

RECIPE BOOK



1. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

1.1 Automatische programma's

De automatische programma's geven optimale instellingen voor elke soort vlees- of andere gerechten.

- Vleesprogramma's met de functie: Vleesthermometer, autom. (menu: Recepten) — Deze functie berekent automatisch de braadtijd. Hiervoor moet u de kerntemperatuur invoeren. Wanneer het programma is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.
- Receptenautomaat (menu: Recepten) — Deze functie gebruikt voorafbepaalde waarden voor een gerecht. Bereid het gerecht volgens het recept van dit boek.

Gerechten met de functie: Vleesthermometer, autom.
Varkensrug
Biefstuk

Gerechten met de functie: Vleesthermometer, autom.
Scandinavisch Rundvlees
Wild
Lamsrug, medium
Gevogelte, Uitgebeend
Hele Vis

1.2 Categorieën

In het menu Kook- en bakassistent zijn de gerechten over verschillende categorieën verdeeld:

- Vis/Zeevruchten
- Gevogelte
- Vlees
- Ovengerechten
- Pizza/Quiche
- Taart/Koekjes
- Brood/Broodjes
- Groenten
- Bouillon Met Stukjes Ei
- Bijgerechten
- Menu's Bereiden

2. VIS/ZEEVRUCHTEN

2.1 Stokvis

Ingrediënten:

- 800 g gedroogde kabeljauw
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 grote uien
- 6 teentjes knoflook, geschild
- 2 preien
- 6 rode pepers
- 1/2 blikje tomatenblokjes (200 g)
- 200 ml witte wijn
- 200 ml court-bouillon
- peper, zout, tijm, oregano

Methode:

Laat de kabeljauw een nacht weken. Laat de kabeljauw de volgende dag uitlekken en doe de vis in een sauspan met water, plaats de pan op een ring en breng het

water aan de kook. Neem de pan van de ring en laat het afkoelen.

Olijfolie in een pan doen en verhitten. Schil de uien en snij ze fijn, pers de knoflookteentjes uit en was en snij de prei. Doe het in de pan en fruit het even aan. Haal de zaadlijsten uit de pepers en snij ze in reepjes. Doe ze in de pan met de tomatenstukjes.

Voeg de witte wijn en de court-bouillon toe en laat het even sudderen. Voeg peper, zout, tijm en oregano toe en laat het nog 15 minuten sudderen.

Neem de koude kabeljauw uit de sauspan en dep de vis droog met keukenpapier. Verwijder de huid, graten en vinnen. Doe de vis in een ovenschaal samen met de groente.

- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 1

2.2 Visfilet

Ingrediënten:

- 600 - 700 g snoekbaars, zalm of zeeforelfilet
- 150 g geraspte kaas
- 250 ml room
- 50 gr. paneermeel
- 1 theelepel dragon
- peterselie, gehakt
- zout, peper
- citroen
- boter

Methode:

Besprenkel de vis met citroensap en laat het even intrekken, dep de vis dan droog met keukenpapier. Bestrooi de visfilets vervolgens aan beide zijden met zout en peper. Leg de visfilets in de beboterde ovenschaal.

Meng de geraspte kaas, de room, broodkruimels, gehakte peterselie en dragon samen. Verspreid het mengsel direct over de visfilets en leg kleine stukjes boter op het mengsel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 2

2.3 Vis in zoutkorst

Ingrediënten:

- een hele vis, ongeveer 1,5 - 2 kg
- 2 wasvrije citroenen
- 1 stengel venkel
- 4 takjes vers tijm
- 3 kg rotszout

Methode:

De vis schoonmaken en inwrijven met het sap van twee wasvrije citroenen.

De venkel in dunne reepjes snijden en samen met de takjes vers tijm in de vis stoppen.

Doe de helft van het rotszout in een ovenschaal en leg de vis er bovenop. Doe de andere helft van het zout over de vis en druk het stevig aan.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

2.4 Zalmfilets

Ingrediënten:

- 400 g aardappelen
- 2 bosjes lenteuien
- 2 teentjes knoflook
- 1 klein blikje tomaten, in stukjes gesneden (400 g)
- 4 zalmfilets
- citroensap
- zout en peper
- 75 ml groentebouillon
- 50 ml witte wijn
- 1 takje verse rozemarijn
- 150 ml wijn
- 1/2 bosje verse tijm

Methode:

Was en schil de aardappelen en snij ze in vieren. Kook ze 25 minuten in water met zout. Uit laten lekken en in plakjes snijden.

Was de lenteuitjes en snij ze in kleine stukjes. Schil de teentjes knoflook en snij ze in stukjes. Vermeng de uien en knoflook met de tomatenblokjes.

Besprenkel de zalmfilets met de citroensap en laat het intrekken. Droog deppen en op smaak brengen met peper en zout.

Meng de groente met de aardappelen en doe ze in een ingevette ovenschaal, de zalm kruiden en erop leggen.

Giet de groentebouillon en witte wijn erover, verdeel de rozemarijn en tijm erover.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 2

2.5 Gepocheerde vis (forel)

Ingrediënten:

- 1 citroen
- vis

Methode:

Was, droog en besprenkel de binnen- en buitenzijde met citroen. Laat de citroensap in de vis trekken en breng de

vis dan op smaak met zout en peper. Leg de vis in een roestvrijstalen schaal met een geperforeerd inzetstuk.

- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 3

2.6 Gevulde Inktvis

Ingrediënten:

- 1 kg middelgrote inktvis, schoongemaakt
- 1 grote ui
- 2 eetlepels olijfolie
- 90 g gekookte langkorrelrijst
- 4 eetlepels pijnboompitten
- 4 eetlepels rozijnen
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- zout, peper
- citroensap
- 4 eetlepels olijfolie
- 150 ml wijn

- 500 ml tomatensap

Methode:

Wrijf de inktvis goed in met zout en spoel het af onder de lopende kraan.

Schil de ui en snij de ui fijn, fruit de ui met twee eetlepels olijfolie aan tot de ui glazig is. Voeg de langkorrelrijst, pijnboompitten, rozijnen en peterselie toe aan de uien en op smaak brengen met zout, peper en citroensap. Vul de inktvis met het mengsel, maak de opening dicht.

Doe vier eetlepels olijfolie in een braadslede en schroei de inktvis dicht op de ring. Voeg wijn en tomatensap toe.

Dek de braadslede af met een deksel en doe het in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 1

3. GEVOGELTE

3.1 Kippenpoten

Ingrediënten:

- 4 kippenpoten van elk 250 g
- 250 g crème fraîche
- 125 ml room
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1/2 theelepel peper
- 250 g stukjes champignon uit blik
- 20 g maïsstijfsel

Methode:

Maak de kippenpoten schoon en leg ze in de braadslede. Vermeng de rest van de ingrediënten en giet het over de kippenpoten.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

3.2 Gevulde Kippenborst

Geserveerd met spinazie in saffraansaus

Ingrediënten:

Voor 6 personen

- 400 g spinaziebladeren, geblancheerd
- Een snufje zout

- 100 g volvette roomkaas met groene paprika
- Versgemalen zwarte peper
- 6 kipfilets
- 2 eetlepels citroensap
- 1 eetlepel mosterd
- 100 ml witte wijn
- 150 ml light kippenbouillon
- 1 bosje saffraan
- 150 ml volle room
- 1/2 eetlepel citroensap

Methode:

Houd 20 - 24 grote spinaziebladeren achter. Knijp de resterende blaadjes voorzichtig samen en hak ze grof met het wiegemes. Mix de blaadjes dan met de roomkaas en voeg naar smaak zout en peper toe. Snij de kipfilets in de lengte door zodat er een soort envelop ontstaat. Vul de kipfilet met de spinaziemix en sluit af met cocktailprikkers.

Sprenkel het citroensap over de kip en wrijf de mosterd erin. Dan licht kruiden met zout en peper. Wikkel de kipfilets ten slotte in de spinazieblaadjes die u eerder apart had gelegd. Plaats de kipfilets in de geperforeerde schaal en stoom het geheel met de functie

Stomen. Reduceer de witte wijn en de bouillon in een pan tot ongeveer 100 ml. Voeg dan de saffraan en roomkaas toe. Kruid de saus met citroensap en voeg zo nodig zout en peper toe. Haal de cocktailprikkers uit de kipfilets. Snijd de kipfilet in plakjes. Giet wat saus op het bord en leg de stukjes kipfilet erop.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 600 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 3

3.3 Coq au Vin

Ingrediënten:

- 1 kip
- zout
- peper
- 1 eetlepel bloem
- 50 g geklaarde boter
- 500 ml witte wijn
- 500 ml kippenbouillon
- 4 eetlepels sojasaus
- 1/2 bosje peterselie
- 1 takje tijm
- 150 g spekblokjes
- 250 g kastanjechampignons, schoon en in vieren gesneden
- 12 sjalotjes, geschild
- 2 teentjes knoflook, geschild en uitgeperst

Methode:

De kip schoonmaken, kruiden met peper en zout en met bloem bestrooien.

Verhit de geklaarde boter in een braadslede op de ring, laat de kip aan alle zijden bruin worden. Giet de witte

wijn, kippenbouillon en sojasaus erbij en breng het aan de kook.

Voeg peterselie, tijm, spekblokjes, champignons, sjalotjes en knoflook toe.

Weer aan de kook brengen, afdekken met deksel en in de oven plaatsen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

3.4 Canard à l'orange

Ingrediënten:

- 1 eend (1,6 – 2 kg)
- zout
- peper
- 3 sinaasappels, geschild, ontpit en in stukjes gesneden
- 1/2 theelepel zout
- 2 sinaasappels om uit te persen
- 150 ml sherry

Methode:

De eend schoonmaken, breng op smaak met peper en zout en inwrijven met sinaasappelschil.

Vul de eend met gezouten stukjes sinaasappel en maak de eend dicht.

Doe de eend in een braadslede, met de borst naar beneden.

Pers de sinaasappels uit, vermeng het sap met de sherry en giet het mengsel over de eend.

Plaats de eend in het apparaat. Draai om na 30 minuten. Er klinkt een signaal.

- Bereidingstijd in het apparaat: 90 minuten
- Roosterhoogte: 1

4. VLEES

4.1 Stoofschotel

Ingrediënten:

- 600 g bieflapjes
- zout en peper
- bloem
- 10 g boter
- 1 ui
- 330 ml donker bier
- 2 theelepels bruine suiker
- 2 theelepels tomatenpuree

- 500 ml runderbouillon

Methode:

Snij de bieflapjes in blokjes, kruiden met peper en zout en met bloem bestrooien.

Verhit boter in een pan en bak het vlees aan. Doe het vervolgens in een stoofschotel.

Schil en snij een ui, glazig bakken in een beetje boter en over het vlees doen.

