

AMBIANO®

KEUKENMACHINE
MET WIFIFUNCTIE

RECEPTEN

Lekkere receptideeën om uit
te proberen van voorgerecht
tot dessert



ROEREN
+
KNEDEN

MIXEN
+
KOKEN

STOMEN
+
EMULGEREN

HAKKEN
+
PUREREN

KLOPPEN
+
WEGEN



KLANTENSERVICE · SERVICE
CLIENTS · KUNDENSERVICE 3001267
☎ BEL 03 707 14 49
💻 gt-support@teknihall.be
MODEL / MODÈLE / MODELL P051030288
GT-SF-KMW-01 AA42/21C

Deze uitgave, inclusief al zijn onderdelen, is auteursrechtelijk beschermd. Tenzij hiervoor uitdrukkelijk toestemming werd verleend, is elk gebruik verboden. Dat geldt in het bijzonder voor reproductie, vertalingen, verfilming, gebruik van beeldmateriaal en de opslag en verwerking in elektronische systemen. Bij alle afbeeldingen gaat het om serveersuggesties.

KLANTENSERVICE · SERVICE	3001267
CLIENTS · KUNDENSERVICE	
 (BEL) 03 707 14 49	
 gt-support@teknihall.be	
MODEL / MODÈLE / MODELL	PO51030288
GT-SF-KMW-01	AA42/21C

Importeur: Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Germany



KEUKENMACHINE MET WIFIFUNCTIE

BIEDT VELE FUNCTIES

EN GEVARIEERDE TOEPASSINGSMOGELIJKHEDEN



Proficiat met de aankoop van uw keukenmachine, die vele functies en gevarieerde bereidingsmogelijkheden biedt. In dit receptenboek willen we u laten zien hoe uitgebreid de gebruiksmogelijkheden zijn aan de hand van een brede waaier aan receptideeën.

Houd er a.u.b. rekening mee dat de hoeveelheden, temperaturen en bereidingstijden die in de recepten vermeld worden slechts richtwaarden zijn die wij aanbevelen. Het is mogelijk om hiervan af te wijken. Precieze hoeveelheden en bereidingstijden hangen af van uiteenlopende factoren zoals het formaat en de consistentie van de ingrediënten. Ook uw persoonlijke smaak speelt vanzelfsprekend een rol. Denk altijd goed na hoe u bepaalde ingrediënten het liefst eet en aarzel niet om wijzigingen in de recepten aan te brengen. Als u een recept verandert, raden we u aan om deze wijziging op te schrijven. Zo hoeft u bij een volgende bereiding niet te twijfelen over hoeveelheden en bereidingstijden.

Het apparaat heeft ook een wififunctie zodat u uw keukenmachine rechtstreeks (zonder internetverbinding) kunt verbinden met uw smartphone of tablet. Met de app die speciaal voor dit apparaat werd ontwikkeld, kunt u enerzijds recepten bereiden die in de app zijn opgeslagen, en anderzijds het apparaat handmatig bedienen. Dat wil zeggen dat u direct op uw smartphone of tablet instellingen zoals de snelheid, tijd, temperatuur, linksloop, enz. kunt wijzigen of een vooraf geïnstalleerd programma kunt selecteren. Alle recepten uit dit receptenboek worden ook opgeslagen in de app. Hier kunnen ze stap voor stap met uw mobiele apparaat worden opgeroepen en eenvoudig worden bereid.

De werkwijze voor het gebruik van de wifiverbinding en voor het downloaden/installeren en gebruiken van de app wordt nader beschreven in een aparte handleiding die wordt meegeleverd.

VOORGERECHTEN

- 6 Gegratineerde pikante krab
Vleespastei
- 7 Hartige soezen
Salade van wittekool
Schupfnudeln
- 8 Pikante mosselen met olijven
Stevige omelet
Aardappelrollade
- 9 Vleesballetjes (voor in bouillon)
Rauwkostsalade
Aardappelkoekjes met kaas
- 10 Mousse van forel met veldsla
Griesmeelballetjes (voor in bouillon)
- 11 Pastinaak-linzensalade
Mediterrane groentemix
- 12 Tortillawraps met tonijn

SOEPEN

- 16 Aardappelsoep
Preisoep
Champignonroomsoep
- 17 Gazpacho
Kaassoep
Groentesoep
- 18 Tomatensoep
Vleesballetjessoep
Franse uiensoep
- 19 Knolseldersoep
Zalmroomsoep
Broccoliroomsoep
- 20 Rodebietensoep
Kastanjesoep
- 21 Pompoenroomsoep
Linzensoep
- 22 Soep van zoete aardappel
Courgettesoep
- 23 Pekingsoep
Pastinaaksoep

HOOFDGERECHTEN

- 26 Risotto
Reerug met rodewijnsaus
- 27 Polenta
Borsch
Preitaart
- 28 Pizza met tomaten, ham en kaas
Gevulde courgettes
- 29 Aardappelkoekjes
Gevulde flapjes
- 30 Goulash
Varkensreepjes
- 31 Chili con carne
Pastasalade
- 32 Beierse gehaktballen
Pannenkoeken met daslook
Rijstepap
- 33 Käsespätzle
Viskroketter
- 34 Gehaktrolletjes in tomatensaus
- 35 Eenpansgerecht met pikante worst
Ratatouille
- 36 Gevulde paprika met gehakt
- 37 Rijst met fijngesneden vlees
Rijst met paprika en erwten
- 38 Groentestrudel met kruiden

ZACHT GAREN

- 42 Zalmfilet op groentebedje
Gestoomde champignons
Gegratineerde vis
- 43 Groentepannetje met aardappels
Rolletjes van Chinese kool
- 44 Kippenborst met groente en saus met verse kaas
Kippenborst met groente en basilicumsaus
- 45 Kabeljauwfilet met rijst en saus
Mosselen in tomatensaus
- 46 Spinazieknodel
- 47 Groentecurry met rijst

SAUZEN & PESTO'S

- 50 Basilicumpesto
Gorgonzolasaus
Bearnaisesaus
Tomatensaus met basilicum
- 51 Mosterdsaus
Balsamicosaus
Sinaasappelsaus
Hollandaisesaus
Kappertjessaus
- 52 Rodewijnsaus
Wittewijnsaus
Bechamelsaus
- 53 Braadjus
Duitse curryworstsaus
- 54 Saladedressing
Bolognesesaus
- 55 Snelle pepersaus
Pesto rosso
Pindasaus
- 56 Zalmsaus
Sweet-chilisaus



DIPS & CRÈMES

- 60 Tonijncrème
Avocadospread
Kruidenboter
Mayonaise
- 61 Paprikacrème
Spread met kruiden, verse kaas
en mosterd
Sardinepasta
Pasta met noten en chocolade
- 62 Verse kaas met champignons
Champignonkwark
Rodewijnboter met uien
- 63 Verse kaas met tomaten
Zalmboter
Knoflookcrème
Kikkererwtencrème
- 64 Chili-knoflookboter
Peren-uienreuzel
Broodbeleg met ei en verse kaas
- 65 Broodbeleg om te gratineren
Remoulade
Karwij-rozemarijnbeleg met
knoflook
- 66 Beierse Obazda
Radijsbeleg met tuinkers
Pikante dip met zure room
- 67 Dip met rode bieten
Kleurrijke paprikakwark
Mosterd-dillesaus
- 68 Kruidentzatziki
Hamburgersaus
- 69 Hambeleg
Snelle dip
Kaascrème met knoflook

TAART & GEBAK

- 72 Marmercake
Biscuittaart
Sponscake
- 73 Citroencake
Bananecake
Kruidencake
- 74 Glühweincake
Notenmuffins
Vanillekoekjes
- 75 Kaneelsterren
Florentijnse koekjes
- 76 Kokosmakronen
Hazelnootmakronen
Brooddeeg
- 77 Soezendeeg
Pizzadeeg
Deeg voor spritskoeken
- 78 Ham-kaasmuffins
Tulbandcake
- 79 Marsepeinbolletjes
Tortillavellen
Blini (Russische pannenkoeken)

IJS & DESSERTS

- 82 Bosbessenijs
Salzburger Nockerl
Vanille-ijs
Chocomousse
- 83 Vanillesaus
Roomwafels
Citroensorbet
Sabayon
- 84 Panna cotta met aardbeien
Speculaasijis
Ijs met marsepein en nougat
- 85 Walnotenijs
Kaneelijs

DRANKJES

- 88 Tomatensap
Bananenmilkshake
Koffiepunx met ahornsirop
Honingpunx
- 89 Eierlikeur
Sinaasappellikeur
Citroenlikeur
- 90 Winterpunx
Glühwein
Koffie-slagroomlikeur
- 91 Ontbijtdrankje
Fruitage shake (veganistisch)
Wake-up-shake
Smoothie met bessen en yoghurt
- 92 Smoothie met komkommer
Smoothie met rode biet en appel
Kiwi-banaan-yoghurtdrankje
- 93 Smoothie met paksoi, ananas en
banaan

BIJGERECHTEN

- 96 Aardappelgnocchi
Aardappelknodels half om half
- 97 Pastadeeg (basisrecept)
Aardappelknodels
Knolselderpuree
- 98 Broodknodels
Spätzle
- 99 Aardappel-wortelpuree
Knodels met pretzels

BABYVOEDING

- 102 Groentehap met wortels
Groente-vlees-allegaartje
Fruithap
Wortelpap
- 103 Pompoenpap
Aardappel-courgettepap
Banaan-peer-koekjespap

INMAKEN

- 106 Aalbessengelei
Honingmeloenenconfituur
Aardbeienconfituur met peper
- 107 Abrikozenconfituur
Pikante groentemix
Knoflook in chiliolie

ACCESSOIRES

- 108 Aanwijzingen over de accessoires







Voorgerechten

PAGINA 6

- GEGRATINEERDE PIKANTE KRAB
- VLEESPASTEI

PAGINA 7

- HARTIGE SOEZEN
- SALADE VAN WITTEKOOL
- SCHUPFNUDELN

PAGINA 8

- PIKANTE MOSSELEN MET OLIJVEN
- STEVIGE OMELET
- AARDAPPELROLLADE

PAGINA 9

- VLEESBALLETJES (VOOR IN BOUILLON)
- RAUWKOSTSALADE
- AARDAPPELKOEKJES MET KAAS

PAGINA 10

- MOUSSE VAN FOREL MET VELDSL
- GRIESMEELBALLETJES (VOOR IN BOUILLON)

PAGINA 11

- PASTINAAK-LINZENSALADE
- MEDITERRANE GROENTEMIX

PAGINA 12

- TORTILLAWRAPS MET TONIJN

GEGRATINEERDE PIKANTE KRAB

BEREIDING:

Doe de bouillon, room, bloem, boter, grof gesneden kaas, zout en peper in de mixbeker en laat 7 min. op 100 °C op stand 1 garen.

Voeg via de vulopening de eierdooier en de curry toe en laat nog een minuut garen.

Leg de tomaat even in kokend water, zodat u de schil gemakkelijk kunt verwijderen. Snijd vervolgens de tomaat in grote blokjes.

Neem de mixbeker van de basis. Voeg vervolgens de blokjes tomaat en de krab toe en roer met de spatel.

Doe de massa in 4 ingevette vormpjes en laat in de oven op 200 °C ca. 15-20 min. bakken.

TIP: Als u van pittig houdt, kunt u in plaats van curry ook cayennepeper gebruiken.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
250 ml bouillon 250 ml room 40 g bloem 30 g boter 100 g half belegen gouda zout, peper	garen	7 min.	100 °C	1
1 eierdooier 1 tl curry	garen	1 min.	100 °C	1
1 tomaat 300 g krab	met de spatel doorroeren			

Doe de massa in bakvormpjes en laat op 200 °C ca. 15-20 min. bakken.

VLEESPASTEI

BEREIDING:

Doe de bloem in de mixbeker. Doe de gist in het half met warm water gevulde deksel van de vulopening en meng. Voeg het mengsel met het resterende water en de eierdooier toe aan de bloem en laat 30 sec. op stand 6 omroeren. Kneed het deeg nog een keer met de hand en rol uit.

Bekleed met 2/3 van het deeg een ingevet bakblik (30 cm) en bestrooi met paneermeel.

Maal de helft van het buikspek en het varkensvlees 30 sec. op stand 6. Duw indien nodig het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft met de spatel naar beneden.

Voeg 1/2 ui, 1 ei, 1/2 tl Provençaalse kruiden, de helft van de champignons, 1 el grof gehakte verse kruiden, zout, peper en paprikapoeder toe aan de vleesmassa in de mixbeker. Laat de machine nog 30 sec. draaien op stand 6. Doe de vleesmassa in het bakblik.

Leg de met zout, peper en paprikapoeder gekruide filet erop.

Maak met de overige ingrediënten zoals hierboven beschreven een vleesmassa en bedek de filet ermee.

Rol de rest van het gistdeeg uit, maak er 2 gaten in (ca. 3 cm), dek de pastei daarmee af en duw de randen van het deeg goed vast.

Laat de pastei op een warme plek ca. 30 min. rijzen. Smeer in met de geklopte eierdooier en bak 75 min. in de oven op 175-200 °C.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
400 g bloem 20 g verse gist 200 ml water 1 eierdooier	omroeren	30 sec.		6
2 el paneermeel	deeg bestrooien			
100 g buikspek 100 g varkensvlees	malen	30 sec.		6
1 ui 2 eieren 1 tl Provençaalse kruiden 200 g champignons 1 tl verse kruiden zout, peper paprikapoeder	omroeren	30 sec.		6
500 g varkensfilet				
1 eierdooier				

Bak 75 min. in de oven op 175-200 °C.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



100 ml water zout 60 g boter	koken	3 min.	100 °C	1
120 g bloem	koken	20 sec.	100 °C	4
3 eieren 1/2 tl bakpoeder	kloppen	50 sec.		4
Bak 20-30 min. in de oven op 175-200 °C.				
250 g kwark 200 g verse kaas 1/2 ui verse gehakte kruiden zout, peper	omroeren	20 sec.		5

HARTIGE SOEZEN

BEREIDING:

Kook water, zout en boter 3 min. in de mixbeker op 100 °C op stand 1.

Voeg de bloem toe en laat nog 20 sec. koken op stand 4. Koel vervolgens de mixbeker af.

Voeg de eieren en het bakpoeder toe aan het afgekoelde deeg en klop gedurende 50 sec. op stand 4.

Doe het deeg in een spuitzak en spuit walnootgrote hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak 20-30 min. in een voorverwarmde oven op 175-200 °C. (Let op: open de oven niet tijdens het bakken!)

Doe de kwark, verse kaas, ui, kruiden, zout en peper in de mixbeker en laat 20 sec. op stand 5 omroeren. Vul de afgekoelde en opgesneden soezen met deze massa.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



250 g appel 50 g hazelnoten 1 potje yoghurt 2 el azijn 4 el olie zout, peper paprikapoeder suiker	mixen	20 sec.		1
600 g wittekool	malen	20 sec.		1

SALADE VAN WITTEKOOL

BEREIDING:

Snijd de appel in kwarten en doe deze samen met de noten, yoghurt, azijn, olie en kruiden in de mixbeker. Mix 20 sec. op stand 1 en doe vervolgens in een kom. Doe de helft van de wittekool (eerst het harde middendeel verwijderen en in stukken snijden) in de mixbeker en laat op stand 1 ca. 20 sec. malen.

Maal de resterende kool gedurende 20 sec. op stand 1 en meng deze met de overige ingrediënten in de kom.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



1/2 bosje peterselie	hakken	10 sec.		10
250 g kwark 2 eieren 300 g bloem 1 tl zout	mengen	1 min.		5

Kook 5 min. in gezouten water en bak voor het serveren lichtbruin in boter.

SCHUPFNUDELN

BEREIDING:

Hak de peterselie gedurende 10 sec. op stand 10 (gebruik dan, indien nodig, de spatel om hem van de rand van de RVS mixbeker naar beneden te duwen).

Voeg de overige ingrediënten toe en meng 1 min. op stand 5.

Maak van het deeg een rol, snijd er kleine stukken af en vorm met de hand "Schupfnudeln" (slierten van ca. 1 cm dik en 3 cm lang).

Doe de noedels in kokend gezouten water en laat ca. 5 min. koken, giet vervolgens af.

Bak de Schupfnudeln in boter lichtbruin en serveer.

PIKANTE MOSSELEN MET OLIJVEN

BEREIDING:

Doe de bouillon, boter, bloem, room, knoflook, zout, peper en tabasco in de mixbeker en laat 8 min. op 100 °C op stand 1 garen.

Leg de tomaat ondertussen in kokend water, zodat u deze gemakkelijk kunt pellen. Snijd vervolgens de tomaat in stukjes.

Neem de mixbeker van de basis. Voeg de gehalveerde olijven, gehakte kruiden, tomatenstukjes en de mosselen toe, en roer met de spatel.

Verdeel de massa over 4 ingevette vormpjes en laat 20 min. bakken in de oven op 200 °C.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
500 ml bouillon 30 g boter 40 g bloem 100 ml room 1 teentje knoflook zout, peper 1 druppeltje tabasco	garen	8 min.	100 °C	1
1 tomaat 5 ontpitte olijven 1 el verse kruiden 300 g mosselen zonder schelp	met de spatel doorroeren			

Laat 20 min. bakken in de oven op 200 °C.

STEVIGE OMELET

BEREIDING:

Doe de ui in de mixbeker en maal in 10 sec. op stand 4.

Voeg de overige ingrediënten toe en mix nog 20 sec. op stand 5.

Verwarm een beetje olie in een pan, doe een portie van het deeg erin en bak aan beide kanten goudbruin.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
1 ui	malen	10 sec.		4
200 g spek 500 ml melk 375 g bloem 6 eieren zout, peper, paprika rozemarijn, tijm	mixen	20 sec.		5

Bak in porties in de pan.

AARDAPPELROLLADE

BEREIDING:

Schil de gekookte aardappels, snijd in stukken, doe in de mixbeker en maal 20 sec. fijn op stand 5.

Voeg de overige ingrediënten toe en roer 20 sec. op stand 5 om.

Rol het deeg op een bebloemd stuk aluminiumfolie uit tot een 1 cm dikke rechthoek, smeer in met pesto, rol op en duw goed aan. Bind de uiteinden goed toe.

Leg de rollade in kokend gezouten water en laat 30 min. sudderen.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
250 g aardappels	malen	20 sec.		5
1 ei 20 g boter 100 g bloem 25 g griesmeel zout nootmuskaat	omroeren	20 sec.		5
Pesto	Smeer het deeg in.			

Kook 30 min. in gezouten water.

INGREDIËNTEN voor 4 personen





250 g gebraden kalfsvlees 3 el room 1 ei	omroeren	1,5 min.		2
2 el peterselie (vers gesneden) 1 snufje nootmuskaat (vers geraspt) ¼ tl citroenzeste Peper/zout naar smaak	roeren	40 sec.		1

VLEESBALLETTJES (VOOR IN BOUILLON)

BEREIDING:

Doe het gebraden kalfsvlees samen met de room en het ei in de RVS mixbeker en roer dit 1,5 min. op snelheidsstand 2 tot een glad mengsel.

Voeg peterselie, nootmuskaat, citroenzeste, zout en peper toe en roer 40 sec. op snelheidsstand 1.

Vorm dan de balletjes met een lepel, doe ze in de hete bouillon en laat ze daar ca. 15-20 min. sudderen (afhankelijk van de grootte). De bouillon mag niet koken.

INGREDIËNTEN voor 4 personen





100 g wortelen	malen	20 sec.		4
250 g wittekool	malen	15 sec.		1
4 el plantaardige olie 3 el azijn 1 tl zout 1 tl suiker 70 g room Sap van een limoen	mengen	1 min.		SL Linkslloop

RAUWKOSTSALADE

BEREIDING:

Schil de wortelen, snijd ze in stukken en maal ze ongeveer 20 sec.

op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de wittekool toe en maal 15 sec. op snelheidsstand 1. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de overige ingrediënten toe aan de RVS mixbeker en meng alles 1 min. met linkslloop, snelheidsstand "SL".

INGREDIËNTEN voor 4 personen





1 rode ui	malen	10 sec.		5
1 el boter	stoven	2,5 min.	120 °C	1
400 g gekookte aardappelen 100 g kaas (emmentaler of gouda)	malen	1 min.		4
1 ei Snufje nootmuskaat (vers geraspt) 1 el rozemarijn (gewreven) Peper/zout naar smaak	roeren	1 min.		2

AARDAPPELKOEKJES MET KAAS

BEREIDING:

Snijd de ui in grote stukken en maal 10 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 1 el boter toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/ snelheidsstand 1.

Snijd de geschilde aardappelen en de kaas in stukken, doe ze in de RVS mixbeker en maal ze gedurende 1 min. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg het ei, de nootmuskaat, de rozemarijn, het zout en de peper toe en roer gedurende 1 min. op snelheidsstand 2.

Maak kleine vierkantjes van de massa en bak ze met een beetje olie in een pan tot ze goudbruin zijn.

MOUSSE VAN FOREL MET VELDSLÄ

BEREIDING:

Snijd de sjalot in stukken, doe hem met het teentje knoflook in de RVS mixbeker en maal de sjalot 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de stukjes forelfilet, crème fraîche, het citroensap, de citroenzeste en peper/zout toe en pureer gedurende 30 sec. op snelheidsstand 7.

Duw de massa die aan de rand van de RVS mixbeker kleeft met de spatel naar beneden.




Mix nu opnieuw 30 sec. op stand 5.

Doe de massa in een kom en laat een paar uur afkoelen.

Maak voor de dressing de mixbeker schoon, voeg de stukjes sjalot toe en maal ze 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg het citroensap, de suiker, azijn, olie, dille, peper en het zout toe en roer dit gedurende 30 sec. op snelheidsstand 2.

Maak de veldsla schoon, haal ze uit elkaar en overgiet met de dressing. Neem met een lepel een beetje forelmousse, schik met de veldsla en serveer.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
1 sjalot 1 klein knoflookteentje	malen	10 sec.		4
250 g forelfilet 125 g crème fraîche 1 tl citroensap Zeste van een biocitroen Zout/peper naar smaak	pureren	30 sec.		7
Schraap de ingrediënten met de spatel van de rand van de RVS mixbeker.				
	mixen	30 sec.		5
Doe de massa in een kom en laat een paar uur afkoelen.				
Dressing: 1 sjalot	malen	10 sec.		4
1 el citroensap ½ el suiker 4 el witte balsamicoazijn 1 el koolzaadolie 1 tl dille Zout/peper naar smaak	omroeren	30 sec.		2
200 g veldsla	schoonmaken, uit elkaar halen en overgieten met dressing			

GRIESMEELBALLETTJES

(VOOR IN BOUILLON)

BEREIDING:

Doe de eieren, boter en het zout in de RVS mixbeker en laat 3 min. roeren op snelheidsstand 1.

Voeg het griesmeel, de peterselie en nootmuskaat toe en laat 2 min. roeren op snelheidsstand 1.

Vorm met een lepel "balletjes" van de massa en laat ze in bouillon trekken of sudderen (de "balletjes" mogen niet koken).

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
2 eieren (grootte M) 60 g boter op kamertemperatuur 2 tl zout	roeren	3 min.		1
160 g griesmeel 2 el peterselie (vers gesneden) 1 snufje nootmuskaat (vers geraspt)	roeren	2 min.		1

INGREDIËNTEN voor 4 personen



1 sjalot	malen	10 sec.		4
200 g pastinaak	malen	15 sec.		3
2 el olijfolie	stoven	2 min.	120 °C	SL Linksloop
1 klein blikje bruine linzen 4 el sherryazijn 1 snufje suiker Zout/peper naar smaak ½ el honing	roeren	1,5 min.		SL Linksloop
80 g schapenkaas	mengen	1 min.		SL Linksloop
2 slablaadjes	schikken			

PASTINAAK-LINZENSALADE

BEREIDING:

Snijd de sjalot in stukken, doe hem in de RVS mixbeker en maal gedurende 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Snijd de pastinaak in kleine stukjes toe en maal 15 sec. op snelheidsstand 3. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de olijfolie toe en laat 2 min. stoven op 120 °C/ linksloop, snelheidsstand "SL".

Voeg de linzen (uitgelekt en gewassen), azijn, suiker, peper/zout en honing toe en roer gedurende 1,5 min. op linksloop, snelheidsstand "SL".

Kruimel er schapenkaas overheen en meng deze gedurende 1 min. met linksloop, snelheidsstand "SL".

Leg op elk bord een slablaadje en schik de pastinaak-linzensalade erover.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



Ca. 500-600 ml water 1 el groentebouillon (poeder)				
1000 g groenten (paprika's, aubergines, champignons, courgettes, rode uien)	stomen	20 min.	120 °C	SL
Marinade: 1 sjalot ½ bosje oregano ½ bosje basilicum 3 teentjes knoflook	malen	15 sec.		4
5 el olijfolie 150 ml donkere balsamicoazijn Zout/peper (naar smaak) 1 tl suiker ½ tl paprikapoeder ½ tl cayennepeper ½ el rozemarijnnaalden (fijngehakt) 1 tl verse tijm (fijngehakt)	roeren	2 min.		1

Giet de marinade over de groenten. Zet 24 uur op een koele plaats.

