

Mini Plus



magimix®



Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	2
Beschrijving	4
Maximaal verwerkbare hoeveelheden	5
Hulpstukken	6 tot 11
Aanbevelingen	12
Tips en handigheidjes.....	14

Recepten

Toelichting bij de recepten	16
Verklarende woordenlijst	76
Inhoudsopgave van menu's en recepten....	77





Bij het gebruiken van een elektrisch apparaat dient u een aantal eenvoudige voorzorgsmaatregelen in acht te nemen, waaronder:

- Lees aandachtig alle aanwijzingen.
- Dompel het apparaat nooit in het water of in een andere vloeistof, om alle risico van elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of personen zonder kennis of ervaring, mits dit onder het juiste toezicht gebeurt of zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen. Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet worden gedaan door kinderen zonder toezicht. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of dat zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden gedaan, tenzij zij minstens 8 jaar oud zijn en een volwassene toezicht houdt.
- Als het elektriciteits snoer beschadigd is of als het apparaat defect is, moet het worden vervangen of gerepareerd door de fabrikant, zijn klantenservice of een persoon met gelijkwaardige kwalificatie, om alle gevaar te voorkomen.
- Neem de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik, voordat u hulpstukken opzet of verwijdt en voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Vermijd alle contact met bewegende delen.
- Het gebruik van onderdelen die niet door Magimix worden aanbevolen of verkocht kan brand, elektrische schokken of lichamelijk letsel veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat het snoer niet over het aanrechtblad of werkblad hangen en laat het nooit in aanraking komen met een warm oppervlak.
- Steek nooit uw handen of keukengerei in de invoerbuis terwijl de schijven of het mes draaien, om ernstig letsel en beschadiging van het apparaat te voorkomen. Gebruik van een spatel is toegestaan, maar alleen wanneer het apparaat niet meer in werking is.
- Ga voorzichtig te werk met de schijven en messen, want ze zijn erg scherp.
- Plaats nooit de messen of de schijven op de aandrijfas voordat u eerst de kom goed op zijn plaats heeft gebracht.
- Controleer of het deksel goed vergrendeld is voordat u het apparaat in werking stelt.
- Probeer nooit met uw handen voedingsmiddelen in het apparaat te doen. Gebruik altijd de aanduwer.



- Probeer nooit het vergrendelingsmechanisme van het deksel te forceren.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een gasbrander of een elektrische plaat, noch in de warme oven.
- Sluit eerst het elektriciteits snoer aan op het apparaat en controleer of de ON-OFF knop op OFF staat voordat u de stekker aansluit op het stopcontact. Om het apparaat uit te schakelen zet u eerst de ON-OFF knop op OFF alvorens de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
- In de volgende gevallen wordt het gebruik niet door de garantie gedekt: gebruik in de kookhoek voor personeel in magazijnen, kantoren of andere zakelijke omgevingen, in boerderijen, gebruik door hotel- en motelgasten en andere gasten van toeristische etablissementen, evenals gebruik in etablissementen van het type Bed&Breakfast.

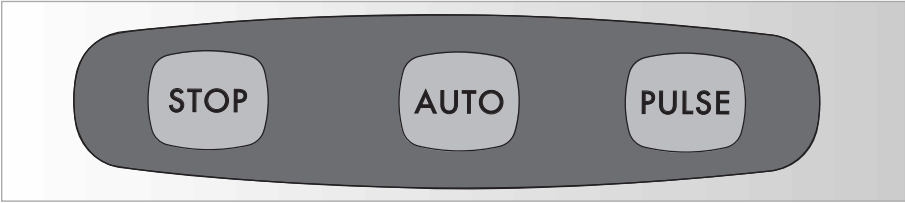
BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN APPARAAT UITSLUITEND BESTEMD VOOR Huishoudelijk gebruik

BESCHERMING VAN HET MILIEU



Dit symbool duidt aan dat dit product niet met het huisvuil mag worden verwerkt. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

Neem contact op met uw gemeente of uw inzamelcentrum voor chemisch afval om te weten waar deze inzamelpunten zich bevinden.



STOP : toets om het apparaat uit te schakelen.
AUTO : toets om de machine continu te laten draaien, om een homogenere textuur te krijgen, fijn te hakken, mixen en mengen, te kneden, eiwitten stijf te kloppen, te snijden en te raspen.
PULSE : toets om de machine met tussenpozen te laten werken. Zodra u de toets loslaat, stopt de machine automatisch. U gebruikt deze toets voor grof hakken of mixen of om het begin en het einde van bereidingen perfect onder controle te hebben. Bij bepaalde bereidingen (puree, soep enz.) begint u eerst met pulse te mixen en laat de machine daarna continu werken (AUTO). Op die manier krijgt u een homogener mengsel.
1 impuls = 1 à 2 seconden op de PULSE knop drukken.

⚠ Ontgrendel nooit het deksel zonder eerst op de STOP toets te hebben gedrukt. Het apparaat is voorzien van een thermische beveiliging die de motor automatisch uitschakelt in geval van te langdurige werking of overbelasting. Druk op STOP en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het weer in werking stelt.

MAXIMAAL VERWERKBARE HOEVEELHEDEN

	MINI PLUS
Brioche	0,4 kg
Brooddeeg	0,4 kg
Kruimeldeeg	0,5 kg
Soep	0,6 l
Gehakt	0,5 kg
Worteltjes	0,6 kg
Eiwitten	2 tot 4

⚠ Totaal gewicht, hoeveelheden berekend voor de hoofdkom.

DE KOM PLAATSEN

Was de verschillende onderdelen (behalve het motorblok) zorgvuldig af voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt.



Plaats de kom op het motorblok, met de handgreep naar links.



Draai de kom naar rechts tot hij blokkeert. De handgreep staat dan in het midden van het motorblok.



Plaats het gewenste hulpstuk in de kom (zie detail op de volgende bladzijde).



Plaats het deksel goed vlak op de kom, met de invoerbuis links van de handgreep.



Draai het deksel tot deze blokkeert.

LET OP

- Dubbele beveiliging: als de kom en het deksel niet volledig geblokkeerd en vergrendeld zijn, kan het apparaat niet werken.
- Laat, wanneer u het apparaat niet gebruikt, het deksel in niet-vergrendelde stand staan.

DE HULPSTUKKEN PLAATSEN



Metalen mes: plaats het metalen mes op de aandrijfas in de kom. Plaats het deksel op de kom en vergrendel het.



BlenderMix : plaats de BlenderMix in de kom, samen met het metalen mes.



Snijden: plaats de schijf met de meskant omhoog.



Schijven: plaats de gewenste schijf op het verlengstuk en bevestig hem door hem zonder forceren naar links te draaien.



Raspen: plaats de schijf met de raspkant omhoog.



Zet het verlengstuk met de schijf in het midden van de kom op de aandrijfas. Plaats het deksel op de kom en vergrendel deze.



Let op: Ga altijd heel voorzichtig te werk met de schijven en messen, ze zijn heel scherp. Om de schijf van het verlengstuk te halen, pakt u hem vast aan het hiertoe aangebrachte gat.



Eiwitklopper: controleer of de 4 delen goed in elkaar gezet zijn. Controleer of de metalen as goed op zijn plaats geschoven is. Hij steekt iets uit.



Eiwitklopper: plaats de eiwitklopper in de kom, op de aandrijfas. Plaats het deksel op de kom en vergrendel het.



Plaats de zeef van de citruspers op de kom en draai hem tot hij blokkeert.



Kies de geschikte perskegel, afhankelijk van de grootte van de vruchten. **De grote kegel moet altijd op de kleine kegel worden vastgeklit.**



Mini-kom: plaats de Mini-kom in de grote kom op het middenstuk.



Plaats het metalen mes op het verlengstuk en draai het naar links om het te blokkeren.



Schuif de perskegel op de aandrijfas. Plaats de persdeksel recht tegenover het blokkeerpunt en klik het lipje vast in de bodem van de zeef.



Plaats de vrucht op de kegel en druk hem licht aan.



Schuif het verlengstuk met het mes op de aandrijfas, in de Mini-kom.



Plaats het deksel goed vlak op de Mini-kom en vergrendel het.



Klap de persdeksel neer. Schakel het apparaat in en druk zacht op de persdeksel, tot alle sap is uitgeperst.



Zet het apparaat op OFF voordat u de persdeksel omhoog doet, om spatten te voorkomen.

Bij grapefruit moet u de druk af en toe even loslaten, om zoveel mogelijk sap te onttrekken.



Verwijder eerst het deksel door het naar links te draaien.



Verwijder de Mini-kom door hem op te lichten, waarbij u het Mini-mes in de kom vasthoudt.



Verwijder het Mini-mes voorzichtig voordat u de Mini-kom neerzet.



Pak de schijf voorzichtig aan de randen vast ter hoogte van het gat en neem hem van het verlengstuk.



Draai het verlengstuk los waarbij u de schijf goed vasthoudt.



Doos met hulpstukken: de hulpstukken worden horizontaal opgeborgen en bevestigd in de hiervoor bestemde vakken.

Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.



Was het apparaat onmiddellijk na gebruik af (water + afwasmiddel)



Gebruik een flessenborstel voor het schoonmaken van de basis van het metalen mes en de eiwitklopper.



De eiwitklopper bestaat uit 4 delen, zorg dat u ze weer goed monteert. Controleer of de as goed op zijn plaats staat.



Motorblok: veeg het motorblok schoon met een vochtige zachte doek

Om te zorgen dat de losneembare delen lang meegaan en er mooi uit blijven zien, dient u de volgende voorwaarden in acht te nemen:

- Vaatwasmachine: stel de vaatwasmachine in op de laagste temperatuur (< 40°C) en vermijd de droogcyclus (meestal > 60°C).
- Afwassen met de hand: laat de onderdelen niet te lang weken in water met reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende producten (bijv. metalen pannensponsjes).
- Reinigingsmiddelen: controleer in de gebruiksvorschriften of ze geschikt zijn voor plastic onderdelen.

De snijbladen kunnen bot worden door veelvuldig contact met bepaalde voedingsmiddelen (peterselie, hazelnoten, enz.). U kunt de snijbladen scherp maken met een wetstaal.

Sommige voedingsmiddelen, zoals bijv. wortels, veroorzaken verkleuringen van het plastic. U kunt deze verkleuring verminderen met een stuk keukenpapier gedrenkt in plantaardige olie.

Laat de onderdelen niet weken. Droog ze na het afwassen meteen af.

De roestvrijstalen onderdelen goed afdrogen om oxidatievlekken te voorkomen, ook al doen deze geenszins af aan de kwaliteit van de messen, schijven, kom etc.



Let op: ga altijd voorzichtig te werk met de messen en de schijven, want de snijbladen zijn bijzonder scherp.

Dompel het motorblok nooit in het water.



Duw voedingsmiddelen nooit met uw hand aan.



Breng nooit via de invoerbuis een voorwerp in de kom.



Via de invoerbuis kunt u direct ingrediënten of vloeistoffen in de kom toevoegen.



U moet eerst het deksel ontgrendelen voordat u de kom kunt verwijderen. Als u de kom niet van het apparaat kunt nemen, heeft u het deksel niet ontgrendeld.



Probeer nooit botjes (zelfs kleine) fijn te malen. Daar is het apparaat niet op berekend. U loopt gevaar uw metalen mes definitief te beschadigen.



Vloeistoffen: gebruik de BlenderMix. Vul de kom ten hoogste tot op een derde. Het vloeistofpeil moet onder het middenstuk blijven.



De schijf kan langzamer gaan draaien bij het verwerken van zachte voedingsmiddelen. Forceer niet op de aanduwer.



U kunt in één enkele bewerking in de kom snijden en raspens, zonder de kom te legen. Hiertoe hoeft u alleen maar de duo-schijf om te keren.



Vaste stoffen: vul de kom ten hoogste tot twee derde.



Laat de aanduwer nooit in de invoerbuis wanneer u eiwit opklopt, anders wordt het eiwit niet stijf en luchtig.



Met de Mini-kom kunt u twee bereidingen combineren. Plaats daartoe de Mini-kom in de kom, boven de groente.



Houd het mes tegen terwijl u de kom leegschent.

EENVOUDIG

- **AUTO** toets: de motor pas zich aan de bereiding aan.
- **PULSE** toets: voor een betere controle op het eindresultaat. Met deze functie kunt u met nauwkeurigheid hakken en mixen.
- Voor optimale resultaten bij het hakken, raspen of snijden van zachte voedingsmiddelen (vlees, vis, zachte kaas etc.) ze enkele minuten in de vriezer plaatsen, voordat u ze met de foodprocessor verwerkt. De voedingsmiddelen moeten stevig zijn, maar mogen nooit bevroren zijn.