Meng het donkere bier, de bruine suiker, de tomatenpuree en de vleesbouillon, doe het in een pan en breng het aan de kook. Schenk het over het vlees (vlees moet bedekt zijn).

Dek het af en doe het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 120 minuten
- Roosterhoogte: 3

4.2 Gemarineerd Rundvlees

Marinade maken:

- 1 l water
- 500 ml wijnazijn
- 2 theelepels zout
- 15 peperkorrels
- 15 jeneverbessen
- 5 laurierblaadjes
- 2 bosjes soepgroente (wortel, prei, selderij, peterselie)
Breng alles aan de kook en laat het afkoelen.
- 1,5 kg biefstuk
Schenk de marinade over het biefstuk tot het wordt bedekt en laat het 5 dagen marinieren.

Ingrediënten voor de stoofpot:

- zout
- peper
- soepgroente van de marinade

Methode:

Neem het vlees uit de marinade en dep het droog. Kruiden met zout en peper en aan alle kanten bruin laten worden in een braadslede. Voeg vervolgens de soepgroente van de marinade toe.

Schenk de marinade in de braadslede. De bodem moet bedekt zijn met 10 - 15 mm. Dek de braadslede af met een deksel en doe het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 150 minuten
- Roosterhoogte: 1

4.3 Gehaktbrood

Ingrediënten:

- 2 droge broodjes
- 1 ui
- 3 eetlepels gehakte peterselie
- 750 g gemengd gehakt (rundvlees en varkensvlees)

- 2 eieren
- zout, peper en paprikapoeder
- 100 g spekreepjes

Methode:

Drenk de broodjes in water en knijp ze uit. Schil de ui en snij de ui fijn, fruit de ui en voeg de gehakte peterselie toe.

Vermeng het gehakt met de eieren, de uitgeknepen broodjes en de ui. Kruid met zout, peper en paprikapoeder, plaats het vlees in een rechthoekig bakblik en dek het vlees af met de reepjes bacon. Voeg een beetje water toe en plaats het vlees in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 70 minuten
- Roosterhoogte: 1

4.4 Varkensschenkel

Ingrediënten:

- 1 varkensschenkel 0,8 - 1,2 kg
- 2 eetlepels olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1/2 theelepel basilicum
- 1 klein blikje gesneden champignons (280 g)
- soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)
- water

Methode:

Snij het zwoerd rondom de varkensschenkel in. Vermeng de olie, het zout, het paprikapoeder en de basilicum met elkaar en verspreid het over de varkensschenkel. Doe de varkensschenkel in een braadslede en verspreid de champignons erover. Voeg soepgroente en water toe. De bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 15 mm. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten om.

- Bereidingstijd in het apparaat: 160 minuten
- Roosterhoogte: 1

4.5 Schouderkarbonade

Ingrediënten:

- 1,5 kg schouderkarbonade, met vel, van een jong varken
- zout

- peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 150 g fijn gehakte selderij
- 1 prei, gesneden
- 1 klein blikje tomaten, in stukjes gesneden (400 g)
- 250 ml room
- 2 teentjes knoflook, geschild en uitgeperst
- vers rozemarijn en tijm

Methode:

Snij met een scherp mes ruiten in het vel. Kruiden met zout en peper en aan alle kanten bruin laten worden met olijfolie in een braadslede op de ring, vervolgens verwijderen. Doe de selderij en prei met een beetje olie in een braadslede, voeg vervolgens de tomaten, room, knoflookteentjes, rozemarijn en tijm toe, roeren en leg de schouderkarbonade er bovenop. Plaats het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 130 minuten
- Roosterhoogte: 1

4.6 Zweeds Braadgerecht

Ingrediënten:

- 200 g gedroogde pruimen
- 150 ml witte wijn
- 1,5 kg varkensrug of kalfsrug (zonder bot)
- 1 middelgrote ui
- appel
- zout, peper en paprikapoeder

Methode:

Laat de pruimen twee uur weken in witte wijn. Het vlees even afspoelen met water en droog deppen. Snij inkeping in de onderkant van het vlees en doe een pruim in elke inkeping, druk ze zover mogelijk in het vlees. Kruid het vlees en doe het in de braadslede met de kant zonder pruimen omhoog. Schil de uien en de appel, snij ze in achten en leg de stukjes rond het vlees. Vul de wijn waar de pruimen in hebben geweest aan met water tot 250ml en schenk het over het vlees. Lekker met bijvoorbeeld aardappelkroketjes, aardappelgratin en broccoli.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 1

4.7 Kalfsschenkel

Ingrediënten:

- 1 kalfsschenkel 1,5 - 2 kg
- 4 plakken gekookte ham
- 2 eetlepels olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1/2 theelepel basilicum
- 1 klein blikje gesneden champignons (280 g)
- soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)
- water

Methode:

Maak 8 inkepingen in de lengte rondom de kalfsschenkel. Snij vier plakjes gekookte ham door de helft en plaats ze in de inkepingen. Vermeng de olie, het zout, het paprikapoeder en de basilicum met elkaar en verspreid het over de kalfsschenkel. Doe de kalfsschenkel in een braadslede en verspreid de champignons erover. Voeg soepgroente en water toe aan de kalfsschenkel. De bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 15 mm. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten om.

- Bereidingstijd in het apparaat: 150 minuten
- Roosterhoogte: 2

4.8 Ossobuco

Ingrediënten:

- 4 eetlepels boter als braadvet
- 4 plakken kalfsschenkel, ongeveer 3 - 4 cm dik (afgesneden langs het bot)
- 4 middelgrote wortels, in stukjes gesneden
- 4 stengels selderij, in stukjes gesneden
- 1 kg rijpe tomaten, zonder vel, gehalveerd, zonder pitten en in stukjes gesneden
- 1 bosje peterselie, gewassen en grof gesneden
- 4 eetlepels boter
- 2 eetlepels bloem voor de paneerlaag
- 6 eetlepels olijfolie
- 250 ml witte wijn
- 250 ml vleesbouillon
- 3 middelgrote uien, geschild en fijn gesneden

- 3 teentjes knoflook, geschild en fijn gesneden
- 1/2 theelepel tijm en 1/2 theelepel oregano
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagels
- zout, versgemalen zwarte peper

Methode:

Smelt 4 eetlepels boter in een braadslede en fruit de groente erin aan. Neem de groenten uit de braadslede.

Spoel het vlees af, dep het droog, kruid het vlees en paneer het met de bloem. Laat het teveel aan bloem eraf vallen. Verhit de olijfolie en braad het vlees goudbruin aan op middelhoog vuur. Neem het vlees uit de pan en schenk het teveel aan olijfolie uit de braadslede.

Blus de vleesjus in de braadslede af met 250 ml wijn, doe het in een sausan en laat het zachtjes pruttelen. Voeg 250 ml vleesbouillon, peterselie, tijm, oregano en tomaatblokjes toe. Kruiden met peper en zout. Aan de kook brengen.

Doe de groenten in de braadslede, leg het vlees er bovenop en giet de saus er overheen. Dek de braadslede af met een deksel en doe het in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 120 minuten
- Roosterhoogte: 1

4.9 Gevulde Kalfsborst

Ingrediënten:

- 1 broodje
- 1 ei
- 200 g gehakt
- zout, peper
- 1 ui, gesneden
- peterselie, gehakt
- 1 kg kalfsborst (met inkeping)
- soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)
- 50 g bacon
- 250 ml water

Methode:

Drink het broodje in water en knijp het uit. Vervolgens mengen met ei, gehakt, zout, peper, stukjes ui en peterselie.

Kruid de kalfsborst (met inkeping) en vul het vlees via de inkeping. Maak de opening dicht.

Doe de kalfsborst in een braadslede, voeg de soepgroente, bacon en water toe. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten.

- Bereidingstijd in het apparaat: 100 minuten
- Roosterhoogte: 2

4.10 Lamsbout

Ingrediënten:

- 2,7 kg lamsbout
- 30 ml olijfolie
- zout
- peper
- 3 teentjes knoflook
- 1 bosje vers rozemarijn (of 1 theelepel gedroogde rozemarijn)
- water

Methode:

Spoel de lamsbout af en dep het droog, wrijf de olijfolie erin en maak inkepingen in het vlees. Kruiden met peper en zout. Schil de teentjes knoflook en snij ze in stukjes, stop ze samen met de rozemarijn in de inkepingen in het vlees.

Leg de lamsbout in de braadslede en voeg water toe. De bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 15 mm. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten om.

- Bereidingstijd in het apparaat: 160 minuten
- Roosterhoogte: 2

4.11 Konijn

Ingrediënten:

- 2 hazenruggen
- 6 jeneverbessen (gemalen)
- zout en peper
- 30 g gesmolten boter
- 125 ml zure room
- soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)

Methode:

Wrijf de hazenruggen in met de gemalen jeneverbessen, zout en peper en strijk in met gesmolten boter.

Plaats de hazenruggen in een braadslede, schenk er zure room (sour cream) over en voeg de soepgroente toe.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1

4.12 Konijn in mosterdsaus

Ingrediënten:

- 2 konijnen van elk 800 g
- zout en peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 grof gesneden uien
- 50 g spekblokjes
- 2 eetlepel bloem
- 375 ml kippenbouillon
- 125 ml witte wijn
- 1 theelepel vers tijm
- 125 ml room
- 2 eetlepels Dijon-mosterd

Methode:

Snij het konijn in 8 gelijke stukken, kruiden met zout en peper en rondom bruin laten worden in een braadslede op de ring.

Haal de stukken konijn eruit en laat de ui met het spek bruin worden. Bestrooien met bloem en roeren. Giet de kippenbouillon, witte wijn en tijm erbij en breng het aan de kook.

Voeg de room en Dijon-mosterd toe, doe het vlees terug, dek het af en plaats het in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 90 minuten
- Roosterhoogte: 1

4.13 Everzwijn

Marinade maken:

- 1,5 l rode wijn
- 150 g knolselderij
- 150 g worteltjes
- 2 uien
- 5 laurierblaadjes
- 5 kruidnagels
- 2 bosjes soepgroente (wortel, prei, selderij, peterselie)
Breng alles aan de kook en laat het afkoelen.
- 1,5 kg wildzwijn (schouder)
Schenk de marinade over het vlees tot het wordt bedekt en laat het 3 dagen marineren.

Ingrediënten voor de stoofpot:

- zout
- peper
- soepgroente van de marinade
- 1 klein blikje cantharellen

Methode:

Neem het vlees uit de marinade en dep het droog. Kruiden met zout en peper en aan alle kanten bruin laten worden in een braadslede op de ring. Voeg vervolgens cantharellen en de soepgroente van de marinade toe.