MEDITERRANE GROENTEMIX

BEREIDING:

Giet het water samen met 1,5 el groentebouillon in de RVS mixbeker. Maak de groenten schoon, snijd ze in stukken of plakken, leg ze in het stoommandje en de stoompan en laat 20 min. stomen op 120 °C/snelheidsstand "SL". Neem de stoomopzet eraf en zet met het deksel erop opzij, zodat de ingrediënten warm blijven.

Maak de RVS mixbeker leeg en proper. Plaats vervolgens de gesneden sjalot, oregano, basilicum en knoflook in de RVS mixbeker en maal deze 15 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de overige ingrediënten toe en laat gedurende 2 min. roeren op snelheidsstand 1.

Leg de groenten op een dienblad en giet de marinade erover. Zet het daarna 24 uur op een koele plaats om door te trekken.

TORTILLAWRAPS MET TONIJN

BEREIDING:


Doe de gesneden ui en de knoflook in de RVS mixbeker en maal 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de rucola en basilicum toe en maal 10 sec. op snelheidsstand 3. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de tonijn, het citroensap, de suiker, peper/zout en verse kaas toe en meng 3 min. op linksloop, snelheidsstand "SL".

Verdeel de massa over de tortillavellen en rol ze tot wraps.

Tip: U kunt de wraps ook in vershoudfolie wikkelen en in de koelkast laten afkoelen. Zo hebt u altijd een hapje bij de hand.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND  
1 kleine ui 1 teentje knoflook	malen	10 sec.		4
100 g rucola 5 blaadjes basilicum	malen	10 sec.		3
2 blikken tonijn 1 el citroensap 1 snufje suiker Zout/peper naar smaak 150 g verse kaas (tomatenkruiden)	mengen	3 min.		SL Linksloop
4 tortillavellen	Beleggen met het tonijnmengsel en oprollen			

MIJN NOTITIES

MIJN NOTITIES

A large white rounded rectangle with rounded corners, containing 20 horizontal lines for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the rectangle. The background of the page is a solid green color.





SOEPEN

PAGINA 16

- AARDAPPELSOEP
- PREISOEP
- CHAMPIGNONROOMSOEP

PAGINA 17

- GAZPACHO
- KAASSOEP
- GROENTESOEP

PAGINA 18

- TOMATENSOEP
- VLEESBALLETSOEP
- FRANSE UIENSOEP

PAGINA 19

- KNOLSELDERSOEP
- ZALMROOMSOEP
- BROCCOLIROOMSOEP

PAGINA 20

- RODEBIETENSOEP
- KASTANJESOEP

PAGINA 21

- POMPOENROOMSOEP
- LINZENSOEP

PAGINA 22

- SOEP VAN ZOETE AARDAPPEL
- COURGETTESOEP

PAGINA 23

- PEKINGSOEP
- PASTINAAKSOEP

AARDAPPELSEOEP

BEREIDING:

Schil de aardappels en snijd ze met de wortels, knolselder, prei en ui in stukken. Hak de kruiden grof.

Doe de runderfond in de mixbeker, voeg de vaste ingrediënten toe en kook ca. 20 min. op stand 1 bij 100 °C.

Mix vervolgens 1 min. op stand 4.

Kruid met zout, peper, chili en een beetje nootmuskaat en kook nog 3 min. op 100 °C op stand 1.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



300 g aardappels 1 stuk knolselder (ca. 100 g) 2 wortels 1 ui 1 halve prei 400-500 ml runder- bouillon	koken	20 min.	100 °C	1
mixen		1 min.		4
zout, suiker, chili, nootmuskaat kruiden (bijv. marjolein, peterselie)	koken	3 min.	100 °C	1

PREISOEP

BEREIDING:

Snijd de ui in stukken en laat hem 10 sec. op stand 4 in de mixbeker.

Voeg de spekblokjes, boter en suiker toe, en stoof 2 min. op 100 °C op stand 1.

Voeg de prei (in kleine stukken gesneden), groentebouillon, zout, peper en nootmuskaat toe en laat 25 min. sudderen op 100 °C op stand "SL".

Voeg de room toe en laat nog 1 min. sudderen.

Serveer in borden en garneer desgewenst met een lepel room en een beetje bieslook.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



1 kleine ui	malen	10 sec.		4
100 g spekblokjes 40 g boter 1 tl suiker	stoven	2 min.	100 °C	1
3 stuks prei 1 l groentebouillon zout, peper nootmuskaat	sudderen	25 min.	100 °C	SL
125 ml room	sudderen	1 min.	100 °C	1

CHAMPIGNONROOMSOEP

BEREIDING:

Doe de groentebouillon, melk, boter, bloem, room, zout en peper in de mixbeker en verwarm 10 min. op 100 °C op stand 1.

Snijd de champignons in schijfjes en druppel er een beetje citroensap over. Doe ze in de mixbeker en laat alles nog 5 min. op 100 °C op stand 1 koken.

Serveer de soep in kopjes en garneer naar smaak met een lepel room.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



500 ml groentebouillon 250 ml melk 40 g boter 40 g bloem 100 ml room zout, peper	verhitten	10 min.	100 °C	1
250 g champignons een beetje citroensap	koken	5 min.	100 °C	1

Doe de soep in kopjes en garneer met een lepel slagroom.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



1 sneetje oud boerenbrood 1 teentje knoflook 1 kleine ui 25 g groene paprika 1 komkommer 375 g stevige, rijpe tomaten 1 hardgekookt ei 50 ml olijfolie 1/2 tl zout 1/4 tl peper	mixen	30 sec.		7
375 g stevige, rijpe tomaten 300 ml water	mixen	20 sec.		7
3 tl azijn 200 g ijsblokjes				

GAZPACHO

BEREIDING:

Doe het brood, de knoflook, ui, paprika, komkommer, de helft van de tomaten, het ei, olie, zout en peper in de mixbeker, en mix 30 sec. op stand 7.

Voeg de rest van de tomaten en het water toe, en mix nog 20 sec. op stand 7.

Zet de soep in de koelkast en roer om voor het serveren. Breng op smaak met azijn, voeg ijsblokjes toe en serveer desgewenst met stukjes komkommer en paprika.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



1 ui	malen	10 sec.		4
2 el boter 2 el bloem	stoven	1 min.	100 °C	1
50 ml witte wijn 500 ml groentebouillon	koken	10 min.	100 °C	1
Zout, peper nootmuskaat 200 ml room 150 g geraspte emmentaler	roeren	3 min.	70 °C	1
opschuimen		30 sec.		4

KAASSOEP

BEREIDING:

Doe de ui 10 sec. op stand 4 in de mixbeker.

Voeg de boter en de bloem toe, en stoof 1 min. op 100 °C op stand 1.

Voeg de witte wijn en de groentebouillon toe, en laat 10 min. op 100 °C op stand 1 koken.

Kruid met zout en peper. Voeg de room en de emmentaler toe, en laat nog 3 min. op 70 °C op stand 1 roeren.

Laat 30 sec. op stand 4 draaien om de soep op te schuimen.

U kunt de soep naar smaak met basilicum en ontpitte, gehalveerde druiven garneren.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



1 prei 1 wortel 1 kleine ui 3 gekookte aardappels 400 ml melk 1/2 tl zout 1/4 tl peper 3 takjes peterselie	mixen	10 sec.		5
	garen	10 min.	100 °C	SL
1 potje room 50 g smeerkaas	garen	1 min.	100 °C	1

GROENTESOEP

BEREIDING:

Snij de groenten en aardappels in stukken en doe ze met de melk, kruiden en gehakte peterselie in de mixbeker. Mix 10 sec. op stand 5.

Laat vervolgens 10 min. op 100 °C op stand "SL" garen.

Voeg de room en kaas toe en laat nog 1 min. garen op 100 °C/snelheidsstand 1.

Voeg naar smaak kruiden toe en roer met de spatel.

TIP: Als u de ingrediënten in de soep wat grover wilt hebben, kunt u het 10 min. durende kookproces ook uitvoeren met de instelling "linksloop"

TOMATENSOEP

BEREIDING:

Mix het teentje knoflook en de ui 10 sec. op stand 4 in de mixbeker.

Voeg de boter, tomatenpuree en suiker toe, en stoof 2 min. op 100 °C op stand 1.

Voeg de tomaten en de groentebouillon toe, en laat 15 min. op 100 °C op stand "SL" koken.

Voeg zout, het gehakte basilicum en de crème fraîche toe en roer 1 min. op stand 3 romig.

TIP: Als de tomaten een hoog vochtgehalte hebben, voeg dan iets minder groentebouillon toe om de gewenste consistentie te bereiken.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



1 teentje knoflook 1 ui	malen	10 sec.		4
30 g boter 3 el tomatenpuree 1 tl suiker	stoven	2 min.	100 °C	1
700 g tomaten 500 ml groente- bouillon	koken	15 min.	100 °C	SL
1 tl zout 1 tl basilicum 4 el crème fraîche	roeren	1 min.		3

VLEESBALLETTJESSOEP

BEREIDING:

Doe gehakt, paneermeel, ui (in stukken gesneden), ei, zout, peper, marjolein en paprikapoeder in de mixbeker. Laat 20 sec. op stand 4 mengen. Vorm van het deeg 10-15 balletjes.

Doe de runderbouillon in de mixbeker, zet het deksel erop en plaats hierop de stoomopzet. Doe de vleesballetjes in het stoommandje, sluit het deksel en laat 15 min. op 100 °C op stand 1 garen.

Giet de runderbouillon in een geschikte kom, doe de vleesballetjes erin en laat voor het serveren nog 3 min. trekken.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



125 g gehakt 2 el paneermeel 1 kleine ui 1 ei 1/2 tl zout 1/4 tl peper 1 snufje marjolein 1 snufje zoet paprika- poeder	kned	20 sec.		4
1 l runderbouillon	koken	15 min.	100 °C	1

FRANSE UIENSOEP

BEREIDING:

Snijd de helft van de ui in stukken en hak gedurende 10 sec. in de mixbeker op stand 4.

Voeg de boter toe en stoof 2 min. op 100 °C op stand 1. Blus met de witte wijn en voeg de kippenbouillon toe.

Zet de stoomopzet op de mixbeker, snijd de rest van de ui in stukken of ringen, en verdeel ze over de bodem van het stoommandje.

Zet het deksel erop en laat 10-15 min. op 100 °C op stand "SL" koken. De bouillon in de mixbeker kookt en tegelijk wordt de ui in de stoomopzet gaar.

Neem de stoomopzet eraf, doe de kruiden in de mixbeker en roer 1 min. op stand 1.

Bestrooi getoast wit brood met kaas en gratineer in de oven. Leg een sneetje wit brood in elk bord, giet de bouillon erover en voeg er de gestoomde ui aan toe.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



250 g ui	hakken	10 sec.		4
50 g boter	stoven	2 min.	100 °C	1
1/4 l witte wijn 1/2 l kippenbouillon	blussen			
Plaats de stoomopzet erop.				
250 g ui	koken	10-15 min.	100 °C	SL
Neem de stoomopzet eraf.				
1/2 tl zout 1/2 tl peper	omroeren	1 min.		1
4 sneetjes wit brood 100 g geraspte kaas	Gratineer in de oven.			

INGREDIËNTEN voor 4 personen				
1 ui	hakken	10 sec.		4
20 g boter	stoven	3 min.	100 °C	1
200 g knolselder	malen	20 sec.		4
	stoven	2 min.	120 °C	1
400 ml water 2 el groentebouillon (poeder)	koken	15 min.	100 °C	1
100 ml room zout en peper (naar smaak)	roeren	25 sec.		1

KNOLSELDERSOEP

BEREIDING:

Snijd de ui in grote stukken en doe deze in de RVS mixbeker. Hak 10 sec. op snelheidsstand 4.

Voeg de boter toe en stoof 3 min. op 100 °C op snelheidsstand 1.

Voeg vervolgens de grove stukken knolselder toe en maal gedurende 20 sec. op snelheidsstand 4.

Laat vervolgens 2 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand 1.

Voeg water en groentebouillon toe en kook 15 min. op 100 °C op snelheidsstand 1.

Voeg ten slotte room, zout en peper toe en laat ongeveer 25 sec. roeren op snelheidsstand 1.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				
500 ml melk 100 ml room 30 g tomatenpuree 3 aardappels (gekookt en geschild)	verwarmen	8 min.	90 °C	3
1 el groentebouillon (poeder) 60 g gerookte zalm	koken	2 min.	100 °C	1
60 g gerookte zalm Dille (gehakt)	doorroeren			

ZALMROOMSOEP

BEREIDING:

Doe de melk, room, tomatenpuree en aardappels in de RVS mixbeker en verwarm 8 min. op 90 °C op snelheidsstand 3.

Voeg de groentebouillon en 60 g in stukjes gesneden gerookte zalm toe. Kook 2 minuten op 100 °C op snelheidsstand 1.

Voeg de overige 60 g gerookte zalm toe en roer om met de spatel. Serveer met gehakte dille.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				
1 ui	hakken	10 sec.		4
40 g boter	stoven	3 min.	100 °C	1
500 g broccoli	malen	10 sec.		4
	stoven	3 min.	100 °C	2
700 ml water 30 g bloem 2 tl groentebouillon (poeder) zout en peper (naar smaak) snufje nootmuskaat	koken	15 min.	100 °C	SL
	roeren	1 min.		4
50 ml room 2 el crème fraîche	garen	5 min.	90 °C	SL

BROCCOLIROOMSOEP

BEREIDING:

Snijd de ui in grote stukken en doe deze in de RVS mixbeker. Hak 10 sec. op snelheidsstand 4.

Voeg de boter toe en stoof 3 min. op 100 °C op snelheidsstand 1.

Snijd de broccoli (ook de steel) in stukken. Voeg toe en maal 10 sec. op snelheidsstand 4.

Stoof vervolgens 3 min. op 100 °C op snelheidsstand 2.

Voeg water, bloem, groentebouillon, zout, peper en nootmuskaat toe, en kook 15 min. op 100 °C op snelheidsstand "SL".

Roer vervolgens 1 min. op snelheidsstand 4.

Voeg de crème fraîche en de room toe. Laat nog eens 5 min. garen op 90 °C op snelheidsstand "SL".

RODEBIETENSOEP

BEREIDING:

Snijd de ui in grote stukken en doe deze in de RVS mixbeker. Hak 10 sec. op snelheidsstand 4.

Snijd de rode biet, geschilde aardappels en wortels (ook geschild) in grote stukken. Doe de groenten in de RVS mixbeker en maal 10 sec. op snelheidsstand 6.

Voeg de boter toe en stoof 5 min. op 120 °C op snelheidsstand 1.

Voeg de groentebouillon toe en kook 20 min. op 100 °C op snelheidsstand 1.

Kruid met zout en peper en laat 20 sec. roeren op snelheidsstand 4.

Voeg de room en de mierikswortel toe en kook nog 3 min. op 100 °C op snelheidsstand 1.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



Ingrediënt	Actie	Tijd	Temperatuur	Stand
1 ui	hakken	10 sec.		4
500 g rode biet (gekookt) 120 g aardappels 1 kleine wortel	malen	10 sec.		6
50 g boter	stoven	5 min.	120 °C	1
0,7 l groentebouillon	koken	20 min.	100 °C	1
zout en peper (naar smaak)	roeren	20 sec.		4
100 ml room 10 g mierikswortel (uit een potje)	opkoken	3 min.	100 °C	1

KASTANJESOEP

BEREIDING:

Snijd het bevroren ontbijtspek in grote stukken en maal in de RVS mixbeker 10 sec. op snelheidsstand 6.

Snijd de ui in grote stukken, voeg toe en hak 10 sec. op snelheidsstand 4.

Duw indien nodig het mengsel met de spatel van de rand van de mixbeker naar beneden en stoof 4 min. op 120 °C op snelheidsstand 1.

Voeg 500 ml groentebouillon, kastanjes, kruidnagelpoeder, kaneel, zout en peper toe. Kook 30 min. op 100 °C op snelheidsstand 1.

Mix vervolgens 2 min. op snelheidsstand 3.

Voeg room en nog 150 ml (hete) groentebouillon toe en laat 10 sec. roeren op snelheidsstand 2.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



Ingrediënt	Actie	Tijd	Temperatuur	Stand
100 g ontbijtspek (bevroren)	malen	10 sec.		6
1 ui	hakken	10 sec.		4
	stoven	4 min.	120 °C	1
500 ml groentebouillon 400 g kastanjes (gekookt en geschild) ½ tl kruidnagelpoeder ½ tl kaneel zout en peper (naar smaak)	koken	30 min.	100 °C	1
	mixen	2 min.		3
200 ml room 150 ml groentebouillon (heet)	roeren	10 sec.		2

INGREDIËNTEN voor 4 personen





1 teentje knoflook 1 ui	hakken	10 sec.		4
20 g geklaarde boter	stoven	2 min.	120 °C	1
400 g pompoen (hokkaido) 3 aardappels 1 wortel 200 ml witte wijn 1 chilipepertje ½ liter water 2 el groentebouillon (poeder)	koken	20 min.	100 °C	1
200 ml room zout en peper (naar smaak)	roeren	30 sec.		4

POMPOENROOMSOEP

BEREIDING:



Snijd de ui in grote stukken en hak met het teentje knoflook 10 sec. op snelheidsstand 4.

Voeg de geklaarde boter toe en stook 2 min. op 120 °C op snelheidsstand 1.

Snijd de pompoen, aardappels (geschild) en wortel (geschild) in grote stukken en doe samen met de witte wijn, het chilipepertje, het water en de groentebouillon in de RVS mixbeker. Kook 20 min. op 100 °C op snelheidsstand 1.

Voeg room, zout en peper toe, en laat 30 sec. roeren op snelheidsstand 4.

INGREDIËNTEN voor 4 personen


2 kleine uien 1 teentje knoflook	malen	10 sec.		4
2 wortels	malen	15 sec.		4
2 el koolzaadolie	stoven	3 min.	120 °C	SL
200 g linzen	stoven	2 min.	120 °C	SL Linksloop
1 l groentebouillon	koken	10 min.	100 °C	SL Linksloop
Zout/peper naar smaak	sudder	7 min.	90 °C	1
2 el citroensap 200 g yoghurt	roeren	3 min.		3

LINZENSOEP

BEREIDING:

Doe de gesneden ui en de knoflook in de RVS mixbeker en maal 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Snijd de wortelen in stukken, voeg ze toe en maal gedurende 15 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de koolzaadolie toe en laat de ingrediënten in de RVS mixbeker gedurende 3 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg de linzen toe en laat nog 2 min. stoven op 120 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Voeg de groentebouillon toe en laat 10 min. koken op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Breng vervolgens op smaak met peper en zout en laat nog 7 min. sudderen op 90 °C/snelheidsstand 1.

Voeg nu het citroensap en de yoghurt toe en laat 3 min. roeren op snelheidsstand 3.

SOEP VAN ZOETE AARDAPPEL

BEREIDING:

Doe de gesneden uien en fijngesneden gember in de RVS mixbeker en maal gedurende 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de koolzaadolie en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Snijdt de zoete aardappelen in kleine stukjes, doe ze ook in de RVS mixbeker en maal ze 20 sec. op snelheidsstand 3.

Voeg de groentebouillon toe en laat 15 min. koken op 100 °C/snelheidsstand 1.

Voeg de kokosmelk toe en laat 3 min. sudderen op 90 °C/snelheidsstand 1.

Voeg vervolgens peper/zout, de karwij, koriander en marjolein toe en laat 3 min. roeren op snelheidsstand 2.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



1 ui				
20 g gember	malen	10 sec.		4
2 el koolzaadolie	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
400 g zoete aardappelen	malen	20 sec.		3
500 ml groentebouillon	koken	15 min.	100 °C	1
200 ml kokosmelk	sudderen	3 min.	90 °C	1
Zout/peper naar smaak Snufje karwij (gemalen) ½ tl koriander (gedroogd, gewreven) 1 el marjolein (gedroogd, gewreven)	roeren	3 min.		2

COURGETTESOEP

BEREIDING:

Doe de gesneden ui en de knoflook in de RVS mixbeker en maal 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de koolzaadolie toe en laat de ingrediënten in de RVS mixbeker 2 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Snijdt de courgettes in blokjes, doe ze ook in de RVS mixbeker en laat ze nog 2,5 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg de groentebouillon toe en laat 15 min. koken op 100 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg peper/zout, de crème fraîche en suiker toe en laat nog 3 min. koken op 100 °C/snelheidsstand "SL".

INGREDIËNTEN voor 4 personen



2 kleine uien				
2 teentjes knoflook	malen	10 sec.		4
2 el koolzaadolie	stoven	2 min.	120 °C	SL
400 g courgette	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
500 ml groentebouillon	koken	15 min.	100 °C	SL
Zout/peper naar smaak 100 g crème fraîche met kruiden 1 snufje suiker	koken	3 min.	100 °C	3

INGREDIËNTEN voor 4 personen



1 ui 20 g gember	malen	10 sec.		4
2 el koolzaadolie	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
300 g Kippenborstfilet	stoven	3 min.	120 °C	SL Linksloop
800 ml water ½ Bouillonblokje 2 wortelen (in staafjes/ julienne gesneden) 120 g champignons (in schijfjes gesneden) 120 g sojascheuten 120 g bamboescheuten 20 ml donkere balsamico 20 ml sojasaus 2 tl sambal oelek ½ el Chinese specerijen Zout/peper (naar smaak) 1 kleine el suiker	koken	20 min.	100 °C	SL Linksloop
2 tl maizena	koken	2,5 min.	100 °C	SL Linksloop
1 ei	roeren	2 min.	90 °C	SL Linksloop
60 g glasnoedels	roeren	1,5 min.		SL Linksloop

PEKINGSOEP

BEREIDING:

Doe de gesneden ui en fijngesneden gember in de RVS mixbeker en maal 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de koolzaadolie en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/ snelheidsstand "SL".

Snijd de kippenborst in kleine stukjes, doe ze in de RVS mixbeker en laat 3 min. stoven op 120 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Voeg het water, de bouillonblokjes, wortelen, champignons, sojascheuten, bamboescheuten toe. Breng op smaak met balsamicoazijn, sojasaus, sambal oelek, Chinese specerijen, peper, zout en suiker en laat gedurende 20 min. koken op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Los de maizena op in een beetje water, giet hem in de RVS mixbeker en laat 2,5 min. koken op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Kluts het ei en start het proces: 2 min. op 90 °C/linksloop, snelheidsstand "SL". Voeg dan langzaam het geklutste ei door de dekselopening toe aan de soep en roer het door.

Voeg de glasnoedels toe en roer nog 1,5 min. met linksloop, snelheidsstand "SL".

INGREDIËNTEN voor 4 personen



2 kleine uien 2 teentjes knoflook	malen	10 sec.		4
3 el olijfolie	stoven	2 min.	120 °C	SL
70 g aardappels (geschild) 300 g pastinaak (geschild)	malen	20 sec.		3
700 ml groentebouillon Zout/peper naar smaak 1 snufje curry 1 tl karwij (gemalen) ½ tl cayennepeper	koken	20 min.	100 °C	SL
150 ml zure room	roeren	2 min.		1

PASTINAAKSOEP

BEREIDING:

Doe de gesneden ui en de knoflook in de RVS mixbeker en maal 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de olijfolie toe en laat de ingrediënten in de RVS mixbeker 2 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Snijd de aardappelen en pastinaak in stukken, doe ze in de RVS mixbeker en maal ze gedurende 20 sec. op snelheidsstand 3. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de groentebouillon, peper/zout, curry, karwij en cayennepeper toe en laat 20 min. koken op 100 °C/ snelheidsstand "SL".

Voeg de room toe en laat 2 min. roeren op snelheidsstand 1.





HOOFDGERECHTEN

PAGINA 26-27

- RISOTTO
- REERUG MET RODEWIJNSAUS
- POLENTA
- BORSCH
- PREITAART

PAGINA 28-29

- PIZZA MET TOMATEN, HAM EN KAAS
- GEVULDE COURGETTES
- AARDAPPELKOEKJES
- GEVULDE FLAPJES

PAGINA 30-31

- GOULASH
- VARKENSREEPJES
- CHILI CON CARNE
- PASTASALADE

PAGINA 32-33

- BEIERSE GEHAKTBALLEN
- PANNENKOEKEN MET DASLOOK
- RIJSTEPAP
- KÄSESPÄTZLE
- VISKROKETTEN

PAGINA 34-35

- GEHAKTROLLETJES IN TOMATENSAUS
- EENPANSGERECHT MET PIKANTE WORST
- RATATOUILLE

PAGINA 36-37

- GEVULDE PAPRIKA MET GEHAKT
- RIJST MET FIJNGESNEDEN VLEES
- RIJST MET PAPRIKA EN ERWTEN

PAGINA 38

- GROENTESTRUDEL MET KRUIDEN

RISOTTO

BEREIDING:

Snijd de ui in grote stukken en maal met de knoflook 10 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg boter en olijfolie toe, en stoof ca. 2 min. op 120 °C op stand 1.