PRAKTISCH

- Ga als volgt te werk om het gebruik van de foodprocessor te optimaliseren en schoon maakwerk tot een minimum te beperken: werk eerst in de mini-en daarna in de grote kom. Begin met het verwerken van de harde of droge ingrediënten, voordat u overgaat tot vloeibare bereidingen.
- Als het apparaat begint te trillen, maak dan de poten schoon en veeg ze zorgvuldig af of controleer de maximaal verwerkbare hoeveelheden op p. 5.



MINI-KOM

- De mini-kom is ideaal voor het verwerken van kleine hoeveelheden bijvoorbeeld: uien, vlees, tuinkruiden hakken, dipsausjes, slasaus mixen en mayonaise emulgeren.
- Controleer, voordat u verse kruiden hakt, of de kruiden en de kom goed schoon en droog zijn. Zo krijgt u een beter resultaat en kunt u de kruiden langer bewaren.
- U kunt de mini-kom direct als houder gebruiken, nadat u het metalen mes verwijderd heeft.



GROTE KOM

- **Vloeistoffen:** de kom nooit meer dan een 1/3 vullen.
- **Vaste ingrediënten:** de kom nooit meer dan 2/3 vullen.



METALEN MES

- **Bij grote hoeveelheden,** de ingrediënten zoals vlees, groenten enz. in dobbelstenen van 2 cm snijden.
- **Vlees, vis:** gebruik voor het hakken van vlees of vis de PULSE functie om een betere controle te hebben over het eindresultaat.
- **Groentepuree:** doe de in grote dobbelstenen gesneden gekookte groenten in de kom en mix ze met het metalen mes. Werk eerst met de PULSE functie en laat de machine vervolgens continu draaien (AUTO) totdat de puree de gewenste dikte heeft.
- **Soepel deeg (brioche, soezendeeg etc.):** de Magimix foodprocessor gebruikt het principe van snel kneden. Het deeg wordt in 1 à 2 minuten gekneet. Het kneden varieert afhankelijk van de hoeveelheden en het type deeg. Volg de aanwijzingen die worden gegeven bij elk recept.



- **Deeg:** laat deeg rijzen of rusten bij kamertemperatuur of op een lauwwarme plaats. Hierdoor rijst het sneller. Meel verstuipt gemakkelijk, zoals u bij bepaalde recepten zult kunnen constateren. Wilt u dit verschijnsel voorkomen, doe dan alle ingrediënten (zout, meel, boter, eieren etc.) in de kom en giet er de vloeistoffen (water, melk etc. bij, voordat u het kneden start.
- U kunt deeg goed omwikkeld met plastic folie gemakkelijk in de vriezer bewaren (ongeveer 2 maanden). Vergeet niet om het de avond van te voren uit de vriezer te halen, als u het wilt gebruiken.



BLENDERMIX

- **Soepen, pannenkoekenbeslag, cocktails:** breng het metalen mes op zijn plaats, doe alle ingrediënten in de kom. Plaats vervolgens de BlenderMix in de kom en stel de machine in werking.



SCHIJVEN

- **Het snijden van langwerpige groenten en vruchten** (komkommer, worteltjes, prei etc.). Zet de producten rechtop in de kleine invoerbuis en vul deze volledig zodat de groenten of vruchten goed rechtop blijven staan.
- **Het snijden van groenten en vruchten** (aardbeien, kiwi, raapjes etc.). Voer deze 1 voor 1 in de invoerbuis.
- **Het raspen van langwerpige groenten en vruchten** (worteltjes, courgette etc.) **en kaas.** Leg deze horizontaal in de invoerbuis.



EIWITKLOPPER

- Uw kom moet goed schoon en droog zijn.
- Let op dat u de aanduwer van **het deksel verwijderd** zodat er lucht in de bereiding opgenomen kan worden!
- **Eiwitten:** gebruik eieren op kamertemperatuur om een groter volume stijfgeslagen eiwit te krijgen.
- **Slagroom:** Gebruik geen magere room, deze laat zich niet stijf kloppen. Gebruik uitsluitend heel koude volle room. Zet de kom van de foodprocessor 10 minuten in de vriezer voordat u gaat kloppen. Door een zakje Klop-Fix® toe te voegen kunt u de stijfgeslagen room enkele uren in de koelkast bewaren. Wij raden aan om goed op te letten bij het kloppen om te voorkomen dat de slagroom in boter verandert.



CITRUSPERS

- 2 kegels: een kleine voor citroenen, een grote voor sinaasappels en grapefruit.



Alle geselecteerde recepten zijn voor iedereen toegankelijk, eenvoudig te bereiden en goedkoop. Er is geen speciale kennis of vaardigheid voor nodig. Om u te helpen bij het gebruik van uw Mini, vindt u naast elk recept de volgende aanwijzingen



Metalen mes



Eiwitklopper



Plakjes-/raspschijf



Citruspers



BlenderMix



Mini-kom

MATEN EN GEWICHTEN

Maten en gewichten			
	Theelepel	Eetlepel	Vloeistoffen
poedersuiker	4 g	15 g	1 glas = 20 cl = 200 ml
meel	3 g	10 g	1 l = 1 liter = 100 cl = 1000 ml
rijst	4 g	20 g	1 g = 1 gram
griesmeel	4 g	12 g	1 kg = 1 kilogram = 1000 g

Afkortingen

tl = theelepel

min. = minuut

el = eetlepel

s. = seconde

1 PULSE = 1 à 2 seconden drukken op de PULSE toets

De in de recepten met een asterisk (*) aangemerkte termen worden verklaard in de woordenlijst op pagina 76.



Menu à la Dauphinoise

Voorgerecht



Bereidingstijd: 20 min
Baktijd: 15 min
Benodigdheden:
ovenschaaltjes

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 3 eieren
- 120 g Parmezaanse kaas
- 1 klontje boter
- 1 el meel
- 150 ml water



Bereidingstijd: 15 min
Baktijd: 15 min
Benodigdheden: pan

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 6 takjes peterselie
- 1/2 bosje bieslook
- 5 blaadjes verse basilicum
- 1 el olijfolie
- 4 sjalotten
- 1 knoflook
- 4 tomaten
- 3 el tomatenpuree
- 2 tl bruine basterdsuiker
- zout, peper

Soufflé met Parmezaanse kaas

Rasp de Parmezaanse kaas met de 2mm raspschijf. Bewaar dit.

Laat de boter op laag vuur in een steelpan smelten, voeg het meel toe en meng met een pollepel. Blijf goed roeren op heel laag vuur tot het meel gaar is. Voeg na 5 min. beetje bij beetje het warme water toe. Goed blijven roeren.

Laat 3 min. doorkoken op hoog vuur onder voortdurend roeren en voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe.

Oven voorverwarmen op 180° C (T6).

Eiwitten van de dooiers scheiden.

Neem de pan van het vuur en schep de eierdooiers één voor één voorzichtig door het mengsel. Laten afkoelen.

Klop de eiwitten stijf met de eiwitklopper (zie blz. 45).

Schep ze voorzichtig door het afgekoelde mengsel. Met peper op smaak brengen en over de ovenschaaltjes verdelen. 15 min. in de oven bakken en meteen opdienen.

Tips van de chef-kok: u kunt de soufflé serveren met warme tomatensaus.

Warme tomatensaus

Hak de peterselie, de bieslook en de basilicum in de kom met het metalen mes en bewaar de kruiden. Mix vervolgens de sjalotten, de knoflook en de tomaten.

Laat in de pan een eetlepel olie heet worden, doe de fijngehakte kruiden, de gemixte knoflook en sjalotten, de tomaten, de tomatenpuree, de suiker, het zout en de peper in de pan. Laat op laag vuur 15 min. koken.

Controleer de smaak en dien goed warm op.

Hoofdgerecht



Bereidingstijd: 50 min
Baktijd: 30 min
Benodigdheden: pan,
braadpan, keukentouw,
serveerschaal

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 2 kipfilets met vel*
- 2 kippenbouten met vel*
- 2 sjalotten
- 150 g sperziebonen
- 1 wortel
- 6 blaadjes dragon
- 6 el vloeibare volle room
- 2 el olijfolie
- 1/2 liter kippenbouillon
- 1 tl tomatenpuree
- zout, peper



Bereidingstijd: 20 min
Baktijd: 40 min
Benodigdheden:
ovenschaal

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 1 teentje knoflook
- 100 g boter

Kippenhammetjes

Verwijder voorzichtig het vel van de kipfilets, verwijder alle vet. Verwijder het vel van de kippenbouten, verwijder het bot, evenals alle vliezen, zenuwen, pezen. Bewaar het vel van de kipfilets en -bouten.

Kook de sperziebonen in kokend water met zout gedurende ongeveer 5 min. Afgieten en bewaren.

Hak de sjalotten in de Mini-kom. Bewaren.

Hak in de kom met het metalen mes de dragon en vervolgens de stukken kippenbout, laat het apparaat draaien en voeg via de invoerbuis de room, het zout en peper toe.

Breng met de spatel op elk van de kipfilets een beetje farce aan. Leg om en om een laagje sperziebonen en een laagje wortels.

Bedek de bereiding met farce, leg het kippenvel er weer op en bind het vast met keukentouw.

Laat in een braadpan de olie warm worden, bak de hammetjes aan beide kanten bruin met zout en peper. Voeg, als ze bruin gebakken zijn, de sjalotten en een beetje bouillon toe. Laat op laag vuur gedurende ongeveer 20 min. sudderen. Neem de pan van het vuur, verwijder het keukentouw, snijd de kip in matig dikke plakken en leg deze op de serveerschaal.

Blus de koekenpan met de rest bouillon, voeg de tomatenpuree toe en controleer de smaak. Schenk een beetje jus rondom de kip en de rest in een juskom.

Tips van de chef-kok: Vraag de poelier om de stukken kip klaar te maken met behoud van het vel.

Gegratineerde aardappels en rapen

Oven voorverwarmen op 180° C (T6).

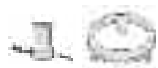
Snijd in de kom met de plakjesschijf apart de aardappels en de rapen. Maak de kom leeg. Rasp de gruyère met de raspschijf.

Wrijf een ovenschotel in met knoflook, vet hem goed in en plaats om en om een laagje aardappels en een laagje knollen, met tussen elk laagje een beetje boter, wat zout, peter, nootmuskaat en geraspte kaas. Maak verschillende laagjes.

Schenk het melk-roommengsel over de schotel en zorg dat het goed tussen de lagen doordringt.

- 4 middelgrote aardappels
- 5 middelgrote rapen
- 1/4 liter room
- 1/4 liter melk
- 75 g gruyère
- zout, peper
- nootmuskaat

Nagerecht



Bereidingstijd: 30 min
Rusttijd: 1 uur
Baktijd: 30 min
Benodigdheden:
taartvorm

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- zanddeeg
- 200 g pure chocolade met pecannoten of 150 g pure chocolade + 50 g pecannoten
- 1 heel ei + 1 eierdooier
- 5 cl vloeibare room
- 5 cl melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 80 g bruine basterdsuiker
- 1 klontje boter

Zet de ovenschotel 40 min. in de oven en laat hem de laatste 3 min. gratineren onder de grill.

Chocoladetaart met pecannoten

Oven voorverwarmen op 210° C (T 7).

Bereid het zanddeeg (zie blz. 48) en laat het 15 min. rusten op een koele plaats.

Breng de room, de melk en de vanillesuiker aan de kook.

Doe het gas uit en voeg de van te voren in stukken gesneden chocolade toe om deze te laten smelten.

Beboter de taartvorm en bekleed hem met het uitgerolde deeg. Bak het deeg ongeveer 10 min. voor. Neem de taartvorm uit de oven en zet de oven op 150° C (T5).

Schenk de poedersuiker, het hele ei en de eierdooier in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Klop het mengsel op. Voeg vervolgens de gesmolten chocolade (en eventueel de pecannoten) toe en mix opnieuw.

Schenk het mengsel op het deeg en zet de taartvorm 20 min. in de oven.



Provençaals Menu

Voorgerecht



Bereidingstijd: 30 min
Baktijd: 30 min
Benodigdheden:
braadpan, bakvorm met hoge randen diameter 20 cm, serveerschaal

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 2 middelgrote tomaten
- 1 rode paprika
- 3 hele eieren
- 2 el olijfolie
- 12 blaadjes basilicum
- zout, peper.

Tomatenflan

Dompel de tomaten enkele seconden in kokend water, pel ze, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in grote stukken.

Schenk de olie in een braadpan, voeg de tomaat eraan toe, leg het deksel op de pan en laat 20 min. op laag vuur koken, onder regelmatig roeren.