Schenk de marinade in de braadslede. De bodem moet bedekt zijn met 10 - 15 mm. Dek de braadslede af met een deksel en doe het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 140 minuten
- Roosterhoogte: 1

5. OVENGERECHTEN

5.1 Lasagne

Ingrediënten van de vleessaus:

- 100 g. doorregen buikspek
- 1 ui
- 1 wortel
- 100 g. selderij
- 2 eetlepels olijfolie
- 400 g gemengd gehakt (rundvlees en varkensvlees)
- 100 ml vleesbouillon
- 1 klein blik tomaten, in stukjes gesneden (circa 400 g)

- oregano, tijm, zout en peper

Ingrediënten voor de bechamelsaus:

- 75 g boter
- 50 g meel
- 600 ml melk
- zout, peper en nootmuskaat

Samenvoegen met:

- 3 eetlepels boter
- 250 g. groene lasagnebladen
- 50 g parmezaanse kaas, geraspt
- 50 g milde kaas, geraspt

Methode:

Het spek met een scherp mes van zwoerd en kraakbeen ontdoen en in blokjes snijden. De ui en de wortel schillen, de selderij schoonmaken, alle groente in kleine blokjes snijden.

De olie in een stoofpan verhitten, de spekblokjes en de groente daarin roerbakken.

Het gehakt beetje bij beetje toevoegen, los bakken en blussen met wat bouillon. De vleessaus op smaak brengen met tomatenpuree, de kruiden, zout en peper en afgedekt op een laag pitje ongeveer 30 minuten in laten koken.

Ondertussen de bechamelsaus klaarmaken: Laat de boter smelten in een pan, voeg de bloem toe en blijf roeren. Beetje bij beetje onder voortdurend roeren de melk erbij gieten. De saus op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat en zonder deksel ongeveer 10 minuten laten inkoken.

Een grote rechthoekige ovenschaal invetten met 1 eetlepel boter. Afwisselend een laag pastabladen, vleessaus, béchamelsaus en geraspte kaas in de schaal leggen. De bovenste laag moet een met kaas bestrooide laag bechamelsaus zijn. De rest van de boter in kleine stukjes op het gerecht leggen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 2

5.2 Cannelloni

Ingrediënten voor de vulling:

- 50 g uien, in blokjes gesneden
- 30 g boter
- 350 g bladspinazie, in stukjes gesneden
- 100 g crème fraîche
- 200 g vers zalm, in blokjes
- 200 g nijlbaars, in blokjes
- 150 g garnalen
- 150 g mosselvlees
- zout, peper

Ingrediënten voor de bechamelsaus:

- 75 g boter
- 50 g meel
- 600 ml melk
- zout, peper en nootmuskaat

Samenvoegen met:

- 1 pakje cannelloni
- 50 g parmezaanse kaas, geraspt
- 150 g geraspte kaas
- 40 g boter

Methode:

Doe de uien en de boter in een pan en bak tot de uien glazig zijn. Voeg de bladspinazie toe en laat het zachtjes koken. Voeg de crème fraîche toe, mix en laat afkoelen.

Ondertussen de bechamelsaus klaarmaken: Laat de boter smelten in een pan, voeg de bloem toe en blijf roeren. Beetje bij beetje onder voortdurend roeren de melk erbij gieten. De saus op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat en zonder deksel ongeveer 10 minuten laten inkoken.

Voeg zalm, baars, garnalen en mosselvlees toe aan de spinazie en roer door elkaar.

Een grote rechthoekige ovenschaal invetten met 1 eetlepel boter.

Vul de cannelloni met het spinaziemengsel en plaats in een ovenschaal. Leg tussen elke rij cannelloni een laagje béchamelsaus. De bovenste laag moet een met kaas bestrooide laag bechamelsaus zijn. De rest van de boter in kleine stukjes op het gerecht leggen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 2

5.3 Pastagratin

Ingrediënten:

- 1 liter water
- zout
- 250 g tagliatelle
- 250 g gekookte ham
- 20 g boter
- 1 bosje peterselie
- 1 ui
- 100 g boter
- 1 ei
- 250 ml melk
- zout, peper en nootmuskaat
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas

Methode:

Breng water met een beetje zout aan de kook. Doe de tagliatelle in het kokende

gezouten water en laat het ongeveer 12 minuten koken. Vervolgens afgieten.

Snij de ham in blokjes.

Verhit boter in een pan.

Snij de peterselie en schil en snij de ui. Glazig bakken in de koekenpan.

Vet een ovenschaal in met een beetje boter. Mix de tagliatelle, ham en peterselie en uien en doe het in de ovenschotel.

Meng de eieren met de melk en breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat en schenk het over het pastamengsel. Verdeel de parmezaanse kaas over het gerecht.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 2

5.4 Moussaka (voor 10 personen)

Ingrediënten:

- 1 ui, gesneden
- olijfolie
- 1,5 kg gehakt
- 1 blikje tomaten, in stukjes gesneden (400 g)
- 50 g geraspte kaas
- 4 theelepels broodkruimels
- zout en peper
- kaneel
- 1 kg aardappelen
- 1,5 kg aubergines
- bakboter

Ingrediënten voor de bechamelsaus:

- 75 g boter
- 50 g meel
- 600 ml melk
- zout, peper en nootmuskaat

Samenvoegen met:

- 150 g geraspte kaas
- 4 eetlepels broodkruimels
- 50 g boter

Methode:

Fruit de ui aan in een beetje olijfolie en voeg het gehakt toe.

Voeg de tomatenblokjes, geraspte emmentaler en broodkruimels toe, roer goed en breng het aan de kook. Op

smaak brengen met zout, peper en kaneel en van het vuur halen.

Schil de aardappelen en snij ze in plakjes van 1 cm dik, was de aubergines en snij ze ook in plakken van 1 cm dik.

Dep de plakken droog met keukenpapier. Aanbakken met veel boter.

Ondertussen de bechamelsaus klaarmaken: Laat de boter smelten in een pan, voeg de bloem toe en blijf roeren. Beetje bij beetje onder voortdurend roeren de melk erbij gieten. De saus op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat en zonder deksel ongeveer 10 minuten laten inkoken.

Leg de aardappelschijfjes op de bodem van een ingevette ovenschotel en strooi er een beetje geraspte kaas over. Leg hier vervolgens een laagje aubergines op. Doe hierop weer het gehaktmengsel. Doe hierop de béchamelsaus.

Leg hier weer een laagje aardappel op, gevolgd door aubergine en het gehaktmengsel. De laatste laag moet béchamelsaus zijn. Verdeel over de bovenkant de rest van de kaas en de broodkruimels. Smelt de boter en giet het over de moussaka.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 2

5.5 Aardappelgratin

Ingrediënten:

- 1.000 g aardappelen
- 1 theelepel zout, peper en nootmuskaat
- 2 teentjes knoflook
- 200 g geraspte kaas
- 200 ml melk
- 200 ml room
- 4 eetlepels boter

Methode:

Schil de aardappelen, snijd ze in dunne plakken, droog ze af en breng ze op smaak met zout en peper.

Wrijf een ovenbestendige bakschaal in met een teentje knoflook en vet de schaal daarna in met boter.

Verspreid de helft van de gezouten aardappelplakjes in de schaal en strooi er wat geraspte kaas over. Leg de overige aardappelschijfjes er bovenop en strooi de rest van de kaas eroverheen.

Pers het tweede teentje knoflook en vermeng dit met de melk en de room. Giet het mengsel over de aardappels en verspreid de rest van de boter in kleine stukjes over de gratin.

- Bereidingstijd in het apparaat: 70 minuten
- Roosterhoogte: 2

5.6 Frankische Knödel Schaal

Ingrediënten:

- Ongeveer 1000 g kalkoenreepjes
- 1 klein blikje kleine champignons
- 500 g uien, in blokjes gesneden
- 1 kg knoedeldeeg
- 400 g geraspte kaas
- 250 ml room

Methode:

Kruid de kalkoenreepjes met zout, peper, paprikapoeder etc. Fruit de stukjes ui. Laat de champignons goed uitlekken. Vermeng ze met het vlees, de ui en de champignons en doe alles in een ovenschaal. Vermeng de knoedeldeeg met de kaas en doe het op het kalkoengmengsel. Schenk vervolgens de room erover.

- Bereidingstijd in het apparaat: 75 minuten
- Roosterhoogte: 1

5.7 Koolstoofschotel

Ingrediënten:

- 1 kool (800 g)
- marjorein
- 1 ui
- bakolie
- 400 g gehakt
- 250 g langkorrelrijst
- zout, peper en paprikapoeder
- 1 liter vleesbouillon
- 200 ml crème fraîche
- 100 g geraspte kaas

Methode:

Snij de kool in vieren en verwijder de stronk. Blancheren in gezouten water op smaak gebracht met oregano.

Schil en snij een ui fijn, licht aanbakken in een beetje olie. Voeg vervolgens het gehakt en de langkorrelrijst toe, roeren en op smaak brengen met zout, peper en paprika. Voeg vleesbouillon toe en laat het 20 minuten sudderen met een deksel op de pan.

Plaats laagjes kool en het rijst-/gehaktmengsel in een schaal.

Doe de crème fraîche bovenop het gerecht en strooi kaas over de bovenkant.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 2

5.8 Witlofgratin

Ingrediënten:

- 8 middelgrote stronken witlof
- 8 plakken gekookte ham
- 30 g boter
- 1.5 eetlepel bloem
- 150 ml groentebouillon (van de witlof)
- 5 eetlepels melk
- 100 g geraspte kaas

Methode:

Snij het witlof doormidden en verwijder de bittere kern. Was de witlof en kook het 15 minuten in water.

Neem de witlofhelften uit het water, spoel ze af met koud water en doe de twee helften weer tegen elkaar. Rol elk stronkje in een plakje ham en leg ze op een ingevette bakplaat.

Laat de boter smelten en voeg de bloem toe. Even fruiten en vervolgens de groentebouillon en melk toevoegen en aan de kook brengen.

Roer 50 g kaas door de saus en schenk het over het witlof. Strooi de rest van de kaas over het gerecht.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 2

5.9 Jansons Verleiding

Ingrediënten:

- 8 - 10 aardappelen
- 2 uien
- 125 g ansjovisfilets
- 300 ml room
- 2 eetlepels broodkruimels
- peper
- vers gesneden tijm
- 2 eetlepels boter

Methode:

Was de aardappelen, schil ze en snij ze in smalle plakjes. Schil de uien en snij ze in smalle plakjes.

Vet een ovenschaal in met boter. Doe een derde van de aardappelen en uien in de schaal. Doe de helft van de ansjovis daarop en dek het af met een derde van

de uien en aardappelen. Verdeel de rest van de ansjovis over de bovenkant. Doe daarop de rest van de uien en aardappelen met als bovenlaag aardappels.

Bestrooi met peper en de fijngesneden tijm.

