

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.

- Receptenautomaat (menu: Recepten)
— Deze functie gebruikt voorafbepaalde waarden voor een

gerecht. Bereid het gerecht volgens het recept van dit boek.

1.2 Categorieën

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

- Gevogelte
- Vis/Vlees
- Nagerecht
- Stoofpotjes/Terrines
- Bijgerechten

2. GEVOGELTE

2.1 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. Knip 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: 1

2.2 Gepocheerde kippenborst

Ingrediënten:

- 4 kipfilets
- zout, peper, paprika en kerriepoeder

Methode:

Kruid de kipfilets en plaats ze in een glazen schaal in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 450 ml water toe aan de waterlade

3. VIS/VLEES

3.1 Vispannetje

Ingrediënten:

Voor 8 personen

- 200 g gerookte zalm
- 400 g zalmfilet
- 3 eetlepels citroensap
- 1 eiwit
- 250 g room
- 1 bosje dille
- Zout
- Peper

Methode:

Sprenkel twee eetlepels citroensap over de gerookte zalm en kruid met zout en peper. Bedek de terrinevorm met de plakjes gerookte zalm. De plakjes moeten over de zijkant van de terrine hangen. Pureer de zalmfilets fijn met 1 eetlepel citroensap en het eiwit. Meng de room met de het gepureerde zalmmengsel totdat u een crèmige massa hebt bereikt. Kruiden met peper en zout. Giet de helft van het mengsel in de voorbereide terrinevorm. Voeg de gehakte dille aan de rest van het mengsel toe en giet dit in de vorm. Bedek de terrine met de plakjes zalm die over de zijkanten hingen.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 400 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 1

3.2 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: 30 minuten
- Roosterhoogte: 1

3.3 Kleine visknodels

Geserveerd met citroen-tijmsaus

Ingrediënten:

Voor 4 personen

Deegballen:

- 70 g witbrood met afgesneden korst
- 200 ml room
- 1 ui
- 2 eetlepels boter
- 350 g snoekfilet
- 1 ei
- 1 snufje nootmuskaat
- Zout
- Peper

Saus:

- 1 theelepel suiker
- 200 ml witte wijn
- 2 takjes wilde tijm
- 200 ml volle room
- 1½ theelepel (afgestreken) maïzena (aardappelzetmeel)
- 1 citroen, wat citroenschil en ongeveer 2 eetlepels sap
- Zout
- Peper

De ballen voorbereiden:

Snijd het witbrood in dobbelsteentjes, laat de room erin trekken en zet het in de koelkast. Snipper de ui en fruit de stukjes in de boter totdat de ui doorschijnend is. Meng de snoekfilet met de gesnipperde ui, de broodblokjes en de room. Voeg het ei en de kruiden toe en pureer het mengsel. Laat het een tijdje afkoelen. Draai het vismengsel in (langwerpige) ballen met behulp van een eetlepel dat u eerst in heet water houdt, en kook de ballen in het apparaat. Serveren met rijst of aardappelen.

De saus voorbereiden:

Karamelliseer de suiker, voeg de wijn en wilde tijm toe en breng het aan de kook. Roer de room en maïzena door elkaar. Voeg dit aan het mengsel toe onder voortdurend roeren en breng het aan de kook. Voeg de citroenschil en het sap toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Verwijder de wilde tijm.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 450 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1

3.4 Wiener

Plaats de wiener op een stoomschotel.

4. NAGERECHT

4.1 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 schaaltes.

- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 500 ml water toe aan de waterlade

4.2 Kokospudding

Ingrediënten:

- 250 ml melk
- 370 g kokosmelk

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 350 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 1

- 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: 30 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 500 ml water toe aan de waterlade

4.3 Vanilleroom

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 1 ei
- 25 g suiker
- 100 ml room
- 100 ml melk
- 1 / 2 flesje vanille-extract
- Pulp van 1 / 2 vanillestok

Methode:

Klop het ei. Voeg de suiker, melk, room, vanille-extract en vanillepulp toe. Meng alle ingrediënten. Kook op het apparaat. NA het koken, moet u de room goed kloppen.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 400 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 1

4.4 Vanilleflan

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 300 ml melk
- 150 ml room
- Zaadjes van 1 vanillestokje
- 4 eieren
- 1 eierdooier
- 75 g suiker

Grand Marnier-saus:

- 2 eetlepels vanille-ijs
- 1 eetlepel Grand Marnier
- 2 eetlepels opgeklopte room

De flan bereiden:

Roer de melk, room, vanillezaadjes, eieren, eigeel en suiker goed door elkaar. Zeef de mengeling en giet deze in schaalpjes. Kook op het apparaat en laat afkoelen.

De saus voorbereiden:

Meng twee eetlepels vanille-ijs met een eetlepel Grand Marnier. Voeg twee eetlepels opgeklopte room toe.