Leg ondertussen de paprika onder de grill in de oven en keer hem regelmatig om tot hij goed gegrild is. Neem hem uit de oven en laat hem 10 tot 15 min. rusten

Hak de basilicumblaadjes.

Oven voorverwarmen op 150° C (T5).

Pel de paprika en verwijder de steel en de pitjes. Doe de paprika en de tomaten in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Zet het apparaat 1 min. aan en voeg via de invoerbuis de drie hele eieren toe. Voeg zout, peper en de gehakte basilicum toe. Druk drie keer op Pulse.

Doe de bereiding over in de licht beboterde bakvorm en zet hem gedurende ongeveer 30 min. in de oven.

Laat de tomatenflan afkoelen voordat u hem uit de bakvorm overdoet op een serveerschaal. Lauwwarm opdienen. Serveer er sla bij.

Hoofdgerecht



Bereidingstijd: 15 min
Baktijd: 30 min
Benodigdheden:
koekenpan, ovenschaal

Ingrediënten
(voor 4 personen)

Gevulde courgettes

Oven voorverwarmen op 150° C (T5).

Was de courgettes en snijd ze in de lengterichting in tweeën. Maak er kruisvormige inkepingen in en zet ze ongeveer 10 min. in de oven (of 10 min. in de magnetron onder folie).

Verwijder het vruchtvlees met behulp van een lepel en bewaar dit.

Hak in de kom met het metalen mes eerst de ui en dan de spekblokjes. Voeg het varkensgehakt, een eetlepel Parmezaanse kaas, het ei toe en druk 5 keer op Pulse.

- 4 middelgrote courgettes
- 300 g varkensgehakt
- 50 g gerookt spek
- 1 kleine ui
- 2 el olijfolie
- 1 ei
- 2 el Parmezaanse kaas
- 20 g boter
- zout, peper

Voeg het vruchtvlees eraan toe en druk opnieuw 5 keer op Pulse om de ingrediënten goed te mengen. Voeg een beetje zout en peper toe.

Laat 2 eetlepels olie warm worden in de koekenpan en laat de farce in ongeveer 5 min. op matig vuur gaar worden. Doe de vulling over in de courgettes. Strooi er Parmezaanse kaas overheen en leg er een klontje boter op. Zet de bereiding gedurende ongeveer 15 min. in de voorverwarmde oven.

Presenteer de gegratineerde courgettes op een serveerschaal. Heet opdienen.

Nagerecht



Bereidingstijd: 10 min
Baktijd: 25 min
Benodigdheden:
pan, diepe schotel

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 18 vijgen
- 2 sinaasappels
- 1 grapefruit
- 1 citroen
- 50 g suiker
- 6 blaadjes munt

Gekonfijte vijgen met citrussaus (vijgencompôte)

Was de vijgen zorgvuldig. Pers de sinaasappels, de citroen en de grapefruit met de citruspers. Indien nodig aanvullen met water tot een halve liter vloeistof.

Breng dit sap, de suiker en 10 in vieren gesneden vijgen in een pan aan de kook en laat 10 min. koken. Voeg vervolgens de resterende 8 hele vijgen toe en laat nog 15 min. op laag vuur koken.

Neem de 8 hele vijgen uit de pan en bewaar deze.

Doe de eerste 10 vijgen in de kom met het metalen mes en de BlenderMix en pureer ze gedurende ongeveer 1 min.

Bekleed de bodem van een serveerschaal met de vijgenpuree, plaats de resterende vijgen erop en versier met een paar verse muntblaadjes.

Tips van de chef-kok: u kunt dit nagerecht ook serveren met een grapefruit- of sinaasappelsorbet.

Italiaans Menu

Voorgerecht



Bereidingstijd: 20 min
Baktijd: 15 min

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 10 kleine paarse artisjokken
- 1 citroen
- 100 g Parmezaanse kaas
- 10 kleine zwarte olijven
- olijfolie
- zout, peper

Carpaccio van artisjokken en Parmezaanse kaas

Maak de artisjokbodems klaar: breek de steel en verwijder de buitenste blaadjes. Snijd met een scherp mes 1/3 van de resterende blaadjes af. Verwijder de harde blaadjes zodat alleen het tedere deel overblijft. Verwijder het "hooi" met een lepeltje.

Kook de artisjokbodems 15 min. in gezouten water met een paar druppels citroensap. Laat ze uitlekken en 10 min. afkoelen.

Snijd ondertussen de Parmezaanse kaas in dunne plakjes. Snijd ook de artisjokbodems in plakjes. Leg de artisjokbodems en de Parmezaanse kaas op een bord. Op smaak brengen met zout en peper en een beetje olijfolie. Voeg de olijven eraan toe en dien meteen op.

Hoofdgerecht



Bereidingstijd: 45 min.
Rusttijd: 1 uur
Baktijd: 15-20 min.

Ingrediënten
(voor 4 personen)

Voor het pizzadeeg

- 200 g Tarwebloem
- 100 ml water
- 35 ml olie
- 4 g zout
- 6 g verse bakkergist*
- 1 tl oregano (optioneel)

Groentepizza

Voor het pizzadeeg

Los de gist met behulp van een vork op in het lauwe water (ca. 35°C). Laat 1 minuut rusten.

Doe het zout, tarwebloem, de oregano, de olie en het water met gist in de kom met het kneedmes.

Stel de machine in werking. Laat draaien en schakel uit zodra het deeg een bal vormt (ca. 1 minuut). Duw het deeg zo nodig neer met de spatel.

Bestrooi uw handen met meel. Neem het deeg uit de kom en rol het tot een bal. Leg het in een slakom afgedekt met plastic folie of met een vochtige theedoek. Laat het ca. 1 uur rusten.

Druk met uw vuist voorzichtig de luchtballen uit het deeg.

Verwarm de oven voor op 240°C (th. 8). Vul de braadslede (holle plaat) van uw oven met water.

Bestrooi het werkblad met meel. Spreid het deeg uit om een grote pizza te maken of verdeel het in 2 gelijke delen. Prik er over het hele oppervlak in met een vork.

Vulling

- 300 g mozzarella
- 6 el tomatensaus
- 1 kleine courgette
- 2 tomaten
- 1 ui
- Verse basilicum
- Pikante olie

Voor de vulling

Was de groenten, schil de ui. Snijd de uien in de midi-kom met de 2 mm snijschijf en bewaar dit. Snijd de courgette en de tomaten, laat ze bestrooid met een beetje zout uitlekken in een zeef.

Fruit de gesneden uien in een beetje olijfolie in een koekenpan.

Bedek het deeg met tomatensaus en verdeel hierover de gefruite uien en uitgelekte courgettes en tomaten. Leg er ronde plakjes mozzarella op. Bestrooi elk laagje met kruiden (zout, peper).

Verlaag de oventemperatuur tot 220°C (th. 7). Bak de pizza ca. 15-20 minuten in de oven. Houd toezicht op het bakken. Pas de baktijd aan afhankelijk van de dikte van het deeg.

Nadat u de pizza uit de oven heeft genomen, strooit u er verse basilicum over en besprenkelt hem met pikante olie.



Nagerecht



Voorbereiding: 30 min.
Rusttijd: 6 tot 24 uur

Ingrediënten

(Voor 4-6 p.)

300 g mascarpone
100 g kristalsuiker
200 ml koffie
20-24 lange vingers
1 el cacaopoeder
3 el Amaretto
4 eieren

Tiramisu

Neem de mascarpone 1 uur van te voren uit de koelkast.

Scheid de eiwitten van de dooiers.

De eierdooiers en de suiker wit kloppen* in de kom met de eiwitklopper. Voeg de Amaretto en de mascarpone toe. Laat de machine 2 minuten draaien. Bewaar het mengsel in een slakom.

Zorg ervoor dat uw kom weer goed schoon en droog is.

Klop de eiwitten stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u de aanduwer van het deksel verwijderd heeft. Laat de machine 5 minuten draaien.

Schep de stijfgeklopte eiwitten met de spatel voorzichtig door het mascarponemengsel.

Wentel de helft van de lange vingers snel door de koffie. Leg ze in de vorm en bedek ze met de helft van het mengsel. Strooi er cacaopoeder over met behulp van een zeefje. Doe hetzelfde met de andere helft van de lange vingers en de rest van het mengsel.

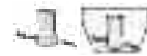
Bestrooi met cacaopoeder. Zet de tiramisu minstens 6 uur in de koelkast.

Tips van de chef-kok: Als u geen cacaopoeder heeft, kunt u chocolade raspen met uw parmezaanrasp.



Mexicaans Menu

Voorgerecht



Bereidingstijd: 20 min
Geen kooktijd

Ingrediënten
(voor 1 kom)

- 2 rijpe avocado's
- 1 el crème fraîche
- 1 kleine ui (of lente-ui)
- Sap van 1 limoen
- Tabasco®, olijfolie
- Zout, peper

Guacamole

Snijd de ui in vieren en doe hem in de mini-kom. Druk 3 keer op PULSE.

Stel de machine in werking. Voeg via de opening de geschildte en in grove stukken gesneden avocado's, het citroensap, de crème fraîche, enkele druppels Tabasco® en een straaltje olijfolie toe.

Mix ca. 1 minuut totdat u een homogene puree heeft. Naar smaak kruiden.

Tip van de chef-kok: Voeg tot slot wat in kleine blokjes gesneden tomaat toe

Hoofdgerecht



Bereidingstijd: 20 min
Baktijd: 55 min
Benodigdheden:
koekenpan, braadpan,
schotel

Chili con carne

Pel de uien, snijd ze fijn met de plakjesschijf en laat ze zachtjes smelten in een theelepel warme olie. Voeg de geperste knoflook, de gepelde tomaten en de tomatenpuree toe. Laat ongeveer 10 min. sudderen.

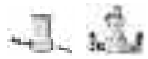
Hak het vlees in de kom met het metalen mes, door enkele keren op Pulse te drukken. Laat de resterende eetlepels olie warm worden in een braadpan en braad het vlees bruin.

Voeg er de bereide saus aan toe, evenals het zout, de peper, de chili en de karwijpoeder, 1 druppel tabasco en het bouquet garni*. Doe het deksel op de pan en laat ongeveer 30 min sudderen.

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 250 g rundvlees
- 500 g bruine bonen in blik
- 2 middelgrote uien
- 3 grote tomaten of 1 half blik gepelde tomaten
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 teentje knoflook
- 3 el olijfolie
- 1 tl chilipoeder
- 1/2 tl karwijpoeder
- bouquet garni*
- zout, peper

Nagerecht



Bereidingstijd: 30 min
Baktijd: 2 min
Benodigdheden: pan.

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 2 zeer rijpe middelgrote mango's
- 50 g poedersuiker
- 3 gelatineblaadjes
- 2 el groene citroensap
- 12 cl vloeibare room
- 4 kiwi's (indien gewenst)

Voeg er de bruine bonen in hun vocht aan toe en laat 15 min. sudderen.

Breng indien nodig op smaak en strooi er cheddar overheen die u geraspt heeft met de raspschijf.

Serveer met geraspte cheddar en Tabasco®.

Mousse van mango

Klop de room, zonder suiker toe te voegen, in de kom met de eiwitklopper (zie blz. 45). Bewaren in een kom.

Schil de mango's en snijd ze in stukken. Doe de stukken mango in de kom met het metalen mes en de BlenderMix en laat het apparaat 1 min. draaien. Voeg de poedersuiker toe en laat nog 1 min. draaien.

Laat de gelatineblaadjes ten minste 10 min. weken in koud water. Laat ze uitlekken. Verwarm het citroensap en voeg er de gelatine aan toe. Schenk de opgeloste gelatine in de kom bij de mangopuree. Druk 3 keer op Pulse.

Schep de bereiding over in een schaal en zet hem in het vriesvak tot de puree stijf is.

Schep voorzichtig met een spatel de opgeklopte room door het mengsel.

Zet de schaal 2 uur in de koelkast voordat u de mousse opdient.

Koud opdienen met plakjes kiwi.



Engels Menu

Voorgerecht



Bereidingstijd: 10 min
Baktijd: 10 min
Benodigdheden:
kookpan

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 250 g erwten uit de diepvries
- 1 sjalot
- 25 cl kippenbouillon
- 100 g vloeibare room
- 1 suikerklontje
- 4 muntblaadjes
- zout, peper

Doperwtensoep met munt

Schenk de kippenbouillon in een pan en voeg er het grof gehakte sjalotje aan toe, evenals de erwten, de suiker en een mespunt zout. Breng aan de kook en laat ongeveer 10 min. koken. Afgieten en ongeveer de helft van het kookvocht bewaren.