Voeg de risottorijst toe en stoof 2,5 min. op 100 °C met linksloop op snelheidsstand 1.

TIP: verwijder voor het stoven het deksel van de vulopening van het deksel.

Duw indien nodig de ingrediënten die aan de rand van de RVS mixbeker kleven met de spatel naar beneden. Voeg de witte wijn toe via de vulopening en laat 1 min. inkoken op 100 °C/ linksloop, snelheidsstand "SL".

Voeg de bouillon en zout toe, dek de vulopening af met het gaarmandje (zonder deksel op de vulopening) en laat 12-15 min. inkoken op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL". Laat alles vervolgens ongeveer 1-1,5 min. in de RVS mixbeker doortrekken.

Doe de inhoud van de RVS mixbeker in een geschikte kom. Voeg voor extra smaak nog boter en geraspte Parmezaanse kaas toe en roer met de spatel.

TIP: De kooktijd van de rijst en de vereiste hoeveelheid vloeistof kunnen variëren afhankelijk van het type rijst. Pas indien nodig de kooktijd en de hoeveelheid vloeistof aan. De risotto moet smeug zijn en de rijstkorrels moeten nog wat beet hebben.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



40 g ui 1 teentje knoflook	malen	10 sec.		4
25 g boter 10 ml olijfolie	stoven	2 min.	120 °C	1
300 g risottorijst	stoven	2,5 min.	100 °C	1 Linksloop
70 ml witte wijn	inkoken	1 min.	100 °C	SL Linksloop
0,7 l bouillon 1 tl zout	inkoken	12-15 min. (afhankelijk van de kooktijd van de rijst)	100 °C	SL Linksloop
25 g boter 50 g geraspte Parmezaanse kaas	verfijnen			

REERUG MET RODEWIJNSAUS

BEREIDING:

Leg 3-4 sneetjes spek op de bodem van een braadslede, giet er rode wijn bij tot de bodem bedekt is. Voeg tijm en piment toe. Wrijf de reerug in met zout en peper, smeer in met olie, leg in de braadslede en leg de overige sneetjes spek erop. Laat de reerug in de gesloten braadslede ca. 30 min. garen op 180 °C in de oven. Laat hem dan ca. 10 min. rusten.

Doe voor de saus de braadjus in de mixbeker, giet er room bij en vervolgens rode wijn tot aan de 1/2 litermarkering. Voeg bloem, aalbessengelei, citroensap, zout en peper toe, en gaar 6 min. op 100 °C op stand 1. Neem de mixbeker uit de basis.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



100 g sneetjes spek rode wijn 1 tl tijm 1/2 tl piment, gemalen 1 reerug (1,5-1,8 kg) 2 el olie peper, zout				
Laat de braadslede in de oven ca. 30 min. garen op 180 °C. Laat hem dan ca. 10 min. rusten.				
SAUS braadjus 50 ml room Rode wijn 30 g bloem 1 el aalbessengelei 1 el citroensap zout, peper	garen	6 min.	100 °C	1

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND  
250 ml water 250 ml melk Zout, peper naar smaak	verwarmen	5 min.	100 °C	1
100 g polenta	roeren	20 min.	70 °C	SL Linksloop

POLENTA

BEREIDING:

Laat water, melk en zout en peper 5 min. opkoken op 100 °C op stand 1.

Voeg langzaam de polenta toe en roer 20 min. op 70 °C met linksloop op stand "SL".

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND  
30 g olijfolie 100 g aardappels 100 g ui 100 g wortel 50 g knolselder 100 g tomaat	roeren	3-5 min.	120 °C	1
500 g rosbeef/runderlende	mixen	1 min.		8
1 l water 2 laurierblaadjes 1-2 teentjes knoflook 40 g tomatenketchup peper, zout	mixen	50-60 min.	100 °C	SL

BORSCH

BEREIDING:

Snijd de aardappels, tomaat, ui, wortel en knolselder in blokjes van 2 cm. Doe de groenten met de olijfolie in de mixbeker en laat ca. 3-5 min. roeren op stand 1 op 120 °C.

Laat de mixbeker even afkoelen. Snijd de rosbeef of runderlende in stukken (2 x 2 x 2 cm).

Voeg het vlees toe en mix 1 min. op stand 8. Duw indien nodig de ingrediënten van de rand van de RVS mixbeker met de spatel naar beneden.

Doe het water in de mixbeker en voeg de overige ingrediënten (laurierblaadjes, knoflook, tomatenketchup, peper en zout) toe. Verwijder het deksel van de vulopening en dek de vulopening met het gaarmandje af. Gaar alle ingrediënten op stand "SL" gedurende ca. 50-60 min. op 100 °C in de mixbeker.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND  
DEEG 200 g bloem 100 g magere kwark 100 g margarine 1 afgestreken tl bakpoeder 1 afgestreken tl zout	mixen	20 sec.		5
Bak het deeg op 200 °C ca. 10-20 min. voor.				
BELEG 400 g prei 3/4 l water	garen	10 min.	100 °C	SL Linksloop
Verdeel de gare prei over het deeg.				
200 g gouda 4 eieren 1 potje room 1/4 tl peper 1 snufje nootmuskaat	omroeren	10 sec.		4
200 g rauwe ham	malen	15 sec.		4
Doe de massa over de prei en bak ca. 30 min. in de oven op 200 °C.				

PREITAART

BEREIDING:

Doe bloem, margarine, bakpoeder en zout in de mixbeker en laat 20 sec. draaien op stand 5. Doe het deeg in een ingevette springvorm (26 cm) en bak 10-20 min. in de oven op 200 °C voor.

Snijd de prei in ringen. Giet water in de mixbeker, voeg de prei toe en laat dan 10 min. garen op 100 °C met linksloop op stand "SL". Doe de inhoud van de mixbeker vervolgens in een vergiet en laat de gegaarde prei goed uitlekken voor u deze over het voorgebakken deeg verdeelt.

Spoel de mixbeker met koud water. Snijd de kaas in stukken en laat met de eieren, room en kruiden 10 sec. draaien in de mixbeker op stand 4.

Doe de stukjes ham erbij. Laat op stand 4 ca. 15 sec. malen.

Neem de mixbeker van de basis, voeg naar smaak kruiden toe en roer met de spatel. Doe de massa over de prei en bak ca. 30 min. in de oven op 200 °C.

PIZZA MET TOMATEN, HAM EN KAAS

BEREIDING:

Doe de bloem in de mixbeker. Doe de gist met de suiker in het half met warm water gevulde deksel van de vulopening en roer. Voeg met het resterende water, de olie en het zout aan de bloem toe. Kneed ca. 20-25 sec. op stand 5 tot een glad deeg, haal het uit de mixbeker, dek het af en laat het op een warme plaats minstens 45 min. rijzen. Rol vervolgens het deeg uit op een ingevette bakplaat.

Snijd de ham in grote stukken, doe ze samen met de peterselie in het apparaat via de dekselopening en maal 20 sec. op stand 5. Verdeel de inhoud over het uitgerolde deeg.

Verwarm boter, room, tomatenpuree, 200 g tomaten, zout, peper en tijm 10 min. in de mixbeker op 90 °C op stand 1. Verdeel over het deeg.

Snijd 500 g tomaten in schijfjes, beleg het deeg hiermee en bestrooi met marjolein.

Snijd de kaas in grote stukken en maal 10-20 sec. op stand 7. Bestrooi het deeg hiermee.

Bak het deeg ca. 20-30 min. op 200 °C in de oven.

TIP: Om het deeg te kneden kunt u ook een van de vooraf geïnstalleerde programma's "Kneeden" gebruiken. Lees de bedieningshandleiding.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
DEEG				
350 g bloem	kneeden	20-25 sec.		5
10 g verse gist				
200 ml warm water				
1 snufje suiker				
2 el olie				
1 tl zout				
Dek het deeg af en laat het op een warme plaats minstens 45 min. rijzen. Rol het vervolgens uit op een ingevette bakplaat.				
BELEG				
200 g gekookte ham	malen	20 sec.		5
3 takjes peterselie				
20 g boter	verhitten	10 min.	90 °C	1
2 el room				
1 el tomatenpuree				
200 g tomaten				
1/2 tl zout				
1/4 tl peper				
1/2-1 tl tijm				
500 g tomaten				
1-2 el marjolein				
Verdeel over het deeg.				
100 g half belegen gouda		10-20 sec.		7
Bak het deeg ca. 20-30 min. op 200 °C in de oven.				

GEVULDE COURGETTES

BEREIDING:

Halveer de courgettes in de lengte, hol ze uit en kruid met peper en zout.

Snijd de kaas in grove stukken. Doe met de champignons, crème fraîche, grof gehakte dille en gehalveerde ui in de mixbeker. Laat 20 sec. op stand 3 malen.

Roer de krab er met de spatel door en verdeel de massa over de courgettehalften.

Bak 30 min. in de oven op 200 °C.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
250 g krab				
4 kleine courgettes				
zout, peper				
100 g half belegen gouda	malen	20 sec.		3
100 g verse champignons				
1 bosje dille				
150 g crème fraîche				
1 ui				
Bak 30 min. in de oven op 200 °C.				

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND  
1 kleine ui 1/4 bosje peterselie	mixen	20 sec.		5
5 geschilde aardappels	mixen	25 sec.		5
1 ei zout, peper 1 snufje nootmuskaat 80 g bloem	mengen	20 sec.		5

Bak de massa in porties in heet vet goudbruin in een pan.

AARDAPPELKOEKJES

BEREIDING:

Doe de ui en de peterselie in de mixbeker en laat 20 sec. draaien op stand 5.

Voeg de geschilde en in stukken gesneden aardappelen toe en mix nog 25 sec. op stand 5.

Voeg het ei, zout, peper, nootmuskaat en bloem toe, meng nog 20 sec. op stand 5.

Bak de massa in porties in heet vet goudbruin in een pan.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND  
3 el melk 125 g kwark 50 ml olie 1 ei 250 g bloem 1 zakje bakpoeder zout	kneden	20 sec.		5
3 takjes peterselie 150 g ui 200 g champignons 100 g gekookte ham 1 eiwit zout, peper	mixen	20 sec.		3
1 eierdooier 1 el melk				

Bak 20-30 min. in de oven op 175 °C.

GEVULDE FLAPJES

BEREIDING:

Doe melk, kwark, olie, ei, bloem, bakpoeder en zout in de mixbeker. Laat in 20 sec. op stand 5 mengen tot een deeg. Doe het deeg uit de mixbeker en zet op een koude plek.

Doe peterselie, ui, champignons, ham, eiwit, zout en peper in de mixbeker en maal 20 sec. op stand 3.

Rol het deeg uit op een vlak oppervlak, snijd er vierkanten uit, doe de vulling erop en vouw dicht. Klop de eierdooier met 1 el melk en smeer er de deegranden mee in. Duw de randen van de flapjes goed toe, leg ze op een bakplaat en smeer ze met de rest van de eierdooiermassa in.

Bak 20-30 min. in de oven op 175 °C.

GOULASH

BEREIDING:

Snijd de ui in grote stukken en maal met de knoflook 20 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand

van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg vervolgens de in stukjes gesneden wortels en knolselder toe. Maal nog 10 sec. op stand 4.

Voeg de karwij, olijfolie, tomatenpuree en stukjes rundergoulash toe aan het mengsel in de RVS mixbeker. Stoof alles ca. 5 min. op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Giet nu de rode wijn erbij. Verwijder het deksel van de vulopening en zet het gaarmandje over de vulopening. Laat nog 20 min. garen op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Doe er 0,3 l fond, de laurierblaadjes en de jeneverbessen bij en laat nog 30 min. garen op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Hak de verse kruiden en laat samen met het zout, een chilipepertje, nog 150 ml fond en een blik tomaten 50 min. garen op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL" (zet ook nu het gaarmandje over de vulopening).

INGREDIËNTEN voor 4 personen



250 g ui 2 teentjes knoflook	malen	20 sec.		4
2 wortels 100 g knolselder	malen	10 sec.		4
1 tl karwij 1 el olijfolie 1 el tomatenpuree 250 g rundvlees (rundergoulash)	stoven	5 min.	100 °C	SL Linksloop
0,3 l rode wijn	garen	20 min.	100 °C	SL Linksloop
0,3 l fond 2 laurierblaadjes 5 jeneverbessen	garen	30 min.	100 °C	SL Linksloop
kruiden (marjolein, rozemarijn, een beetje tijm) zout (naar smaak) 1 chilipepertje 150 ml fond 1 blik tomaten (in stukjes)	garen	50 min.	100 °C	SL Linksloop

VARKENSREEPJES

BEREIDING:

Snijd de varkensfilet in kleine reepjes, doe ze samen met 1 el olie in de mixbeker en laat 5 min. stoven op 120 °C/linksloop, snelheidsstand "SL". Haal het vlees dan uit de mixbeker en zet het opzij. Spoel de mixbeker niet af.

Snijd de ui in grote stukken en maal samen met de knoflook 10 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 1 el olie toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Blus met de witte wijn. Voeg dan de suiker, groentebouillon, mosterd, laurierblaadjes, jeneverbessen en gehakte kruiden toe en laat 20 min. koken op 120 °C/linksloop, snelheidsstand "SL". Verwijder het deksel van de vulopening en zet het gaarmandje over de vulopening.

Haal de laurierblaadjes en jeneverbessen eruit. Voeg vervolgens een potje crème fraîche (met kruiden), ½ tl curry en de eerder gestoofde varkensfilet toe en laat 7 min. koken op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

INGREDIËNTEN voor 4 personen



1 el olie 250 g varkensfilet	stoven	5 min.	120 °C	SL Linksloop
1 kleine ui 1 teentje knoflook	malen	10 sec.		4
1 el olie	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
100 ml witte wijn 1 snufje suiker 300 ml groentebouillon 1 el licht pittige mosterd 2 laurierblaadjes 4 jeneverbessen Verse kruiden (rozemarijn, tijm)	koken	20 min.	120 °C	SL Linksloop
1 potje crème fraîche (met kruiden) ½ tl curry Varkensfilet	koken	7 min.	100 °C	SL Linksloop

INGREDIËNTEN voor 4 personen				
1 ui 1 teentje knoflook 1 chilipepertje	malen	15 sec.		4
200 g paprika	malen	10 sec.		4
3 el olijfolie 1 el tomatenpuree	stoven	3 min.	120 °C	1
350 g runder gehakt	stoven	6 min.	120 °C	SL Linksloop
100 ml rode wijn 100 g mais 300 g tomaten (passata) 50 ml bouillon zout en peper (naar smaak) 2 laurierblaadjes	koken	20-25 min.	100 °C	SL Linksloop
350 g kidneybonen	verhitten	4 min.	100 °C	SL Linksloop
1 el crème fraîche	garneren			

CHILI CON CARNE

BEREIDING:

Snijd de ui in grote stukken en doe deze met de knoflook en het chilipepertje in de RVS mixbeker. Maal 15 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Schil en snijd de paprika in stukjes. Voeg toe en maal nog 10 sec. op snelheidsstand 4.

Voeg olijfolie en tomatenpuree toe en stoof 3 min. op 120 °C op snelheidsstand 1.

Voeg het gehakt toe aan de RVS mixbeker en laat 6 min. stoven op 120 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Voeg de rode wijn, mais, tomaten (passata), bouillon, zout, peper en 2 laurierblaadjes toe en laat alles 20-25 min. (afhankelijk van de gewenste consistentie) koken op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Voeg de kidneybonen toe en verwarm 4 min. op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL". Laat vervolgens de inhoud 1 min. in de RVS mixbeker trekken.

TIP: Als u dit lekker vindt, kunt u de chili con carne voor het serveren met een eetlepel crème fraîche garneren.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				
400 g pasta				
1 eierdooier 3 el zoete mosterd 15 ml azijn 150 ml koolzaadolie 1 tl suiker	roeren	2,5 min.		2
10 augurken 1 paprika 250 g leverkaas Zout/peper naar smaak	roeren	40 sec.		1

PASTASALADE

BEREIDING:

Kook de pasta in een pan met gezouten water tot hij beetgaar is, laat hem uitlekken en leg hem aan de kant.

Doe de eierdooier, mosterd, azijn, koolzaadolie en suiker in de RVS mixbeker en roer 2,5 min. op snelheidsstand 2. Duw indien nodig de massa die aan de rand van de RVS mixbeker kleeft met de spatel naar beneden.

Snijd de augurken, ontpitte paprika en leverkaas in reepjes en doe ze ook in de RVS mixbeker. Kruid naar smaak met peper en zout en laat 40 sec. roeren op snelheidsstand 1.

Giet het mengsel over de pasta en meng alles goed door elkaar. Laat alles een paar minuten rusten.

BEIERSE GEHAKTBALLEN

BEREIDING:

Snijd de uien in grote stukken en maal 10 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 1 el boter toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/ snelheidsstand "SL".

Snijd het wit brood in stukjes en voeg ze samen met de melk toe. Laat 2 min. roeren op snelheidsstand "SL".

Voeg nu het gehakt, de mosterd en de eieren toe en breng op smaak met zout, peper, marjolein, citroenzeste, nootmuskaat en vers gehakte peterselie. Meng vervolgens 4 min. met linksloop, snelheidsstand 1.

Maak nu "balletjes" en bak ze in een pan in geklaarde boter op een middelhoog vuur.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



1 ui	malen	10 sec.		4
1 el boter	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
100 g wit brood 120 ml melk	roeren	2 min.		SL
500 g gemengd gehakt ½ el licht pittige mosterd 2 eieren Zout/peper naar smaak 5 g gedroogde marjolein Citroenzeste van een kleine citroen Snufje nootmuskaat (vers geraspt) 1,5 el vers gehakte platte peterselie	mengen	4 min.		1 Linksloop

PANNENKOEKEN MET DASLOOK

BEREIDING:

Snijd de kaas in stukken en maal hem 30 sec. op snelheidsstand 5 in de RVS mixbeker. Doe de kaas in een kom en maak de mixbeker schoon.

Maal de daslook 20 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 1 el boter toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/ snelheidsstand 1.

Voeg melk, bloem, zout, eieren, mineraalwater en cayennepeper toe. Doe er ook de eerder gemalen kaas bij en roer dit 4 min. op snelheidsstand 2. Laat alles ongeveer 20 min. rusten.

Bak nu de pannenkoeken in een pan met geklaarde boter.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



150 g emmentaler	malen	30 sec.		5
150 g daslook	malen	20 sec.		4
1 el boter	stoven	2,5 min.	120 °C	1
500 ml melk 250 g bloem 1 tl zout 3 eieren Scheutje mineraalwater 1 mespunt cayennepeper	omroeren	4 min.		2

RIJSTEPAP

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten in de RVS mixbeker en laat ze 40 min. sudderen op 90 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Laat alles dan ongeveer 1,5 min. in de RVS mixbeker staan en dien het daarna op.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



1 liter melk 50 g boter 200 g dessertrijst 60 g suiker Merg van een vanillestokje 1 tl kaneel 1 snufje suiker	sudderen	40 min.	90 °C	SL Linksloop

INGREDIËNTEN voor 4 personen



300 g gekruide berg- kaas	malen	30 sec.		5
½ bosje verse platte peterselie	malen	20 sec.		4
400 g bloem 4 eieren 250 ml water 1 tl zout	omroeren	2,5 min.		4

Doe het deeg uit de kom en schraap de Spätzle in een aparte pan met kokend gezouten water. Kook ze tot ze boven komen drijven.

1 grote ui	malen	10 sec.		4
2 el plantaardige olie	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
Spätzle (gekookt) Bergkaas (gemalen)	roeren	2,5 min.	80 °C	1 Linkslloop

KÄSESPÄTZLE

BEREIDING:

Snijd de kaas in stukken en maal hem 30 sec. op snelheidsstand 5 in de RVS mixbeker. Doe de kaas in een kom en maak de mixbeker schoon.

Maal de peterselie 20 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Giet dan in een aparte kom en maak de mixbeker schoon.

Roer de bloem, eieren, het water en zout 1,5 min. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Laat het deeg 5-10 min. rusten.

Doe het deeg uit de kom en schraap de Spätzle in een aparte pan met kokend gezouten water. Kook ze tot ze boven komen drijven.

Maak de mixbeker schoon. Snijd de ui in grote stukken en maal 10 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de plantaardige olie toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg de gekookte Spätzle en de gemalen kaas toe aan de RVS mixbeker en roer gedurende 2,5 min. op 80 °C/linkslloop, snelheidsstand 1.

Tip: Als u wilt, kunt u de Käsespätzle nu garneren met gedroogde uien en gehakte bieslook.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



3 sjalotten	malen	10 sec.		4
1 el boter	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
500 g visfilet	malen	1 min.		4
100 g wit brood 1 tl scherpe mosterd 2 eierdooiers Zout/peper naar smaak 1 snufje curry Citroenzeste van een kleine citroen 1 el vers gesneden dille 1 el rozemarijnaalden (fijngehakt)	mengen	4 min.		1 Linkslloop

Maak kroketten en bak ze goudbruin.

VISKROKETTEN

BEREIDING:

Snijd de sjalotten in grote stukken en maal ze 10 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 1 el boter toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg de in stukken gesneden visfilets toe en maal ze 1 min. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Snijd het wit brood in stukjes en voeg ze samen met de mosterd, eierdooiers, zout, peper, curry, citroenzeste, dille en rozemarijn toe. Meng vervolgens 4 min. met linkslloop, snelheidsstand 1.

Maak nu kroketten en bak ze op een matig vuur in een pan in geklaarde boter tot ze goudbruin zijn.

GEHAKTROLLETJES IN TOMATENSAUS

BEREIDING:

Snijd de sjalotten in grote stukken en maal met de knoflook 10 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 2 el olie toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/ snelheidsstand "SL".

Schil de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd hem in stukken. Voeg ze toe aan de mixbeker en laat 1 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg het gehakt, ei, zout/peper, de marjolein, rozemarijn en tijm toe en meng 5 min./linksloop, snelheidsstand "SL".

Haal de massa uit de RVS mixbeker, maak kleine rolletjes en bak ze rondom in een pan met een beetje olie. Maak de mixbeker schoon. Houd het best de rolletjes warm.


Snijd voor de saus de ui in grote stukken en maal met de knoflook 10 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 1 el olie toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/ snelheidsstand "SL".

Voeg de witte wijn toe en laat met de vulopening open 1,5 min. inkoken op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg de tomaten, het water, de oregano, suiker, bouillon-blokjes en peper toe en laat 5 min. koken op 100 °C/ snelheidsstand "SL".

Dek hierbij de vulopening af met het gaarmandje (zonder het deksel op de vulopening). Giet daarna de saus over de gehaktrolletjes.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND  
Rolletjes				
2 sjalotten 2 teentjes knoflook	malen	10 sec.		4
2 el plantaardige olie	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
1 rode paprika	stoven	1 min.	120 °C	SL
400 g gemengd gehakt 1 ei Zout/peper naar smaak 5 g gedroogde marjolein 1 el rozemarijnaalden (fijnggehakt) ½ el verse tijm (fijngehakt)	mengen	5 min.		SL Linksloop
Maak kleine rolletjes en bak ze rondom in een pan met een beetje olie				
Saus				
1 ui 1 teentje knoflook	malen	10 sec.		4
1 el plantaardige olie	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
150 ml witte wijn	inkoken	1,5 min.	120 °C	SL
1 blik tomaten (in stukjes) 100 ml water 1 el gedroogde oregano (gewreven) 1 snufje suiker 1 blokje groentebouillon Zwarte peper naar smaak	koken	5 min.	100 °C	SL

INGREDIËNTEN voor 4 personen				
100 g knolselder 100 g prei 150 g wortelen 150 g aardappels	malen	25 sec.		4
2 el koolzaadolie	stoven	4 min.	120 °C	SL Linkslloop
150 ml witte wijn	inkoken	1,5 min.	120 °C	SL Linkslloop
½ el licht pittige mosterd 200 ml bouillon Zout/peper naar smaak 2 laurierblaadjes 1 el vers gesneden dille	koken	15 min.	100 °C	SL Linkslloop
1 blikje erwten en wortelen 2 pikante worsten 1 el gedroogde marjolein 1 snufje curry	suddereren	10 min.	90 °C	SL Linkslloop

EENPANSGERECHT MET PIKANTE WORST

BEREIDING:

Snijd de knolselder, prei, wortelen en aardappelen in grote stukken en maal met de knoflook 25 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 2 el olie toe en laat 4 min. stoven op 120 °C/linkslloop, snelheidsstand "SL".

Voeg de witte wijn toe en laat met de vulopening open 1,5 min. inkoken op 120 °C/linkslloop, snelheidsstand "SL".

Voeg de mosterd, bouillon, zout/peper, laurierblaadjes en dille toe en laat het geheel 15 min. koken op 100 °C/linkslloop, snelheidsstand "SL".