Schenk het zoute water van de ansjovis over het gerecht en voeg de room toe. Strooi de broodkruimels erover en leg kleine beetje boter op de bovenkant.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 3

6. PIZZA/QUICHE

6.1 Pizza

Ingrediënten voor het deeg:

- 14 g gist
- 200 ml water
- 300 g bloem
- 3 g zout
- 1 eetlepel olie

Ingrediënten voor de garnering:

- 1/2 klein blikje tomaten, in stukjes gesneden (200 g)
- 200 g geraspte kaas
- 100 g salami
- 100 g gekookte ham
- 150 g champignons (in plakjes)
- 150 g fetakaas
- oregano

Overige:

- Bakplaat, ingevet

Methode:

Gist in een kom verkruiden en in water oplossen. Het met het zout en de olie gemengde meel toevoegen.

De ingrediënten zolang kneden, tot het een soepel deeg is, dat loskomt van de kom. Het deeg vervolgens laten rijzen op een warme plaats, tot het twee maal zo groot is geworden.

Rol het deeg uit en plaats het op een ingevette bakplaat, prik de bodem in met een vork.

De ingrediënten voor de garnering achtereenvolgens op het deeg rangschikken.

- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 1

6.2 Uientaart

Ingrediënten voor het deeg:

- 300 g bloem
- 20 g gist
- 125 ml melk
- 1 ei
- 50 g boter
- 3 g zout

Ingrediënten voor de garnering:

- 750 g uien
- 250 g bacon
- 3 eieren
- 250 g crème fraiche
- 125 ml melk
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel gemalen peper

Methode:

Zeef het meel in een mengkom, maak een kuilje in het midden.

Snijd de gist in stukjes, plaats het in het gat met de melk en een beetje meel van de rand. Bestrooi met meel en laat op een warme plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Leg het ei en de boter op de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel gistdeeg.

Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte.

Schil de uien in de tussentijd, verdeel in vieren en snij in dunne plakjes.

Snijd de bacon in blokjes en bak ze glazig met de uien. Laat het afkoelen.

Rol het deeg uit en plaats het op een ingevette bakplaat, prik de bodem in met een vork en druk de randen omhoog. Laat het opnieuw rijzen.

Roer de eieren, crème fraiche, melk, zout en peper samen. Verspreid de afgekoelde uien en spekjes over het deeg. Doe het mengsel erover en strijk het glad.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 1

6.3 Quiche Lorraine

Ingrediënten van het deeg:

- 200 g bloem
- 2 eieren
- 100 g boter
- 1/2 theelepel zout
- een beetje peper
- 1 snufje nootmuskaat

Ingrediënten voor de garnering:

- 150 g geraspte kaas
- 200 g gekookte ham of magere bacon
- 2 eieren
- 250 g zure room
- zout, peper en nootmuskaat

Overige:

- Ingevet zwart bakblik met een diameter van 28 cm

Methode:

Meng meel, boter, eieren en kruiden in een mengkom en meng tot een soepel deeg. Laat het deeg een paar uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit en leg het in een ingevet zwart bakblik. Prik de bodem in met een vork.

Verspreid de bacon over het deeg.

Meng de eieren, de zure room en de kruiden samen voor de vulling. Voeg dan de kaas toe.

Giet de vulling over de bacon.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 1

6.4 Kaasflan

Ingrediënten:

- 1,5 vellen origineel Zwitsers kruimeldeeg of bladerdeeg (vierkant uitgerold)
- 500 g geraspte kaas
- 200 ml room
- 100 ml melk
- 4 eieren
- zout, peper en nootmuskaat

Methode:

Leg het deeg op een goed ingevette bakplaat. Vervolgens met een vork gaatjes in het deeg prikken.

Verspreid de kaas gelijkmatig over het deeg. Meng de room, melk en eieren en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Weer goed vermengen en over de kaas schenken.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 1

6.5 Pierogi (30 kleine stukjes)

Ingrediënten voor het deeg:

- 250 g speltbloem
- 250 g boter
- 250 g magere kwark
- zout

Ingrediënten voor de vulling:

- 1 kleine witte kool (400 g)
- 50 g bacon
- 2 eetlepels geklaarde boter
- zout, peper en nootmuskaat
- 3 eetlepels sour cream
- 2 eieren

Overige:

- Bakplaat met bakpapier

Methode:

Kneed de speltbloem, boter, kwark en een beetje zout tot deeg en plaats het in de koelkast.

Snijd de kool in fijne reepjes. Snijd de bacon in stukjes en bak het in de geklaarde boter. Voeg de kool toe en roerbak het. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat en de sour cream toevoegen.

Laten sudderen tot alle vloeistof is verdampt.

Snij hardgekookte eieren in stukjes, mengen met de kool en af laten koelen.

Rol het deeg uit en snijd het in ronde cirkels met een diameter van 8 cm.

Doe een beetje vulling in het midden en vouw het dicht. Maak de randen vast door er met een vork op te drukken.

Plaats het op een bakplaat voorzien van bakpapier en bestrijk het met eigeel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 20 minuten
- Roosterhoogte: 3

6.6 Kaaskoekjes

Ingrediënten:

- 400 g fetakaas
- 2 eieren
- 3 eetlepels gehakte peterselie
- zwarte peper
- 80 ml olijfolie
- 375 g bladerdeeg

Methode:

Meng de feta, eieren, peterselie en peper. Dek de bladerdeeg af met een vochtige doek om uitdrogen te voorkomen. Leg 4 blaadjes op elkaar en bestrijk ze met een beetje olie.

Snij ze in 4 reepjes van ongeveer 7 cm lang.

Doe 2 volle eetlepels fetamengsel op één hoek van elk reepje en vouw het diagonaal in een driehoek.

Leg ze op de kop op een bakplaat en bestrijk ze met olie.

- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 3

6.7 Geitenkaasflan

Ingrediënten van het deeg:

- 125 g bloem
- 60 ml olijfolie
- 1 snufje zout
- 3 - 4 eetlepels koud water

Ingrediënten voor de garnering:

- 1 eetlepel olijfolie
- 2 uien
- zout en peper
- 1 theelepel gehakte tijm
- 125 g ricotta
- 100 g geitenkaas
- 2 eetlepels olijven
- 1 ei
- 60 ml room

Overige:

- Ingevet zwart bakblik met een diameter van 28 cm

Methode:

Doe de bloem, olijfolie en het zout in een mengkom en meng het totdat het deeg korrelig wordt. Voeg het water toe en kneed een deegbal. Laat het deeg een paar uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit en leg het in een ingeet zwart bakblik. Prik de bodem in met een vork.

Doe 1 eetlepel olijfolie in een pan. Schil de uien, snij ze fijn en fruit ze in de olie voor ongeveer 30 minuten met de deksel op de pan. Op smaak brengen met zout en peper en vermengen met 1/2 theelepel gehakte peterselie.

Laat de uien een beetje afkoelen en verspreid ze over het deeg.

Doe de ricotta en geitenkaas erop en voeg ook de olijven toe. Strooi 1/2 theelepel gehakte tijm er overheen.

Meng de eieren, en de room samen voor de vulling. Giet de vulling over de taart.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 1

7. TAART/KOEKJES

7.1 Amandelcake

Ingrediënten voor het beslag:

- 5 eieren
- 200 g suiker
- 100 g marsepein
- 200 ml olijfolie
- 450 g meel
- 1 eetlepel kaneel
- 1 pakje bakpoeder (ongeveer 15 g)
- 50 g gehakte pistachenootjes
- 125 g gemalen amandelen
- 300 ml melk

Ingrediënten voor de garnering:

- 200 g abrikozenjam
- 5 eetlepels poedersuiker
- 1 theelepel kaneel
- 2 eetlepels warm water
- amandelsnippers

Overige:

- 28 cm springvorm

Methode:

Mix de eieren, suiker en marsepein gedurende 5 minuten, voeg dan langzaam de olijfolie toe aan het eimengsel.

Zeef de bloem, kaneel en bakpoeder en vermeng dan de gesneden pistachenootjes en gemalen amandelen met de bloem. Spatel de melk voorzichtig door het eimengsel.

Doe het in de springvorm waarvan de bodem bedekt is met broodkruimels.

- Bereidingstijd in het apparaat: 70 minuten
- Roosterhoogte: 2

Na het bakken:

Verwarm de abrikozenjam en verspreid het over de taart met een borsteltje. Laat het afkoelen. Meng de poedersuiker, kaneel en het warme water met elkaar en smeer het op de taart. Strooi de amandelsnippers onmiddellijk op het glazuur van de taart.

7.2 Brownies

Ingrediënten:

- 250 g pure chocolade
- 250 g boter

- 375 g suiker
- 2 pakje vanillesuiker (ongeveer 16 g)
- 1 snufje zout
- 5 eetlepels water
- 5 eieren
- 375 g walnoten
- 250 g meel
- 1 theelepel bakpoeder

Methode:

Breek de chocolade in stukken en laat het au-bain-marie smelten.

Klop de boter, suiker, vanillesuiker, zout en water, voeg de eieren en de gesmolten chocolade toe.

Hak de walnoten grof, meng ze met de bloem en het bakpoeder en meng het met het chocolademengsel.

Leg bakpapier in een diepe bakplaat, giet het mengsel erin en strijk het glad.

- Bereidingstijd in het apparaat: 50 minuten
- Roosterhoogte: 3

Na het bakken:

Laat het afkoelen, verwijder het bakpapier en snij het in stukken.

7.3 Cappuccinocake

Voor het deeg:

- 100 g zachte boter
- 90 g suiker
- 2 eierdooiers
- de zaadjes van een vanillestokje
- 2 eetlepels oploskoffie (opgelost in 50 ml heet water)
- 2 eiwitten
- 50 g bloem
- 50 g maizena
- 1/2 theelepel bakpoeder

Voor de saus:

- 250 ml sinaasappelsap
- 50 g suiker
- 1 snufje kaneel
- 20 ml sinaasappellikeur

Voor de afwerking:

- 200 ml geklopte slagroom voor de versiering

Overige:

- 6 kleine schaalpjes of vormpjes ingesmeerd met boter

Methode:

Meng de boter, suiker, eierdooiers en de zaadjes van een vanillestokje en giet het mengsel in de opgeloste koffie. Klop de eiwitten. Zeef de bloem, zetmeel en bakpoeder en voeg het in lagen aan het eiwitmengsel toe. Spatel het door het mengsel. Giet het mengsel in kleine schaalpjes of vormpjes ingesmeerd met boter.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 2
- Voeg 600 ml water toe aan de waterlade

Na het bakken:

Giet sinaasappelsap, suiker, kaneel en sinaasappellikeur in een melkpannetje en laat het op ring reduceren totdat de saus stroopachtig is. Stort de warme cakejes op een serveerplaat en versier ze met de saus en slagroom.