Mix het mengsel in de grote kom met het metalen mes en de BlenderMix, en voeg beetje bij beetje via de invoerbuis het kookvocht toe.

Voeg de room toe. De soep moet een romige consistentie hebben. Op smaak brengen met peper en zout.

Schenk de soep in de koppen, dien onmiddellijk op, met de 4 fijngeknipte muntblaadjes.



Hoofdgerecht



Bereidingstijd: 25 min
Baktijd: 1 uur
Benodigdheden: pan,
ovenschaal

Gevulde kip met spinazie

Snijd de korst van het brood en laat het brood gedurende ongeveer 15 min. weken in de melk.

Oven voorverwarmen op 240° C (T8).

Was de spinazie, snijd de stengels ervan af en kook de spinazie 5 min. in kokend water. Neem de spinazie van het vuur en dompel hem 1 minuut in ijskoud water om de kleur te behouden. Giet de spinazie af, pers overtollig vocht eruit. Bewaren.

Meng de spinazie, het brood, de cognac, twee mespunten zout en een mespunt peper in de kom met het metalen mes. Zet het apparaat 1 min. aan.

Ingrediënten
(voor 4 personen)

Vulling:
(voor een kip van 1,5 kg)

- 50 g brood
- 15 cl melk
- 200 g verse spinazie
- 1 zakje pijnboompitten
- 2 el cognac
- zout, peper.

Breng op smaak met zout en peper, voeg de pijnboompitten eraan toe en druk een paar keer op Pulse.

Vul de kip, plaats hem in de ovenschaal, voeg een beetje zout en peper en een scheutje water toe en braad hem 1 uur in de oven, onder regelmatig bedruipen.

Tips van de chef-kok: de vulling is geschikt voor alle gevogelte (kip, kalkoen, parelhoen)

Nagerecht



Bereidingstijd: 15 min
Baktijd: 30 min
Benodigdheden:
ovenschaal

Ingrediënten
(voor 4/5 personen)

- 100 g bakmeel
- 100 g boter
- 80 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 Granny Smith of Reine des Reinettes appels
- mespuntje kaneel

Appelcrumble

Oven voorverwarmen op 175° C (T6).

Was en schil de appels. Snijd ze met de plakjesschijf en rangschik ze in een beboterde ovenschaal.

Meng snel de boter, de suiker, de vanillesuiker en de kaneel in de kom met het metalen mes door enkele keren op Pulse te drukken.

Bedek de appelschijfjes met het zo verkregen korrelige deeg.

Zet de appelcrumble gedurende ongeveer 30 min. in de oven. Warm serveren, met room of vanille-ijs.



Voorgerecht



Bereidingstijd: 15 min
Geen kooktijd

Ingrediënten
(voor 2-4 personen)

- 400 g Zalmvlees
- 1 Limoen of gele citroen
- 2 el Olijfolie
- 1 Bosjes bieslook
- 1 Rode of gele paprika
- 2 el Kappertjes
- 1 Ui
- Peper

Hoofdgerecht



Bereidingstijd: 10 min
Baktijd: 5 min
Benodigdheden:
1 koekenpan,
serveerschaal

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 1 wortel
- 2 middelgrote courgettes
- 2 el olijfolie
- 1 el fijngehakte dragon
- zout, peper.

Parijs Menu

Zalmtartaar

Schil de ui en knip de bieslook fijn.

Doe de ui in de kom met het metalen mes en druk 3 keer op PULSE.

Verwijder de zaadlijsten en zaadjes uit de paprika. Snijd hem in stukken.

Voeg de paprika toe aan de ui in de kom en druk 4 keer op PULSE.

Snijd het zalmvlees in grove stukken. Voeg de kappertjes, de bieslook en de zalm toe aan het mengsel in de kom. Druk 4 keer op PULSE.

Open het deksel en giet de olijfolie en het citroensap op de tartaar. Bestrooi met peper.

Druk 1 of 2 keer op PULSE.

Meteen serveren met sneetjes geroosterd brood.

Ratatouille van wortel en courgette

Was de courgettes en de wortel. Schil de wortel.

Rasp in de kom, met de 4mm raspschijf, de wortel en de ongeschilde courgettes: steek ze horizontaal in de invoerbuis om zo lang mogelijke reepjes te krijgen.

Verwarm de olie in een koekenpan, voeg de gesneden groente eraan toe en bestrooi ze met zout en peper. Leg er een deksel op en laat het mengsel 2 of 3 min. gaar worden. De groente moet "al dente" zijn.

Doe het mengsel over op een serveerschaal, controleer de smaak en bestrooi met de fijngehakte dragon.

Nagerecht



Bereidingstijd: 10 min
Geen kooktijd
Benodigdheden:
kom, schaaltes

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 300 g frambozen uit de diepvries
- 1 citroen
- 5 el poedersuiker
- 3 eiwitten.

Bevroren frambozenmousse

Klop de eiwitten stijf in de kom met de eiwitklopper. Bewaren in een kom.

Pers de citroen in de citruspers.

Vervang de citruspers door het metalen mes en doe de nauwelijks ontdooide frambozen, de poedersuiker en het citroensap in de kom. Zet de BlenderMix in de kom en laat het apparaat 1 min. draaien.

Schep deze bereiding voorzichtig met de spatel door de opgeklopte eiwitten. Schenk de mousse in de schaaltes en serveer.

Dit nagerecht moet onmiddellijk opgediend worden.



Amerikaans Menu

Voorgerecht



Bereidingstijd: 15 min
Geen kooktijd

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 2 "red delicious" appels
- 2 stengels bleekselderij
- 8 cl citroenmayonaise
- 50 g walnoten
- een paar slablaadjes.

Waldorf salade

Schil de appels en snijd ze in blokjes. Schil de selderij en snijd hem in plakjes met behulp van de plakjesschijf.

Maak de mayonaise in de kom (zie recept blz. 43).

Mix de salade door de mayonaise en voeg er de walnoten aan toe.

Serveer op de blaadjes sla.



Hoofdgerecht



Bereidingstijd: 15 min
Baktijd: 8 min
Benodigdheden:
1 koekenpan

Maryland krabkroketjes

Breek de beschuiten in stukken en doe ze in de kom met het metalen mes. Zet het apparaat aan tot ze goed verkruid zijn en voeg dan de peterselie, de Worcestershire saus, de mosterd, de cayennepeper en de mayonaise (recept zie blz. 43) toe. Voeg, terwijl het apparaat draait, de eieren toe via de invoerbuis. Doe het krabvlees bij het mengsel in de kom en druk een paar keer op Pulse. Breng op smaak met peper en zout, het mengsel moet voldoende gekruid zijn.

Vorm kroketjes van 1 cm dikte. Zet ze gedurende 30 min. in de koelkast.

Strooi paneermeel in een bord en rol de kroketjes door het paneermeel.

Ingrediënten
(voor 2-4 personen)

- 2 beschuiten
- 1 ei
- 1/2 bosje peterselie
- 1 el mayonaise
- 1 el Worcestershire saus
- 1 mespunt cayennepeper
- 1 tl mosterd
- 160 g krabvlees
- 30 g boter
- zout en peper
- paneermeel

Laat boter in de koekenpan smelten en bak de kroketjes in ongeveer 4 min. per kant mooi bruin.

Serveer met schijfjes citroen en sperziebonen.



Nagerecht



Bereidingstijd: 10 min
Baktijd: 45 min
Benodigdheden:
cakevorm

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 115 g cakemeel
- 190 g suiker
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl kaneel
- 1 tl bicarbonaat
- 2 eieren
- 150 g wortel
- 5 cl olie

Wortelcake

Oven voorverwarmen op 175° C (T 5/6).

Mix het meel, de suiker, de bakpoeder, het bicarbonaat en de kaneel in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Voeg de eieren en de olie eraan toe en vervolgens de in plakjes gesneden wortel.

Zet het apparaat gedurende ongeveer 2 min. aan. Druk nog een paar keer op Pulse om een homogeen mengsel te krijgen.

Beboter de cakevorm royaal en schenk de mix in de vorm.

Bak de cake gedurende 45 min. in de oven.

Prik met een mes in de cake, als er niets aan kleeft, is de cake gaar.

Normandisch Menu

Voorgerecht



Bereidingstijd: 10 min
Baktijd: 20 min
Benodigdheden: pan,
soepterrine

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 400 g champignons
- 6 afgestreken el zetmeel
- 6 glazen water
- 20 cl room
- zout

Champignoncrèmesoep

Hak de champignons in de kom met het metalen mes en de BlenderMix gedurende 5 min. tot een fijne pasta. Doe de pasta over in een pan.

Mix vervolgens het water, het zetmeel en het zout en voeg het mengsel toe aan de champignons.

Laat op matig vuur 15 tot 20 min. koken.

Schenk de bereiding in een soepterrine en voeg er de slagroom aan toe.

Goed mengen en opdienen.



Hoofdgerecht



Bereidingstijd: 10 min
Baktijd: 30 min
Benodigdheden:
koekenpan

Forelfilet met zuring, sjalotten en cider

Oven voorverwarmen op 175° C (T 6).

Schil de wortel en steek hem verticaal in de invoerbuis om hem met behulp van de plakjesschijf in schijfjes te snijden. Kook hem in water met zout.

Zet de forelfilets in een beboterde schotel 25 min. in de oven.

Hak de sjalotten in de Mini-kom door enkele keren op PULSE te drukken.

Fruit de sjalotten in de rest van de boter in de koekenpan. Voeg de cider toe en laat 5 min. koken.

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 forefilets (ongeveer 900 g)
- 2 sjalotten
- 6 cl dikke room
- 300 g zuring
- 40 g boter
- 1 citroen
- een paar takjes dille en bieslook
- 1 glas gegiste droge appelwijn (cidre bouché brut)
- 1 wortel
- zout, peper

Hak de zuring met het metalen mes en doe hem in de koekenpan. Laten smelten. Voeg de room toe. Laat het mengsel ongeveer 15 min. inkoken* op laag vuur.

Controleer de smaak, voeg eventueel zout en peper toe.

Leg de forefilets op warme borden.

Schenk de saus erover heen. Versier met de dille, de bieslook, de citroenschijfjes en de wortelschijfjes.

Meteen serveren.

Nagerecht



Bereidingstijd: 25 min
Baktijd: 40 min
Rusttijd: 1 uur
Benodigdheden: slakom,
28-30 cm taartvorm

Ingrediënten (voor 4 personen)

- kruimeldeeg
- 3 appels
- 50 g kristalsuiker
- 1/2 el kaneel

Appelkruimeltaart

Bereid het deeg (zie blz. 47)Verwarm de oven voor op 180° C (gasstand 6).

Vet en bloem pan. Rol het deeg. Plaats deze inde mal. Prik met een vork. postbakpapier bedekt met keramische kogels ofgebreke van bonen (of rijst).

Blind bakken* gedurende 20 minuten.Snijd appels en schik ze in concentrische cirkelsstrak.Kook 30 minuten.Bestrooi met kristalsuiker en kaneel vóórserveer warm.



Vegetarisch Menu

Voorgerecht



Bereidingstijd: 15 min
Baktijd: 35 min
Benodigdheden:
pan, soepterrine

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 150 g kleine groene linzen
- 1/2 liter bouillon
- 1 kleine ui
- 1 blaadje laurier
- 1 tl room
- 10 kleine croûtons
- 1/2 bosje kervel
- zout, peper

Linzensoep

Schenk de linzen in de pan met de in vieren gesneden ui en het laurierblaadje. Voeg de koude bouillon toe, breng aan de kook en laat 30 min. koken.

Laat de linzen uitlekken en bewaar de bouillon. Doe vervolgens de linzen in de kom met het metalen mes en de BlenderMix en mix ze terwijl u beetje bij beetje via de invoerbuis de bouillon toevoegt om de soep aan te lengen.

Schenk de soep weer in de pan en warm hem op laag vuur op.

Leg de croûtons (in de koekenpan bruinegebakken brood) in de soepterrine, bedek ze met de room en schenk de soep erover heen. Goed roeren.

Strooi de fijngehakte kervel erover. Meteen serveren.

Hoofdgerecht



Bereidingstijd: 20 min
Baktijd: 60 min
Benodigdheden:
taartvorm

Aardappeltaart

Snijd de aardappels in plakjes met de plakjesschijf.

Kook ze 15 min. gaar in de melk met zout en peper. Laat ze afkoelen.

Oven voorverwarmen op 240° C (T8).

Meng de room, de nootmuskaat, een mespunt zout en één voor één de drie eieren in de kom met het metalen mes.

Beboter de taartvorm en bekleed hem met bladerdeeg.

Leg om en om een laagje kaas en een laagje aardappel op het deeg en eindig met een laagje kaas.