Doe het blikje erwten en wortelen in de RVS mixbeker. Snijd de pikante worsten in stukken en doe ze ook in de RVS mixbeker. Voeg de marjolein en curry toe en laat alles 10 min. sudderen op 90 °C/linkslloop, snelheidsstand "SL". Dek de vulopening af met het gaarmandje (zonder het deksel op de vulopening).

INGREDIËNTEN voor 4 personen				
3 sjalotten 2 teentjes knoflook	malen	10 sec.		4
2 el olijfolie	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
2 paprika's (1 x rode; 1 x gele) 2 el tomatenpuree	stoven	2 min.	120 °C	SL Linkslloop
70 ml witte wijn	roeren	1 min.	120 °C	SL Linkslloop
120 ml groentebouillon 300 g courgette 400 g tomaten 1 aubergine 1 el tijm (vers gesneden) 1 el oregano (vers gesneden) 1 el rozemarijnaalden (fijn- gehakt) 1 snufje suiker Zout/peper naar smaak	koken	15 min.	100 °C	SL Linkslloop

RATATOUILLE

BEREIDING:

Snijd de sjalotten in grote stukken en maal met de knoflook 10 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 2 el olie toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Snijd de paprika's in blokjes en doe ze met de tomatenpuree in de RVS mixbeker. Laat nog 2 min. stoven op 120 °C/linkslloop, snelheidsstand "SL".

Blus met de witte wijn en roer 1 min. met de vulopening open op 120 °C/linkslloop, snelheidsstand "SL".

Snijd de resterende groenten in blokjes en voeg ze samen met de groentebouillon, kruiden, suiker en zout/peper toe. Laat alles 15 min. koken op 100 °C/linkslloop, snelheidsstand "SL".

GEVULDE PAPRIKA MET GEHAKT

BEREIDING:

Bereid de paprika's eerst voor door de kroon eraf te snijden en de zaadjes en witte zaadlijsten te verwijderen.

Snijd daarna de sjalotten in grote stukken en maal met de knoflook 10 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker.

Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Laat de broodjes in water weken, knijp ze dan goed uit en doe ze in de RVS mixbeker. Voeg het gehakt, het ei, het zout/peper en de kruiden en cayennepeper toe en meng alles 5 min. gelijkmatig met linksloop, snelheidsstand "SL".

Vul vervolgens de paprika's gelijkmatig met het mengsel en maak de RVS mixbeker schoon.

Snijd voor de saus de ui in grote stukken en maal met de knoflook 10 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de olie en de tomatenpuree toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Blus met de witte wijn en laat 1,5 min. met de vulopening open inkoken op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg de tomaten, bouillon, oregano, suiker, het laurierblaadje en zout/peper toe en laat 8 min. koken op 100 °C/snelheidsstand "SL".

Doe de saus vervolgens in een ovenschaal, doe de gevulde paprika's erin en zet de kroontjes op de paprika's. Bak vervolgens gedurende ca. 50-60 min. (afhankelijk van de grootte) in een voorverwarmde oven op ca. 200 °C.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



4 paprika's Snijd de kroon eraf, verwijder de zaadlijsten

4 sjalotten 3 teentjes knoflook	malen	10 sec.		4
1 broodje (van de dag voordien geweekt) 350 g gemengd gehakt 1 ei Zout/peper naar smaak 5 g gedroogde marjolein 1 el rozemarijnnaalden (fijnggehakt) ½ el verse tijm (fijngehakt) 1 el peterselie (fijngehakt) 1 snufje cayennepeper	mengen	5 min.		SL Linksloop

Vul de paprika's gelijkmatig met het mengsel

Saus 1 ui 1 teentje knoflook	malen	10 sec.		4
1 el plantaardige olie 1 el tomatenpuree	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
150 ml witte wijn	inkoken	1,5 min.	120 °C	SL
1 blik tomaten (passata) 100 ml bouillon 1 el gedroogde oregano (gewreven) 1 snufje suiker 1 laurierblaadje Zout/peper naar smaak	koken	8 min.	100 °C	SL

Bak gedurende 50-60 min. in de oven op ca. 200 °C.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



4 el donkere balsamicoazijn 5 el koolzaadolie 2 tl dijonmosterd 1 teentje knoflook 300 g runderlende				
2 sjalotten 2 teentjes knoflook	malen	10 sec.		4
2 el koolzaadolie	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
1 blik tomaten (in stukjes) 2 el tomatenpuree 500 ml groentebouillon 220 g rijst	koken	15 min.	100 °C	SL Linkslloop
2 paprika's (1 x rode; 1 x gele) 200 g tomaten 1 el tijm (gedroogd, gewreven) 1 el rozemarijnaalden (gedroogd, gewreven) Zout/peper naar smaak Snufje paprikapoeder Gemarineerde runderlende	koken	8 min.	100 °C	SL Linkslloop

RIJST MET FIJNGESNEDEN VLEES

BEREIDING:

Snijd de runderlende in kleine blokjes. Meng de balsamicoazijn, koolzaadolie en mosterd in een kom. Pel en plet het knoflookteentje en doe het ook in de kom. Voeg vervolgens de vleesblokjes toe en marineer het mengsel gedurende 4-5 uur, bij voorkeur in de koelkast.

Snijd de sjalotten in grote stukken en maal met de knoflook 10 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 2 el olie toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg het blik tomaten, de tomatenpuree, groentebouillon en rijst toe en laat 15 min. koken op 100 °C/linkslloop, snelheidsstand "SL".

Snijd de paprika's en tomaten in blokjes en voeg ze samen met de tijm, rozemarijn, peper/zout, het paprikapoeder en de eerder gemarineerde runderlende in de RVS mixbeker en laat nog eens 8 min. koken op 100 °C/linkslloop, snelheidsstand "SL".

INGREDIËNTEN voor 4 personen



2 uien 1 paprika 2 teentjes knoflook 3 el plantaardige olie	malen	20 sec.		4
500 ml groentebouillon 150 g ajvar 1 el tomatenpuree Zout/peper naar smaak 1 tl tijm (vers gesneden) 1 tl paprikapoeder 180 g erwten (uit blik) 250 g rijst	koken	25 min.	100 °C	SL Linkslloop

RIJST MET PAPRIKA EN ERWTEN

BEREIDING:

Snijd de uien en ontpitte paprika in grote stukken en maal ze samen met de knoflook en plantaardige olie 20 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de groentebouillon, ajvar, tomatenpuree, zout/peper, tijm, paprikapoeder, erwten en rijst toe en laat 25 min. koken op 100 °C/linkslloop, snelheidsstand "SL".

Laat alles dan ongeveer 10 min. in de RVS mixbeker rusten.

GROENTESTRUEDEL MET KRUIDEN

BEREIDING:

Doe de bloem, het water, zout, de koolzaadolie en het ei in de RVS mixbeker en laat 90 sec. kneden op stand 3. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het ca. 45 min. rusten in de koelkast. Maak de RVS mixbeker schoon.

Snijd de sjalotten in grote stukken en maal met de knoflook 10 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Snijd de ontpitte paprika's, courgettes, wortelen en broccoli in stukken. Doe ze in de RVS mixbeker en maal ze gedurende 20 sec. op snelheidsstand 4. Haal vervolgens alles uit de mixbeker en verdeel het in het stoommandje en de stoompan. Maak de RVS mixbeker schoon.

Giet het water in de RVS mixbeker en plaats de stoomopzet met de groenten (en het deksel) erboven. Gaar de groenten 15 min. op 120 °C/snelheidsstand "SL". Neem de stoomopzet eraf en zet met het deksel erop opzij, zodat de ingrediënten warm blijven. Maak de RVS mixbeker leeg.

Scheid 2 eieren en houd de eierdooier aan de kant. Voeg het eiwit, de verse kruidenkaas, tijm, peterselie, marjolein, zout/peper en nootmuskaat toe en laat 40 sec. roeren op snelheidsstand 2.

Rol het deeg dun uit op een bebloemd werkvlak. Verdeel de massa met de verse kruidenkaas gelijkmatig over het deeg (laat 2-3 cm vrij aan de randen) en verdeel de groenten erover. Rol het geheel nu op tot een strudel en plaats hem op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de strudel met de geklutste eierdooier en bak hem ca. 25 min. op 200 °C.

Tip: U kunt ook het vooraf geïnstalleerde programma "Kneden 2" gebruiken om het deeg te kneden. Lees hiervoor de aanwijzingen in de bedieningshandleiding.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



Strudeldeeg 300 g bloem 120 ml water (lauwwarm) 1 tl zout 3 el koolzaadolie 1 ei	kneden	90 sec.		3
Vulling 2 sjalotten 1 teentje knoflook	malen	10 sec.		4
2 paprika's 200 g courgettes 200 g wortelen 200 g broccoli	malen	20 sec.		4
600 ml water	garen	15 min.	120 °C	SL
2 eieren (eiwit) 400 g verse kruidenkaas 1 el tijm (vers gesneden) 1 el peterselie (vers gesneden) 1 el marjolein (vers gesneden) Zout/peper naar smaak 1 snufje nootmuskaat (vers geraspt)	roeren	40 sec.		2

Rol het deeg uit, doe de ingrediënten erin, rol hem tot een strudel en bak ca. 25 min. op 200 °C.

MIJN NOTITIES

A large white rounded rectangle with 20 horizontal lines, intended for writing notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the rectangle.





ZACHT GAREN

PAGINA 42

- ZALMFILET OP GROENTEBEDJE
- GESTOOFDE CHAMPIGNONS
- GEGRATINEERDE VIS

PAGINA 43

- GROENTEPANNETJE MET AARDAPPELS
- ROLLETJES VAN CHINESE KOOL

PAGINA 44

- KIPPENBORST MET GROENTE EN SAUS MET VERSE KAAS
- KIPPENBORST MET GROENTE EN BASILICUMSAUS

PAGINA 45

- KABELJAUWFILET MET RIJST EN SAUS
- MOSSELEN IN TOMATENSAUS

PAGINA 46

- SPINAZIEKNOEDEL
- GROENTECURRY MET RIJST

ZALMFILET OP GROENTEBEDJE

BEREIDING:

Snijd de prei en de ui in ringen, de knolselder in blokjes, de wortel in schijfjes en de knoflook in vieren. Verdeel de groenten over de bodem van het stoommandje. Leg de zalmfilet op de groenten en laat met het deksel van de stoomopzet erop ca. 15-20 min. garen op 120 °C op stand "SL".

INGREDIËNTEN voor 4 personen



200 g zalmfilet				
30 g prei				
30 g knolselder				
30 g ui				
50 g wortel				
2 teentjes knoflook				
	stomen	15-20 min.	120 °C	SL

GESTOOFDE CHAMPIGNONS

BEREIDING:

Doe olijfolie en peterselie in de mixbeker, en hak 20 sec. op stand 5.

Snijd de champignons in schijfjes. Doe ze samen met het zout in de mixbeker en laat alles 5 min. sudderen op 100 °C met linksloop op stand 1.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



50 ml olijfolie				
1/2 bosje peterselie	hakken	20 sec.		5
200 g champignons				
1 tl zout	sudderen	5 min.	100 °C	1 Linksloop

GEGRATINEERDE VIS

BEREIDING:

Maak de vis schoon en besprenkel hem met een beetje citroensap en zout. Laat hem dan met de kappertjes 5-10 min. garen in een pot met 250 ml heet water. Leg de vis in een ingevette, met paneermeel bestrooide ovenschaal.

Doe de melk, gouda (grof gesneden), smeerkaas, boter, bloem, peper en zout in de mixbeker en mix 10 sec. op stand 6.

Laat vervolgens 8 min. garen op 100 °C op stand 1.

Giet de saus over de vis in de ovenschaal, verdeel er botervlokjes over en bak ca. 25-30 min. op 200 °C in de oven.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



600 g kabeljauw				
sap van 1/2 citroen				
10 kappertjes				
250 ml heet water				
paneermeel				
Laat 5-10 min. garen in een pot met heet water en leg in een ovenschaal.				
500 ml melk				
100 g half belegen gouda	mixen	20 sec.		6
1 portie smeerkaas				
30 g boter				
2 el bloem	garen	8 min.	100 °C	1
Zout, peper				
20 g boter (voor botervlokjes)				

Bak 25-30 min. in de oven.

INGREDIËNTEN voor 4 personen

200 g bloemkool 100 g wortels 150 g spruitjes 100 g selderij 200 g aardappels 2 teentjes knoflook	garen	20-30 min.	120 °C	SL
40 g boter				
1 bosje peterselie				




GROENTEPANNETJE MET AARDAPPELS

BEREIDING:

Was de bloemkool en snijd in kleine roosjes. Was de rest van de groenten en snijd in stukjes of schijfjes. Verdeel alle groenten over de bodem van het stoommandje (u kunt de aardappels ook in de stoompan doen), kruid en laat alles 20-30 min. (afhankelijk van de grootte van de stukken) garen op 120 °C met snelheidsstand "SL".

Laat de boter in een pan een beetje bruinen en stook de gare groenten (met de aardappels) nog even hierin aan. Hak de peterselie en strooi erover.

INGREDIËNTEN voor 4 personen

1 Chinese kool				
2 kleine uien 1 stuk gember 1 paprika 1 bosje bieslook 2 teentjes knoflook 400 g rundergehakt 50 g pinda's paprikapoeder, zout en peper 4 el sojasaus				
Verdeel de massa over de bladeren van de Chinese kool, maak er rolletjes van en stoom in het stoommandje.		15 min.	120 °C	SL

ROLLETJES VAN CHINESE KOOL

BEREIDING:

Maak afhankelijk van de grootte 10 bladeren los van een Chinese kool. Was, blancheer kort en laat schrikken in koud water. Verdeel de bladeren over een doek om te drogen.

Schil de uien en snipper fijn. Schil de gember en snijd in hele kleine stukjes. Was de paprika, verwijder de pitjes en snijd in kleine blokjes. Snijd de gewassen bieslook fijn. Schil de teentjes knoflook en snijd in stukjes.

Meng het gehakt met de paprikablokjes, uien, gestamppte pinda's, gember, knoflook en bieslook. Kruid met een beetje paprikapoeder, zout, peper en sojasaus.

Verdeel vervolgens de massa over de bladeren. Rol de bladeren op en leg ze met de naad naar beneden op de bodem van het stoommandje.

Stoom de rolletjes nu ca. 15 min. op 120 °C op snelheidsstand "SL".

KIPPENBORST MET GROENTE EN SAUS MET VERSE KAAS

BEREIDING:

Doe het water met de groentebouillon in de RVS mixbeker. Kruid de reepjes kippenborst met het kruidenzout (wrijf in) en verdeel vervolgens over het stoommandje en de stoompan.

Was de groenten en snijd in grove stukken. Kruid naar smaak en verdeel ze ook over het stoommandje en de stoompan. Laat op 120 °C op snelheidsstand "SL" 20 min. garen. Neem de stoomopzet eraf en zet met het deksel erop opzij, zodat de ingrediënten warm blijven.

Maak nu de RVS mixbeker leeg, maar vang ongeveer 300 ml van de vloeistof op. Doe deze met de verse kruidenkaas, de bloem en de kruiden in de RVS mixbeker en laat 3 min. opkoken op 100 °C op snelheidsstand 2.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
ca. 600-700 ml water 1 el groentebouillon (poeder)				
500 g reepjes kippenborst 1 tl kruidenzout 600 g gemengde groenten (bijv. courgette, paprika, broccoli, bloemkool, enz.) zout/peper naar smaak	garen	20 min.	120 °C	SL
100 g verse kruidenkaas 30 g bloem zout/peper naar smaak	opkoken	3 min.	100 °C	2

KIPPENBORST MET GROENTE EN BASILICUMSAUS

BEREIDING:

Doe het water in de RVS mixbeker. Doe de groenten in de stoompan. Halveer de stukken filet en kruid ze aan beide kanten met kippenkruiden. Verdeel de stukken filet over de bodem van het stoommandje. Leg op elk stuk een schijfje tomaat, een schijfje mozzarella en een basilicumblaadje.

Plaats het stoommandje in de stoompan, zet het deksel erop en plaats op de RVS mixbeker. Laat nu 25 min. garen op 120 °C op snelheidsstand "SL". Neem de stoomopzet eraf en zet met het deksel erop opzij, zodat de ingrediënten warm blijven.

Voeg de groentebouillon, verse kaas, bloem, kruidenzout, peper, nootmuskaat (geraspt) en de rest van de basilicumblaadjes toe aan de achtergebleven vloeistof in de RVS mixbeker. Mix 1 min. op stand 4. Roer vervolgens 3 min. op 90 °C op snelheidsstand 2.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
ca. 600-700 ml water				
ca. 500 g gemengde groenten (bijv. courgette, paprika, broccoli, bloemkool, wortels, enz.) ca. 500 g kippenborstfilet 1-2 tomaten 150 g mozzarella 8-10 basilicumblaadjes kippenkruiden	garen	25 min.	120 °C	SL
1 el groentebouillon (poeder) 200 g verse kaas 50 g bloem kruidenzout (naar smaak) peper (naar smaak) nootmuskaat (naar smaak) 10 basilicumblaadjes	mixen	1 min.		4
	roeren	3 min.	90 °C	2

INGREDIËNTEN voor 4 personen





Ca. 1250 ml water 1,5 el groentebouillon 150 g rijst 200 g kabeljauwfilet Zout/peper/citroensap (naar smaak) 1 bosje dille 2 takjes rozemarijn 2 teentjes knoflook 4 reepjes citroenschil	garen	20 min.	120 °C	SL
1 potje crème fraîche (met kruiden) 50 ml witte wijn 25 g boter 1 el licht pittige mosterd zout/peper naar smaak	opkoken	3 min.	100 °C	2

KABELJAUWFILET MET RIJST EN SAUS

BEREIDING:

Giet het water samen met 1,5 el groentebouillon in de RVS mixbeker. Plaats het gaarmandje in de RVS mixbeker en doe de rijst erin.

Kruid de kabeljauw (met zout, peper en citroensap). Doe de helft van de dille, 1 takje rozemarijn, 1 teentje knoflook (in de lengte gehalveerd) en 2 reepjes citroenschil in het stoommandje en leg de kabeljauwfilet erop. Bedek nu met de andere helft van de dille, 1 takje rozemarijn, 1 teentje knoflook (in de lengte gehalveerd) en 2 reepjes citroenschil en laat ca. 20 min. garen op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Neem de stoomopzet eraf en zet met het deksel erop opzij, zodat de ingrediënten warm blijven.

Maak nu de RVS mixbeker leeg, maar vang ongeveer 200 ml van de vloeistof op. Doe deze samen met de crème fraîche, witte wijn, boter, mosterd en kruiden in de RVS mixbeker en laat 3 min. garen op 100 °C/snelheidsstand 2. Indien gewenst kan er nog wat van de dille worden gesneden en aan de saus worden toegevoegd.

INGREDIËNTEN voor 4 personen





2 uien 2 teentjes knoflook 2 chilipepertjes	malen	10 sec.		4
100 ml olijfolie	stoven	5 min.	100 °C	SL
200 ml water 200 ml witte wijn 2 blikken tomaten (in stukjes) 1 blokje groentebouillon Zout/peper naar smaak 5 basilicumblaadjes (vers gesneden) 1,5 kg mosselen	opkoken	25 min.	120 °C	SL

Doe de mosselen in een kom en giet de tomatensaus erover.

MOSSELEN IN TOMATENSAUS

BEREIDING:

Snijd de uien in stukken en doe ze samen met de knoflook en de chilipepertjes in de RVS mixbeker. Maal alles 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Doe er de olijfolie bij en laat 5 min. stoven op 100 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg er het water, de witte wijn, tomaten, groentebouillon, zout/peper en de fijngesneden basilicumblaadjes aan toe. Doe de mosselen in de stoompan en laat alles 25 min. garen op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Schenk vervolgens de mosselen in een kom en verdeel de tomatensaus erover. Geniet ervan met wit brood.

SPINAZIEKNOEDEL

BEREIDING:

Snijd de kaas in kleine stukjes en maal ze gedurende 30 sec. op snelheidsstand 5 in de RVS mixbeker. Doe alles vervolgens in een aparte kom en spoel de mixbeker uit.

Snijd de ui in grote stukken en maal met de knoflook 10 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg er boter aan toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/ snelheidsstand "SL".

Snijd het brood in dunne plakjes en doe ze in de RVS mixbeker. Maal ze gedurende 20 sec. op snelheidsstand 3.

Voeg de melk en de room toe en laat 40 sec. roeren op 60 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Doe er de bladspinazie, eieren, zout/peper en nootmuskaat bij en meng 3 min. met linksloop, snelheidsstand "SL". Laat de massa ongeveer 20 min. rusten en maak dan knoedels. Verdeel de knoedels over het stoommandje (en eventueel de stoompan).

Giet het water in de RVS mixbeker, plaats de stoomopzet erop en gaar de knoedels 35 min. op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Schik de knoedels en strooi de eerder gemalen harde kaas erover.

Tip: Giet wat meer bruine boter over de knoedels om de smaak te verfijnen.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



100 g harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas)	malen	30 sec.		5
1 ui 1 teentje knoflook	malen	10 sec.		4
2 el boter	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
300 g brood (van de vorige dag)	malen	20 sec.		3
80 ml melk 100 ml room	roeren	40 sec.	60 °C	SL Linksloop
350 g bladspinazie 2 eieren Zout/peper naar smaak Snufje nootmuskaat (vers geraspt)	mengen	3 min.		SL Linksloop
600 ml water	garen	35 min.	120 °C	SL

Schik en rasp er harde kaas op

MIJN NOTITIES

INGREDIËNTEN voor 4 personen



Ca. 1250 ml water 1 el zout 250 g rijst 200 g wortelen 100 g courgettes 200 g paprika 100 g aubergines 100 g bamboescheuten	garen	20 min.	120 °C	SL
2 kleine uien 2 teentjes knoflook	malen	10 sec.		4
2 el plantaardige olie	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
120 g tomaten (in stukken)	stoven	2 min.	120 °C	SL
200 ml kokosmelk 100 ml water 1/2 tl koriander (gemalen) 1 el currypasta 5 Thaise basilicumblaadjes (gemalen) 1 snufje suiker Zout/Peper 1 tl cayennepeper	koken	8 min.	100 °C	SL
Groente	koken	2 min.	100 °C	SL Linksloop

GROENTECURRY MET RIJST

BEREIDING:

Giet water met zout in de RVS mixbeker. Doe de rijst in het gaarmandje en plaats het in de RVS mixbeker. Snijd de groenten in kleine stukjes en plaats ze in het stoommandje en de stoompan, plaats vervolgens de stoomopzet op de RVS mixbeker en sluit deze af met het deksel. Laat alles nu 20 min. garen op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Neem de stoomopzet weg, haal het gaarmandje uit de mixbeker en houd ze (warm) aan de kant. Maak de RVS mixbeker leeg.

Doe de gesneden ui en de knoflook in de RVS mixbeker en maal 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg er plantaardige olie aan toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Doe vervolgens de tomaten erbij en laat 2 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg de kokosmelk, het water, de koriander, currypasta, Thaise basilicumblaadjes, suiker, zout/peper en cayennepeper toe en laat 8 min. koken op 100 °C/snelheidsstand "SL".

Doe de groenten erbij en laat 2 min. koken op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL". Serveer onmiddellijk met de rijst.

MIJN NOTITIES





SAUZEN & PESTO'S

PAGINA 50-51

- BASILICUMPESTO
- GORGONZOLASAU
- BEARNAISESAUS
- TOMATENSAUS MET BASILICUM
 - MOSTERDSAUS
 - BALSAMICOSAU
- SINAASAPPELSAU
- HOLLANDAISESAUS
- KAPPERTJESSAU

PAGINA 52-53

- RODEWIJNSAU
- WITTEWIJNSAU
- BECHAMELSAU
 - BRAADJUS
- DUITSE CURRYWORSTSAUS

PAGINA 54-55

- SALADEDRESSING
- BOLOGNESESAUS
- SNELLE PEPERSAU
 - PESTO ROSSO
 - PINDASAU

PAGINA 56

- ZALMSAU
- SWEET-CHILISAU

BASILICUMPESTO

BEREIDING:

Doe de Parmezaanse kaas in de mixbeker en hak 20 sec. op stand 5.

Voeg de overige ingrediënten toe en pureer nog 20 sec. op stand 9.



10 g Parmezaanse kaas	hakken	20 sec.		5
1 teentje knoflook 50 g basilicum 50 g peterselie 10 g pijnboompitten 1 tl citroensap 70 ml olijfolie zout, peper	pureeren	20 sec.		9

GORGONZOLASAUZ

BEREIDING:

Maal de in stukken gesneden ui 10 sec. op stand 5 in de mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg olie en bloem toe, en stoof 1 min. op 100 °C op stand 1.

Giet er witte wijn en room bij. Kruid met zout en peper, en kook 5 min. op 100 °C op stand 1.

Voeg de gorgonzola toe en roer nog 5 min. op 70 °C op stand 1.

Laat op stand 4 ca. 30 sec. fijn pureeren.