7.4 Wortelcake

Ingrediënten voor het beslag:

- 150 ml zonnebloemolie
- 100 g bruine suiker
- 2 eieren
- 75 g siroop
- 175 g bloem
- 1 theelepel kaneel
- 1/2 theelepel gemalen gember
- 1 theelepel bakpoeder
- 200 g fijn geraspte wortel
- 75 g rozijnen
- 25 g geraspte kokos

Ingrediënten voor de garnering:

- 50 g boter
- 150 g kwark
- 40 g suiker
- gemalen hazelnoten

Overige:

- Ingevette ronde springvorm met een diameter van 22 cm

Methode:

Meng de zonnebloemolie, bruine suiker, eieren en siroop. Voeg de overige ingrediënten bij het beslag.

Doe het beslag in de springvorm.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten

- Roosterhoogte: 3

Na het bakken:

Meng de boter, kwark en suiker (indien nodig melk toevoegen om het te verdunnen).

Bestrijk de taart met het koude mengsel en strooi er gemalen hazelnoten over.

7.5 Kwarktaart

Ingrediënten voor de bodem:

- 150 g meel
- 70 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 ei
- 70 g zachte boter

Ingrediënten voor de kwarkroom:

- 3 eiwitten
- 50 g rozijnen
- 2 theelepels rum
- 750 g magere kwark
- 3 eierdooiers
- 200 g suiker
- sap van één citroen
- 200 g crème fraîche
- 1 pakje puddingpoeder (40 g of het equivalent voor pudding van 500 ml melk)

Overige:

- Ingevette zwarte springvorm met een diameter van 26 cm

Methode:

Zeef de bloem in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng het geheel met een handmixer. Plaats het mengsel 2 uur in de koelkast.

Bedek de ingevette bodem van een springvorm met 2/3 van het mengsel en prik er verschillende keren in met een vork.

Vorm een rand van ongeveer 3 cm hoogte met de rest van het deeg.

Klop de eiwitten met de handmixer tot deze stijf zijn. Was de rozijnen, laat ze goed uitlekken, besprenkel met rum en laat dit intrekken.

Doe de magere kwark, de eigelen, suiker, citroensap, crème fraîche en de custardpoeder in een mengkom en mix het goed door elkaar.

Spatel als laatste voorzichtig de geklopte eiwitten en de rozijnen door het kwarkmengsel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 85 minuten
- Roosterhoogte: 1

7.6 Kersentaart

Ingrediënten:

- 500 g brood
- 750 ml melk
- 1 snuffe zout
- 80 g suiker
- 4 eieren
- 2 potjes zure kersen
- 50 g boter

Overige:

- Bakplaat, ingevet

Methode:

Snijdt het brood in plakjes. Meng de melk, het zout, de suiker en eieren en giet het over het brood. Laat het mengsel goed inweken. Giet de zure kersen af en voeg ze aan het mengsel toe. Doe het beslag in de springvorm. Verdeel klontjes boter over de taart.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 2
- Voeg 400 ml water toe aan de waterlade

7.7 Vruchtencake

Ingrediënten:

- 200 g boter
- 200 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snuffe zout
- 3 eieren
- 300 g meel
- 1/2 pakje bakpoeder (ongeveer 8 g)
- 125 g krenten
- 125 g rozijnen
- 60 g amandelstukjes
- 60 g gesuikerde citroenschil of sinaasappelschil
- 60 g in stukjes gesneden gesuikerde kersen
- 70 g geblancheerde hele amandelen

Overige:

- Zwarte springvorm met een diameter van 24 cm.
- Margarine om in te vetten
- Broodkrumels voor op de bodem van het bakblik

Methode:

Boter, suiker, vanillesuiker en zout in een mengkom doen en mixen. Vervolgens de eieren een voor een toevoegen en nogmaals mixen. Het meel met het bakpoeder toevoegen aan de schuimmassa en het geheel mengen.

Vermeng het fruit ook met het mengsel.

Plaats het mengsel in een ingevet bakblik en breng het mengsel aan de randen iets hoger aan dan in het midden. Versier de rand en het midden van de cake met de hele geblancheerde amandelen. Plaats de cake in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 100 minuten
- Roosterhoogte: 1

7.8 Vruchtentaart

Ingrediënten van het deeg:

- 200 g meel
- 1 snuffe zout
- 125 g boter
- 1 ei
- 50 g suiker
- 50 ml koud water

Ingrediënten voor de vulling:

- Seizoensfruit (400 g appels, perziken, zure kersen, etc.)
- 90 g gemalen amandelen
- 2 eieren
- 100 g suiker
- 90 g zachte boter

Overige:

- Quichevorm met een diameter van 28 cm, ingevet

Methode:

Zeef de bloem in een mengkom, doe het zout en de kleine stukjes boter erbij. Voeg vervolgens het ei, de suiker en het koude water toe en kneed een deegbal.

Laat het deeg 2 uur rusten in de koelkast. Rol het koele deeg uit en doe het in de ingevette quichevorm en prik het in met een vork. Maak het fruit schoon,

verwijder de pitten en leg het in kleine stukjes op het deeg. Doe de amandelen, eieren, suiker en zachte boter in een kom en meng het samen. Verdeel het over het fruit en strijk het glad.

- Bereidingstijd in het apparaat: 50 minuten
- Roosterhoogte: 1

7.9 Grootmoeders appeltaart

Ingrediënten:

- 250 g boter
- 250 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 100 g marsepein
- 5 eieren
- 500 g meel
- 1 pakje bakpoeder (ongeveer 15 g)
- 1 zakje speculaaskruiden (ongeveer 20 g)
- 50 g cacaopoeder
- 150 ml rode wijn
- 1,2 kg appels

Methode:

Boter, suiker, vanillesuiker en zout in een mengkom doen en mixen. Voeg 100 g marsepein in kleine stukjes gesneden toe en klop tot een glad mengsel ontstaat. Voeg één voor één de eieren toe en klop tot een luchtig mengsel ontstaat. Voeg de bloem, bakpoeder, speculaaskruiden en cacaopoeder toe aan het mengsel. Voeg de rode wijn toe. Doe het deeg in een diepe bakplaat met bakpapier en strijk de bovenkant glad. Schil 1,2 kg appels en snij ze in stukken van 0,5 cm dik. Pruimenpuree: Leg de appelstukjes op het deeg en vul de gaten op met pruimenpuree. Zet het in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 50 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Laat de taart na het bakken afkoelen en verwijder het bakpapier.

Glazuur:

- 250 ml appelsap
- 1 zakje helder taartglazuur
- Laat de taart na het bakken afkoelen en verwijder het bakpapier.

Vermeng het glazuur met de appelsap en zakje taartglazuur en strijk het over de taart.

7.10 Citroencake

Ingrediënten voor het beslag:

- 250 g boter
- 200 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 4 eieren
- 150 g meel
- 150 g zetmeel
- 1 afgestreken theelepel bakpoeder
- geraspte schil van 2 citroenen

Ingrediënten voor het glazuur:

- 125 ml citroensap
- 100 g poedersuiker

Overige:

- Rechthoekig bakblik, 30 cm lang
- Margarine om in te vetten
- Broodkrumels voor op de bodem van het bakblik

Methode:

Boter, suiker, citroenschil, vanillesuiker en zout in een mengkom doen en roeren tot een schuimige massa ontstaat. Vervolgens de eieren een voor een toevoegen en nogmaals roeren tot het een schuimige massa is geworden.

Voeg het meel en zetmeel, vermengd met de bakpoeder, toe aan de schuimmassa en meng het geheel.

Het deeg in de ingevette en met paneermeel bestrooide bakvorm gieten, gladstrijken en in het apparaat plaatsen

Na het bakken het citroensap en de poedersuiker mengen. De gebakken taart op een stuk aluminiumfolie storten.

Het aluminiumfolie rond de taart omhoog vouwen, zodat het glazuur niet weg kan vloeien. Met een houten prikker gaatjes in de taart maken en het glazuur met een penseel aanbrengen. Daarna de taart even laten staan zodat het glazuur kan worden opgenomen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 75 minuten
- Roosterhoogte: 1

7.11 Muffins

Ingrediënten:

- 150 g boter
- 150 g suiker

- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snuffje zout
- schil van een wasvrije citroen
- 2 eieren
- 50 ml melk
- 25 g zetmeel
- 225 g meel
- 10 g bakpoeder
- 1 pot zure kersen (375 g)
- 225 g chocoladesnippers

Overige:

- Cakevormpjes, ongeveer 7 cm in doorsnee

Methode:

Meng de boter, suiker, vanillesuiker, zout en de schil van een wasvrije citroen. Voeg de eieren toe en klop alles.

Meng de zetmeel, bloem en bakpoeder en roer het door het mengsel met de melk.

Laat de zure kersen uitlekken en roer het door het mengsel met de chocoladesnippers.

Doe het mengsel in de papieren vormpjes, plaats de vormpjes op een bakplaat en plaats in het apparaat. Gebruik een muffinvorm indien mogelijk.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 3

7.12 Pruim Knoedel (6 stukken)

Voor het deeg (de ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn):

- 125 ml melk
- 20 g suiker
- 1 klein pakje droge gist (8 g droge gist of 42 g vers gist)
- 300 g bloem
- 30 g suiker
- 30 g boter
- 1 eierdooier
- 1 heel ei
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- een klein beetje citroenschil
- pruimenjam

Na het koken:

- 50 g boter
- 50 g gemalen maanzaad
- suikerglazuur

Overige:

- ingevette schaal

Methode:

Plaats melk en suiker in een melkpannetje en verwarm het mengsel op een kookring. Voeg droge gist toe en roer het mengsel. Laat het dan ongeveer 30 minuten staan. Doe bloem, suiker, boter, eierdooier, ei, vanillesuiker en een klein beetje citroenschil in een roerkom. Voeg de melk en gist toe en kneed het geheel tot een soepel deeg. Bedek het deeg met een doek en laat het nog eens 45 minuten rijzen. Snij het deeg dan met behulp van een lepel in balletjes (van ongeveer 80 g), druk de balletjes met de hand plat en vul ze met een theelepel pruimenjam. Trek de randen van het deeg omhoog en bedek de jam met deeg. Vorm het deeg dan in een bal. Leg de ballen op een ingevette schaal, bedek ze en laat ze nog eens 45 minuten rijzen. Plaats de schaal dan in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Voeg 500 ml water toe aan de waterlade

7.13 Tulband

Ingrediënten voor de bodem:

- 500 g meel
- 1 klein pakje droge gist (8 g droge gist of 42 g vers gist)
- 80 g poedersuiker
- 150 g boter
- 3 eieren
- 2 afgestroken theelepels zout
- 150 ml melk
- 70 g rozijnen (1 uur van tevoren laten weken in 20 ml kersenlikeur)

Ingrediënten voor de glazuur:

- 50 g hele blanke amandelen

Methode:

Doe de bloem, droge gist, poedersuiker, boter, eieren, zout en melk in een mengkom en kneed een glad gistdeeg. Dek de deeg in de kom af en laat het 1 uur rijzen.

Kneed de geweekte rozijnen met de hand door het deeg.