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 5 middelgrote aardappels
- 2 vellen bladerdeeg
- 40 cl melk
- 3 hele eieren + 1 eidooier
- 100 g room
- 150 g geraspte kaas
- 1 tl. nootmuskaat
- zout en peper

Nagerecht



Bereidingstijd: 15 min
Baktijd: 40 min
Benodigdheden:
aardewerken clafoutis-vorm.

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 3 grote paarse pruimen
- 100 g bakmeel
- 2 eieren
- 75 g poedersuiker
- 25 g boter (gesmolten)
- 12 cl lauwwarme melk
- 1 mespunt zout

Schenk de eiermix erover heen. Bedek de taart met het tweede bladerdeeg en druk de deegranden stevig samen. Bestrijk de bovenste deeglaag met eidooier en maak een gaatje in het midden.

Zet de hartige taart in de oven. Bedek hem na 15 min. met aluminiumfolie en laat hem nog 15 min. bakken. Zet vervolgens de oven op 210° C (T7) en laat hem nog 30 min. bakken.

Pruimenclafoutis

Was de pruimen en ontpit ze. Snijd ze in zessen.

Oven voorverwarmen op 180° C (T 6).

Laat de boter au bain-marie smelten.

Meng het meel, de suiker en het zout in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Voeg via de invoerbuis één voor één de eieren toe, evenals de gesmolten boter, terwijl het apparaat draait. Schenk de lauwwarme melk via de invoerbuis in de kom tot u een homogene mix heeft.

Beboter royaal de vorm en schenk de mix erin.

Leg de stukjes pruim op de mix.

Bak de pruimenclafoutis 40 min. in de oven. Het deeg moet van de vormwand loskomen.



Menu uit het Zuid-Westen

Voorgerecht



Bereidingstijd: 20 min
Baktijd: 30 min
Benodigdheden:
koekenpan.

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 5 middelgrote aardappels
- 3 teentjes knoflook
- 40 g boter
- 4 el olie
- 5 takjes peterselie
- zout, peper

Aardappelkoek

Schil de aardappels, spoel ze af en droog ze.

Pel de knoflook. Was de peterselie, sla hem uit. Doe de knoflook en de peterselie in de Mini-kom. Druk enkele keren op PULSE, ze moeten fijngehakt zijn, niet gepureerd. Bewaar dit.

Rasp de aardappels met de 4mm raspschijf (snijd de groots-te in tweeën).

Doe de geraspte aardappels in de kom, voeg de fijngehakte knoflook en peterselie er aan toe, evenals zout en peper. Goed mengen.

Laat in een koekenpan de helft van de boter en de olie warm worden. Schenk het mengsel in de koekenpan, goed platdrukken. Bak de koek 15 min. op matig vuur.

Na een kwartier moet de koek mooi bruin zijn. Omkeren op een bord. Verhit de rest van de olie en de boter in de koekenpan en bak de koek op de andere zijde gedurende 15 min.

Tip van de chef-kok: De aardappelkoek kan ook in kleine individuele porties geserveerd worden.

Hoofdgerecht



Bereidingstijd: 20 min
Baktijd: 55 min
Benodigdheden: pan.

Zeeduivel met Médoc wijn

Snijd de zeeduivelfilets in stukken van 100 g.

Was de prei. Verwijder het groene blad en het voetje.

Zet de prei rechtop in de invoerbuis en snijd ze met de plakjesschijf.

Maak de champignons schoon en snijd ze fijn.

Schenk de bouillon in een pan en breng hem aan de kook. Zet de vlam lager en pocheer de stukken zeeduivel gedurende 3 of 4 min. in de bouillon. Warm bewaren.

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 4 zeeduivelfilets (1,2 kg)
- 1 fles Médoc wijn
- 1 l bouillon
- 1 el olie
- 3 sjalotten
- 3 preiwitten
- 400 g champignons
- 1 teentje knoflook
- 1 blaadje laurier
- 1 takje tijm
- 2 kruidnagels
- zout, peper.
- croûtons

Saus: verhit de olie in een pan en fruit de sjalotten, de prei en de champignons gedurende 10 min. Doe de met het metalen mes fijngehakte knoflook, de laurier, de tijm en de kruidnagels erbij. Schenk de wijn erbij en laat een derde inkoken* (ongeveer 25 min.). Op smaak brengen met peper en zout.

Voeg de stukken zeeduivel bij de saus en laat 15 min. sudderen. Controleer de smaak en voeg eventueel zout en peper bij. Heet serveren met croûtons.

Nagerecht



Bereidingstijd: 30 min
Baktijd: 15 min
Benodigdheden: kan,
puntzeef, schaalpjes

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 4 conference of comice peren
- 1/2 citroen
- 2 sinaasappels
- 10 cl grenadine
- 200 g suiker
- 10 korrels zwarte peper
- 1 kruidnagel
- 1 mespunt nootmuskaat
- 1 stukje kaneelstok
- 1 liter water

Gekruide peren

Schenk een liter water en de suiker in een pan, doe alle specerijen in het water en breng langzaam aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat deze siroop 10 min. trekken.

Schil de peren, wrijf ze in met een halve citroen om te voorkomen dat ze zwart worden en pocheer ze 15 min. op laag vuur in de siroop.

Pers ondertussen de 2 sinaasappels met de citruspers.

Laat de peren uitlekken en zeef de siroop door de puntzeef. Laat de vloeistof tot de helft inkoken*. Voeg het sinaasappelsap en de grenadine toe en laat opnieuw tot de helft inkoken.

Zet de peren weer in de siroop en laat ze afkoelen. Keer ze regelmatig om.

Serveer de peren op schaalpjes, schenk er de siroop overheen en versier met stukjes sinaasappelschil.





Bereidingstijd: 5 min

Ingrediënten
(Voor 1 kom)

- 300 ml olie
- 1 el sterke mosterd
- 2 el azijn (facultatief)
- 2 eierdooiers
- Zout, peper

Mayonaise

Doe de eierdooiers, 1 el olie en de mosterd in de mini-kom.

Laat de machine 20 seconden draaien en voeg vervolgens via de invoerbuis de helft van de olie toe. Eerst in een heel dun straaltje en geleidelijk in een dikkere straal, naarmate het mengsel indikt.

Voeg zout en peper toe. Stel de machine in werking en giet vervolgens via de opening geleidelijk de rest van de olie toe terwijl u de machine laat draaien. Op het laatste moment kunt u desgewenst de azijn toevoegen.

Tips van de chef-kok: Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Voor een luchtigere mayonaise kunt u een heel ei gebruiken.



Bereidingstijd: 10 min

Ingrediënten
(Voor 1 kom)

- 1 kom mayonaise
- 3 teentjes knoflook

Äoli

Pel de knoflookteentjes. Snijd ze in tweeën en verwijder de kiem.

Mix de knoflook 20 seconden in de mini-kom.

Bereid de mayonaise op de gehakte knoflook in de kom volgens de aanwijzingen van het mayonaise recept hierboven.

Tip van de chef-kok: Serveer de äoli met in reepjes of roosjes gesneden groenten of bij een vleesfondue.



Vorbereitung: 10 min
Kooktijd: 10 min

Ingrediënten
(Voor 1 kom)

- 100 g boter
- 50 ml ciderazijn
- 2 eierdooiers
- 2 sjalotten
- 2 takjes dragon
- Zout, peper

Bearnaisesaus

Hak de sjalotten en de dragon in de mini-kom (druk 4/5 keer op PULSE).

Doe het gehakte mengsel, de azijn, het zout en de peper in een pannetje met dikke bodem. Laat op laag vuur tot de helft inkoken*.

Doe het ingekookte mengsel in de mini-kom. Voeg de eierdooiers toe. Druk 3 keer op PULSE.

Voeg de in dobbelsteentjes gesneden boter toe. Druk 8 keer op PULSE totdat u de gewenste dikte heeft.

Tip van de chef-kok: Lekker bij alle soorten gegrild rood vlees.



Bereidingstijd: 5 min

Ingrediënten
(Voor 1 kom)

- 250 g ontpitte zwarte olijven
- 20 ml olijfolie
- 1 el kappertjes
- 2 tl mosterd
- Sap van 1 citroen
- Peper

Tapenade

Doe alle ingrediënten behalve de olie in de mini-kom. Mix ca. 30 seconden totdat u een pasta heeft.

Laat de machine 10 à 20 seconden continu draaien, terwijl u via de opening beetje bij beetje de olie toevoegt totdat deze volledig is opgenomen.

Tips van de chef-kok: Heerlijk op sneetjes geroosterd boerenbrood.

Vervang voor meer smaak de zwarte olijven door ontpitte Griekse zwarte olijven of gekruide olijven.



Bereidingstijd: 5 min

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 200 ml slagroom
- 1 zakje vanillesuiker

Slagroom

Zet de kom en de ingrediënten 1 uur in de koelkast.

Doe de volle room in de kom met de eiwitklopper.

Schakel de foodprocessor in, nadat u de aanduwer uit de invoerbuis heeft gehaald.

Laat de machine 8 à 10 minuten draaien en let goed op om te voorkomen dat de slagroom in boter verandert. Voeg zodra de room dik begint te worden de vanillesuiker toe.

Nappeer* vlak voor het opdienen de schuimgebakjes met de slagroom. Leg er de vruchten en de muntblaadjes op.

De voorbereidingstijd kan variëren afhankelijk van het type slagroom.



Opgeklopt eiwit

Breek de eieren en scheid het wit van de dooiers. Bewaar de eierdooiers voor een andere toepassing (banketbakkersroom, vanillepudding, omelet, ...).

Doe de eiwitten in de droge kom met de eiwitklopper. Sluit het deksel en verwijder de aanduwer uit de invoerbuis.

Laat het apparaat ongeveer 4 min. draaien.

Voor een steviger eiwit kunt u het apparaat langer laten draaien.



Bereidingstijd: 5 min
Geen kooktijd

Ingrediënten

- 4 eiwitten



Vorbereiding: 10 min
Rusttijd: 1 uur
Baktijd: 5 min
Keukengerei: wafelijzer

Ingrediënten
(Voor 12 wafels)

- 250 g meel
- 400 ml melk
- 75 g kristalsuiker
- 75 g boter
- 1 zakje bakpoeder
- 3 eieren
- 2 mespuntjes zout

Wafelbeslag

Doe het meel, de suiker, de in stukjes gesneden boter, de melk, de eieren en het zout in de kom met het metalen mes en de Blendermix.

Laat de machine 1 minuut draaien en voeg via de opening het bakpoeder toe.

Laat de machine nog 2 minuten draaien totdat u een soepel beslag heeft.

Laat het beslag minstens 1 uur rusten in de koelkast.

Schenk een kleine hoeveelheid beslag in uw wafelijzer. Zie de gebruiksaanwijzing van uw wafelijzer voor de bakinstructies.

Tip van de chef-kok: Heerlijk met slagroom (recept p. 45)



Vorbereiding: 10 min
Rusttijd: 1 uur
Baktijd: 5 min
Keukengerei: koekenpan

Ingrediënten
(Voor 16 flensjes)

- 200 g meel
- 400 ml melk
- 80 ml bier
- 3 eieren
- 1 el olie
- 1 mespuntje zout

Flensjesbeslag

Doe het meel, de eieren, de olie en het zout in de kom met het metalen mes en de Blendermix.

Laat de machine 20 seconden draaien. Voeg via de opening beetje bij beetje de melk en het bier toe. Laat de machine nog ca. 2 minuten draaien.

Laat het beslag minstens 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm uw koekenpan, schenk er een kleine hoeveelheid beslag in en verdeel dit gelijkmatig. Bak de flensjes ca. 2 minuten aan elke kant



Bereidingstijd: 5 min
Geen kooktijd
Benodigdheden:
puntzeef.

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 300 g frambozen (vers of diepvries)
- 100 g poedersuiker
- sap van 1 citroen

Frambozencoulis

Maak de frambozen schoon.

Doe de frambozen en de suiker in de kom met het metalen mes en de BlenderMix.

Zet het apparaat 2 min.

Pers de citroen met de citruspers en meng dit met het frambozenmengsel.

Serveer de frambozencoulis. Als u een pitloze coulis wilt kunt u hem zeven met de puntzeef.

Tips van de chef-kok: u kunt voor deze saus ook andere vruchten gebruiken, die zoeter zijn. In dat geval moet u 20 tot 30% minder suiker toevoegen



Vorbereiding: 10 min
Rusttijd: 1 h
Baktijd: 20 min
Keukengerei: taartvorm
Ø 28-30 cm

Ingrediënten
(Voor 450g Kruimeldeeg)

- 250 g Patentbloem
- 125 g boter
- 80 ml koud water
- 1 mespuntje zout

Kruimeldeeg

Doe het meel, het zout, de in stukjes gesneden boter en het water in de kom met het kneedmes.