1 kleine ui	hakken	10 sec.		4
2 el olie 1 el bloem	stoven	1 min.	100 °C	1
100 ml witte wijn 250 ml room zout, peper	koken	5 min.	100 °C	1
150 g gorgonzola	roeren	5 min.	70 °C	1
Pureer de saus fijn.		30 sec.		4

BEARNAISESAUS

BEREIDING:

Doe de boter, eierdooiers, in stukken gesneden ui, het zout, de peper, suiker, kervel en dragon in de mixbeker en mix 3 min. op 70 °C op stand 1.

Voeg via de dekselopening witte wijn en wijnazijn toe en roer nog 2 min. op 70 °C op stand 1.

TIP: Giet de saus onmiddellijk na het maken over in het kommetje waarin u ze wenst te serveren, want de saus stolt zeer snel.



125 g boter 4 eierdooiers 1 kleine ui zout, peper 1 snufje suiker een beetje kervel een beetje dragon	mixen	3 min.	70 °C	1
50 ml droge witte wijn 1 el wijnazijn	roeren	2 min.	70 °C	1

TOMATENSAUS MET BASILICUM

BEREIDING:



Doe ui, knoflook en basilicum in de mixbeker en maal 20 sec. op stand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.



Voeg olie en suiker toe, en stoof 1 min. op 100 °C op stand 1.

Voeg de gepelde tomaten, zout, peper en Parmezaanse kaas toe en roer nog 10 min. op 70 °C op stand 1.







1/2 ui 1 teentje knoflook verse basilicumblaadjes	malen	20 sec.		4
2 el olie 1 tl suiker	stoven	1 min.	100 °C	1
1 blik gepelde tomaten zout, peper 50 g geraspte Parmezaanse kaas	roeren	10 min.	70 °C	1

				
4 eierdooiers 40 ml water 10 ml witte wijn 150 g boter 100 g mosterd sap van 1/2 citroen zout	roeren	10 min.	70 °C	1

				
300 ml balsamicoazijn 100 g suiker	koken	35 min.	100 °C	1

				
Braadjus 100 ml room sinaasappelsap water of witte wijn 30 g bloem zout, peper (naar smaak)	garen	7 min.	100 °C	1
1/4 tl Provençaalse kruiden	met de spatel doorroeren			

				
4 eierdooiers 30 ml water 20 ml witte wijn 150 g boter zout 1 tl citroensap	roeren	6 min.	70 °C	1

				
400 ml melk 30 g boter 3 afgestreken el bloem sap van 1/2 citroen zout, peper 15 g kappertjes uit een potje	verhitten	6 min.	100 °C	1
15 g kappertjes uit een potje	laten trekken	1 min.		

MOSTERDSAUS

BEREIDING:

Plaats de roerbladen. Doe alle ingrediënten in de mixbeker en verwarm 10 min. op 70 °C op stand 1.

TIP: Indien de saus nog niet de gewenste consistentie heeft, laat u de machine nog 1-2 min. extra roeren op 70 °C.

BALSAMICOSAUS

BEREIDING:

Doe azijn en suiker in de mixbeker, kook 35 min. op 100 °C op stand 1 en laat vervolgens afkoelen.

SINAASAPPELSAUS

BEREIDING:

Giet de braadfond, de room en het sinaasappelsap in de mixbeker en giet er water of witte wijn bij tot aan de 1/2-liter-markering. Voeg bloem, zout en peper toe, en gaar 7 min. op 100 °C op stand 1.

Neem de mixbeker van de basis, voeg Provençaalse kruiden en naar smaak andere kruiden toe en roer met de spatel.

HOLLANDAISESAUS

BEREIDING:

Plaats de roerbladen. Doe alle ingrediënten in de mixbeker en laat 6 min. roeren op 70 °C op stand 1.

KAPPERTJESSAUS

BEREIDING:

Doe melk, boter, bloem, citroensap, zout, peper en de helft van de kappertjes met de vloeistof uit het potje in de mixbeker en verwarm 6 min. op 100 °C op stand 1.

Neem de mixbeker uit de basis, voeg de rest van de kappertjes toe en laat 1 min. in de saus trekken.

RODEWIJNSAUS

BEREIDING:

Snijd de sjalotten in grote stukken en maal met de knoflook 10 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Doe de olijfolie, boter en tomatenpuree in de RVS mixbeker. Stoof alles ca. 3 min. op 120 °C op snelheidsstand 1.

Voeg nu de rest van de ingrediënten toe en laat afhankelijk van de gewenste consistentie nog 15-20 minuten garen op 100 °C op snelheidsstand "SL".

Roer ten slotte nog 1 min. op snelheidsstand 4.



4 sjalotten 1 klein teentje knoflook	malen	10 sec.		4
40 g boter 1 el olijfolie 1 el tomatenpuree	stoven	3 min.	120 °C	1
0,2 l bouillon/fond 0,4 l rode wijn 1 el balsamico (rood) 1 el honing 1 el tijm peper/zout naar smaak ½ el marjolein	garen	15-20 min.	100 °C	SL
	roeren	1 min.		4

WITTEWIJNSAUS

BEREIDING:

Doe groentebouillon, witte wijn, maizena, zout/peper, suiker en kruiden in de RVS mixbeker en laat 15-20 minuten sudderen op 100 °C op snelheidsstand 1.

Voeg vervolgens de room toe en roer 3 minuten op 100 °C op snelheidsstand 1.

Voeg ten slotte nog een stukje koude boter toe en laat nog 1 min. draaien op snelheidsstand "SL".



150 ml groentebouillon 150 ml witte wijn (droog) 1 el maizena zout/peper naar smaak snufje suiker kruiden naar smaak (bijv. tijm, dille enz.)	suddereren	15-20 min.	100 °C	1
150 ml room	roeren	3 min.	100 °C	1
25 g koude boter	roeren	1 min.		SL

BECHAMELSAUS

BEREIDING:

Laat de boter 3 min. smelten op 100 °C op snelheidsstand 1.

Doe de bloem bij de vloeibare boter en laat nog 3 min. stoven op 100 °C op snelheidsstand 1.

Voeg er de melk aan toe en breng op smaak brengen zout, peper en geraspte nootmuskaat. Laat 7 min. garen op 90 °C/ snelheidsstand 3.



40 g boter	smelten	3 min.	100 °C	1
40 g bloem	stoven	3 min.	100 °C	1
500 ml melk zout/peper naar smaak nootmuskaat naar smaak	garen	7 min.	90 °C	3



2 kleine uien 1 teentje knoflook 30 g rundergoulash	malen	10 sec.		10
1 el olijfolie	stoven	3 min.	120 °C	1
1 el tomatenpuree	stoven	2 min.	120 °C	1
1 el bloem	roeren	40 sec.	100 °C	1
100 ml bouillon/fond 200 ml rode wijn 1 el groentebouillon (poeder) snufje suiker zout/peper naar smaak kruiden naar smaak (bijv. marjolein, tijm)	sudder	20-25 min.	100 °C	1
120 ml room	sudder	5 min.	100 °C	1
	roeren	1 min.		4

BRAADJUS

BEREIDING:

Snijd de uien in grote stukken en maal met de knoflook en de rundergoulash 10 sec. op snelheidsstand 10 fijn. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 1 el olijfolie toe en stooft 3 min. op 120 °C op snelheidsstand 1.

Doe vervolgens de tomatenpuree in de mixbeker en stooft 2 min. op 120 °C op snelheidsstand 1. Roer daarna 40 sec. de bloem erdoor op 100 °C op snelheidsstand 1.

Doe bouillon/fond, rode wijn, groentebouillon (poeder), suiker, zout/peper en kruiden in de RVS mixbeker en laat afhankelijk van de gewenste consistentie 20-25 minuten sudderen op 100 °C op snelheidsstand 1.

Voeg vervolgens de room toe en roer 5 minuten op 100 °C op snelheidsstand 1.

Roer vervolgens nog 1 min. op stand 4.



2 uien 1 teentje knoflook 1 chilipepertje	malen	10 sec.		5
2 el olijfolie 3 el tomatenpuree	stoven	3 min.	120 °C	SL
850 g ingeblikte tomaten (= 2 blikken) 40 ml balsamicoazijn 5 tl currypoeder 3 el honing zout/peper naar smaak	koken	10 min.	120 °C	1

DUITSE CURRYWORSTSAUS

BEREIDING:

Snijd de uien in grote stukken en maal ze samen met het teentje knoflook en het chilipepertje 10 sec. op stand 5 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg olijfolie en tomatenpuree toe en stooft 3 min. op 120 °C op snelheidsstand "SL".

Doe er de tomaten, balsamicoazijn, het currypoeder, de honing, peper en zout bij en laat 10 min. koken op 120 °C/snelheidsstand 1.

TIP: Afhankelijk van de gewenste consistentie kunt u tijdens het kookproces ook het deksel van de vulopening verwijderen en de vulopening afdekken met het gaarmandje. Dit maakt de saus wat dikker.

SALADEDRESSING

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten na elkaar in de RVS mixbeker en laat ongeveer 5-10 min. staan.

Mix 20 sec. op snelheidsstand 7 tot een luchtig mengsel en giet over de salade.



25 g suiker 1 el licht pittige mosterd 120 ml witte balsamico- azijn 1 tl dillepunten Snufje curry zout/peper naar smaak	mixen	20 sec.		7
--	-------	---------	--	---

BOLOGNESESAUS

BEREIDING:

Snijd de ui in grote stukken en maal met de knoflook 10 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Schil knolselder en wortelen, snijd ze in grote stukken en maal ze 20 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg er de tomatenpuree en olie aan toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Doe er het gehakt bij en laat 3 min. stoven op 120 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Blus met de rode wijn. Voeg de suiker toe en laat nog 3 min. zonder deksel op de vulopening koken op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Voeg de runderbouillon, tomaten en zout toe en laat 30 min. koken op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL". Verwijder het deksel van de vulopening en zet het gaarmandje over de vulopening.

Doe er vervolgens de fijngehakte oregano en de laurierblaadjes bij. Breng op smaak met zout en peper van de molen en laat 25 min. sudderen op 90 °C/linksloop, snelheidsstand "SL". Doe ook hier het deksel van de vulopening en zet het gaarmandje over de vulopening.

TIP: Afhankelijk van de gewenste consistentie van de saus kunt u meer of minder runderbouillon toevoegen.



2 kleine uien 2 teentjes knoflook	malen	10 sec.		4
¼ knolselder 2 wortels	malen	20 sec.		4
3 el tomatenpuree 3 el plantaardige olie	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
400 g rundergehakt	stoven	3 min.	120 °C	SL Linksloop
200 ml rode wijn ½ el suiker	koken	3 min.	100 °C	SL Linksloop
250 ml runderbouillon 1 blik tomaten (in stukjes) ½ el zout	koken	30 min.	100 °C	SL Linksloop
10 g verse oregano 2 laurierblaadjes zout/peper naar smaak	sudde- ren	25 min.	90 °C	SL Linksloop



3 sjalotten 1 teentje knoflook	malen	10 sec.		4
1 el boter	stoven	2,5 min.	120 °C	SL
80 ml cognac	inkoken	2 min.	120 °C	SL
150 ml melk 2 tl runderbouillon (poeder) 100 ml crème fraîche 1 el groenepeperbolle- tjes zout/peper naar smaak 1 tl dragon	sudder	3 min.	90 °C	SL Linksloop
100 ml room 1 snufje suiker	roeren	5 min.	80 °C	SL Linksloop



15 basilicumblaadjes 1 teentje knoflook 1 chilipepertje	malen	15 sec.		4
40 g pijnboompitten 60 g harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas)	malen	15 sec.		4
150 g gedroogde tomaten 120 ml olijfolie 1 el tomatenpuree 1 scheutje donkere balsamicoazijn zout/peper naar smaak	mixen	3 min.		3



1 teentje knoflook 1 chilipepertje	malen	10 sec.		4
150 g pindakaas 1 el curry 200 ml groentebouillon 1 el honing	opkoken	4 min.	100 °C	SL

SNELLE PEPERSAUS

BEREIDING:

Snijd de sjalotten in stukken en doe ze samen met het teentje knoflook in de RVS mixbeker. Maal 10 sec. met snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 1 el boter toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/ snelheidsstand "SL".

Blus met de cognac en laat 2 min. zonder deksel op de vulopening inkoken op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg de melk, runderbouillon, crème fraîche, peperbolletjes, peper, zout en dragon toe en laat 3 min. sudderen op 90 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Doe er vervolgens de room en een snufje suiker bij en laat 5 min. roeren op 80 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

PESTO ROSSO

BEREIDING:

Doe de basilicumblaadjes samen met het knoflookteentje en het chilipepertje in de RVS mixbeker en maal 15 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Doe de pijnboompitten en voorgesneden harde kaas in de RVS mixbeker en maal 15 sec. op snelheidsstand 4.

Voeg de gedroogde tomaten, olijfolie, tomatenpuree, balsamicoazijn en zout/peper toe en mix 3 min. op snelheidsstand 3.

Tip: Herhaal de laatste stap als de consistentie nog niet naar wens is.

PINDASAUUS

BEREIDING:

Doe de knoflook en het chilipepertje in de RVS mixbeker en maal 10 sec. met snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg er de pindakaas, curry, groentebouillon en honing aan toe en laat 4 min. opkoken op 100 °C/snelheidsstand "SL".

ZALMSAUS

BEREIDING:

Snijd de sjalotten in stukken en doe ze samen met de knoflook in de RVS mixbeker. Maal 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de olijfolie toe en laat 2 min. stoven op 120 °C/ snelheidsstand "SL".

Snijd de zalm in blokjes en doe ze ook in de RVS mixbeker. Laat 3 min. stoven op 120 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Blus met de witte wijn en laat 2 min. zonder deksel op de vulopening inkoken op 120 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Voeg de groentebouillon toe en laat nog 3 min. koken op 100 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Voeg de tomatenpuree, tomaten, het limoensap, de suiker, zout/peper en dille toe en laat 4 min. koken op 100 °C/ linksloop, snelheidsstand "SL".

Voeg als laatste de room toe en laat nog 3 min. sudderen op 90 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".



2 sjalotten 2 teentjes knoflook	malen	10 sec.		4
2 el olijfolie	stoven	2 min.	120 °C	SL
200 g zalm	stoven	3 min.	120 °C	SL Linksloop
150 ml witte wijn	inkoken	2 min.	120 °C	SL Linksloop
200 ml groentebouillon	koken	3 min.	100 °C	SL Linksloop
1 el tomatenpuree 1 blik tomaten (in stukjes met kruiden) 2 tl limoensap 1 snufje suiker zout/peper naar smaak 1 el dille (vers gesneden)	koken	4 min.	100 °C	SL Linksloop
200 ml room	suddereren	3 min.	90 °C	SL Linksloop

SWEET-CHILISAUS

BEREIDING:

Doe de knoflook en de chilipepertjes in de RVS mixbeker en maal ze 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg het zout, de suiker, azijn en het water toe aan de RVS mixbeker. Houd nog een beetje water opzij om met de maizena te mengen. Laat 5 min. koken op 100 °C/ snelheidsstand "SL".

Meng de maizena met de rest van het water en doe het ook in de RVS mixbeker. Laat 1 min. opkoken op 100 °C/ snelheidsstand "SL".



2 teentjes knoflook 4 chilipepertjes	malen	10 sec.		4
1 tl zout 130 g suiker 80 ml azijn 200 ml water	koken	5 min.	100 °C	SL
1 el maizena	opkoken	1 min.	100 °C	SL

MIJN NOTITIES



A large white rounded rectangle with horizontal lines, serving as a notepad for notes. The rectangle is centered on the page and contains 20 horizontal lines for writing.





DIPS & CRÈMES

PAGINA 60-61

- TONIJNCRÈME
- AVOCADOSPREAD
- KRUIDENBOTER
 - MAYONAISE
- PAPRIKACRÈME
- SPREAD MET KRUIDEN, VERSE KAAS EN MOSTERD
 - SARDINEPASTA
- PASTA MET NOTEN EN CHOCOLADE

PAGINA 62-63

- VERSE KAAS MET CHAMPIGNONS
 - CHAMPIGNONKWARK
- RODEWIJNBOTER MET UIEN
- VERSE KAAS MET TOMATEN
 - ZALMBOTER
- KNOFLOOKCRÈME
- KIKKERERWTENCRÈME

PAGINA 64-65

- CHILI-KNOFLOOKBOTER
 - PEREN-UIENREUZEL
- BROODBELEG MET EI EN VERSE KAAS
 - BROODBELEG OM TE GRATINEREN
 - REMOULADE
- KARWIJ-ROZEMARIJNBELEG MET KNOFLOOK

PAGINA 66-67

- BEIERSE OBAZDA
- RADIJSBELEG MET TUINKERS
- PIKANTE DIP MET ZURE ROOM
 - DIP MET RODE BIETEN
- KLEURRIJKE PAPRIKAKWARK
 - MOSTERD-DILLES AUS

PAGINA 68-69

- KRUIDENTZATZIKI
- HAMBURGERSAUS
 - HAMBELEG
 - SNELLE DIP
- KAASCRÈME MET KNOFLOOK

TONIJNCRÈME

BEREIDING:

Doe ui en peterselie 10 sec. op stand 5 in de mixbeker.

Voeg de tonijn toe en mix nog 20 sec. op stand 5.

Voeg verse kaas, zure room, zout en peper toe, en mix 30 sec. op stand 5.



1 kleine ui wat peterselie	hakken	10 sec.		5
2 kleine blikjes tonijn	mixen	20 sec.		5
1 pakje verse kaas 200 g zure room zout, peper	mixen	30 sec.		5

AVOCADOSPREAD

BEREIDING:

Klop met de roerbladen de room ca. 30 sec. op stand 2.
Verwijder de roerbladen.

Halveer de avocado, verwijder de pit, snijd het vruchtvlees in stukken en voeg met curry, kruidenzout en citroensap aan de geklopte room toe. Meng 20 sec. op stand 5.



200 ml room		30 sec.		2
1 avocado 1 tl curry 1/2 tl kruidenzout sap van een halve citroen	mixen	20 sec.		5

KRUIDENBOTER

BEREIDING:

Doe peterselie, dille, kervel, tuinkers en knoflook in de mixbeker en mix 10 sec. fijn op stand 8. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg boter, zout en peper toe en roer 3 min. op stand 3 romig.



1/2 bosje peterselie 1 takje dille 3 takjes kervel 1 tl tuinkers 2 teentjes knoflook	mixen	10 sec.		8
250 g boter zout, peper	mixen	3 min.		3

MAYONAISE

BEREIDING:

Plaats de roerbladen. Doe ei, zout en azijn in de mixbeker en roer 10 sec. op snelheidsstand 3 om.

Laat dit mengsel vervolgens ca. 1 min. rusten.

Verwijder dan het deksel van de vulopening. Stel de timer in op ca. 3,5 min. en voeg op snelheidsstand 2 tijdens het roerproces heel geleidelijk de olie toe door de vulopening.

TIP: Let erop dat de mixbeker en alle ingrediënten ongeveer dezelfde temperatuur hebben.



1 ei 15 ml wittewijnazijn 5 g zout	roeren	10 sec.		3
300 ml plantaardige olie	roeren	3,5 min.		2



50 ml olijfolie 400 g rode paprika	stoven	8 min.	100 °C	1
200 g verse kaas zout	roeren	30 sec.		4

PAPRIKACRÈME

BEREIDING:

Doe de olijfolie en de geschilde, in stukken gesneden paprika in de mixbeker en stoof 8 min. op 100 °C op stand 1. Voeg de verse kaas en het zout toe en roer in 30 sec. op stand 4 tot een romig mengsel.



1 bosje kruiden	hakken	20 sec.		5
250 g kwark 1 tl mosterd licht pittig 100 g zure room zout, peper, paprika- poeder	omroeren	1 min.		5

SPREAD MET KRUIDEN, VERSE KAAS EN MOSTERD

BEREIDING:

Maal de kruiden 20 sec. op stand 5 in de mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg kwark, zure room, mosterd, zout, peper en paprikapoeder toe en roer 1 min. op stand 5.



150 g sardines 150 g boter 70 g verse kaas zoet paprikapoeder	mixen	20 sec.		10
	mixen	1 min.		5

SARDINEPASTA

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten in de mixbeker en mix 20 sec. op stand 10.

Strijk vervolgens de massa met de spatel van de rand naar beneden en mix 1 min. op stand 5.



50 g suiker		20 sec.		10
50 g hazelnoten 100 g kookchocolade	mixen	30 sec.		8
70 g zachte boter 100 ml melk	roeren	2 min.	70 °C	1

PASTA MET NOTEN EN CHOCOLADE

BEREIDING:

Doe de suiker in de mixbeker en "verpulver" 20 sec. op stand 10.

Breek de chocolade in grote stukken en doe samen met de noten in de mixbeker. Maal 30 sec. op stand 8.

Voeg boter en melk toe en laat de machine 2 min. draaien op 70 °C op stand 1, tot u een homogene crème hebt.

VERSE KAAS MET CHAMPIGNONS

BEREIDING:

Snijd de prei eerst in de lengte in reepjes en vervolgens dwars in kleine stukken en doe in de RVS mixbeker. Voeg de knoflook en grof gesneden ui toe en hak 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de champignons toe en maal 10 sec. op snelheidsstand 4.

Voeg daarna de olijfolie toe en stooft alles ongeveer 5 min. op 120 °C op snelheidsstand 1. Laat de massa vervolgens afkoelen.

Voeg zout, peper, tijm, balsamico en verse kaas toe, en meng 15 sec. op snelheidsstand 4.



1 teentje knoflook 1 ui 80 g prei (alleen het preiwit)	hakken	10 sec.		4
250 g champignons	malen	10 sec.		4
40 ml olijfolie	stoven	5 min.	120 °C	1
1,5 tl zout 1 tl peper 2 tl tijm (gewreven) 20 ml balsamico 250 g verse kaas	mengen	15 sec.		4

CHAMPIGNONKWARK

BEREIDING:

Snipper de knoflook en ui grof en hak 10 sec. op snelheidsstand 4.

Voeg de champignons toe en maal 10 sec. op snelheidsstand 4.

Voeg daarna de olijfolie toe en stooft alles ongeveer 3 min. op 120 °C op snelheidsstand 1.

Voeg de overige ingrediënten toe en meng 15 sec. op snelheidsstand 4.



1 teentje knoflook 100 g ui	hakken	10 sec.		4
120 g champignons	malen	10 sec.		4
25 ml olijfolie	stoven	3 min.	120 °C	1
1 tl zout 1 tl peper 2 tl tijm (gewreven) 20 ml balsamico 250 g magere kwark	mengen	15 sec.		4

RODEWIJNBOTER MET UIEN

BEREIDING:

Snijd de ui in stukken en hak 8 sec. in de RVS mixbeker op snelheidsstand 4.

Voeg de rode wijn toe en laat 3 min. op 120 °C inkoken op snelheidsstand 1 (verwijder het deksel van de vulopening), doe in een kommetje en laat afkoelen.

Doe boter, kruidenzout, suiker en peper in de RVS mixbeker. Roer 20 sec. om op snelheidsstand 5.

Voeg de zure room toe en laat 8 sec. roeren op snelheidsstand 5.

Voeg het afgekoelde mengsel van rode wijn en ui toe en meng 15 sec. op snelheidsstand 1.



70 g rode ui	hakken	8 sec.		4
50 ml rode wijn	inkoken	3 min.	120 °C	1
70 g boter 1 tl kruidenzout 1 snufje suiker 1 snufje peper	omroeren	20 sec.		5
40 g zure room	roeren	8 sec.		5
	mengen	15 sec.		1





				STAND  
2 teentjes knoflook 5 gedroogde tomaten (in olie)	malen	10 sec.		5
1 tl tomatenpuree 200 g verse kaas zout/peper naar smaak een beetje basilicum	omroeren	15 sec.		4

VERSE KAAS MET TOMATEN

BEREIDING:

Maal de knoflookteentjes en de gedroogde tomaten 10 sec. op snelheidsstand 5.

Voeg de overige ingrediënten toe en roer 15 sec. op snelheidsstand 4 om.

				STAND  
1 kleine ui	hakken	10 sec.		4
150 g zalmreepjes 125 g boter dille (1 bosje) 3 eieren (hardgekookt)	omroeren	3 min.		6

ZALMBOTER

BEREIDING:

Snipper de ui grof en hak in de RVS mixbeker 10 sec. op snelheidsstand 4 fijn. Duw het mengsel dat aan de rand van de mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de overige ingrediënten toe en roer ca. 3 min. op snelheidsstand 6 tot een fijne massa.

				STAND  
6 teentjes knoflook	hakken	8 sec.		8
250 g natuuryoghurt 200 g crème fraîche 20 g mayonaise 30 g ketchup	omroeren	8 sec.		5

KNOFLOOKCRÈME

BEREIDING:

Hak de teentjes knoflook 8 sec. in de RVS mixbeker op snelheidsstand 8. Duw het mengsel dat aan de rand van de mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de overige ingrediënten toe en laat nog 8 sec. roeren op snelheidsstand 5.