Rangschikking:

Neem de flans uit de schaalpjes en plaats deze op de saus. Versier met fruit.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 400 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 1

4.5 Chocoladeroom

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 1 ei
- 1 eetlepel suiker
- 100 ml room
- 100 ml melk
- 70 g chocolade

Methode:

Klop het ei goed op en voeg de suiker, melk en room toe. Goed door elkaar roeren. Breek de chocolade in kleine stukjes en voeg dit aan het mengsel toe. In de oven koken. Klop de room na het koken grondig met een garde totdat de chocolade is opgelost.

Tip:

De garde mag niet dieper dan 5 cm in de kom worden gehouden. Als u een dubbele hoeveelheid bereidt, gebruikt u een bredere kom.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 400 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 1

4.6 Espressoflan

Ingrediënten:

Voor 8 personen

- 300 ml melk
- 200 ml room
- 3 eetlepels espressokoffiepoeder (instant)
- 2 eieren
- 4 eierdooiers
- 80 g suiker

Methode:

Roer de melk, room, koffiepoeder, eieren, eigeel en suiker goed door elkaar. Giet de room in 8 schaalpjes of vormpjes en plaats ze op een dradenkast. Pocheren en minimaal drie uur laten afkoelen. Serveer de flans in de vorm. U kunt desgewenst een toefje slagroom toevoegen.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 350 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 1

4.7 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

schaaltjes of vormpjes ingesmeerd met boter.

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

5. STOOFPOTJES/TERRINES

5.1 Gevulde sla

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 16 – 20 slablaadjes (bindsla), geblancheerd

Vulling:

- 75 g sla (bindsla)
- 1 ui
- 1 eetlepel boter
- Zout
- Gemalen peper
- 400 g kalfsgehakt
- 3 eetlepels broodkruimels
- 1 ei
- 100 g geraspte kaas

Voor sudderen:

- 50 ml sterke bouillon
- 100 ml volle room

Methode:

Snijd een derde deel aan de onderkant van de middelnerf van de grote slabladeren. Snij de sla in dunne reepjes voor de vulling. Bereid de uien voor en snipper ze fijn. Verwarm de boter. Sudder de ui en reepjes sla 2 tot 3 minuten, waarbij u voortdurend blijft roeren. Laat de vloeistof helemaal verdampen. Kruiden met peper en zout. Laat het afkoelen.

Plaats de slablaadjes, kalfsgehakt, paneermeel en het ei in een kom. Voeg de kaas toe. Meng het geheel en breng

het op smaak met zout en peper. Schep een eetlepel vulling op elk slablad en vouw er een pakketje van. Plaats de pakketjes, met de naad omlaag in een gratineerschotel. Giet de bouillon en room eroverheen. Kook de gevulde sla met behulp van de functie Stomen. Warm serveren.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 600 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 1

5.2 Gevulde snijbiet

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 40 snijbietbladen of 16 - 20 snijbietstelen, geblancheerd

Vulling:

- 300 g bloem
- 1 eetlepel zout
- 3 eieren
- 150 ml wei
- 1 bosje bieslook, gesneden
- 1 kleine ui, gesneden
- 50 g lardeerspek
- 100 g blokjes Zwitserse Salsiz of Landjägerworst (of gedroogd vlees)

Voor sudderen:

- 1 eetlepel boter
- 100 ml groentebouillon
- 100 ml room

- Peper

Methode:

Verwijder de ribben van de snijbietbladeren. Snijd de bladeren in de lengte, vervolgens dwars. Meng alle ingrediënten voor de vulling en laat deze een half uur staan. Smeer de vulling op de afzonderlijke bladen en maak er pakjes van. Frituur deze in hete boter. Giet de bouillon en room eroverheen, en kruid. Stomen.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 550 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1

5.3 Bloemkoolflan

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 300 g bloemkool, verdeeld in roosjes en gekookt
- 50 g Sbrinz (harde kaas), geraspt
- 2 eieren
- 50 ml room, mogelijk snufje zout, nootmuskaat
- Boter voor de schalen

Kervelsaus:

- 100 ml room
- 2 bosjes kervel, fijngesneden
- Zout
- Peper
- Cayennepeper
- 8 tot 12 gekookte grote garnalen, gepeld

De bloemkoolflan voorbereiden:

Vermeng de bloemkool in de mixer. Voeg de Sbrinz, eieren en room toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Giet het mengsel in vier schaalpjes die goed met boter zijn ingevet.

De saus voorbereiden:

De room en kervel mixen, in een pan gieten, verwarmen en op smaak brengen met zout en peper. Verwarm de grote garnalen in de saus. Keer de flan op voorverwarmde borden om en garneer met de garnalen en saus.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 400 ml

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

5.4 Champignonterrinerie

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 100 g witbrood met afgesneden korst
- 100 ml melk
- 400 g gemengde paddenstoelen, gesneden
- 30 g boter
- 100 g champignons, gesneden
- 1 ei
- 50 ml room
- Zout
- Peper

Methode:

Snijd het brood en laat het weken in melk. Smoor de gesneden paddenstoelen in de helft van de boter en laat de vrijgekomen sappen volledig verdampen. Pureer het geweekte brood met de paddenstoelen. Smoor de gesneden paddenstoelen in de rest van de boter en laat alle vrijgekomen sappen verdampen. Plaats enkele mooie plakjes opzij. Meng de rest van de paddenstoelen met de paddenstoelenpuree. Klop het ei en de room en voeg dit aan de mengeling toe. Kruiden met zout en peper.