Doe de amandelen in de holtes van een ingevette en bebloemde tulband.

Maak een worst van het deeg en doe het in de tulband. Dek het af en laat het 45 minuten rijzen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 1

7.14 Savarin

Ingrediënten voor het deeg:

- 350 g meel
- 1 klein pakje droge gist (8 g droge gist of 42 g vers gist)
- 75 g suiker
- 100 g boter
- 5 eierdooiers
- 1/2 theelepel zout
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 125 ml melk

Na het bakken:

- 375 ml water
- 200 g suiker
- 100 ml pruimenlikeur of 100 ml sinaasappellikeur

Methode:

Doe de bloem, droge gist, suiker, boter, eigeel, zout, vanillesuiker en melk in een mengkom en kneed een glad gistdeeg. Dek de deeg in de kom af en laat het 1 uur rijzen. Doe de deeg in een ingevette ronde cakevorm en laat het afgedekt 45 minuten rijzen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1

Na het bakken:

Breng water met suiker aan de kook en laat het afkoelen.

Voeg pruimen- of sinaasappellikeur toe aan het suikerwater en roer.

Als de taart is afgekoeld, met een houten prikker gaatjes maken en het mengsel in de taart laten trekken.

7.15 Cake, Zacht

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 2 eetlepels warm water
- 50 g suiker

- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 100 g suiker
- 100 g bloem
- 100 g maizena
- 2 afgestreken theelepels bakpoeder

Overige:

- Ronde springvorm van 28 cm, zwart, de bodem bedekt met bakpapier

Methode:

Scheid de eieren. Schuim het eigeel op met het warme water, 50 g suiker, vanillesuiker en zout. Klop het eiwit met 100 g suiker tot deze stijf zijn.

Meng de bloem, het zetmeel en de bakpoeder.

Meng voorzichtig het eiwit met het eigeel. Spatel dan voorzichtig het meelmengsel erin. Het deeg in de bakvorm gieten, gladstrijken en in het apparaat plaatsen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 3

7.16 Kruimeltaart

Ingrediënten voor het deeg:

- 375 g meel
- 20 g gist
- 150 ml lauwe melk
- 60 g suiker
- 1 snufje zout
- 2 eierdooiers
- 75 g zachte boter

Ingrediënten voor de kruimels:

- 200 g suiker
- 200 g boter
- 1 theelepel kaneel
- 350 g meel
- 50 g gehakte noten
- 30 g gesmolten boter

Methode:

Zeef het meel in een mengkom, maak een kuiltje in het midden. Snijd de gist in stukjes, plaats het in het gat met de melk en een beetje meel en roer vanaf de rand, besprenkel met meel en laat op een warme plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Voeg de suiker, eigelen, boter en zout toe aan de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel gistdeeg.

Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte. Rol het deeg uit en plaats het op een ingevette bakplaat waar u het laat rusten om opnieuw te rijzen.

Boter, suiker en kaneel in een mengkom doen en mixen.

Voeg de bloem en de noten toe en kneed het tot een kruimelig mengsel.

Verspreid de boter op het gerezen deeg en verspreid het kruimelmengsel er gelijkmatig overheen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 3

7.17 Zweedse Cake

Ingrediënten:

- 5 eieren
- 340 g suiker
- 100 g gesmolten boter
- 360 g meel
- 1 pakje bakpoeder (ongeveer 15 g)
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 200 ml koud water

Overige:

- Ronde springvorm van 28 cm, zwart, de bodem bedekt met bakpapier

Methode:

Suiker, eieren, vanillesuiker en zout in een mengkom doen en 5 minuten mixen tot het schuimig is. Voeg de gesmolten boter toe aan het deeg en roer het erdoor.

Voeg de bloem en het bakpoeder toe aan het schuimige deeg en roer het erdoor.

Voeg tenslotte het koude water toe en mix alles goed door elkaar. Het deeg in de bakvorm gieten, gladstrijken en in het apparaat plaatsen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

7.18 Suikertaart

Ingrediënten:

- 2 vellen origineel Zwitsers kruimeldeeg of bladerdeeg (vierkant uitgerold)
- 50 g gemalen hazelnoten
- 1,2 kg appels
- 3 eieren
- 300 ml room
- 70 g suiker

Methode:

Plaats het deeg op een goed ingevette bakplaat, prik de bodem in met een vork. Verdeel de hazelnoten gelijkmatig over het deeg. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in 12 stukjes. Verspreid de stukjes gelijkmatig over het deeg. Meng de eieren, room, suiker en vanillesuiker en doe het over de appel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 1

7.19 Wortelcake

Ingrediënten voor het beslag:

- 4 eiwit
- 1 snufje zout
- 80 g poedersuiker
- 120 g suiker
- 200 g fijn geraspte wortel
- 200 g fijn gemalen amandelen
- 1 citroen, sap en geraspte schil
- 1 eetlepel kersenlikeur
- 1/2 theelepel kaneel
- 60 g bloem
- 1/2 theelepel bakpoeder

Ingrediënten voor de garnering:

- 150 g poedersuiker
- 1 eetlepel kersenlikeur
- 12 decoratieve marsepeinen worteltjes
- gemalen hazelnoten

Overige:

- Springvorm met een diameter van 26 cm, ingevet en bedekt met bakpapier.

Methode:

Klop eiwit met zout tot er pieken ontstaan, voeg de poedersuiker toe en klop tot een stevige substantie. Mix het geheel met de suiker tot het romig wordt en voeg de overige ingrediënten toe.

Voeg een kwart van het geklopte eiwit bij het eigeel en mix voorzichtig de rest van het geklopte eiwit met het mengsel. Doe het deeg in het bakblik en strijk glad.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 3

Na het bakken:

Af laten koelen. We raden om de voorbereidende werkzaamheden één tot

twee dagen van tevoren uit te voeren en afgedekt in de koelkast te bewaren. Meng voor het glazuur de poedersuiker met de kersenlikeur. Voeg indien nodig water toe. Bedek de taart met het glazuur en versier met de marsepeinen worteltjes.

8. BROOD/BROODJES

8.1 Broodjes, zoet

Ingrediënten:

- 420 g bloem
- 60 g boter
- 50 g suiker
- een snuffje vanillesuiker
- geraspte citroenschil
- een snuffje zout
- 200 ml handwarme melk
- 30 g gist
- 2 eierdooiers
- 100 g rozijnen

Methode:

Zeef het meel in een mengkom, maak een gat in het midden. Voeg de gist toe en doe het in het gat met melk en een beetje suiker. Meng er wat bloem bij vanaf de rand. Bestuiven met bloem en laat op een warme plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Plaats de rest van de suiker, zout, vanillesuiker, citroenschil, ei en boter op de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel deeg.

Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte.

Voeg de gewassen rozijnen toe aan het deeg en maak 12 broodjes van dezelfde grootte.

Leg ze op een bakplaat met bakpapier en laat ze een half uur voor het bakken afgedekt staan.

- Bereidingstijd in het apparaat: 20 minuten
- Roosterhoogte: 3

8.2 Volkorenbrood

Ingrediënten:

- 500 g tarwebloem
- 250 g rogge-meel
- 15 g zout
- 1 klein pakje droge gist
- 250 ml water
- 250 ml melk

Overige:

- Bakplaat ingevet of belegd met bakpapier

Methode:

Doe de tarwebloem, roggebloem en droge gist in een grote kom.

Meng het water met de melk en het zout bij de bloem. Alle ingrediënten tot een soepel deeg kneden. Laat het deeg rijzen tot het verdubbelt is in grootte.

Maak een lang brood en plaats het op de bakplaat die is ingevet of bedekt met bakpapier.

Laat het brood nogmaals met de helft rijzen. Voor het bakken bestrooien met een beetje bloem.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 2
- Voeg 300 ml water toe aan de waterlade.

8.3 Witbrood

Ingrediënten:

- 1.000 g bloem
- 40 g verse gist of 20 g gedroogde gist
- 650 ml melk
- 15 g zout

Overige:

- Bakplaat ingevet of belegd met bakpapier

Methode:

Meel en zout in een grote kom doen. De gist oplossen in lauwarme melk en toevoegen aan het meel. Alle ingrediënten tot een soepel deeg kneden. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kan een beetje meer melk nodig zijn om een werkbaar deeg te krijgen.

Laat het deeg rijzen tot het verdubbelt in in grootte.

Snijd het deeg in twee stukken, maak lange broden plaats deze op de bakplaat die is ingevet of bedekt met bakpapier.

Laat de broden nogmaals rijzen tot ze de helft groter zijn.

Strooi voor het bakken wat bloem over de broden en maak met een scherp mes 3 - 4 keer een diagonale snede van minstens 1 cm diep.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 2
- Voeg 200 ml water toe aan de waterlade.

8.4 Vlechtbrood

Ingrediënten voor het deeg:

- 650 g meel
- 20 g. gist
- 200 ml melk
- 40 g suiker
- 5 g zout
- 5 eierdooiers
- 200 g zachte boter

Ingrediënten voor de vulling:

- 250 g gehakte walnoten
- 20 g. paneermeel
- 1 theelepel gemalen gember
- 50 ml melk
- 60 g honing
- 30 g gesmolten boter
- 20 ml rum

Ingrediënten voor de glazuur:

- 1 eierdooier
- een beetje melk
- 50 g amandelschaafsel

Methode:

Zeef het meel in een mengkom, maak een kuiltje in het midden. Snijd de gist in stukjes, plaats het in het gat met de melk en een beetje suiker en de melk en roer vanaf de rand, besprenkel met meel en laat op een warme plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Plaats de rest van de suiker op de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel gistdeeg. Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte.

Mix voor de vulling alle ingrediënten samen. Verdeel het deeg in drie gelijke delen en rol het uit in lange rechthoeken. Verspreid een derde van de vulling op elke rechthoek en rol de stukken deeg op.

Maak een vlecht van de drie stukken deeg. Bedek het oppervlak van de vlecht met een mengsel van eigeel en melk en besprenkel met amandelschaafsel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 3

8.5 Boterkoek

Ingrediënten voor het deeg:

- 750 g meel
- 30 g gist
- 400 ml melk
- 10 g suiker
- 15 g zout
- 1 ei
- 100 g zachte boter

Ingrediënten voor de glazuur:

- 1 eierdooier
- een beetje melk

Methode:

Zeef het meel in een mengkom, maak een kuiltje in het midden. Snijd de gist in stukjes, plaats het in het gat met de melk en een beetje meel en roer vanaf de rand, besprenkel met meel en laat op een warme plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Plaats de rest van de suiker, zout, ei en boter op de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel gistdeeg.

Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte.

Maak drie gelijke stukken deeg en maak er reepjes van. Vlecht de repen met elkaar.

Dek het af en laat het een half uur staan. Bedek het oppervlak van de vlechtkoek

met een mengsel van eigeel en melk en doe het in de oven.