Schakel de machine in en laat 20 seconden draaien.

Schakel de machine uit zodra het deeg een bal vormt. Duw het zo nodig met de spatel neer*.

Wikkel het deeg in plastic folie, druk het plat en leg het 1 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). De bakvorm beboteren en met meel bestuiven. Rol het deeg uit en leg het in de bakvorm. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem.

Leg vetvrij papier op de deegbodem bedekt met knikkers of met gedroogde peulvruchten (of rijst).

Gedurende 20 minuten blind bakken*.



Zanddeeg



Vorbereiding: 5 min
Rusttijd: 1 h
Baktijd :20 min
Keukengerei: taartvorm
Ø 28-30 cm

Ingrediënten
(Voor 550g Zanddeeg)

- 250 g Patentbloem
- 140 g boter
- 100 g kristalsuiker
- 45 ml koud water
- 1 eierdooier

Doe het meel, de suiker, de in stukjes gesneden boter, de eierdooier en het water in de kom met het kneedmes.

Schakel de foodprocessor in en laat de machine draaien tot dat het deeg een bal vormt (ca. 1 minuut). Het deeg zo nodig met de spatel neer duwen.

Kneed het deeg tweemaal achtereen met uw handpalm door het van u af te duwen, zodat het zonder te breken uitgerold kan worden (het mag niet te koud zijn).

Wikkel het in plastic folie en druk het plat. Zet het 1 uur op een koele plaats.

Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).

Beboter de bakvorm. Rol het deeg uit. Leg het in de bakvorm. Prik met een vorm gaatjes in de deegbodem.

Leg vetvrij papier op de deegbodem bedekt met knikkers of met gedroogde peulvruchten (of rijst).

De taartbodem 20 minuten blind bakken*.



Vorbereiding: 10 min
Rusttijd: 1 ½ uur
Baktijd: 30 min

Ingrediënten
(1 klein brood)

- Brooddeeg**
- 250 g Tarwebloem
 - 160 ml lauw water
 - 12 g verse bakkersgist*
 - 5 g zout

Boerenbrood

Los de gist met behulp van een vork op in het lauw water (ca. 35°C). Laat 1 minuut rusten.

Doe het zout, het meel en het water met gist in de kom met het kneedmes.

Laat de machine draaien totdat het deeg een bal vormt (ca. 1 minuut kneden). Schakel de machine uit.

Bestrooi uw handen met meel en neem het deeg uit de kom, rol het tot een bal en leg het in een slakom afgedekt met plastic folie of een vochtige theedoek. Laat ca. 2 uur rusten.

Neem het deeg uit de slakom. Spreid het met uw handpalm voorzichtig uit op een met deeg bestrooid werkvlak. Klap de vier hoeken naar het midden toe om en keer de deegbal*.

Neem het rooster uit de oven en bedek het met vetvrij papier. Leg de deegbal* op het rooster, dek hem af met een vochtige doek. Laat 1 uur rusten.

Vul 20 minuten voor het eind van de rijstijd de braadslee (de holle plaat) in uw oven met water. Verwarm de oven voor op 220°C (th. 7).

Bestrooi de meelbal licht met meel voordat u het brood in de oven zet. Maak met het natte lemmet van een scherp mes diepe insnijdingen in de vorm van een kruis in de bovenkant van de deegbal*.

Zet het brood in de oven en bak het ca. 30 minuten. Houd toezicht op het bakken. Om te controleren of het brood gaar is, keert u het om en klopt op de onderkant. Het moet hol klinken. Laat het op een rooster afkoelen.

Tip van de chef-kok: Laat de gist niet direct in aanraking komen met het zout.



Gevlochten brioche



Vorbereiding: 20 min
Rusttijd: 1 uur
Baktijd: 20 min
Keukengerei: cakevorm)

Ingrediënten
(1 brood)

- 250 g Tarwebloem
- 125 g melk
- 20 g boter
- 40 g suiker
- 14 g verse bakkergist*
- 1 geklopt ei (om mee te bestrijken)
- 1 snufje zout

Los de gist met behulp van een vork op in de lauwe melk (ca. 35°C). Laat 1 minuut rusten.

Doe het meel, het zout, de suiker, de boter en de melk met gist in de kom met het kneedmes.

Stel de machine in werking en laat 1 minuut kneden. Duw het deeg indien nodig van de wanden naar* met de spatel. Laat de machine nog enkele seconden draaien.

Doe het deeg in een licht met meel bestrooide slakom. Dek af met plastic folie of met een vochtige theedoek. Laat 30 minuten rusten.

Het deeg is nu klaar om verwerkt te worden. Verdeel het in drie gelijke delen.

Vorm* 3 lange dunne rollen door het deeg over het werkblad te rollen. Maak een vlecht. En leg deze in een beboterde en met meel bestoven cakevorm.

Laat gedurende 30 minuten in de oven rijzen bij een temperatuur van 60°C (th. 2).

Neem het brood uit de oven. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).

Breek 1 ei. Bestrijk het brood met een kwast met ei zodat het mooi bruin wordt.

Zet de vorm in de oven en bak het brood ca. 20 minuten. Als de bovenkant te donkerbruin wordt, leg er dan een vel aluminiumfolie op.

Laat het brood in de vorm afkoelen, voor het uit de vorm te halen.



Vorbereiding: 15 min
Baktijd: 20-25 min
Keukengerei: spuitzak*
(facultatief)

Ingrediënten
(voor 30 kaasoesjes)

Soezendeeg

- 200 ml water
- 150 g meel
- 75 g boter
- 4 eieren
- 1 eierdooier (om te bestrijken)

Vulling

- 100 g gruyère

Kaassoosjes

Rasp de kaas in de midi-kom met de raspschijf 2 mm.

Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Doe het water in een steelpan. Voeg de in stukjes gesneden boter toe.

Breng aan de kook, neem de pan van het vuur en voeg in één keer het meel toe. Met de spatel snel mengen. terugzetten op het vuur om het deeg te laten drogen. Gedurende ca 1 minuut onophoudelijk roeren. Het deeg mag niet aan de pan plakken.

Neem de pan van het vuur. Doe het deeg in de kom met het kneedmes. Laat de machine 15 seconden draaien en voeg via de opening 1 voor 1 de eieren toe. Laat nog 30 seconden draaien.

Voeg via de opening $\frac{3}{4}$ van de geraspte kaas toe. Laat 5 seconden draaien.

Bedek de bakplaat van uw oven met vetvrij papier. Doe de bereiding in een spuitzak* met een gladde spuitmond (of gebruik een lepeltje). Maak soesjes van ca. 3 cm doorsnede.

Bestrijk de soesjes met behulp van een kwastje met eigeel en druk ze enigszins plat. Bestrooi ze met de rest van de gruyère.

Laat de soesjes ca. 20-25 minuten in de oven bakken en laat ze op een rooster afkoelen. Deze kleine soesjes lauwwarm serveren.

Tips van de chef-kok: Gebruik voor zoete soesjes geen kaas, maar voeg een eetlepel suiker toe aan het water en de boter in de steelpan.





Vorbereiding: 10 min
Kooktijd: 45 min

Ingrediënten
(Voor 1 kom)

- 1 aubergine
- 1 klein knoflookteentje
- 2 el olijfolie
- 1 el citroensap
- Grof zout
- Zeezout, peper

Auberginepuree

Verwarm de oven voor op 180 °C (th.6). De aubergine was- sen, afdrogen en er met een vork in prikken.

Leg aubergine op een laagje grof zout in een ovenschaal en zet deze ca. 45 min. in de hete oven, totdat de schil gerimpeld en het vruchtvlees zacht is.

Snijd het knoflookteentje in tweeën en verwijder de kiem. Snijd de aubergine doormidden en schep er met een lepel het vruchtvlees uit.

Doe de in stukjes gesneden aubergine en de knoflook in de mini-kom.

Voeg de andere ingrediënten toe. Laat de machine ca. 30 seconden draaien totdat u een homogeen mengsel heeft.

Tips van de chef-kok: Bestrooi met gehakte zwarte olijven en serveer met geroosterd boerenbrood.



Vorbereiding: 10 min
Baktijd: 45 min
Keukengerei:
1 cakevorm

Ingrediënten

Beslag

- 150 g patentbloem
- 100 g gruyère
- 125 ml warme melk
- 100 ml olijfolie
- 3 eieren
- 1 zakje bakpoeder

Vulling

- 200 g gekookte ham
- 75 g ontpitte groene olijven
- Zout, peper

Cake met ham en olijven

Verwarm de oven voor op 180 °C (th.6).

Rasp de gruyère in de midi-kom met de 2 mm raspschijf.

Doe de olijven in de mini-kom en druk 2/3 keer op PULSE. Snijd de ham in blokjes.

Doe het meel en de eieren in de kom met het metalen mes. Laat de machine 40 seconden draaien.

Voeg via de opening de warme melk en de olie toe. Duw het deeg neer* met de spatel. Voeg de bakpoeder, de olijven, de gruyère, de ham, zout en peper aan het beslag toe. Druk 2 à 3 keer op PULSE om te homogeniseren.

Beboter een cakevorm en vul deze met het mengsel.

Bak de cake in ca. 45 minuten in de oven. Controleer of hij gaar is door er met de punt van een mes in te prikken. De cake is gaar als het mes er droog uitkomt.

Laat in de oven afkoelen met de ovendeur op een kier. Uit de vorm nemen en serveren.

Tips van de chef-kok: U kunt de vulling naar hartenlust variëren.



Bereidingstijd: 10 min
Geen kooktijd

Ingrediënten

(voor 4 personen)

- 2 venkelknollen
- 200 g verse geitenkaas
- 1/2 citroen
- bieslook
- kervel, munt, koriander
- zout, peper
- 1 olie
- 50 g hazelnoten

Venkel met verse geitenkaas

Hak de hazelnoten fijn in de kom.

Snijd de venkelknollen in de hoogterichting in tweeën en snijd het hart eruit. Meng het hart met een beetje citroensap en voeg er de geitenkaas, de olie, de peper en de kruiden aan toe.

Druk 2 of 3 keer op PULSE.

Controleer de smaak en voeg eventueel zout en peper toe.

Doe de venkelmix in schaalpjes en strooi er de gehakte hazelnoten en de bieslook overheen.

Koel serveren met geroosterd brood



Bereidingstijd: 10 min
Baktijd: 20 min
Benodigheden: pan.

Ingrediënten

(voor 4 personen)

- 1 aardappel
- 2 courgettes
- 1 sjalot
- 1 selderijstengel
- 2 el olijfolie
- 25 cl kippenbouillon
- 25 cl room
- 1 tl kerriepoeder
- zout, peper

Courgettepuree met kerrie

Hak de selderij en de sjalot fijn in de kom met het metalen mes door enkele keren op Pulse te drukken.

Laat de olie zachtjes in een pan warm worden, voeg er de gehakte groenten aan toe en laat ze bruin worden.

Schil ondertussen de aardappel, rasp hem met de 2mm raspschijf en doe hem erbij in de pan. Schenk de kippenbouillon erbij. Voeg een beetje zout en peper toe. Laat het mengsel op laag vuur ongeveer 20 min. koken, tot de aardappel gaar is.

Was ondertussen de courgettes en snijd ze in plakjes, zonder te schillen. Pureer ze in de kom met het metalen mes en voeg ze 5 min. voor het einde van de kooktijd aan de pan toe. Roer er tot slot de room en de kerrie doorheen.





Bereidingstijd: 20 min
Baktijd: 30 min
Benodigdheden:
koekenpan, cakevorm

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 200 g kippenlevers
- 100 g gerookte spekreepjes
- 3 el port
- 5 tijmtakjes,
3 laurierblaadjes
- 1/2 ui
- 2 hele eieren
- 50 g boter
- augurken
- zout, peper



Bereidingstijd: 15 min
Geen kooktijd
Benodigdheden:
schaaltjes

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 300 g rauwe zalm
- 100 g gerookte zalm
- 40 g forelkaviaar
- 1 bakje ongezoete yoghurt
- 1 el mosterd
- 3 takjes dille
- zout, peper

Kippenleverpaté

Oven voorverwarmen 150° C (T 5).

Maak de levertjes schoon en laat ze 10 min. marineren in de port met 3 laurierblaadjes en 5 fijngesneden tijmtakjes. Haal de laurierblaadjes er weer uit.

Hak de ui in de Mini-kom.

Bak de spekreepjes en de ui gedurende 2 min. in een eetlepel hete olie en laat ze uitlekken.