				STAND  
1 potje kikkererwten (ca. 240 g netto gewicht) 200 g kwark 50 g sesampasta zout/peper naar smaak 1 snufje suiker 1 teentje knoflook	malen	10 sec.		10

KIKKERERWTENCRÈME

BEREIDING:

Doe de kikkererwten in een zeef en spoel met heet water. Laat afdruppelen en doe ze in de RVS mixbeker.

Voeg de overige ingrediënten toe en maal 10 sec. op snelheidsstand 10. Laat de machine indien nodig langer malen, tot de kikkererwtencrème de gewenste consistentie heeft.

CHILI-KNOFLOOKBOTER

BEREIDING:

Verwijder naargelang de gewenste pikantheid de pitjes uit de chilipepertjes. Maal de pepertjes samen met de knoflookteentjes 15 sec. op snelheidsstand 7. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel. (Herhaal de procedure indien nodig).

Voeg de olie en laat 3 min. stoven op 90 °C/snelheidsstand 1.

Voeg de boter en 1 snufje zout toe en laat 40 sec. roeren op snelheidsstand 2.

Laat alles minstens 30 min. afkoelen op een koele plaats.



4 chilipepertjes 4 teentjes knoflook	malen	15 sec.		7
2 el koolzaadolie	stoven	3 min.	90 °C	1
250 g zachte boter 1 snufje zout	omroeren	40 sec.		2

PEREN-UIENREUZEL

BEREIDING:

Schil de peer, verwijder het klokhuis, snijd ze in stukken en doe ze samen met de versnipperde ui in de RVS mixbeker. Maal 20 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 2 el koolzaadolie toe en laat 3 min. stoven op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Voeg de reuzel en de kruiden toe en roer 2,5 min. 120 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Giet dan in een kom en laat alles afkoelen.

TIP: Meng opnieuw voor het opdienen.



1 peer 1 ui	malen	20 sec.		4
2 el koolzaadolie	stoven	3 min.	120 °C	SL
250 g zachte reuzel 1 snufje zout en chili	roeren	2,5 min.	120 °C	SL Linksloop

BROODBELEG MET EI EN VERSE KAAS

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten in de RVS mixbeker en roer 50 sec. op snelheidsstand 2.



200 g verse kruidenkaas 1 tl licht pittige mosterd 4 hardgekookte eieren 2 el wittewijnazijn 1 tl dillepunten Snufje paprikapoeder (pikant) Snufje curry zout/peper naar smaak 1 snufje suiker	omroeren	50 sec.		2
--	----------	---------	--	---



1 ui	malen	10 sec.		4
100 g gekookte ham 100 g salami 150 g kaas (emmen- taler of gouda)	malen	1 min.		3
1 potje crème fraîche (met kruiden) 10 g verse oregano zout/peper naar smaak	roeren	1,5 min.		1

BROODBELEG OM TE GRATINEREN

BEREIDING:

Snijd de uien in grote stukken en maal 10 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Snijd de ham, salami en kaas in stukken en maal 1 min. op snelheidsstand 3. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg crème fraîche, gehakte oregano, zout en peper toe en roer 1,5 min. op stand 1.

Smeer het mengsel vervolgens op broodjes of stokbroodhelften en bak goudbruin in de oven op 180-200°.



2 sjalotten 3 augurken in het zuur 10 g bieslook 1 el kappertjes 1 klein ansjovisje	malen	20 sec.		7
1 ei 3 el mayonaise 1 tl licht pittige mosterd 5 ml witte balsamicoazijn snufje curry zout/peper naar smaak	roeren	2,5 min.		2

REMOULADE

BEREIDING:

Snijd de sjalotten in stukken en doe ze samen met de gesneden augurken, bieslook, kappertjes en de ansjovis in de RVS mixbeker. Maal 20 sec. op snelheidsstand 7. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de overige ingrediënten toe en roer 2,5 min. op snelheidsstand 2.



1 el karwijzaadjes Naalden van 2 rozemarijn- rijntakjes 3 teentjes knoflook	ma- len	20 sec.		6
350 g natuurlijke verse kaas zout/peper naar smaak	mengen	30 sec.		1

KARWIJ-ROZEMARIJN- BELEG MET KNOFLOOK

BEREIDING:

Doe de karwijzaadjes, rozemarijnnaalden en knoflook in de RVS mixbeker en maal 20 sec. op snelheidsstand 6. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg er de verse kaas aan toe. Kruid met zout en peper en laat 30 sec. mengen op snelheidsstand 1. Laat het mengsel 30 min. staan.

BEIERSE OBAZDA

BEREIDING:

Snijd de uien in grote stukken en maal 10 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Doe alle andere ingrediënten in de RVS mixbeker en laat 20 sec. roeren op snelheidsstand 2.

Schik daarna op een bord en garneer met de dun gesneden uienringen en de versnipperde bieslook.



2 uien	malen	10 sec.		4
250 g camembert 80 g boter 150 g verse kaas ½ tl gemalen karwij 1 tl karwijzaadjes 1 tl paprikapoeder, pikant 1 el paprikapoeder, zoet Zout naar smaak Peper van de molen, naar smaak 40 ml donker bier	mengen	20 sec.		2
Uienringen van ½ ui 1 el verse bieslook	garneren			

RADIJSBELEG MET TUINKERS

BEREIDING:

Doe de tuinkers en de radijzen in de RVS mixbeker en maal 20 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de verse kaas, kruidenzout en peper toe en meng 30 sec. op snelheidsstand 1.



Tuinkers (1 bakje) 100 g radijzen	malen	20 sec.		4
300 g verse kaas ½ el kruidenzout Zwarte peper van de molen	mengen	30 sec.		1

PIKANTE DIP MET ZURE ROOM

BEREIDING:

Snijd de sjalotten en de lente-ui in stukken en maal in de RVS mixbeker samen met het teentje knoflook en de chilipepertjes 15 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de zure room, crème fraîche, wittewijnazijn, suiker, zout en peper toe en laat 2 min. roeren op snelheidsstand "SL".



1 sjalot 1 lente-ui 1 teentje knoflook 2 chilipepertjes	malen	15 sec.		4
1 potje zure room 1 potje crème fraîche met kruiden 2 el wittewijnazijn 1 snuffje suiker zout/peper naar smaak	roeren	2 min.		SL

				
100 g pistachenoten (gepeld)	malen	10 sec.		6
1 sjalot	malen	10 sec.		4
300 g rode bieten (gekookt)	malen	15 sec.		5
2 tl mierikswortel 150 g crème fraîche 1 el wittewijnazijn 2 el koolzaadolie 1 snufje suiker zout/peper naar smaak	roeren	2 min.		1

DIP MET RODE BIETEN

BEREIDING:

Maal de pistachenoten in de RVS mixbeker 10 sec. op snelheidsstand 6. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Snijd de sjalot in stukken, doe hem in de RVS mixbeker en maal gedurende 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de rode bieten toe en maal 15 sec. op snelheidsstand 5. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Doe er de mierikswortel, crème fraîche, wittewijnazijn, koolzaadolie, suiker en zout en peper bij. Laat 2 min. roeren op snelheidsstand 1.

				
1 ui 1 teentje knoflook	malen	10 sec.		4
3 kleine paprika's (rood, geel, groen) 200 g kwark 150 ml zure room 5 augurken in het zuur 1 tl licht pittige mosterd 1 snufje paprikapoeder 1 snufje karwij (gemalen) zout/peper naar smaak	omroeren	2 min.		1 Linksloop

KLEURRIJKE PAPRIKAKWARK

BEREIDING:

Versnipper de ui en doe hem samen met het teentje knoflook in de RVS mixbeker. Maal 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Verwijder de zaadlijsten uit de paprika's, snijd ze in kleine blokjes en doe ze in de RVS mixbeker. Voeg er de kwark, zure room, augurken (in blokjes gesneden), mosterd, het paprikapoeder, de karwij en zout/peper aan toe. Laat 2 min. roeren met linksloop op snelheidsstand 1.

				
2 el bruine suiker 4 el dijnmosterd Witte peper (vers gemalen; hoeveelheid naar smaak) ½ el mosterdzaden (gemalen) 2 el vruchtenazijn 1 tl honing 3 el water	roeren	3 min.		1
5 el koolzaadolie	roeren	2 min.		1
3 el verse dille (fijngenhakt)	roeren	2 min.		SL

MOSTERD-DILLES AUS

BEREIDING:

Doe de suiker, mosterd, peper, mosterdzaadjes, azijn, honing en het water in de RVS mixbeker. Laat 3 min. roeren op snelheidsstand 1.

Start het proces (roeren - 2 min. op snelheidsstand 1) en laat de olie langzaam door de dekselopening in de massa stromen.

Voeg de dille toe en laat 2 min. roeren op snelheidsstand "SL".

KRUIDENTZATZIKI

BEREIDING:

Doe de knoflookteentjes in de RVS mixbeker en maal 15 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Doe de crème fraîche met kruiden, verse kruidenkaas, olijfolie, zout/peper in een de mixbeker en laat 2 min. roeren op snelheidsstand 1.

Snijd de komkommer in helften en verwijder de zaden. Snijd dan in schijfjes en snijd de schijfjes in dunne reepjes.

Doe de komkommerreepjes in de RVS mixbeker en laat ze 1,5 min. met linksloop op snelheidsstand "SL" door de massa roeren.

Giet alles in een kom en laat ongeveer 1 uur in de koelkast staan.



6 teentjes knoflook	malen	15 sec.		4
1 potje crème fraîche met kruiden				
500 g verse kruidenkaas	roeren	2 min.		1
2 el olijfolie				
zout/peper naar smaak				
1 biokomkommer			Snijd in helften en verwijder de zaadjes. Snijd dan in schijfjes en snijd de schijfjes in dunne reepjes.	
Komkommerreepjes	erdoor roeren	1,5 min.		SL Linksloop

Laat de kruidentzatziki ca. 1 uur in de koelkast doortrekken.

HAMBURGERSAUS

BEREIDING:

Versnipper de ui en doe hem samen met het teentje knoflook in de RVS mixbeker. Maal 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Snijd de augurken in stukken, doe ze in de RVS mixbeker en maal 20 sec. op snelheidsstand 3. Giet alles in een aparte kom en maak de RVS mixbeker schoon.

Doe de bruine suiker, mosterd, de eierdooier en de balsamicoazijn in de RVS mixbeker en laat 3 min. roeren op snelheidsstand 1. Giet ondertussen langzaam de olie door de dekselopening in de mixbeker.

Voeg de ketchup, het zout, citroensap, de peterselie en de eerder gemalen ingrediënten toe aan de RVS mixbeker. Laat 2 min. roeren op snelheidsstand 1.



1 ui				
1 teentje knoflook	malen	10 sec.		4
3 augurken in het zuur	malen	20 sec.		3
½ el bruine suiker				
1 tl licht pittige mosterd				
1 eierdooier	roeren	3 min.		1
1 el witte balsamicoazijn				
150 ml koolzaadolie				
60 g curryketchup				
1 tl zout				
1 el citroensap	roeren	2 min.		1
1 el peterselie (fijngehakt)				



1 ui 1 teentje knoflook	malen	10 sec.		4
250 g ham 1 bosje peterselie (vers gesneden)	malen	20 sec.		3
250 g verse kaas met kruiden 60 ml room 1 el witte balsamicoazijn 1 el sojasaus 1 snufje suiker 1 snufje paprikapoeder zout/peper naar smaak 1 snufje curry	roeren	2 min.		1

HAMBELEG

BEREIDING:

Versnipper de ui en doe hem samen met het teentje knoflook in de RVS mixbeker. Maal 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Snijdt de ham voor en maal in de RVS mixbeker met de peterselie 20 sec. op snelheidsstand 3. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de overige ingrediënten toe en laat gedurende 2 min. roeren op snelheidsstand 1.



100 g radijzen 1 wortel 2 lente-uien ½ bosje vers gesneden peterselie	malen	20 sec.		4
250 g verse kaas 200 g kwark 1 tl paprikapoeder zout/peper naar smaak	roeren	20 sec.		3

SNELLE DIP

BEREIDING:

Doe de radijs, wortel (in kleine stukjes), lente-uitjes (in stukjes) en peterselie in de RVS mixbeker en maal 20 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg er de verse kaas, kwark, het paprikapoeder en zout/peper aan toe en laat 20 sec. roeren op snelheidsstand 3.



4 teentjes knoflook 2 chilipepertjes	malen	10 sec.		4
1 kleine puntpaprika	malen	20 sec.		3
200 g fetakaas 200 g verse kaas 1 tl tijm (vers gesneden) 1 tl rozemarijn (vers gesneden) zout/peper naar smaak 1 snufje paprikapoeder	roeren	1 min.		3

KAASCRÈME MET KNOFLOOK

BEREIDING:

Doe de knoflook en de chilipepertjes in de RVS mixbeker en maal ze 10 sec. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Verwijder de zaadlijsten uit de paprika en snijd hem in stukken. Maal ze in de RVS mixbeker 20 sec. op snelheidsstand 3. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Snijdt de fetakaas in stukken en doe hem samen met de verse kaas, tijm, rozemarijn en peper/zout en het paprikapoeder in de RVS mixbeker. Laat 1 min. roeren op snelheidsstand 3.





TAART & GEBAK

PAGINA 72-73

- MARMERCAKE
- BISCUITTAART
 - SPONSCAKE
 - CITROENCAKE
- BANANENCAKE
- KRUIDENCAKE

PAGINA 74-75

- GLÜHWEINCAKE
- NOTENMUFFINS
- VANILLEKOEKJES
- KANEELSTERREN
- FLORENTIJNSE KOEKJES

PAGINA 76-77

- KOKOSMAKRONEN
- HAZELNootMAKRONEN
 - BROODDEEG
 - SOEZENDEEG
 - PIZZADEEG
- DEEG VOOR SPRITSKOEKEN

PAGINA 78-79

- HAM-KAASMUFFINS
- TULBANDCAKE
- MARSEPEINBOLLETJES
 - TORTILLAVELLEN
- BLINI (RUSSISCHE PANNENKOEKEN)

MARMERCAKE

BEREIDING:

Klop de boter, suiker en eieren in de mixbeker 4 min. op stand 5 tot een romige massa.

Voeg bloem, bakpoeder, zout, melk en rum toe, en roer nog 30 sec. op stand 2. Doe 2/3 van het deeg in een ingevette springvorm.

Doe cacao, rum en melk bij het resterende deeg in de mixbeker en roer nog 20 sec. op stand 2.

Giet het donkere deeg op het lichte deeg in de springvorm en draai met een vork door het beslag.

Bak 45 min. in een voorverwarmde oven op 180 °C.



250 g boter 200 g suiker 5 eieren	omroeren	4 min.		5
500 g bloem 1 zakje bakpoeder zout 150 ml melk 4 el rum	omroeren	30 sec.		2
3 el cacao 1 el rum 1 el melk	omroeren	20 sec.		2

Bak 45 min. in de oven op 180 °C.

BISCUITTAART

BEREIDING:

Doe 4 eiwitten en 100 g suiker in de mixbeker en laat 5 min. kloppen op 50 °C op stand 3.

Voeg 4 eierdooiers en 100 g suiker toe en laat 1 min. roeren op stand 3.

Voeg de bloem, maizena en gist toe en roer 3 min. op stand 3.

Doe het deeg in een ingeboterde bakvorm en laat afgedekt 20 min. rijzen op een warme plek. Bak daarna 30-40 min. in een voorverwarmde oven op 180 °C.



4 eiwitten 100 g suiker	omroeren	5 min.	50 °C	3
4 eierdooiers 100 g suiker	omroeren	1 min.		3
100 g bloem 100 g maizena 5 g gist	omroeren	3 min.		3

Laat het deeg 20 min. rijzen en bak 30-40 min. in de oven op 180 °C.

SPONSCAKE

BEREIDING:

Doe de eieren, bloem, suiker, boter en gist in de mixbeker en laat 1 min. roeren op stand 4.

Doe het deeg in een ingeboterde bakvorm en laat afgedekt 30 min. rijzen op een warme plek. Bak daarna 30-40 min. in een voorverwarmde oven op 180 °C.



3 eieren 150 g bloem 150 g suiker 150 g boter 3 g gist	omroeren	1 min.		4
--	----------	--------	--	---

Laat het deeg 30 min. rijzen en bak 30-40 min. in de oven op 180 °C.



250 g boter 250 g suiker 250 g bloem 1 zakje bakpoeder 4 eieren (geklopt) 1 citroen (zeste + sap)	omroeren	4 min.		5
--	----------	--------	--	---

Bak 40 min. in de oven op 180 °C.



200 g boter 180 g suiker 4 eieren 300 g bloem 1 zakje bakpoeder 120 g bananen 100 ml room	omroeren	4 min.		5
---	----------	--------	--	---

Bak 40-50 min. in de oven op 180 °C.

100 g chocoladeglazuur	insmeren			
------------------------	----------	--	--	--



475 g bloem 300 g suiker 30 g speculaaskruiden 3 tl cacao-poeder 1,5 pakje bakpoeder 1,5 el vanillesuiker	roeren	35 sec.		1
3 eieren 135 ml zonnebloemolie 400 ml melk	omroeren	4 min.		2

Bak 25 min. in de oven op 200 °C.

couverture	malen	30 sec.		3
couverture	smelten	3-4 min.	50 °C	1
suikerparels				

CITROENCAKE

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten na elkaar in de mixbeker en roer 4 min. op stand 5 tot een schuimig mengsel.

Doe het deeg in een ingevet bakblik en bak 40 min. in de oven op 180 °C. Laat op een taartrooster afkoelen.

BANANENCAKE

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten na elkaar in de mixbeker en roer 4 min. op stand 5 tot een schuimig mengsel.

Doe het deeg in een ingevet bakblik en bak 40-50 min. in de oven op 180 °C.

Laat op een taartrooster afkoelen en smeer in met chocoladeglazuur.

KRUIDENCAKE

BEREIDING:

Plaats de roerbladen. Doe bloem, suiker, speculaaskruiden, cacao-poeder, bakpoeder en vanillesuiker in de RVS mixbeker en roer 35 sec. op snelheidsstand 1. Verwijder de roerbladen.

Voeg de eieren, zonnebloemolie en melk toe en roer 4 min. op snelheidsstand 2.

Doe het deeg vervolgens in een ingeboterd bakblik en bak 25 min. op 200 °C.

Breek de couverture in stukken en doe in de RVS mixbeker. Maal ongeveer 30 sec. op snelheidsstand 3.

Smelt vervolgens de couverture afhankelijk van de hoeveelheid 3-4 min. op 50 °C op snelheidsstand 1 en bestrijk er het gebak mee.

Bestrooi de cake vervolgens desgewenst met suikerparels en laat volledig afkoelen.

GLÜHWEINCAKE

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten in de RVS mixbeker en roer 1 min. op snelheidsstand 4.

Bekleed een bakblik met bakpapier, doe het deeg erin en bak 35 min. op 180 °C.



250 g bloem 180 g suiker 200 g walnoten 100 g chocolade (puur) 1 pakje bakpoeder 1 el vanillesuiker 6 eieren 200 g zonnebloemolie 200 ml glühwein 1 el speculaaskruiden	omroeren	1 min.		4
--	----------	--------	--	---

Bak 35 min. in de oven op 180 °C.

NOTENMUFFINS

BEREIDING:

Hak de chocolade 5 sec. fijn op stand 8 en doe ze in een apart kommetje.

Doe de overige ingrediënten in de mixbeker en roer/kneed 4 min. op stand 5.

Voeg de chocolade toe en roer 20 sec. op stand 5.

Doe het deeg in muffinvormpjes en bak 30 min. in een voorverwarmde oven op 180 °C.



10 g chocolade	hakken	5 sec.		8
200 g suiker 1 zakje vanillesuiker 200 g boter 4 eieren 150 g bloem 1 pakje bakpoeder 2 el rum 1 citroen (zeste + sap) 50 g gemalen noten	roeren/ kneden	4 min.		5
Voeg de chocolade toe aan het deeg en roer.		20 sec.		5

Bak 30 min. in de oven op 180 °C.

VANILLEKOEKJES

BEREIDING:

Doe 100 g suiker, bloem, amandelen, hazelnoten, boter, merg van een vanillepeul en een snufje zout in de RVS mixbeker. Roer/kneed 1,5 min. op snelheidsstand 5.

Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat ca. 1 uur in de koelkast rusten.

Vorm er vervolgens halve maantjes mee. Dit is de typische vorm van Vanillekipferl, een klassiek kerstkoekje uit Duitsland en Oostenrijk. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ongeveer 12 min. in een voorverwarmde oven op 175 °C.

Meng suiker, vanillesuiker en poedersuiker, en wentel de warme vanillekoekjes door dit mengsel.



Deeg 100 g suiker 50 g amandelen, gemalen 50 g hazelnoten, gemalen 280 g bloem 210 g koude boter 1 vanillepeul 1 snufje suiker	roeren/ kneden	1,5 min.		5
---	-------------------	----------	--	---

Bak 12 min. in de oven op 175 °C.

Afwerking 50 g poedersuiker 50 g vanillesuiker 70 g suiker				
---	--	--	--	--



400 g suiker	verpulveren	20 sec.		10
500 g amandelen	malen	20 sec.		8
2 tl kaneel	mengen	15 sec.		7
1 el honing 2 eiwitten	mengen	15 sec.		4
100 g suiker 1 eiwit	roeren/kloppen	4 min.		3

Smeer de sterren in met de massa en bak ca. 15 min. in de oven op 150 °C.

KANEELSTERREN

BEREIDING:

“Verpulver” eerst de suiker 20 sec. tot poedersuiker op snelheidsstand 10 en doe in een aparte kom.

Maal vervolgens de amandelen 20 sec. op snelheidsstand 8.

Voeg de kaneel en 300 g van de “verpulverde” suiker toe en meng 15 sec. op snelheidsstand 7.

Doe 2 eiwitten en honing in de RVS mixbeker en meng 15 sec. op snelheidsstand 4. Doe het mengsel in een kom en kneed.

Leg het deeg tussen twee stukken vershoudfolie (of bakpapier) en rol uit (ongeveer 1 cm dik). Verwijder de folie/het bakpapier en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.

Doe het resterende eiwit met de resterende 100 g poedersuiker in de RVS mixbeker en roer/klop tot een homogene massa in ongeveer 4 min. op snelheidsstand 3.

Smeer de sterren in met de massa en bak ca. 15 min. in een voorverwarmde oven op 150 °C.



100 g hazelnoten	malen	7 sec.		4
180 g suiker 80 g honig 150 ml room 130 g boter	verwarmen	8 min.	90 °C	1
180 g amandelschilfers	roeren	3 min.	90 °C	1 Linksloop

Bak 12-15 min. in de oven op 200 °C.

150 g couverture	smelten	4 min.	50 °C	1
------------------	---------	--------	-------	---

FLORENTIJNSE KOEKJES

BEREIDING:

Maal de hazelnoten 7 sec. in de RVS mixbeker op snelheidsstand 4. Doe ze vervolgens in een kom.

Doe suiker, honing, room en boter (in stukjes) in de RVS mixbeker en verwarm 8 min. op 90 °C op snelheidsstand 1.

Voeg vervolgens de hazelnoten en amandelschilfers toe en roer 3 min. op 90 °C/snelheidsstand 1 met linksloop.

Bekleed een bakplaat met bakpapier, verdeel de massa hierover en bak 12-15 min. in een voorverwarmde oven op 200 °C.

Breek de couverture in stukken en doe in de RVS mixbeker. Laat ca. 4 min. smelten op 50 °C op snelheidsstand 1.

Stort de afgekoelde notenmassa op een werkvlak, trek het bakpapier eraf en smeer de gladde kant in met de couverture. Snijd vervolgens in stukken.

KOKOSMAKRONEN

BEREIDING:

Doe eiwit, suiker en 5-6 druppels bittere amandelolie in de RVS mixbeker en roer 5 min. op 50 °C op snelheidsstand 4.

Voeg geraspte kokos toe en laat 1,5 min. roeren op 50 °C/ snelheidsstand 2 met linksloop.

Schep kleine hoopjes van het kokosmengsel op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak vervolgens 35-45 min. (afhankelijk van de grootte van de hoopjes) in een voorverwarmde oven op 150 °C.

Als u wilt, kunt u de warme makronen nog met een beetje chocolade versieren.



4 eiwitten 150 g suiker 5-6 druppels bittere amandelolie	roeren	5 min.	50 °C	4
300 g geraspte kokos	roeren	1,5 min.	50 °C	2 Linksloop
Bak 35-45 min. in de oven op 150 °C.				
Versier desgewenst met chocolade.				

HAZELNOOTMAKRONEN

BEREIDING:

Doe de hazelnoten in de RVS mixbeker en maal 45 sec. op snelheidsstand 8. Doe ze vervolgens in een kom.

Doe het eiwit, de suiker en 5-6 druppels bittere amandelolie in de propere RVS mixbeker en roer 5 min. op 50 °C op snelheidsstand 4.