Vet vier soufflé-schotels in met boter. Neem de gesneden paddenstoelen, die u eerder opzij hebt gezet, en leg deze over de bodem van elke schotel, ter versiering. Giet de paddenstoelmengeling en stoom.

Neem de terrines uit en plaats deze op blaadjes sla. Dit recept gaat ook goed samen met een saus van yoghurt en kruiden.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 450 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 1

5.5 Aspergeflan

Ingrediënten:

Voor 6 personen

- 6 grote, groene aspergestelen, gekookt
- 2 kleine tomaten, gepeld
- 6 eieren
- 300 ml melk
- 300 ml volle room
- Zout
- Gemalen peper
- Nootmuskaat

Methode:

Ontzaad de tomaten en snij ze in blokjes. Klop de eieren met de room, zout, peper en nootmuskaat op. Vet zes porseleinen of glazen schaaltes in met boter en verspreid de asperges en tomaten erin. Giet het ei-/melkmengsel eroverheen. Plaats de schaaltes op een draadrek in de bovenste helft van het apparaat. Pocheer de flans totdat het mengsel is gestold. Serveer ze in de schaal, lauw of koud.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 450 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 1

5.6 Spinazieterrine

Ingrediënten:

Voor 4 tot 6 personen

- 1 sjalot
- Bakboter
- 150 g Boursin met peper (roomkaas met peper)
- 500 g bevroren spinazieblaadjes (250 g uitgeknepen)

- 2 eierdooiers
- 2 eieren
- 2 eetlepels room
- Zout
- Versgemalen peper
- Nootmuskaat
- Tijm
- 4 tot 6 plakjes parmaham
- Truffelolie

Methode:

Verkruiemel de gepeperde Boursin en meng dit in een kom met de eierdooiers, eieren en room. Snipper het sjalotje, fruit het in boter en laat het afkoelen. Knijp de ontdooide spinazie goed uit en snijd het met een groot mes in grove stukken. Voeg de spinazie toe aan het eier-/kaasmengsel, samen met het gefruite sjalotje, en roer het goed door elkaar. Goed kruiden.

Breng huishoudfolie aan de binnenkant van een terrineschotel aan (met een capaciteit van ongeveer 7,5 dl) of vet zes souffléschaaltjes goed met boter in en giet het spinaziemengsel erin. Stomen. Snijd de terrine in plakjes of keer de souffléschaaltjes op borden om en besprenkel de terrine licht met truffelolie. Serveren met een plakje parmaham.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 450 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 1

6. BIJGERECHTEN

6.1 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: 1
- Voeg 600 ml water toe aan de waterlade

6.2 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: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 650 ml water toe aan de waterlade

6.3 Groenten blancheren

Leg de groenten in een stoomschotel met een geperforeerd inzetstuk.

NA het blancheren, de groenten afkoelen met ijskoud water.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 400 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 15 minuten
- Roosterhoogte: 1

6.4 Gepelde Tomaten

Methode:

Snijd 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: 1
- Voeg 150 ml water toe aan de waterlade

6.5 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: 1
- Voeg 800 + 200 ml water toe aan de waterlade

6.6 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: 1
- Voeg 800 ml water toe aan de waterlade

6.7 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: 1
- Voeg 800 ml water toe aan de waterlade

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

6.8 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: 20 minuten
- Roosterhoogte: 1
- 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.

6.9 Gnocchi

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 500 g gekookte aardappelen, afgekoeld
- 160 g fijn gemalen tarwebloem
- 30 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 eierdooier
- Zout

Saus:

- 40 g boter
- 80 g uien, in blokjes gesneden
- 100 ml witte wijn
- 100 ml room
- Een paar salieblaadjes, fijngesneden
- Citroensap
- Zout
- Witte peper
- 60 g Parmezaanse kaas (apart geserveerd)

Garnering:

- 1 schijfje citroen en 2 salieblaadjes voor elke portie

Het deeg voor de gnocchi voorbereiden:

Pureer de aardappelen en kneed het mengsel samen met de aangegeven ingrediënten tot een stevig deeg. Laat het deeg 5 minuten staan en kneed dan flink door om te voorkomen dat het aardappeldeeg te zacht wordt. Verdeel het aardappeldeeg in kleine porties en maak er worstvormige rolletjes van, ter grootte van uw duim. Ze kunnen in kleine stukjes worden gesneden. Stomen. Bereid tijdens het stomen de saus voor.

De saus voorbereiden:

Fruit de gesnipperde uien in gesmolten boter totdat ze goudgeel zijn en voeg dan witte wijn toe. Giet de room erbij. Iets laten inkoken. Voeg de gesneden salieblaadjes en kruiden toe. Als de saus te dik wordt, kunt u het verdunnen met een klein beetje groentebouillon en room.

- Hoeveelheid water in waterschuiflade: 500 ml
- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 1

www.aeg.com/shop



867335668-A-352016



AEG