Hak de spekreepjes met de ui en de levertjes in de kom met het metalen mes en voeg er via de invoerbuis de eieren, de boter, een mespunt zout en twee mespunten peper aan toe. Deze bewerking moet ongeveer 1 min. duren.

Doe deze bereiding over in de cakevorm. Leg er ter versiering een laurierblaadje op.

Zet de vorm 30 min. in de oven en laat de paté afkoelen voordat u hem in de koelkast zet. Serveren met augurken, geroosterd brood en warme tomatensaus (blz. 19).

Tip van de chef-kok: de paté is – mits onaangebroken - 5 dagen houdbaar in de koelkast.

Pastei van zalmduo

Verwijder de huid van de verse zalm.

Snijd de 2 stukken zalm in grote dobbelstenen.

Plaats alle stukken vis in de kom met het metalen mes en druk 5 keer op PULSE. Voeg de yoghurt, de mosterd en een heel klein beetje zout en peper eraan toe. Druk weer 5 keer op Pulse. Controleer de smaak.

Doe de pastei in kleine schaaltes, versier met de forelkaviaar en dille. Serveer de zalmpastei met warm geroosterd brood.



Bereidingstijd: 20 min
Baktijd: 20 min

Ingrediënten
(voor 4 personen)

- 450 g kabeljauwfilet
- 1 zakje court-bouillon met witte wijn
- 40 g ontpitte zwarte olijven
- 2 eieren
- 3 el meel
- 1 ui
- 1 citroen
- 1 takje peterselie (optioneel)
- zout, peper
- 2 el olie

Kabeljauwkroketjes à la Provençale

Los in een pan de inhoud van het zakje court-bouillon op in 1 of 2 liter koud water. Breng de court-bouillon aan de kook en dompel de visfilets erin. Laat 10 min. koken en laat de vis uitlekken.

Pers de citroen.

Hak de ui en de olijven met het metalen mes.

Verwijder de huid van de vis voordat u hem in de kom overdoet. Hak de vis fijn.

Voeg de eieren, het citroensap en 1 eetlepel meel eraan toe.

Meng de bereiding zorgvuldig.

Vorm de kroketjes: neem de waarde van 2 eetlepels bereiding en rol dit door het meel om een regelmatig balletje te vormen.

Verhit frituurvet (of plantaardige olie) in een koekenpan en bak de kroketten in 10 min. rondom bruin.

Serveren op een warme dienschaal met warme tomatensaus (zie blz. 19). Garneer evt. met kort gefrituurde peterselie.



Vorbereiding: 45 min

Rusttijd: 1 ½ uur

Baktijd: 30 min

Keukengerei: taartvorm

Ø 28-30cm

Ingrediënten

(1 quiche)

Bladerdeeg

- 250 g patentbloem
- 50 g zachte boter*
- 130 ml water
- 200 g koude boter

Vulling

- 100 ml crème fraîche
- 40 g boter
- 40 g gruyère
- 50 ml water
- 2 preien
- 2 eieren

Prei-quiche

Voor het Kruimeldeeg

recept p. 47

Voor de vulling

Verwarm de oven voor op 210 °C (th. 7).

Doe het stuk gruyère in de invoerbuis van de midi-kom met de 2 mm raspschijf en rasp de kaas;

Maak de preien schoon. Gebruik alleen het malse (witte) deel. Snijd de prei in dunne schijfjes met de 2 mm snijschijf.

Laat de boter smelten in een braadpan. Voeg de preien toe. Roer om en voeg een beetje water toe (50 ml).

Laat de prei op laag vuur 15 minuten smoren zonder hem te laten kleuren. Voeg zo nodig nog een beetje water toe. Zout en peper toevoegen.

Prik met een vork in de deegbodem.

Doe de crème, de eieren, het zout en de peper in de kom met het metalen mes of in de mini-kom. Laat de machine 30 seconden draaien.

Verdeel de prei over het deeg. Giet er het eieren-crème mengsel op.

Bestrooi met de geraspte gruyère. Bak de quiche ca. 30 minuten in de oven.

Goed warm serveren.

Tips van de chef-kok: U kunt de prei vervangen door ui, spekjes, tomaten etc.



Vorbereiding: 20 min

Ingrediënten
(voor 2-3 personen)

- 450 g biefstuk
- 1 sjalot
- 2 rode uien
- 3 el kappertjes
- 1 bosje bieslook
- 1 bosje peterselie
- zout en peper

Biefstuk tartaar

De peterselie wassen, uitslaan en in de kom met het metalen mes doen. Druk enkele keren op PULSE.

Schil de sjalotten en de ui, snijd ze in vieren en voeg ze toe in de kom. Druk 5 keer op PULSE.

Snijd het vlees in stukken. Knip de bieslook fijn. Voeg het vlees toe in de kom evenals de bieslook en de kappertjes. Druk enkele keren op PULSE. Het vlees moet gehakt zijn, maar mag geen puree geworden zijn.

Meteen opdienen.

Tips van de chef-kok: Heerlijk met een salade en eigenge-maakt frieten. U kunter Worcestershire saus, ketchup en Tabasco® bij geven.



Vorbereiding: 30 min
Baktijd: 30 min
Keukengerei: papier-absorbens, flat

Ingrediënten
(voor 3 personen)

- 6 middelgrote tomaten
- 250 g vlees
- 50 g broodoudbakken
- 1 teentje knoflook
- 1 kleine ui
- een paar takjes peterselie
- 4 c. eetlepels melk
- 1 v paprika
- olijfolie
- zout en peper

Gevulde tomaten

Verwarm de oven voor op 180°C (th.6).

Was de tomaten. Snijd de kapjes af op een derde van bovenaf. Schep ze uit met een lepeltje. Bestrooi de binnenzijde met zout en zet ze omgekeerd op een laag keukenpapier om overtollig vocht te laten uitlekken.

Voor de gehaktvulling

Laat het broodkruim weken in de lauwe melk.

Schil de knoflook en de ui. Was en droog de peterselie. Verwijder de kiem uit de knoflookteentjes. Snijd ui en knoflook in vieren. Doe alles in de kom met het metalen mes. Druk 3 à 4 keer op PULSE.

Snijd het vlees in grove stukken en voeg het toe in de kom. Laat de machine 20 seconden draaien. Voeg dan het uitgeknepen broodkruim, een beetje tomatenpulp, de paprikapoeder en zout en peper toe.

Druk 4-5 keer op PULSE om een homogeen mengsel te krijgen. Maak dit verder op smaak.

Om tomaten monteren

Vul de tomaten met het gehaktmengsel en zet de kapjes er weer op. Leg de gevulde tomaten in een ovenschotel en begiet ze met olijfolie.

Zet de schotel gedurende de in de tabel opgegeven tijd in de oven.

Tip van de chef-kok: Heerlijk met rijst of tarwe.





Bereidingstijd: 20 min
Baktijd: 50 min
Benodigdheden:
koekenpan en
aardewerken schotel

Ingrediënten

(voor 4 personen)

- 2 middelgrote aubergines
- 260 g lamsvlees uit de schouder
- 2 sjalotten
- 1 klein teentje knoflook
- 1 tl Worcestershire saus
- 1 bosje peterselie
- 1 citroen
- zout, peper
- 1 el olijfolie

Gevulde aubergines

Oven voorverwarmen op 190° C (T 6).

Snijd de aubergines in de lengterichting in tweeën en besprenkel ze met citroensap om te voorkomen dat ze zwart worden. Leg de aubergines in een ovenschotel en bak ze 20 min. in de oven (of 10 min. in de magnetron onder magnetronfolie). Schep vervolgens met een lepel het vruchtvlees uit de aubergines.

Snijd het lamsvlees in stukken. Doe de stukken in de kom met het metalen mes, voeg er het vruchtvlees van de aubergines, de in tweeën gesneden sjalotten, de knoflook en de peterselie aan toe.

Hak de ingrediënten door op Pulse te drukken en voeg via de invoerbuis de Worcestershire saus toe, evenals peper en zout. Druk enkele keren op Pulse. Verwarm de olie in de koekenpan en laat de bereiding een paar minuten warm worden.

Vul de halve aubergines met deze bereiding.

Controleer de smaak, voeg eventueel zout en peper toe en zet de schotel 30 min. in de oven.

Tips van de chef-kok: u kunt de aubergines serveren met een tomatencoulis.



Voorbereiding: 40 min
Baktijd: 50 min

Ingrediënten

(pour 4 personnes)

- 800 g Aardappels
- 280 g Rumsteak
- 1 Ui
- 1 Knoflookteentje
- 2 Takjes bladpeterselie
- 1 Eieren
- 40 g Boter
- 30 g Geraspte gruyère
- Olie
- Melk
- Zout, peper

Gehaktschotel met aardappelpuree

Rasp de gruyère in de midi-kom met de 2 mm raspschijf.

Schil en was de aardappels. Vervang de raspschijf door de 2 mm snijschijf. Snijd de eerste helft van de aardappels in schijfjes. Leeg de kom. Snijd de rest van de aardappels in schijfjes. Kook de aardappelschijfjes 30 à 40 minuten in kokend water (of 20 minuten in de stoomkoker).

Giet de aardappels af. Doe de helft van aardappels in de kom met het metalen mes. Voeg een beetje melk toe. Druk 4-5 keer op PULSE. Voeg afhankelijk van de gewenste dikte nog een beetje melk toe. Bewaar. Ga op dezelfde manier te werk met de andere helft van de aardappels.

Bewaar de puree in een slakom.

Voeg $\frac{3}{4}$ van de boter toe en bestrooi met zout en peper. Nadat de boter gesmolten is, goed doorroeren.

Verwarm de oven voor op 210 °C (th. 7).

Schil de uien en snijd ze in vieren. Pel de knoflook. Hak de knoflook samen met de ui en de peterselie fijn in de kom met het metalen mes.

Snijd de rumsteak in grove stukken. Voeg deze toe in de kom. Druk 3 keer op PULSE. Laat de machine 1 minuut draaien.

Verwarm de rest van de boter met de olie in een koekenpan. Fruit het gehaktmengsel 1 minuut onder voortdurend roeren. Neem de pan van het vuur en voeg de eieren, zout en peper toe. Goed doorroeren.

Doe het vleesmengsel in een ovenschotel en bedek dit met de puree. Strijk het oppervlak glad.

Bestrooi met de geraspte gruyère en hier en daar een klontje boter. Zet de schotel 20 minuten in de oven.





Vorbereiding: 10 min
Baktijd: 25 min
Keukengerei: bakvorm
Ø22 cm

Ingrediënten
(Voor 4-6 p.)

Cake

- 1 bekertje yoghurt (125 g)
- 1 yoghurtbekertje kristal-suiker
- 3 yoghurtbekertjes meel
- 1 yoghurtbekertje olie
- 2 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- 1 mespuntje zout

Suikerglazuur

- 200 g poedersuiker
- 1 eiwit



Bereidingstijd: 15 min
Baktijd: 15 min
Benodigdheden:
taartvorm

Ingrediënten
(Voor 6-8 p.)

- 150 g chocolade (puur, 70%)
- 125 g boter
- 150 g suiker
- 50 g meel
- 4 eieren

Yoghurtcake

Voor de cake

Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).

Doe de yoghurt, het meel, de olie, de eieren de suiker en het zout in de kom met het metalen mes. Laat de machine 1 minuut draaien.

Voeg het bakpoeder toe. Laat de machine nog 1 minuut draaien.

Een bakvorm met hoge randen* met olie invetten en met meel bestuiven. Verwijder het mes uit de kom. Schenk het beslag in de vorm.

Strijk het oppervlak glad. Bak de taart 25 minuten in de oven. Controleer of de cake gaar is door er met de punt van een mes in te prikken. Als het mes er droog uitkomt is de cake gaar.

Laat de cake afkoelen voordat u hem uit de vorm neemt.

Voor het suikerglazuur

Doe de suiker en het eiwit in de mini-kom.

Laat de machine 40 seconden draaien.

Bestrijk de afgekoelde cake met het suikerglazuur.

Chocoladefondant

Oven voorverwarmen op 200° C (T6/7).

Doe de suiker en de hele eieren in de kom met het metalen mes en de BlenderMix en klop ze schuimig.

Mix het meel er doorheen.

Laat in een pan op laag vuur de chocolade en de boter smelten.

Zet het apparaat weer aan en voeg via de invoerbuis de chocolademix toe.

Schenk de bereiding in een beboterde taartvorm en zet deze 10 à 15 min. in de oven.



Bereidingstijd: 15 min
Baktijd: 40 min
Benodigdheden:
cakevorm 10 x 25 cm

Ingrediënten

- 150 g walnoten
- 2 x 60 g suiker
- 100 g boter
- 1 el rum
- 3 eieren
- 40 g meel
- 1 mespunt zout

Notencake

Oven voorverwarmen op 150° C (T5).