Voeg de gemalen hazelnoten toe en roer 1 min. op 50 °C/ snelheidsstand 2 met linksloop.

Schep kleine hoopjes van de massa op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak vervolgens 35-45 min. (afhankelijk van de grootte van de hoopjes) in een voorverwarmde oven op 150 °C.

Als u wilt, kunt u de warme makronen nog met een beetje chocolade versieren.



300 g hele hazelnoten	malen	45 sec.		8
4 eiwitten 150 g suiker 5-6 druppels bittere amandelolie	roeren	5 min.	50 °C	4
	roeren	1 min.	50 °C	2 Linksloop
Bak 35-45 min. in de oven op 150 °C.				
Versier desgewenst met chocolade.				

BROODDEEG

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten in de mixbeker en laat alles 90 sec. kneden op stand 3.

Giet het deeg in een bakblik en laat het op een warme plaats ca. 45 min. rijzen. Bestrijk met water (met een borsteltje) en bak 45 min. in een voorverwarmde oven op 160 °C.

Tip: U kunt ook het vooraf geïnstalleerde programma "Knedn 2" gebruiken om het deeg te kneden. Lees hiervoor de aanwijzingen in de bedieningshandleiding.



350 g tarwebloem instant gist (hoeveelheid volgens de instructies van de fabrikant) 10 g suiker 200 ml water 10 g margarine 5 g zout	kneden	90 sec.		3
Laat het deeg 45 min. rijzen en bak 45 min. in de oven op 160 °C.				



125 ml water 40 g boter 1 tl zout 1 tl suiker	omroeren	5 min.	100 °C	1
100 g bloem	omroeren	30 sec.		2
Laat de mixbeker 5 min. rusten.				
3 eieren (geklopt)	omroeren	1 min.		2 Linkslloop

Leg kleine hoopjes op een bakplaat en bak 20 min. in de oven op 200 °C.



350 g bloem 150 ml water 2 el olijfolie 1 pakje instant gist 1 tl zout	kneden	1 min.		5
--	--------	--------	--	---

Laat het deeg ca. 40 min. rijzen en beleg met ingrediënten naar keuze.



100 g suiker	verpulveren	20 sec.		10
150 g boter	roeren	3 min.		4
1 zakje vanillesuiker 1 eiwit 1 snufje suiker	roeren	2 min.		3
200 g bloem	roeren	2,5 min.		3

SOEZENDEEG

BEREIDING:

Doe water, boter, zout en suiker in de mixbeker en roer 5 min. op 100 °C op stand 1.

Voeg de bloem toe en laat nog 30 sec. roeren op stand 2. Neem de mixbeker uit de basis en laat 5 min. rusten.

Laat de machine vervolgens 1 min. draaien op stand 2 met linkslloop en voeg door de dekselopening de geklopte eieren toe.

Leg met een lepel kleine hoopjes van het mengsel op een ingevette bakplaat en bak 20 min. in een voorverwarmde oven op 200 °C.

PIZZADEEG

BEREIDING:

Doe bloem, water, olijfolie, instant gist en zout in de mixbeker en kneed 1 min. op stand 5.

Laat het deeg afgedekt op een warme plek ca. 40 min. rijzen. Rol het uit, leg het op een bakplaat en beleg met ingrediënten naar keuze.

Tip: U kunt ook het vooraf geïnstalleerde programma "Kneden 2" gebruiken om het deeg te kneden. Lees hiervoor de aanwijzingen in de bedieningshandleiding.

DEEG VOOR SPRITSKOEKEN

BEREIDING:

Verpulver de suiker tot poedersuiker gedurende 20 sec. op snelheidsstand 10.

Voeg de boter toe en laat 3 min. roeren op snelheidsstand 4 tot een romig geheel.

Voeg de vanillesuiker, het eiwit en zout toe en laat nog 2 min. roeren op snelheidsstand 3. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de bloem toe en laat 2,5 min. roeren tot een glad deeg.

HAM-KAASMUFFINS

BEREIDING:

Snijd de kaas in stukken en maal hem in de RVS mixbeker 30 sec. op snelheidsstand 5. Doe de kaas in een kom en maak de mixbeker schoon.

Snijd de ham en de sjalotten in stukken, doe ze in de RVS mixbeker en maal 30 sec. op snelheidsstand 5. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg plantaardige olie en laat 2 min. stoven op 120 °C/ snelheidsstand "SL". Giet dit ook in een andere kom.

Doe de boter en de eieren in de RVS mixbeker en laat 1 min. roeren op snelheidsstand 3.

Voeg de melk, de bloem, de room, de kruiden, de kaas, de gekookte ham en de sjalotten toe. Kneed het deeg 2 min. op snelheidsstand 1 met linksloop.

Giet het deeg in geschikte vormpjes en bak ca. 25 min. op 200 °C (boven- en onderwarmte).



200 g gouda	malen	30 sec.		5
200 g gekookte ham 100 g sjalotten	malen	30 sec.		5
2 el plantaardige olie	stoven	2 min.	120 °C	SL
120 g boter 4 eieren	roeren	1 min.		3
200 ml melk 400 g bloem 60 ml zure room zout/peper naar smaak	kneeden	2 min.		1 Linksloop

TULBANDCAKE

BEREIDING:

Doe de boter en suiker in de RVS mixbeker en laat 2 min. roeren op snelheidsstand 3 tot een schuimig geheel.

Voeg de eieren en de citroenzeste toe en laat 2 min. roeren op snelheidsstand 2.

Doe het bakpoeder en de melk in de RVS mixbeker en laat 30 sec. roeren op snelheidsstand 2.

Voeg de bloem en het zout toe en laat 2 min. roeren op snelheidsstand 2.

Doe het deeg in een tulbandbakkvorm en bak ca. 50 min. op 180 °C.

Tip: Als u wilt kunt u een handvol in rum geweekte rozijnen toevoegen aan het deeg .



INGREDIËNTEN voor 4 personen

125 g zachte boter 125 g suiker	omroeren	2 min.		3
4 eieren Zeste van een citroen	roeren	2 min.		2
250 ml melk (lauwwarm) 1 pakje bakpoeder	roeren	30 sec.		2
500 g bloem 1 snufje suiker	roeren	2 min.		2

Ca. 50 min. bakken op 180 °C



200 g boter 80 g suiker 1 zakje vanillesuiker	roeren	2 min.		3
200 g marsepein	roeren	1 min.		4
5 druppels bittere amandelolie 300 g bloem 2 tl cacao poeder	kned	90 sec.		2
	kned	90 sec.		1 Linksloop
	kned	1 min.		1

Maak bolletjes en bak ze ca. 15 min. op 180 °C.

2 el poedersuiker Bestrooi met poedersuiker



250 g tarwebloem 1 tl bakpoeder 1 snufje suiker 3 el koolzaadolie 150 ml water	kned	2 min.		3
Laat 5 min. rusten				
Deeg	kned	1 min.		1 Linksloop

Rol het deeg uit tot dunne vellen en bak ze in een pan.



500 ml melk 3 eieren 1 snufje suiker 250 g bloem 2 el plantaardige olie 1 el suiker (optioneel)	omroeren	2 min.		3
--	----------	--------	--	---

Bak in een pan met boter

MARSEPEINBOLLETJES

BEREIDING:

Doe de boter, suiker en vanillesuiker in de RVS mixbeker en laat 2 min. roeren op snelheidsstand 3 tot een schuimig geheel.

Voeg de marsepein in kleine stukjes toe en laat 1 min. roeren op snelheidsstand 4.

Voeg de bittere amandelolie, bloem en het cacao poeder toe en kneed 90 sec. op snelheidsstand 2.

Kneed daarna nog 90 sec. met linksloop, snelheidsstand 1.

Kneed nu opnieuw 1 min. op snelheidsstand 1.

Maak bolletjes van de massa en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de bolletjes ca. 15 min. op 180 °C. De tijd kan enigszins variëren afhankelijk van de grootte van de bolletjes. Bestrooi na het bakken de bolletjes met poedersuiker.

TORTILLAVELLEN

BEREIDING:

Zeef de tarwebloem in de RVS mixbeker. Voeg het bakpoeder, zout, de koolzaadolie en het water toe en kneed gedurende 2 min. op stand 3. Laat het deeg dan 5 min. rusten.

Kneed vervolgens nog 1 min. met linksloop/snelheidsstand 1.

Neem het deeg uit de mixbeker en laat het 60 min. afgedekt rusten. Verdeel het deeg in 6 tot 8 stukken en rol de stukken op een (bebloemd) werkblad uit tot dunne ronde vellen. Bak ze aan beide zijden kort in een licht geoliede pan tot ze aan beide kanten lichtbruine vlekken hebben.

Tip: U kunt ook het vooraf geïnstalleerde programma "Kned 2" gebruiken om het deeg te kneden. Lees hiervoor de aanwijzingen in de bedieningshandleiding.

BLINI (RUSSISCHE PANNENKOEKEN)

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten in de RVS mixbeker en roer 2 min. op snelheidsstand 3.

Bak vervolgens dunne blini's in een pan met boter.





IJS & DESSERTS

PAGINA 82

- BOSBESSENIJS
- SALZBURGER NOCKERL
- VANILLE-IJS
- CHOCOMOUSSE

PAGINA 83

- VANILLES AUS
- ROOMWAFELS
- CITROENSORBET
- SABAYON

PAGINA 84

- PANNA COTTA MET AARDBEIEN
- SPECULAASIJS
- IJS MET MARSEPEIN EN NOUGAT

PAGINA 85

- WALNOTENIJS
- KANEELIJS

BOSBESSENIJS

BEREIDING:

Doe 250 g bosbessen met de suiker in de mixbeker en mix 20 sec. op stand 4.

Voeg het vanille-ijs toe en mix nog 40 sec. op stand 8.

Verwijder met de spatel de inhoud die aan de rand van de mixbeker kleeft en serveer onmiddellijk.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



250 g bosbessen 50-100 g suiker	mixen	20 sec.		4
250 ml vanille-ijs	mixen	40 sec.		8

SALZBURGER NOCKERL

BEREIDING:

Plaats de roerbladen. Klop eiwit en zout in 5 min. tot sneeuw op stand 3.

Voeg de suiker, vanillesuiker, eierdooiers en bloem toe en mix 20 sec. op stand 2.

Doe de massa in een ingevette vorm en bak 10 min. in de oven op 200 °C.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



7 eiwitten Snufje zout	kloppen	5 min.		3
100 g suiker 1 zakje vanillesuiker 2 eierdooiers 20 g bloem	mixen	20 sec.		2

Bak 10 min. in de oven op 200 °C.

VANILLE-IJS

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten in de mixbeker en verwarm 5 min. op 70 °C op stand 1. Laat afkoelen.

Doe de massa in ijsblokzakjes en laat opstijven in de vriezer.

Druk het ijs uit de zakjes, doe in de mixbeker en roer in 30 sec. op stand 5 tot een romig ijs.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



4 eierdooiers 150 g suiker merg van een vanillepeul 400 ml melk 100 ml room 1 snufje zout	verhitten	5 min.	70 °C	1
--	-----------	--------	-------	---

Doe in ijsblokzakjes en leg in de diepvries.

Roer romig in de mixbeker.	30 sec.			5
----------------------------	---------	--	--	---

CHOCOMOUSSE

BEREIDING:

Plaats de roerbladen. Klop het eiwit en zout in de mixbeker in 3 min. tot sneeuw op stand 3. Zet dit mengsel vervolgens koud.

Klop met de roerbladen de room 3 min. op stand 2, doe in een kom en zet ook koud.

Maal de chocolade 20 sec. op stand 5.

Voeg de espresso, eierdooiers, suiker en sinaasappellikeur toe en roer 2 min. op 70 °C op stand 1.

Doe de chocolademassa door de geklopte room en roer om. Roer voorzichtig het opgeklopte eiwit erdoor en zet 3 uur in de koelkast.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



3 eiwitten zout	kloppen	3 min.		3
250 ml room	kloppen	3 min.		2
200 g chocolade	malen	20 sec.		5
1/2 kopje espresso 3 eierdooiers 50 g suiker 1 el sinaasappellikeur	omroeren	2 min.	70 °C	1

Meng de massa met de room en het opgeklopte eiwit, en zet 3 uur in de koelkast.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND  
250 ml melk 1 zakje vanillesuiker 1 vanillepeul 50 g suiker	verhitten	5 min.	70 °C	1

VANILLES AUS

BEREIDING:

Schraap het merg uit de vanillepeul en verwarm met de overige ingrediënten 5 min. in de mixbeker op 70 °C op stand 1.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND  
250 g boter 100 g suiker 1 zakje vanillesuiker 4 eierdooiers 125 g bloem 125 g maizena 1 el rum 250 g room	mixen	20 sec.		3
4 eiwitten	kloppen	4 min.		3

ROOMWAFELS

BEREIDING:

Mix alle ingrediënten behalve het eiwit 20 sec. op stand 3 in de mixbeker en giet alles in een kom.

Maak de mixbeker schoon. Plaats de roerbladen en klop de eiwitten 4 min. op snelheidsstand 3 tot sneeuw. Spatel ze daarna onder het deeg.

Bak wafels van dit beslag.

TIP: Voor kaneelwafels vervangt u de room door een afgestreken el kaneel.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND  
200 g suiker	verpulveren	20 sec.		10
4 citroenen	pureren	40 sec.		5
250 ml vanille-ijs ijsschilfers (afhankelijk van de gewenste consistentie)	mixen	1-2 min.		5

CITROENSORBET

BEREIDING:

Doe de suiker in de mixbeker en "verpulver" 20 sec. op stand 10.

Snijdt de citroenen à vif, voeg aan de suiker toe en pureer nog 40 sec. op stand 5.

Voeg vanille-ijs en de gewenste hoeveelheid ijsschilfers (afhankelijk van de gewenste consistentie) toe en mix ca. 1-2 min. op stand 5.

Tip: Voor een intensere smaak raden wij aan om een beetje citroenzeste aan het mengsel toe te voegen.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND  
60 g suiker 120 ml witte wijn 5 eierdooiers	kloppen	8 min.	70 °C	1

SABAYON

BEREIDING:

Plaats de roerbladen. Doe alle ingrediënten in de mixbeker en klop in 8 min. romig op 70 °C op stand 1.




PANNA COTTA MET AARDBEIEN

BEREIDING:

Roer de vanillesuiker, suiker en room 15 min. in de mixbeker op 70 °C op stand 1.

Voeg de geweekte gelatine toe en mix 20 sec. op stand 2. Doe het mengsel in glaasjes en zet 3-4 uur in de koelkast.

Pureer de aardbeien en sinaasappellikeur 20 sec. in de mixbeker op stand 5 en verdeel over de gekoelde crème.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
1 zakje vanillesuiker 50 g suiker 500 ml room	roeren	15 min.	70 °C	1
2 blaadjes gelatine	mixen	20 sec.		2
300 g aardbeien 2 el sinaasappellikeur	pureren	20 sec.		5




SPECULAASIJS

BEREIDING:

Plaats de roerbladen. Doe de poedersuiker en eierdooiers in de RVS mixbeker en roer in 6 minuten op snelheidsstand 4 tot een schuimig mengsel.

Voeg de speculaaskruiden en de stijfgeklopte room toe en laat 7 sec. roeren op snelheidsstand 2.

Doe de massa in een geschikte silicone vorm en zet 4-5 uur in het diepvriesvak.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
100 g poedersuiker 3 eierdooiers	roeren	6 min.		4
250 ml room 1 tl speculaaskruiden	roeren	7 sec.		2

Zet 4-5 uur in het diepvriesvak.

IJS MET MARSEPEIN EN NOUGAT



BEREIDING:

Plaats de roerbladen in de RVS mixbeker en klop de room in 4-5 minuten stijf op snelheidsstand 3. Doe het mengsel in een kom.

Roer suiker en eieren in 1 min. tot een schuimig mengsel op snelheidsstand 5. Verwijder de roerbladen.

Voeg marsepein, nougat en chocolade in grote stukken toe en mix 3 min. op snelheidsstand 7.

Roer de stijfgeklopte room er met de spatel door. Doe de massa in een vorm en zet ca. 6 uur in het diepvriesvak. Draai de vorm om en stort het mengsel op een bord om te serveren.

INGREDIËNTEN voor 4 personen				STAND 
300 ml room	kloppen	4-5 min.		3
100 g suiker 3 eieren	roeren	1 min.		5
100 g marsepein 100 g nougat 100 g chocolade (puur)	mixen	3 min.		7

Schep de room erdoor en zet ca. 6 uur in het diepvriesvak.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



100 g walnoten (gepeld)	malen	20 sec.		8
100 g suiker 2 eieren 500 ml melk	verwarmen/ roeren	7 min.	90 °C	3
	roeren	1 min.		2

Zet in het diepvriesvak

WALNOTENIJS

BEREIDING:

Maal de walnoten 20 sec. in de RVS mixbeker op snelheidsstand 8. Doe ze vervolgens in een kom.

Verwarm/roer de suiker, eieren en melk ca. 7 minuten op 90 °C op snelheidsstand 3.

Voeg de gehakte noten toe en roer vervolgens 1 min. op snelheidsstand 2.

Doe de massa in een geschikte kom en zet in de diepvries.

INGREDIËNTEN voor 4 personen



100 g poedersuiker 3 eierdooiers	roeren	6 min.		4
250 ml room 1 tl kaneel 2 el rum	roeren	7 sec.		2

Zet ca. 3 uur in het diepvriesvak

KANEELIJS

BEREIDING:

Plaats de roerbladen. Doe de poedersuiker en eierdooiers in de RVS mixbeker en roer in 6 minuten op snelheidsstand 4 tot een schuimig mengsel.

Voeg de geklopte room, kaneel en rum toe, en laat 7 sec. roeren op snelheidsstand 2.

Doe de massa in een geschikte vorm en zet ca. 3 uur in de diepvries.

MIJN NOTITIES



DRANKJES

PAGINA 88

- TOMATENSAP
- BANANENMILKSHAKE
- KOFFIEPUNCH MET AHORNSIROOP
- HONINGPUNCH

PAGINA 89

- EIERLIKEUR
- SINAASAPPELLIKEUR
- CITROENLIKEUR

PAGINA 90

- WINTERPUNCH
- GLÜHWEIN
- KOFFIE-SLAGROOMLIKEUR

PAGINA 91

- ONTBIJDRANKJE
- FRUITIGE SHAKE (VEGANISTISCH)
- WAKE-UP-SHAKE
- SMOOTHIE MET BESSEN EN YOGHURT

PAGINA 92

- SMOOTHIE MET KOMKOMMER
- SMOOTHIE MET RODE BIET EN APPEL
- KIWI-BANAAN-YOGHURTDRAANKJE




PAGINA 93

- SMOOTHIE MET PAKSOI, ANANAS EN BANAAN

TOMATENSAP

BEREIDING:


Mix alle ingrediënten 1.5 min. in de mixbeker op stand 7.
Giet het tomatensap door een zeef en zet koel.

				STAND  
1 kg tomaten 500 ml water 50 ml olie peper, zout, suiker	mixen	1,5 min.		7

BANANENMILKSHAKE

BEREIDING:

Snijd de bananen in grove stukken en mix met melk en suiker gedurende 30 sec. in de mixbeker op stand 8.

				STAND  
500 ml melk 200 g bananen 30 g suiker	mixen	30 sec.		8

KOFFIEPUNCH MET AHORNSIROOP

BEREIDING:

Week de rozijnen in de rum.

Mix de koffie, het ei, de ijsblokjes, ahornsiroop, melk en room in de mixbeker 20 sec. op stand 1.

Verdeel de punch over vier hoge glazen en doe er net voor het serveren een beetje ijs en de rozijnen bij.

TIP: In plaats van ahornsiroop kunt u ook kersensiroop gebruiken.

				STAND  
1 el rum 15 g rozijnen				
1/4 l sterke koffie 1 ei 5 ijsblokjes 4 el ahornsiroop 75 ml melk 25 ml room	mixen	20 sec.		1
4 el vanille-ijs				

HONINGPUNCH

BEREIDING:

Schil de citroenen en maal ca. 10 sec. met het water in de mixbeker op stand 8.

Giet het citroensap door een zeef in een geschikte kom.

Doe het citroensap met de overige ingrediënten in de lege mixbeker en verwarm 8 min. op 80 °C op stand 1.

				STAND  
5 citroenen 200 ml water	malen	10 sec.		8
350 ml cognac 100 ml rum schil van 3 onbespoten citroenen 300 g honing	verhitten	8 min.	80 °C	1



6 eierdooiers 250 g suiker 1 zakje vanillesuiker	mixen	4 min.	80 °C	1
170 ml gecondenseerde melk 10% 1/2 l jenever	mixen	6 min.	80 °C	1



Schil van 2 sinaasappels	malen	10 sec.		10
	malen	8 sec.		10
Schil van 2 sinaasappels 200 g suiker	mixen	10 sec.		10
500 ml water	koken	18 min.		1

Laat in een afzonderlijke kom 24 uur trekken.

Sap van 6 bio-sinaasappels (ca. 200 g) 800 g suiker 700 ml zuivere alcohol				
--	--	--	--	--

Laat 24 uur trekken.

Voeg het mengsel van suiker, sinaasappel en water bij het alcoholmengsel, meng en laat 3-4 weken rusten.



2 bio-citroenen 100 ml citroensap 400 ml water 300 g suiker	koken	25 min.	100 °C	1
500 ml heldere schnaps	roeren	10 sec.		4

EIERLIKEUR

BEREIDING:

Mix de eierdooiers, suiker en vanillesuiker ca. 4 min. in de mixbeker op stand 1 op 80 °C.

Giet via de vulopening geleidelijk de jenever en de gecondenseerde melk erbij, en mix nog 6 min.

SINAASAPPELLIKEUR

BEREIDING:

Schil 2 sinaasappels met een dunschiller en doe de schil in de RVS mixbeker. Maal 10 sec. op snelheidsstand 10.

Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel. Maal vervolgens nog 8 sec. op snelheidsstand 10. Doe in een kom (met ca. 3 liter volume en afsluitbaar).

Schil nog 2 sinaasappels met de dunschiller. Doe de schil en 200 g suiker in de RVS mixbeker en mix 10 sec. op snelheidsstand 10.

Voeg 500 ml water toe en kook ongeveer 18 min. op 100 °C op snelheidsstand 1. Doe in een afzonderlijke kom en laat een dag trekken.

Pers alle sinaasappels uit (600-700 ml sap). Doe 800 g suiker en 700 ml zuivere alcohol in de kom met de gemalen sinaasappelschil. Laat opnieuw 24 uur trekken.

Voeg daarna het gekookte mengsel van suiker, sinaasappel en water bij het alcoholmengsel. Meng goed en laat 3-4 weken rusten op kamertemperatuur.

Giet vervolgens door een zeef en giet in afsluitbare glazen flessen. Schud goed voor het serveren.

CITROENLIKEUR

BEREIDING:

Schil de citroenen met een dunschiller en haal het vruchtvlees (zonder pitten en vliesjes) eruit. Doe schil, vruchtvlees, citroensap, water en suiker in de RVS mixbeker en kook 25 min. op 100 °C op snelheidsstand 1.

Voeg de heldere schnaps toe en roer 10 sec. op snelheidsstand 4.

Giet de inhoud van de mixbeker door een zeef en vul er afsluitbare glazen flessen mee.

WINTERPUNCH

BEREIDING:

Maal de kandijnsuiker 25 sec. op snelheidsstand 8 in de RVS mixbeker.

Voeg sinaasappellikeur, sinaasappelsap, rode wijn, kaneel en kruidnagelpoeder toe. Verwarm 8 min. op 80 °C op snelheidsstand 1.



40 g kandijnsuiker	malen	25 sec.		8
100 ml sinaasappellikeur 300 ml sinaasappelsap 700 ml rode wijn 1 tl kaneel 1 snufje kruidnagelpoeder	verwarmen	8 min.	80 °C	1

GLÜHWEIN

BEREIDING:

Schil de citroen en sinaasappel, en snijd in kwartjes. Doe met het water in de RVS mixbeker en maal 10 sec. op snelheidsstand 8.

Voeg rode wijn, rum, suiker, kruidnagelpoeder en kaneel toe, en verwarm 8 min. op 90 °C op snelheidsstand 2.

Giet vervolgens door een zeef en serveer heet.



1 citroen 1 sinaasappel 200 ml water	malen	10 sec.		8
750 ml rode wijn 100 ml rum 50 g suiker 1 snufje kruidnagelpoeder 1 snufje kaneel	verwarmen	8 min.	90 °C	2

KOFFIE-SLAGROOMLIKEUR

BEREIDING:

Doe de room, gecondenseerde melk, suiker en vanillesuiker in de RVS mixbeker en verwarm 8 min. op 90 °C op snelheidsstand 1.

Voeg de koffie en cacao toe, en roer 30 sec. op snelheidsstand 2.

Laat het mengsel afkoelen. Voeg vervolgens rum en whiskey toe, en laat 10 sec. roeren op snelheidsstand 1.