- Bereidingstijd in de oven: 50 minuten
- Roosterhoogte: 3

9. GROENTEN

9.1 Mediterane groenten

Ingrediënten:

- 200 g courgettes
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 gele paprika
- 100 g champignons
- 2 uien
- 150 g cherrytomaatjes
- groene en zwarte olijven

Methode:

Was en snijd de groente in stukjes. Schil de uien en snij ze in smalle plakjes. Doe de groente in een glazen schaal. Plaats het gerecht in het apparaat. Snij de olijven in plakjes. Breng de groenten na het koken op smaak met zout, peper, basilicum en oregano.

- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Voeg 600 ml water toe aan de waterlade

9.2 Groenten

Ingrediënten/bereidingswijze:

Combineer de volgende groenten naar smaak, ongeveer 750 g in totaal.

- koolrabi, geschild en in reepjes gesneden
- wortel, geschild en in blokjes gesneden
- bloemkool, gewassen en in bloemen verdeeld

- uien, geschild en in plakken gesneden
- venkel, geschild en in plakken gesneden
- selderie, schoongemaakt en in plakjes gesneden
- prei, schoongemaakt en in plakjes gesneden

Na het koken:

- 50 g boter
- desgewenst zout en peper toevoegen

Methode:

Leg de groenten in een roestvrijstalen schaal of glazen kom met een geperforeerd inzetstuk. Giet na het koken gesmolten boter over het gerecht en voeg zo nodig zout en peper toe.

- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Voeg 650 ml water toe aan de waterlade

9.3 Gepelde Tomaten

Methode:

Snij een kruis in de bovenkant van de tomaten, doe de tomaten in de stoomschaal en zet het in het apparaat. Haal aan het einde van de kooktijd het vel van de tomaten.

- Bereidingstijd in het apparaat: 10 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Voeg 150 ml water toe aan de waterlade

10. BOUILLON MET STUKJES EI

10.1 Bouillon Met Stukjes Ei

Ingrediënten:

- 3 eieren
- 100 ml melk
- 50 ml room
- zout, peper, nootmuskaat

- peterselie, gehakt

Methode:

Mix de eieren, melk en room goed door elkaar. Niet kloppen. Breng op smaak met zout en peper en voeg de gesneden peterselie toe. Giet in een ingevette glazen of porseleinen schaal.

- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Voeg 400 ml water toe aan de waterlade

Na het koken: haal het roerei uit de schalen en snijd het in kleine blokjes of diamantvormen.

10.2 Caramelflan

Ingrediënten voor het beslag:

- 100 g suiker
- 100 ml water
- 500 ml melk
- 1 vanillestokje
- 100 g suiker
- 2 eieren
- 4 eierdooiers

Overige:

- 6 souffléschaaltjes

Methode:

Doe 100 g suiker in een steelpan en laat het smelten tot een lichtbruine karamel. Voeg dan voorzichtig het water toe (waarschuwing — voorkom brandwonden) en breng aan de kook. Kook tot een siroop en schenk die dan onmiddellijk in 6 souffléschaaltjes, zodat de bodem met karamel wordt bedekt. Giet de melk in een pan, halveer het

vanillestokje en gebruik een mes om de zaadjes uit te schrapen. Voeg de zaadjes aan de melk toe. Verwarm de melk tot ongeveer 90 °C. (Niet aan de kook brengen.) Meng de eieren en eierdooiers met 100 g suiker. (Niet romig laten worden.) Doe langzaam de warme melk bij het ei-suikermengsel. Doe het in de schaalpjes.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 2
- Voeg 500 ml water toe aan de waterlade

10.3 Kokospudding

Ingrediënten:

- 250 ml melk
- 370 g kokosmelk
- 6 eieren
- 120 g suiker
- 1 blikje mango's, afgegoten en gepureerd

Overige:

- 6 mini-puddingschaaltjes

Methode:

Meng de melk en de kokosmelk. Klop de eieren en de suiker lichtjes op en voeg de kokosmelk toe. Vul de mini-puddingschaaltjes met het mengsel. Haal de pudding er na het bakken uit en versier met de mango's.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 2
- Voeg 500 ml water toe aan de waterlade

11. BIJGERECHTEN

11.1 Rijst met groenten

Ingrediënten:

- 200 g langkorrelrijst
- 50 g wilde rijst
- zout en peper
- 1 kleine rode paprika
- 400 ml bouillon

Na het koken:

- 1 klein blikje maïs (150 g)

Methode:

Plaats de langkorrelrijst, wilde rijst, zout, peper en groentebouillon met water in een kom, ongeveer een half uur voordat u met het koken gaat beginnen. Bereid de paprika voor, snijd de paprika in kleine blokjes en voeg de blokjes aan de rijst toe. Kook de rijst.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40
- Roosterhoogte: 3
- Voeg 800 ml water toe aan de waterlade

Na het koken: Giet de maïs af en voeg het aan de gekookte rijst toe.

11.2 Zoute Krakeling

Ingrediënten/bereidingswijze:

- 300 g zachte pretzels
- 200 ml melk
- 3 eieren
- 2 bosje peterselie, gesneden
- 2 uien, fijngesnipperd
- 10 g boter
- zout, peper, nootmuskaat

Methode:

Verwarm de melk. Snij de pretzels in stukjes van 1 cm en giet de warme melk eroverheen. Laat de pretzels ongeveer 5 minuten inweken. Klop eieren en voeg ze toe. Fruit de gesnipperde ui op laag vuur in de boter totdat de ui doorzichtig is en voeg dan peterselie toe. Laat dit even afkoelen en voeg het toe aan het pretzelmengsel. Breng op smaak met zout en peper en meng alles goed door elkaar. Vorm van het mengsel ongeveer 6 balletjes en doe ze in een platte stoomschaal.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 2
- Voeg 650 ml water toe aan de waterlade

11.3 Aardappelen in de schil

Ingrediënten:

- 1.000 g middelgrote aardappelen

Methode:

Was de aardappelen en doe ze in een stoomschaal.

- Bereidingstijd in het apparaat: 50 minuten.
- Roosterhoogte: 3
- Voeg 800 + 200 ml water toe aan de waterlade

11.4 Gekookte Aardappelen

Ingrediënten:

- 1.000 g aardappelen

Methode:

Schil de aardappelen en snij ze in 4 gelijke stukken. Doe de aardappelen in de stoomschaal en breng op smaak met zout.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten.
- Roosterhoogte: 3
- Voeg 800 ml water toe aan de waterlade

12. MENU'S BEREIDEN

Met deze functie kunt u een heel menu, met bijgerechten en een heerlijk nagerecht perfect bereiden.

12.1 Stoommenu 1

Varkensrug met rijst en groenten.
Gestoomde cappuccinocake als nagerecht.

Ingrediënten voor de varkensrug:

- 1.000 g varkenslende
- zout, peper, paprika en kerriepoeder

Ingrediënten voor de rijst:

- 200 g rijst
- een snuffe zout
- 250 ml water

Ingrediënten voor de groente:

- 300 g worteltjes

- 300 g koolrabi
- 300 g bloemkool
- 200 g paprika

Ingrediënten voor cappuccinocake:

- 100 g zachte boter
- 90 g suiker
- 2 eierdooiers
- de zaadjes van een vanillestokje
- 2 eetlepels oploskoffie (opgelost in 50 ml heet water)
- 2 eiwitten
- 50 g bloem
- 50 g maizena
- 1/2 theelepel bakpoeder

Methode:

Breng de varkensrug op smaak met zout, peper, paprikapoeder en kerriepoeder. Bruin goed aan alle kanten en doe het

vlees in een ovenbestendige schotel. Plaats op het rek in het apparaat en start het programma.

Plaats rijst, een snufje zout en water in een schotel.

Bereid de gestoomde cappuccinocake.

Roer de boter en suiker door elkaar. Voeg hier eierdooiers, vanillezaadjes en koffie aan toe. Klop het eiwit met twee snufjes zout tot deze stijf zijn. Spatel vervolgens voorzichtig de bloem, het zetmeel, de bakpoeder en de opgeklopte eiwitten door het botermengsel. Plaats het mengsel in kleine schaalpjes of vormpjes die met boter zijn ingevet.

Bereid groenten voor. Maak de wortels schoon en snijd ze in reepjes. Schil de koolrabi en snijd dit in reepjes. Spoel de bloemkool af en snijd de bloemkool in roosjes. Was de paprika's, haal de zaadlijsten uit de paprika's en snij ze in reepjes. Doe alles bij elkaar in een stoomschaal.

Bereiding:

Voeg de voorbereide gerechten na 40 minuten aan het apparaat toe, samen met de varkensrug en laat alles nog eens 40 minuten roosteren.



De vleessappen in het gerecht zijn erg smakelijk voor het maken van een heerlijke saus met crème fraîche of wijn.

- Voeg 800 + 600 ml water toe aan de waterlade

12.2 Stoommenu 2

Gepocheerde kipfilet met groenterijst en bloemkoolflan. Vanilleflan met aardbeien als nagerecht.

Ingrediënten voor de gepocheerde kipfilet:

- 4 - 6 kipfilets, zonder bot
- zout, peper, paprika en kerriepoeder

Ingrediënten voor de bloemkoolflan:

- 300 g bloemkool
- 50 g harde kaas, geraspt
- 2 eieren
- 50 ml room

- zout, nootmuskaat
 - boter voor de gerechten
- ### **Ingrediënten voor de rijst:**

- 200 g langkorrelrijst
- 50 g wilde rijst
- zout, peper
- 400 ml bouillon
- 1 kleine rode paprika
- 1 klein blikje maïs (150 g)

Ingrediënten voor vanilleflan met aardbeien:

- 200 ml melk
- 200 ml room
- zaadjes van een vanillestokje
- 2 eierdooiers
- 3 eieren
- 50 g suiker
- 300 g aardbeien
- 2 eetlepels pistachenoten

Methode:

Was en droog de kipfilets. Breng op smaak met zout, peper, paprikapoeder en kerriepoeder en plaats dan in een ovenschotel.

Verdeel de bloemkool in roosjes, stoom gedurende 25 minuten en pureer de groenten dan in de mixer. Voeg geraspte kaas, eieren en room toe en breng op smaak met zout en nootmuskaat. Giet het bloemkoolmengsel in 6 kleine, goed met boter ingevette flanvormen.

Bereid de rijst voor. Plaats de langkorrelrijst, wilde rijst, zout, peper en groentebouillon met water in een kom, ongeveer een half uur voordat u met het koken gaat beginnen. Snijd ondertussen de rode paprika in kleine blokjes en voeg dit toe aan de rijst.

Bereid de vanilleflan met aardbeien voor. Meng de eierdooiers en eieren met de suiker. Voeg zaadjes uit het vanillestokje toe. Schenk de melk en room bij en meng het geheel goed door. Vul kopjes of glazen met het mengsel tot 2/3 vol.