Mix de walnoten in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Voeg 60 g suiker en de zachte in stukjes gesneden boter toe. Mix gedurende 2 min.

Voeg terwijl het apparaat draait via de invoerbuis één voor één de eieren toe, evenals de rum, het zout, de resterende suiker en het meel.

Vul de beboterde cakevorm met de bereiding en zet hem 40 min. in de oven.



Bereidingstijd: 10 min
Baktijd: 20 min
Benodigdheden:
taartvorm vetvrij papier

Ingrediënten

(voor 4/5 personen)

- bladerdeeg
- 800 g verse vijgen
- 100 g suiker
- 1 glas water

Vijgentaart

Oven voorverwarmen op 200° C (T 6/7).

Bekleed de beboterde taartvorm met bladerdeeg. Prik met een vork hier en daar in het deeg. Leg een rond stuk vetvrij papier op het deeg, verzwaard met peulvruchten of rijst. Zet de taartvorm 15 min. in de oven.

Maak ondertussen een vijgenjam met 4 vijgen (op laag vuur 4 vijgen koken met suiker en een glas water, tot een schuimige saus verkregen is). Schenk de vijgenjam in de kom en mix gedurende 1 min.

Snijd de resterende vijgen in vieren of in zessen, afhankelijk van hun grootte, en rangschik ze op het deeg. Schenk de vijgenjam erover heen en zet de taart nog 5 min. in de oven.



Bereidingstijd: 15 min
Baktijd: 55 min
Benodigdheden:
cakevorm, taartrooster

Ingrediënten

(voor 4 personen)

- 150 g meel
- 1 zakje bakpoeder
- 1/4 tl nootmuskaat
- 1/4 tl vierkruidenpoeder
- 1/2 tl kaneel
- 7 ontpitte gedroogde pruimen
- 40 g walnoten
- 2 middelgrote geschildte wortels
- 2 hele eieren
- 200 g suiker
- 15 cl olie
- 20 g rozijnen
- poedersuiker
- 1 mespunt zout

Kruidkoek

Beboter een cakevorm (lengte 20 cm) en bestrooi hem met meel.

Oven voorverwarmen op 160° C (T6).

Steek de worteltjes horizontaal in de invoerbuis en rasp ze in dunne reepjes (julienne) met de 4mm raspschijf.

Doe het meel, de bakpoeder, het zout en alle specerijen in de kom met het metalen mes en de BlenderMix, druk 1 keer op Pulse en doe dan de ontpitte pruimen erbij.

Laat het apparaat 2 seconde. draaien, voeg de walnoten toe en druk 2 keer op Pulse. Voeg de eieren, de suiker en de reepjes wortel toe en laat 1 min. draaien.

Schenk beetje bij beetje de olie door de invoerbuis. Laat nog 1 min. draaien en voeg de rozijnen toe. Druk 3 keer kort op Pulse.

Doe de bereiding over in de beboterde cakevorm en zet hem 55 min. in de oven.

Laat de taart 5 min. afkoelen en neem hem uit de cakevorm. Laat hem verder afkoelen op het taartrooster. Bestrooi hem met poedersuiker als hij volledig is afgekoeld.





Vorbereitung: 20 min
Baktijd: 2 ½ uur
Keukengerei: spuitzak*
(facultatief)

Ingrediënten
(Voor 4-6 p.)

- Schuimgebak
- 100 g kristalsuiker
- 100 g poedersuiker
- 100 g aardbeien
- 100 g frambozen
- 4 eiwitten
- Muntbladeren

Pavlova

Voor het schuimgebak

Breek de eieren en scheid de eiwitten van de dooiers.

Klop de eiwitten in 5 minuten stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u de aanduwer verwijderd heeft.

Voeg zodra de eiwitten stijfgeklopt zijn via de opening beetje bij beetje de poedersuiker toe. Laat de machine 1 minuut draaien. Het eiwitschuim moet stevig zijn.

Vorm met de spuitzak* (of met een lepel) kleine cirkels (ca. 8 C) op de met vetvrij papier bedekte bakplaat van de oven.

Voor de slagroom: p45

Zet deze 2 ½ uur in de op 60°C (th. 2) voorverwarmde oven.





Bereidingstijd: 5 min

Ingrediënten
2 glazen

- 150 g verse aardbeien
- 300 ml koude melk
- 1 el kristalsuiker
- 2 bolletjes vanille-ijs
- 1 scheutje citroensap

Aardbeienmilkshake

Was de aardbeien. Laat ze uitlekken en verwijder de steeltjes.

Doe de aardbeien in de kom met het metalen mes en de Blendermix.

Druk 3/4 keer op PULSE.

Voeg de suiker, de bolletjes vanille-ijs, de melk en het citroensap toe.

Laat de machine 2 minuten draaien om een schuimig mengsel te krijgen.

Iskoud serveren in de glazen.

Tips van de chef-kok: Buiten het seizoen kunt u de verse aardbeien en het vanille-ijs vervangen door 4 bolletjes aardbeienijs.

U kunt de milkshakes tot in het oneindige variëren door verschillende smaken ijs te gebruiken en te vermengen met de vruchten van het seizoen.



Bereidingstijd: 5 min

Ingrediënten
2 glazen

- 150 ml melk
- 2 tl oploskoffie
- 2 tl kristalsuiker
- 2 tl cacaopoeder
- 3 ijsblokjes

Koffiemilkshake

Doe de melk, de koffie, de suiker, de cacao en de ijsblokjes in de kom met het metalen mes en de Blendermix.

Schakel de foodprocessor in en laat de machine 2 minuten draaien.

Serveer in glazen. Bestrooi met de cacaopoeder.

Meteen opdrinken.





Bereidingstijd: 5 min

Ingrediënten
2 glazen

- 150 ml water
- 1 mango
- 1 Bulgaarse yoghurt
- 1 tl honing
- 1 el citroensap

Mangolassi

Schil de mango. Snijd hem in grove stukken.

Doe alle ingrediënten in de kom met het metalen mes en de Blendermix.

Laat de machine 30 seconden draaien.

Meteen opdrinken.

Tip van de chef-kok: Om uw cocktail pittiger te maken kunt u er enkele muntblaadjes aan toevoegen die u van te voren in uw kom heeft fijngehakt.



Bereidingstijd: 10 min

Ingrediënten
2 glazen

- 100 g aardbeien
- 100 g frambozen
- ½ meloen

Aardbeien-frambozen-meloen cocktail

Was de aardbeien en de frambozen.

Verwijder de pitjes uit de meloen en schep het vruchtvlees eruit.

Doe alle vruchten in de kom met het metalen mes en de BlenderMix en mix gedurende 20 seconden.

Meteen opdrinken.

Tips van de chef-kok: Om uw cocktail pittiger te maken kunt u er enkele muntblaadjes aan toevoegen die u van te voren in uw kom heeft fijngehakt.



Bereidingstijd: 10 min

Ingrediënten
2 glazen

- 175 g watermeloen
- 125 ml appelsap
- 1 bananen
- 1 tl honing

Watermeloen sap met honing

Snijd de geschilde watermeloen en bananen in stukken.

Mix alle ingrediënten 1 minuut in de kom met het metalen mes en de Blendermix.

Heel koud serveren.



Bereidingstijd: 5 min

Ingrediënten
2 glazen

- 15 ml muntsiroop
- 2 sinaasappels
- 1 bolletjes citroenijs

Frozen Lime

Pers de sinaasappels in de kom met de citruspers.

Vervang de citruspers door het metalen mes en de BlenderMix. Voeg de siroop en de sorbet toe.

Mix 15 seconden.

Meteen serveren

B**Bakkersgist**

Te koop bij de warme bakker.
Verse gist moet koel bewaard worden.
Droge gist kan langer bewaard worden (ca. 6 maanden). Gebruik van droge gistde helft van de voor verse gist opgegeven hoeveelheid.

Blind bakken

Het voorbakken van deeg om te zorgen dat het knapperig is, voordat de vulling erin wordt gebracht.

Bouquet garni

Bosje van diverse kruiden dat wordt meegetrokken in bouillon en andere gerechten. Verwijderen uit de pan voor opdienen. Klassiek bouquet garni bestaat uit peterselie, tijm en laurier, maar naar gelang gerecht en smaak te variëren.

D**Deegbal**

Bal van deeg (brood, brioche...) voordat dit gevormd wordt.

I**Inkoken**

een vloeibare bereiding op laag vuur gedeeltelijk laten verdampen.

S**Spuitzak**

Puntige zak van stof of papier waarmee u een bereiding (slagroom, mayonaise enz.) als decoratie of vulling op of in gerechten kunt spuiten.

Z**Zachte boter**

Zachte, maar niet gesmolten boter.

Dauphinois :	Soufflé met Parmezaanse kaas	18
	Warme tomatensaus	
	Kippenhammetjes	
	Chocoladetaart met pecannoten	
	Gegratineerde aardappels en rapen	21
Provençaals :	Tomatenflan	
	Gevulde courgettes	
	Gekonfijte vijgen met citrussaus	23
Italiaans :	Carpaccio van artisjokken en Parmezaanse kaas	
	Groentepizza	
	Tiramisu	27
Mexicaans :	Guacamole	
	Chili con carne	
	Mousse van mango	29
Engels :	Doperwtensoepp met munt	
	Gevulde kip met spinazie	
	Appelcrumble	31
Parijs :	Zalmtartaar	
	Ratatouille van wortel en courgette	
	Bevroren frambozenmousse	33
Amerikaans :	Waldorf salade	
	Maryland krabkroketjes	
	Wortelcake	35
Normandisch :	Champignoncrèmesoepp	
	Forelfilet met zuring, sjalotten en cider	
	Appelkruimeltaart	38
Vegetarisch :	Linzensoep	
	Aardappeltaart	
	Pruimenclafoutis	40
Zuid-Westen :	Aardappelkoek	
	Zeeduivel met Médoc wijn	
	Gekruide peren	

BASICRECEPTEN

Mayonaise	43
Aïoli	43
Bearnaisesaus	44
Tapenade	44
Slagroom	45
Opgeklopt eiwit	45
Wafelbeslag	46
Flensjesbeslag	46
Frambozencoulis	47
Kruimeldeeg	47
Zanddeeg	48
Boerenbrood	23
Gevlochten brioche	50
Kaassoesjes	51
Cake	53
Suikerglazuur	67
Schuimgebak	70

BORRELHAPJES & VOORGERECHTEN

Soufflé met Parmezaanse kaas	18
Tomatenflan	21
Carpaccio van artisjokken en Parmezaanse kaas	23
Guacamole	27
Doperwtensoup met munt	29
Zalmtartaar	31
Waldorf salade	33
Champignoncrèmesoup	35
Linzensoep	38
Aardappelkoek	40
Auberginepuree	53
Cake met ham en olijven	53
Venkel met verse geitenkaas	54
Courgettepuree met kerrie	55
Pastei van zalmduo	57
Kippenleverpaté	57

BORDEN

Kippenhammetjes	19
Gegratineerde aardappels en rapen	19

Gevulde courgettes	21
Groentepizza	23
Chili con carne	27
Gevulde kip met spinazie	29
Ratatouille van wortel en courgette	31
Maryland krabkroketjes	33
Forelfilet met zuring	35
Aardappeltaart	38
Zeeduivel met Médoc wijn	40
Kabeljauwkroketjes à la Provençale	59
Prei-quiche	61
Biefstuk tartaar	62
Gevulde tomaten	63
Gevulde aubergines	64
Gehaktschotel met aardappelpuree	65

NAGERECHTEN

Chocoladetaart met pecannoten	20
Gekonfijte vijgen met citrussaus	22
Tiramisu	25
Mousse van mango	28
Appelcrumble	30
Bevroren frambozenmousse	32
Wortelcake	34
Appelkruimeltaart	36
Pruimenclafoutis	39
Gekruide peren	41
Yoghurtcake	67
Chocoladefondant	67
Notencake	68
Vijgentaart	68
Kruidkoek	69
Pavlova	70

COCKTAILS & MILKSHAKES

Aardbeienmilkshake	72
Koffiemilkshake	72
Mangolassi	74
Watermeloensap met honing	74
Aardbeien-frambozen-meloen cocktail	75
Frozen lime	75

Met dank aan alle personen die hun recepten met ons hebben gedeeld.
Foto's: Prise De Vue Production, Studio Crampont, Studio Péchart, Fotolia
Fotogravure: Fotimprim - Paris
Gedrukt in Frankrijk door Bezin Haller - Mei 2013



STOP

AUTO

PULSE

Le Mini Plus
magimix



magimix

www.magimix.com