Serveer met ijsblokjes.



500 ml room 500 ml gecondenseerde melk 300 g suiker 1,5 tl vanillesuiker	verhitten	8 min.	90 °C	1
200 ml sterke koffie 4 el cacao poeder	roeren	30 sec.		2
200 ml whiskey 4 cl rum	roeren	10 sec.		1

				STAND  
2 kleine appels 1 banaan 2 el (afgestreken) tarwezemelen 2 el (niet-afgestreken) havervlokken 20 rozijnen 80 ml water 200 ml melk	mixen	1 min.		8

ONTBIJDRANKJE

BEREIDING:

Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snijd hem in stukken en doe hem in de RVS mixbeker. Pel de banaan en voeg hem in stukken toe. Voeg de tarwezemelen, havervlokken en rozijnen toe. Voeg het water en de melk toe en mix 1 min. op snelheidsstand 8.

TIP: Afhankelijk van de gewenste consistentie, kunt u meer of minder vloeistof toevoegen.

				STAND  
4 aardbeien 1 banaan 1 papaja 1 kiwi 200 ml kokosmelk	mixen	1 min.		7

FRUITIGE SHAKE (VEGANISTISCH)

BEREIDING:


Pel de banaan en kiwi, schil de papaja en verwijder de pitjes. Doe het steeltje van de aardbeien. Snijd alles in grote stukken en doe ze in de RVS mixbeker. Voeg de kokosmelk toe en mix 1 min. op snelheidsstand 7.

				STAND  
1 kaki 150 ml tomatensap 50 g verse paprika's Sap van een sinaasappel 1 tl mierikswortel (uit een potje)	mixen	1,5 min.		6

WAKE-UP-SHAKE

BEREIDING:

Verwijder het steeltje van de kaki en schil de kaki indien nodig. Snijd hem daarna in kleine stukjes. Schil de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd hem ook in stukken. Doe beide in de RVS mixbeker. Voeg het tomatensap, sinaasappelsap en de mierikswortel toe en mix 1,5 min. op snelheidsstand 6.

				STAND  
50 g bosbessen 90 g frambozen 250 g yoghurt 1 el honing	mixen	90 sec.		7

SMOOTHIE MET BESSSEN EN YOGHURT

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten in de RVS mixbeker en mix 90 sec. op snelheidsstand 7.

SMOOTHIE MET KOMKOMMER

BEREIDING:

Schil de komkommer, verwijder de zaden en snijd hem in grote stukken. Verwijder de dikke stelen van de dille, hak de dille grof en doe hem in de RVS mixbeker samen met alle andere ingrediënten. Mix 1 min. op snelheidsstand 7. Duw de ingrediënten die aan de rand van de RVS mixbeker kleven met de spatel naar beneden.

Mix nu nog eens 45 sec. op snelheidsstand 6.



1 komkommer 500 ml dikke zure melk 2 el yoghurt 2 tl citroensap 2 bosje dille zout/peper naar smaak ½ tl cayennepeper	mixen	1 min.	7
	mixen	45 sec.	6

SMOOTHIE MET RODE BIET EN APPEL

BEREIDING:

Verwijder het klokhuis van de appel en snijd hem in kleine stukjes. Snijd ook de rode biet in stukjes en doe alles in de RVS mixbeker.

Voeg het citroensap en water toe en mix 1 min. op snelheidsstand 6. Duw de ingrediënten die aan de rand van de RVS mixbeker kleven met de spatel naar beneden.

Mix nu nog eens 30 sec. op snelheidsstand 6.



1 appel 1 rode biet (gekookt en geschild) Sap van een citroen 100 ml water	mixen	1 min.	6
	mixen	30 sec.	6

KIWI-BANAAN-YOGHURT-DRANKJE

BEREIDING:

Pel de kiwi's en bananen, snijd ze in stukken en doe ze in de RVS mixbeker. Voeg de magere melkyoghurt, het citroen- en sinaasappelsap en de honing toe en mix alles 90 sec. op snelheidsstand 6. Duw de ingrediënten die aan de rand van de RVS mixbeker kleven met de spatel naar beneden.

Mix nu nog eens 30 sec. op snelheidsstand 8.



200 g kiwi 200 g banaan 200 g magere melkyoghurt 40 ml citroensap 100 ml sinaasappelsap 1 el honing	mixen	90 sec.	6
	mixen	30 sec.	8





BIJGERECHTEN

PAGINA 96

- AARDAPPELGNOCCHI
- AARDAPPELKNOEDELS HALF OM HALF

PAGINA 97

- PASTADEEG (BASISRECEPT)
- AARDAPPELKNOEDELS
- KNOLSELDERPUREE

PAGINA 98

- BROODKNOEDELS
- SPÄTZLE

PAGINA 99

- AARDAPPEL-WORTELPUREE
- KNOEDELS MET PRETZELS

AARDAPPELGNOCCHI

BEREIDING:

Kook en schil de aardappels het best een dag op voorhand. Doe ze in de RVS mixbeker met de bloem, de eieren en de kruiden. Laat 40 sec. kneden op snelheidsstand 3 tot een homogeen deeg. Voeg indien nodig nog wat bloem toe.

Neem het deeg eruit en rol op een geschikt werkvlak uit tot een lange worst met een diameter van ongeveer 2 cm. Snijd in stukken van ca. 1,5 cm breed en vorm er kleine balletjes mee. Druk de bovenkant zacht in met een vork, zodat de balletjes de typische gnocchi-vorm krijgen.

Verdeel de voorbereide gnocchi vervolgens over de bodem van de stoompan en het stoommandje. Doe 500 ml water in de RVS mixbeker, zet de stoomopzet erop (met deksel) en laat 20 min. garen op 120 °C op snelheidsstand "SL".



500 g gekookte, geschilde aardappels ca. 150 g bloem 2 eieren peper/zout naar smaak nootmuskaat naar smaak	kneden	40 sec.		3
--	--------	---------	--	---

Vorm de gnocchi.

500 ml water	garen	20 min.	120 °C	SL
--------------	-------	---------	--------	----

AARDAPPELKNOEDEL HALF OM HALF

BEREIDING:

Kook een dag op voorhand 1.000 g aardappels. U kunt de aardappels eventueel ook ongeveer 30 min. in de stoomopzet laten garen op 120 °C op snelheidsstand "SL". Grote aardappels kunt u het best halveren. Schil de aardappels wanneer ze nog warm zijn en doe ze in grote stukken in de RVS mixbeker. Maal 10 sec. op snelheidsstand 5. Doe de massa vervolgens in een kom, dek af en bewaar in de koelkast tot de volgende dag.

Schil de volgende dag de overige 1.000 g aardappels, snijd in grote stukken en doe deze in de RVS mixbeker. Maal 40 sec. op snelheidsstand 6 fijn.



Doe de massa in een doek en druk goed uit. Vermeng vervolgens met de aardappels van de dag ervoor in een grote kom. Voeg bloem, ei en kruiden toe, en roer krachtig. Maak van deze massa nu kleine knoedels.

Verdeel de knoedels over de stoompan en het stoommandje.

Doe 600 ml water in de RVS mixbeker, zet de stoomopzet erop en laat de knoedels 25-30 min. garen op 120 °C op snelheidsstand "SL".



1.000 g bloemig kokende aardappels (gekookt)	malen	10 sec.		5
1.000 g bloemig kokende aardappels (niet gekookt)	malen	40 sec.		6
1 ei 4 el bloem zout (naar smaak) nootmuskaat (naar smaak)	ingrediënten aan de aardappelmasse toevoegen en vermengen			
600 ml water	garen	25-30 min.	120 °C	SL

				STAND 
200 g bloem 2 eieren 1 el olijfolie 1 tl zout	kneden	3 min.		2
Maak een bal van het deeg, laat 40 min. rusten en maak er vervolgens pasta mee.				

PASTADEEG (BASISRECEPT)

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten in de RVS mixbeker en kneed 3 min. op snelheidsstand 2.

Bestuif het werkvlak met bloem, neem het deeg eruit en maak er een bal van. Verpak de bal in vershoudfolie en laat 40 min. rusten, zodat u een elastisch deeg krijgt.

Rol het deeg vervolgens uit. Dit gaat het gemakkelijkst met een pastamachine, maar het kan ook met een deegrol. Kies ten slotte welke vorm pasta u ervan wilt maken (snijden, uitsteken enz.).

Kook de pasta gaar in gezouten water in 2-3 minuten.

TIP: U kunt ook het vooraf geïnstalleerde programma "Kneden 2" gebruiken om het deeg te kneden. Lees hiervoor de aanwijzingen in de bedieningshandleiding.

				STAND 
800-900 g geschilde bloemig kokende aardappels (gekookt) 2 eieren 200 g bloem zout/peper naar smaak nootmuskaat (naar smaak)	roeren	1 min.		5
Vorm knoedels.				




AARDAPPELKNOEDELS

BEREIDING:

Doe de gekookte en geschilde aardappels in grote stukken in de RVS mixbeker samen met de andere ingrediënten. Laat 1 min. op snelheidsstand 5 roeren.

Neem het deeg eruit en leg het op een met bloem bestoven werkvlak. Maak er een rol met een diameter van 5-10 cm van (afhankelijk van het gewenste formaat van de knoedels). Verdeel in stukken van 5-10 cm en vorm er knoedels mee.

De knoedels moeten ongeveer 20-25 minuten garen in net niet kokend water. U kunt de knoedels eventueel ook garen in de stoomopzet.

				STAND 
600 ml water 500-600 g knolselder	garen	20 min.	120 °C	SL
	pureren	1 min.		4
100 ml zure room	mixen	1 min.		4
50 g boter peper/zout naar smaak nootmuskaat (naar smaak) suiker	roeren	30 sec.		SL

KNOLSELDERPUREE

BEREIDING:

Doe water in de RVS mixbeker. Schil de knolselder en snijd in grove stukken. Doe deze stukken vervolgens in de stoomopzet. Zet de stoomopzet op de keukenmachine en laat 20 minuten garen op 120 °C op snelheidsstand "SL".

Maak de mixbeker leeg en doe de gare stukken knolselder in de RVS mixbeker.

Pureer 1 min. op snelheidsstand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg room toe en mix 1 min. op snelheidsstand 4.

Voeg boter toe en kruid met zout, peper, nootmuskaat en een snufje suiker. Laat 30 sec. roeren op snelheidsstand "SL".

BROODKNOEDELS

BEREIDING:

Verwarm de melk 2 min. op 70 °C op stand 1. Snijd de broodjes in blokjes, doe ze in een kom en overgiet met warme melk.

Doe de peterselie en ui 20 sec. op stand 4 in de mixbeker.

Voeg de boter toe en stoof 2 min. op 70 °C op stand 1.

Voeg de geweekte stukjes brood met de eieren, het zout en de nootmuskaat toe, en meng 1 min. met linksloop op stand 2.

Vorm van deze massa knoedels en laat in gezouten water 20 min. koken.



400 ml melk	verwarmen	2 min.	70 °C	1
250 g broodjes	met melk overgieten			
1/2 bosje peterselie 1 ui	malen	20 sec.		4
140 g boter	stoven	2 min.	70 °C	1
2 eieren 1 tl zout snufje nootmuskaat	met het brood vermengen	1 min.		2 Linksloop

Vorm van deze massa knoedels en laat in gezouten water 20 min. koken.

SPÄTZLE

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten in de mixbeker en meng 1 min. op stand 5, tot er belletjes in het deeg ontstaan.

Laat het deeg door een spätzle-rasp in kokend gezouten water vallen.



500 g bloem 1 tl zout 2 eieren 200 ml water	mixen	1 min.		5
--	-------	--------	--	---

Laat het deeg door een spätzle-rasp in kokend gezouten water vallen.



600 ml water 400 g aardappels 400 g wortelen	garen	30 min.	120 °C	SL
1 ui	malen	10 sec.		4
1 el boter	stoven	2,5 min.	120 °C	1
1 potje zure room Snufje nootmuskaat (vers geraspt) zout/peper naar smaak	roeren	2 min.		2

AARDAPPEL-WORTELPUREE

BEREIDING:

Doe het water in de RVS mixbeker. Schil de aardappelen en wortelen, snijd ze in stukken en doe ze in de stoompan en het stoommandje. Laat dan 30 min. garen op 120 °C/ snelheidsstand "SL". Neem de stoomopzet eraf en zet met het deksel erop opzij, zodat de ingrediënten warm blijven.

Snijd de ui in grote stukken en maal 10 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 1 el boter toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/ snelheidsstand 1.

Doe de gekookte aardappelen en wortelen in de mixbeker. Voeg de zure room toe en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Roer dan 2 min. op snelheidsstand 2.



1 ui	malen	10 sec.		4
1 el boter	stoven	2,5 min.	120 °C	1
300 g pretzels (van de vorige dag)	malen	20 sec.		4
300 ml melk	roeren	30 sec.	70 °C	SL Linksloop
2 eieren 10 g verse marjolein (fijngehakt) Snufje nootmuskaat (vers geraspt) 1 bosje peterselie (fijngehakt) zout/peper naar smaak	mengen	3 min.		SL Linksloop

KNOEDELS MET PRETZELS

BEREIDING:

Snijd de ui in grote stukken en maal 10 sec. op stand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg 1 el boter toe en laat 2,5 min. stoven op 120 °C/ snelheidsstand 1.

Snijd de pretzels in stukken, doe ze in de RVS mixbeker en maal 20 sec. op stand 4. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Voeg de melk toe en roer 30 sec. op 70 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Voeg de overige ingrediënten toe en roer 3 min. met linksloop, snelheidsstand "SL". Laat alles ca. 30 min. rusten.

Smeer het mengsel vervolgens op vershoudfolie en maak een rol van ca. 10 cm diameter. Wikkel het stevig dicht en bind de uiteinden vast. Wikkel hem dan in aluminiumfolie en leg hem ca. 25-30 min. in heet water (het water mag niet koken, hooguit sudderen). Haal hem uit het water, verwijder de aluminiumfolie en snijd deze voor het opdienen in plakjes.





BABYVOEDING

PAGINA 102

- GROENTEHAP MET WORTELS
- GROENTE-VLEES-ALLEGAARTJE
 - FRUITHAP
 - WORTELPAP

PAGINA 103

- POMPOENPAP
- AARDAPPEL-COURGETTEPAP
- BANANAAN-PEER-KOEKJESPAP

GROENTEHAP MET WORTELS

BEREIDING:

Snijd de aardappels, pompoen en wortels in grove stukken en kook ca. 30 min. met de erwten, zout en water in de mixbeker op stand 1 op 100 °C.

Voeg de olie toe en pureer nog 20 sec. op stand 4.



100 g aardappel 50 g pompoen 20 g wortel 50 g erwten 300 ml water zout	koken	30 min.	100 °C	1
1 el olie	pureren	20 sec.		4

GROENTE-VLEES-ALLEGAARTJE

BEREIDING:

Schil de wortel en aardappel, en snijd in stukken. Snijd ook het kalfsvlees in stukken. Doe alles in de mixbeker en maal ca. 20 sec. op stand 9.

Duw massa die aan de rand van de mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel. Voeg water toe en stook 30 min. op 90 °C op stand 3.



150 g wortel 150 g aardappel 150 g kalfsvlees	malen	20 sec.		9
450 ml water	koken	30 min.	90 °C	3

FRUITHAP

BEREIDING:

Doe alle ingrediënten in de mixbeker en pureer 30 sec. op stand 9.

Strijk vervolgens de massa met de spatel van de rand en mix nog 20 sec. op stand 10.



150 g sinaasappel- partjes (à vif gesneden) 100 g appel 100 g banaan 40 g lange vingers	pureren	30 sec.		9
Strijk de massa van de rand en mix.		20 sec.		10

WORTELPAP

BEREIDING:

Was, schil en snijd de wortelen in kleine stukjes. Doe ze samen met het water in de RVS mixbeker en laat 20 min. koken op 100 °C/snelheidsstand 1.

Voeg de olie toe en roer 5 min. op 50 °C op snelheidsstand 2.



250 g wortelen 200 ml water	koken	20 min.	100 °C	1
1 el plantaardige olie	roeren	5 min.	50 °C	2



600 ml water 120 g pompoen 50 g aardappels 25 g kalfsfilet	stomen	25 min.	120 °C	SL
2 tl plantaardige olie	roeren	7 min.	50 °C	3

POMPOENPAP

BEREIDING:

Doe water in de RVS mixbeker. Haal de zaden uit de pompoen en was, schil en snijd hem samen met de aardappelen in stukken. Doe alles dan samen met het vlees (ook in kleine stukjes) in het stoommandje. Zet de stoomopzet op de RVS mixbeker en laat 25 min. stomen op 120 °C/snelheidsstand "SL".

Maak vervolgens de RVS mixbeker leeg, maar laat een beetje van het kookvocht in de mixbeker. Doe de gestoomde ingrediënten in de RVS mixbeker en voeg de plantaardige olie toe. Roer ca. 7 min. op 50 °C/snelheidsstand 3.

Tip: Zorg ervoor dat de massa gelijkmatig wordt gemalen. Schraap indien nodig de ingrediënten van de rand van de RVS mixbeker en roer opnieuw.



100 g aardappels 200 g courgettes 200 ml water	koken	25 min.	100 °C	1
1 el plantaardige olie	roeren	3 min.		3

AARDAPPEL-COURGETTEPAP

BEREIDING:

Schil en snijd de aardappelen en courgettes in stukken. Doe ze met het water in de RVS mixbeker. Kook 25 min. op 100 °C/snelheidsstand 1.

Voeg de olie toe en roer 3 min. op snelheidsstand 3.

Tip: Zorg ervoor dat de massa gelijkmatig wordt gemalen. Schraap indien nodig de ingrediënten van de rand van de RVS mixbeker en roer opnieuw.



200 g peer 200 g banaan	malen	30 sec.		4
2 boterkoekjes 100 ml water	garen	10 min.	100 °C	1

BANAAN-PEER-KOEKJESPAP

BEREIDING:

Schil de peer en verwijder het klokhuis. Snijd hem in kleine stukjes. Pel en snijd de banaan in kleine stukjes. Maal samen met de peer 30 sec. op snelheidsstand 4 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Verkruimel de koekjes in de mixbeker, voeg het water toe en laat 10 min. garen op 100 °C/snelheidsstand 1.



INMAKEN

PAGINA 106

- AALBESSENGELEI
- HONINGMELOENENCONFITUUR
- AARDBEIENCONFITUUR MET PEPER

PAGINA 107

- ABRIKOZENCONFITUUR
- PIKANTE GROENTEMIX
- KNOFLOOK IN CHILIOLE



AALBESSENGELEI

BEREIDING:

Verwijder de steeltjes van de aalbessen. Doe de aalbessen samen met het kersensap in de RVS mixbeker en kook 12 min. op 100 °C/snelheidsstand 1. Giet vervolgens het sap door een fijn vergiet in een geschikte kom en laat volledig afkoelen.

Giet 400 ml van het afgekoelde sap samen met de geleisuiker in de RVS mixbeker en kook 12 min. op 100 °C/snelheidsstand "SL".

Vul geschikte inmaakpotjes met het mengsel. Sluit de potjes goed af en zet ze een paar minuten ondersteboven.



600 g aalbessen 80 g kersensap	koken	12 min.	100 °C	1
200 g geleisuiker	koken	12 min.	100 °C	SL

HONINGMELOENENCONFITUUR

BEREIDING:

Doe het vruchtvlees van de honingmeloen en 3 el limoensap in de mixbeker en maal 15 sec. op stand 5.

Voeg de geleisuiker toe en kook 10 min. op 100 °C/snelheidsstand "SL".

Vul geschikte inmaakpotjes met het mengsel. Sluit de potjes goed af en zet ze een paar minuten ondersteboven.

TIP: U kunt voor dit recept ook het vooraf geïnstalleerde programma "Confituur" gebruiken. Lees hiervoor de aanwijzingen in de bedieningshandleiding.



500 g honingmeloen (vruchtvlees) 3 el limoensap	malen	15 sec.		5
250 g geleisuiker	koken	12 min.	100 °C	SL

AARDBEIENCONFITUUR MET PEPER

BEREIDING:

Laat de groene peper goed uitlekken en maal de peperbolletjes 10 sec. op snelheidsstand 7 in de RVS mixbeker. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.




Voeg de aardbeien toe en maal 15 sec. lang op snelheidsstand 5.

Voeg de gelei- en vanillesuiker toe en laat 12 min. koken op 100 °C/snelheidsstand "SL".

Vul geschikte inmaakpotjes met het mengsel. Sluit de potjes goed af en zet ze een paar minuten ondersteboven.



3 tl groene peper	malen	10 sec.		7
500 g aardbeien	malen	15 sec.		5
250 g geleisuiker 1 zakje vanillesuiker	koken	12 min.	100 °C	SL

				
300 g abrikozen 300 g geleisuiker	garen	7 min.	100 °C	1

Doe heet in potjes en sluit af.

ABRIKOZENCONFITUUR

BEREIDING:

Was de abrikozen en ontpit ze. Doe ze met de geleisuiker in de mixbeker en laat 7 min. op 100 °C op stand 1 garen.

Doe de hete confituur in glazen potten en sluit onmiddellijk.

				
500 g babymais 300 g babywortelen 250 g ui 300 g paprika 250 ml water 50 ml citroensap 350 ml wittewijnazijn 200 g suiker 1 snufje suiker Snufje curry 1 tl mosterdzaadjes 2 laurierblaadjes 1 teentje knoflook 1 chilipepertje	garen	20 min.	120 °C	SL Linksloop

PIKANTE GROENTEMIX

BEREIDING:

Snijd de uien in stukken, haal de zaadjes uit de paprika's en snijd ze in stukken. Verdeel alles samen met de babymais en de babywortels in het stoommandje (en indien nodig in de stoompan).

Doe het water, citroensap, de wittewijnazijn, suiker, het zout, de curry, mosterdzaden, laurierblaadjes, het knoflookteentje en het chilipepertje in de RVS mixbeker. Zet de stoomopzet met de groenten erop en laat alles ca. 20 min. garen op 120 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Giet de groenten vervolgens in geschikte inmaakpotten en vul ze met het kookvocht uit de RVS mixbeker. Sluit de potjes goed af en zet ze een paar minuten ondersteboven. Laat voor het openen een paar weken doortrekken.

				
4 chilipepertjes	malen	10 sec.		5
2 bollen knoflook Koolzaadolie 2 takjes rozemarijn	verhitten	30 min.	85 °C	SL Linksloop

KNOFLOOK IN CHILIOOLIE

BEREIDING:

Doe de chilipepertjes in de RVS mixbeker en maal 10 sec. lang op snelheidsstand 5. Duw het mengsel dat aan de rand van de RVS mixbeker kleeft indien nodig naar beneden met de spatel.

Haal de knoflookteentjes uit de knollen, pel ze en doe ze in de RVS mixbeker. Vul nu tot ca. 1 cm boven de knoflookteentjes met koolzaadolie en voeg de rozemarijntakjes toe. Verwarm 30 min. op 85 °C/linksloop, snelheidsstand "SL".

Giet dan meteen in geschikte inmaakpotjes. Sluit de potten goed af en zet ze in de koelkast.

AANWIJZINGEN OVER DE ACCESSOIRES

Het meegeleverde gaarmandje biedt u de mogelijkheid om ingrediënten die niet gemalen of sterk geroerd moeten worden, in de RVS mixbeker gaar te laten worden. Het is daarom bijzonder geschikt voor de bereiding van bijgerechten, zoals pasta, rijst, aardappels of groente.

Ook ingrediënten zoals vlees of balletjes, die tijdens het gaarproces weliswaar in de desbetreffende soep of saus etc. gaar moeten worden, maar niet in aanraking mogen komen met de bewegende mesinzet, kunnen uitstekend worden bereid door het gaarmandje te gebruiken.

Aan de hand van de hoeveelheid vloeistof in de mixbeker kunt u zelf beslissen of de ingrediënten gestoomd moeten worden of dat ze geheel door de vloeistof moeten worden afgedekt, zoals bij het koken van pasta of rijst. In elk geval moet altijd voldoende vloeistof in de RVS mixbeker aanwezig zijn.

Hierbij mag u uw fantasie de vrije loop laten. Denk wel goed na over de juiste keuze van de ingrediënten en de hoeveelheid. Experimenteer naar hartenlust of laat u inspireren door onze recepten. Volg altijd de aanwijzingen in de bedieningshandleiding.



AMBIANO

SL
120°C 17:00
P2 S01

MARMELADE

DAMPFGAREN

SUPPE

KNETEN 1/2

LINKSLAUF

TURBO

17:00

S01



AMBIANO®

KEUKENMACHINE MET WIFIFUNCTIE

BIEDT VELE FUNCTIES
EN GEVARIEERDE
TOEPASSINGSMOGELIJKHEDEN

ROEREN
+
KNEDEN

MIXEN
+
KOKEN

STOMEN
+
EMULGEREN

HAKKEN
+
PUREREN

KLOPPEN
+
WEGEN