Bereiding:

Plaats alle gerechten op het rek in het apparaat (niveau 1 en 4) en start het programma, kooktijd 40 minuten. Laat de vanilleflan na het bakken afkoelen, vul de glazen met aardbeien en versier met pistachenoten. Giet de maïs af en voeg het aan de gekookte rijst toe.

- Voeg 650 ml water toe aan de waterlade

12.3 Stoommenu 3

Forel met gekookte aardappelen en broccoli. Kokoscustard met mango als nagerecht.

Ingrediënten voor de forel:

- 4 forellen
- citroensap
- zout, peper

Ingrediënten voor gekookte aardappelen:

- 800 g aardappelen
- zout

Ingrediënten voor de broccoli met amandelschaafsel:

- 700 g broccoli
- 50 g amandelschaafsel
- een beetje boter

Ingrediënten voor kokospudding met mango:

- 100 ml melk
- 350 g kokosmelkpoeder
- 4 eieren
- 80 g suiker
- 1 blikje mango

Methode:

Was de forel, droog het en besprenkel de forel met citroensap. Plaats de forel in

een kom. Laat de forel 10 minuten marineren en breng dan op smaak met zout en peper.

Schil de aardappelen en snij ze in 4 gelijke delen. Plaats ze in een kom en breng op smaak met zout. Plaats op het rek in het apparaat en start het programma.

Was de broccoli, scheid de broccoli in bloemen en plaats in een kom.

Bereid de kokospudding met mango voor. Meng de melk en kokosmelk. Klop de eieren en de suiker lichtjes op en voeg de kokosmelk toe. Plaats het mengsel in 6 mini-puddingvormpjes.

Bereiding:

Kook de aardappelen gedurende 25 minuten in het apparaat (niveau 1). Er klinkt een geluidssignaal. Plaats de andere gerechten ook op de ovenrekken (niveau 1 en 4) en laat alles nog eens 25 minuten in de oven bakken. Bruin de amandelen met de boter op een ring. Verdeel voor het serveren de amandelen over de broccoli. Laat de kokoscustard na de bereiding in de oven afkoelen. Serveer de pudding met afgegoten, gepureerde mango.

- Voeg 650 + 400 ml water toe aan de waterlade

13. SOUSVIDE-KOKEN

13.1 Runderfilet

Ingrediënten:

- 700 – 800 g ossenhaas / filet, elke filet 3 cm dik
- 1 teentje knoflook, geschild en in plakjes gesneden
- 1 takje rozemarijn
- 2 blaadjes salie
- 3 eetlepels extra virgin olijfolie
- 1 snufje zout
- 1 snufje peper

Methode:

Doe het vlees, de knoflook, rozemarijn, salie, peper en olie in een vacuümzak, vacuüm afsluiten en bereiden. Haal na de bereiding het vlees uit de zak en droog het met keukenpapier. Grill of braad het

vlees in een hete pan even aan. In plakjes snijden, op een schaal leggen en zout en olie toevoegen.

- Voeg 400 ml water toe aan de waterlade
- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 3

13.2 Kippenborst

Ingrediënten:

- 4 kleine kipfilets, elk 150 g
- 1 theelepel limoensap
- 1 eetlepel extra virgin olijfolie
- 1 eetlepel sojasaus
- 1/2 theelepel zout
- 1/2 theelepel kerriepoeder
- 1 rode chili, in stukjes

- ½ bosje verse koriander, grofgesneden
- 6 Kaffir limoenblaadjes, gekneusd
- 2 stokjes citroengras, in de lengte doorgesneden

Methode:

Leg de vis met alle ingrediënten plat in de vacuümzak, vacuüm afsluiten en koken. Na bereiding de kipfilet eruit halen en in stukken snijden.

- Voeg 400 ml water toe aan de waterlade
- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 3
- De kipfilet kan worden geserveerd met bijv. wokgroente.

13.3 Gepocheerde kalfsfilet

Voor 6 personen

Ingrediënten voor het vlees:

- 2 eetlepels olijfolie
- 600 – 700 g kalfsfilet (één stuk)
- 1 teentje knoflook, in plakjes gesneden
- 2 schijfjes gember
- 1 theelepel komijn, gemalen
- 1 theelepel koriander, gemalen
- 1 theelepel citroenschil
- 1 snufje kaneel
- 1/2 theelepel zout

Ingrediënten voor de saus:

- 1 bosje peterselie, fijngeknipt
- 1 theelepel boter
- 1 sjalotje, heel fijngesneden
- 100 ml Noilly Prat (of een ander soort witte vermouth)
- 100 ml bouillon
- 100 ml room
- Fleur de Sel
- zwarte peper

Methode:

Verhit de olijfolie en bak het vlees even aan (ongeveer 30 sec.) aan beide kanten. Laat het even afkoelen. Doe het vlees met de olie (voor bakken) en alle andere ingrediënten in de vacuümzak, vacuüm afsluiten en koken.

Verwarm voor de saus de boter, doe de sjalotjes erbij en bak glazig. Voeg de wijn en bouillon toe. Dik de saus voor de helft

in. Voeg de room toe, meng het met een mixer en laat het weer koken.

Neem het vlees na de bereiding uit de zak, doe het sap bij de saus en breng het geheel op smaak met zout en peper. Draai het vlees om in de peterselie en snij het in 4 stukken. Leg het vlees op borden en schenk de saus erover. Bestrooien met fleur de sel en gemalen zwarte peper.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 400 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 3
- De kalfsfilet kan geserveerd worden met gefruite lentegroente en aardappelpuree.

13.4 Zeebrasemfilet

Ingrediënten:

- 600 g zeebrasemfilets
- 1 snufje zout en peper
- 2 eetlepels extra virgin olijfolie

Methode:

Doe alle ingrediënten in een mandje. Vacuüm verpakken en bereiden.

- Voeg 400 ml water toe aan de waterlade
- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Het gerecht kan bijvoorbeeld worden geserveerd met olijven en kappertjes, zout, peper en olie.

13.5 Garnalen

Ingrediënten:

- 500 g grote gepelde garnalen
- gehakte peterselie of een paar blaadjes basilicum
- 4 eetlepels extra virgin olijfolie
- 1 snufje zout en peper

Methode:

Was de garnalen en verwijder de staart en kop. Kruid ze met olie, peterselie of basilicum, zout en peper en doe het in een vacuümzak. Vacuüm verpakken en bereiden.

- Voeg 400 ml water toe aan de waterlade

- Bereidingstijd in het apparaat: 20 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Het gerecht met garnalen kan warm of koud worden geserveerd met een saus van prei en courgette.

13.6 Tarbot met venkel

Ingrediënten voor de vis:

- 600 g tarbot (of een andere platvis)
- 200 g venkel, heel fijn geraspt
- 1 theelepel citroenschil
- 2 eetlepels extra virgin olijfolie
- 1 eetlepels sojasaus
- zout, peper

Ingrediënten voor de saus:

- 40 g Pernod (of een andere anislikeur)
- 180 g room
- zout, peper

Methode:

Leg de vis met alle ingrediënten plat in de vacuümzak, vacuüm afsluiten en koken.

Verwijder de vis na bereiding met de venkel uit de zak, doe het sap uit de zak in een pan en breng het aan de kook. Doe de Pernod en de room erbij en laat het even koken. Voeg naar smaak zout en peper toe. Leg de vis op een bord, schenk de saus erover en serveer met rijst.

- Voeg 400 ml water toe aan de waterlade
- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Het gerecht met garnalen kan warm of koud worden geserveerd met een saus van prei en courgette.

13.7 Wortelen met vanille

Ingrediënten:

- 400 g wortelen, geschild
- 1 vanillestokje, in de lengte doorgesneden
- ½ sinaasappel, sap en schil
- 1 theelepel boter
- 1/2 theelepel zout
- 1/2 theelepel suiker
- 1/2 theelepel gemalen witte peper

Methode:

Snij de wortelen in dunne plakjes (1 – 2 mm) en meng met de andere ingrediënten. Leg alles plat in de vacuümzak, vacuüm afsluiten en koken.

- Voeg 800 ml water toe aan de waterlade
- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Het gerecht kan geserveerd worden met bijv. vis of garnalen.

13.8 Appels

Ingrediënten:

- 2 rijpe appels, middelgroot, ongeveer 350 g (bijv. Golden delicious)
- 1 anijsster
- 1 vanillestokjes, in stukjes gesneden

Methode:

Was en schil de appels. Snijd ze in vieren of in achten en verwijder het klokhuis. Doe de appels in een vacuümzak en voeg de anijsster en het vanillestokje toe. Vacuüm verpakken en bereiden.

- Voeg 500 ml water toe aan de waterlade
- Bereidingstijd in het apparaat: 20 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Het gerecht kan warm of koud worden geserveerd, met vanillevla of ijs.

13.9 Peren in rode wijn

Ingrediënten:

- 2 rijpe peren, ongeveer 300 g
- 2 glazen rode wijn, ongeveer 300 ml (bijv. Cabernet Franc)
- 1 theelepel suiker
- 1 snufje kaneel, 1 kruidnagel - optioneel

Methode:

Schenk de wijn in een pan en laat het koken tot het dikker wordt en dik het tot ongeveer de helft in (ongeveer 8 - 10 min op hoog vermogen). Laat het dan afkoelen. Was en schil de peren, snijd ze door midden en verwijder het klokhuis. Doe alle ingrediënten in een vacuümzak. Vacuüm verpakken en bereiden.

- Voeg 400 ml water toe aan de waterlade
- Bereidingstijd in het apparaat: 15 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Het gerecht kan warm of koud worden geserveerd, met vanillevla of ijs.

13.10 Engelse crème

Ingrediënten:

- 250 ml room
- 250 ml melk
- 140 g eierdooiers (ongeveer 8 - 10 eierdooiers)
- 140 g suiker
- 1 / 2 vanillestokje
- de schil van 1 sinaasappel en 1 citroen voor de smaak

Methode:

Doe de room, melk, eierdooiers en suiker in een kom. Snijd het vanillestokje door midden en gebruik een mes om de zaadjes te verwijderen en doe ze samen met het vanillestokje in de kom. Voeg de schillen toe en klop alles op lage snelheid tot een egaal mengsel ontstaat. Haal het vanillestokje en de fruitschil uit het mengsel. Doe het mengsel in één of meerdere vacuümzakken. Vacuüm verpakken en bereiden. Doe de zak na bereiding in een ijsbad en vervolgens warm of koud serveren.

Laat het mengsel voor een beter resultaat een nacht in de koelkast staan. Als er klontjes ontstaan, het mengsel in een kom doen en kloppen.

- Voeg 500 ml water toe aan de waterlade
- Bereidingstijd in het apparaat: 20 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Het gerecht kan worden geserveerd met gekookt fruit, chocoladecake, appeltaart of ijs.

www.aeg.com/shop



867335872-A-392016



AEG