstomatenrisotto met rucola en Parmezaanse kaas..... 206
Tomatensaus met basilicum... 114
Tomatensoep 44

TONG
Opgerolde tong met Provençaalse olijvenpasta en tomatensaus met basilicum 114

TONIJN
Empañada's met tonijn 76
Tonijnspread..... 20

UI
Gekonfijte ui..... 92
Uiensoep gegratineerd 40
Uiensoep met kerrie..... 40

VANILLE
Frappuccino met vanille 346
Grootmoeders cake 294
Mirabellenjam met vanille 300
Perenmoes met vanille 336
Vanille-banketbakkersroom ... 262
Vanillepudding 256

VARKENSVLEES
Boerenpaté met gekonfijte ui .. 92
Brabantse worstenbroodjes .. 314
Broodjes met gedroogde tomaat en Italiaanse ham 316
Carbonarasaus 212
Varkenshaas in papillotten met knoflookroom 142
Witlof met ham en Mornay-saus..... 194

VIJGEN
Clafoutis met vijgen 292

VISSAUZ
Thaise saladesaus 96

WORTEL
Hartige eiergerecht met wortel en gerookte forelfilet..... 88
Romige wortelsoep met verse spinazie 62
Vegetarische samosa's..... 84
Wraps met kip, wortel en rode kool..... 156

YOGHURT
Blini's met makreelpastei 72
Blinideeg 72
Yoghurtaart met chocoladepasta en kokosglazuur..... 290
Yoghurtaart met lemon curd en maanzaadglazuur 290

ZALM
Aziatische zalmtartaar..... 124
Eierpotjes met zalm en verse kaas 90
Klassieke tartaar 124
Visovenschotel 102
Witlof met gerookte zalm 194
Zalmpapillotten met knapperige groenten en Japanse saus 108



Simpele, lekkere en gezonde
recepten voor elke dag!

Met de gevarieerde recepten
en tips uit dit boek en de
eindeloze mogelijkheden van
uw Cook Expert maakt u in
een handomdraai uw culinaire
wensen waar.

