

Ma Cuisine



magimix®



STOP

AUTO

PULSE

Cuisine 5200XL

magimix

Gebruiksaanwijzing

Beschrijving	6
Maximaal verwerkbare hoeveelheden	7
Hulpstukken	8 t/m 20
Tips en handigheidjes	21
Gulden regels	24

Recepten

Toelichting bij de recepten	26
Basisrecepten	125
Sausen & borrelhapjes	27
Broodbakken	37
Soepen	57
Voorgerechten	65
Groenten	75
Vis	81
Vlees	89
Nagerechten	97
Cocktails	119
Verklarende woordenlijst	124
Index van recepten	125





VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten een aantal elementaire voorzorgsmaatregelen genomen worden, waaronder de volgende:

- Lees aandachtig alle voorschriften.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen, om gevaar 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.
- 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. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Als het snoer beschadigd is of als uw apparaat defect is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn klantenservice of door een persoon met gelijkwaardige kwalificatie, om ieder gevaar te voorkomen.
- Trek de stekker uit het stopcontact na elk gebruik, voordat u hulpstukken opzet of verwijderd en voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de netspanning in uw woning overeenkomt met die welke op het apparaat wordt vermeld.
- Bij de verchroomde modellen moet het apparaat altijd op een geaard stopcontact worden aangesloten met het oorspronkelijke snoer.
- Laat het snoer niet van het werkvlak of van een buffet af hangen. Laat het nooit in aanraking komen met een warm of nat oppervlak.
- Steek nooit uw vingers of keukengerei in de invoerbuis terwijl de schijven, het mes of de sapcentrifuge draaien, om ernstig letsel en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Het gebruik van een spatel is toegestaan, maar alleen wanneer het apparaat niet in werking is.
- Zet uw kommen niet in de magnetron.
- Ga altijd voorzichtig om met de schijven en de messen, want deze zijn heel scherp.



- Om gevaar van letsel te voorkomen, moet u de messen of schijven nooit op de aandrijfjas plaatsen voordat u de kom goed op zijn plaats heeft gebracht.
- Het snijblad is heel scherp, gebruik de snijschijf nooit als alle hulpstukken nog niet zijn opgezet.
- Gebruik het apparaat nooit als de (centrifugeer)zeef beschadigd is.
- Het apparaat is voorzien van een thermische beveiliging die de motor automatisch uitschakelt bij te langdurige werking of bij overbelasting. Schakel in dat geval het apparaat uit en laat het volledig afkoelen, voordat u het weer in werking stelt.
- Dit apparaat moet onder toezicht worden gebruikt, ook al kan de motor blijven draaien zonder dat u de schakelaar ingedrukt blijft houden.
- Let op dat het deksel goed vlak is geplaatst en vergrendeld, voordat u de machine in werking stelt.
- Probeer nooit het veiligheidsmechanisme buiten werking te stellen.
- Druk op de STOP knop en wacht tot de bewegende delen volledig tot stilstand zijn gekomen voordat u het deksel draait.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De volgende gevallen worden niet gedekt door de garantie: gebruik in keukentjes bestemd voor het personeel in winkels, in kantoren of andere professionele omgevingen, in boerenbedrijven, door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen en in bed-and-breakfast omgevingen.

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.

Gebaseerd op haar ervaring op het gebied van professionele keukenapparatuur **ontwerpt en produceert Magimix** in het hart van Bourgogne in Frankrijk **al 40 jaar** eenvoudige, efficiënte en duurzame producten.

Magimix, uitvinder van de multifunctionele keukenmachine, heeft het genoeg u te laten kennismaken met de laatste generatie foodprocessors.

Het doet ons plezier u voortaan ook tot de gebruikers van een Magimix foodprocessor te mogen rekenen.

Wij hopen dat het apparaat u volledige voldoening zal schenken.

Dagelijkse maaltijden en meer gecompliceerde gerechten zullen geen geheimen meer voor u hebben.

U zult uw foodprocessor al snel niet meer willen missen: hij kneedt, hakt, mixt, mengt, emulgeert, klopt, raspt en snippert onvermoeibaar.

In een oogwenk maakt u pannenkoekenbeslag, mayonaise, eigengebakken brood etc.

Licht gebonden courgettesoep, tian van mediterrane groenten, gehaktschotel met aardappelpuree, chocolademousse, meer dan 100 gemakkelijk te maken recepten nodigen u uit om uw foodprocessor dagelijks te gebruiken.



Multifunctionele foodprocessor



BESCHRIJVING



Metalen mes



BlenderMix*



Raspschijf



Snijschijf



Verlengstuk



Eiwitklopper



Kneedmes



Opbergdoos



Aanduwer-maatbeker



Dubbele aanduwer



XL



Aanduwer-maatbeker



Deksel* Standaard



Mini-kom



Midi-kom*



Transparante kom



Uitsluitend bij de Pâtissier



Dop



Kneedmes



Deksel



Eiwitklopper



Gebakskom



Spatel voor gebak

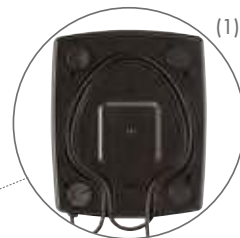
Aandrijfas



Spatel



Motorblok



(1)

* afhankelijk van het model

(1) Plaats het snoer in de daarvoor bestemde inkepingen onder het motorblok, om te zorgen dat de machine goed stevig staat.



STOP: toets om de machine uit te schakelen.

AUTO: toets om de machine continu te laten draaien, om een homogener 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 het deksel nooit zonder eerst op de STOP toets te hebben gedrukt. De machine is voorzien van een thermische beveiliging die de motor automatisch uitschakelt in geval van overbelasting of te langdurige werking. Druk op STOP en wacht tot de machine volledig is afgekoeld, voordat u deze weer in werking stelt.

MAXIMAAL VERWERKBARE HOEVEELHEDEN

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Pâtissier
Brioche	0,5 kg	0,8 kg	1 kg	1,3 kg
Brooddeeg	0,6 kg	1 kg	1,2 kg	1,6 kg
Kruimeldeeg	1 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,8 kg
Soep	1 l	1,3 l	1,8 l	1,8 l
Gehakt	0,75 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Worteltjes	0,8 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Eiwitten	2 tot 5	3 tot 6	3 tot 8	3 tot 12



Totaal gewicht en hoeveelheden zijn berekend voor de grote kom en rvs kom van Pâtissier.

DE TRANSPARANTE KOMMEN PLAATSEN

Voordat u de machine voor het eerst gaat gebruiken, alle elementen (behalve het motorblok) zorgvuldig afwassen.



De kom op het motorblok plaatsen en naar rechts draaien, om hem te vergrendelen.



De midi-kom in de grote kom op de aandrijfas schuiven.



De mini-kom op de aandrijfas schuiven.



Het mes van de mini-kom op de aandrijfas plaatsen.



Het deksel op de kom plaatsen (*zonder de duwers erin*) en vergrendelen totdat het blokkeert.

LET OP!

- Drievoudige beveiliging: de machine kan enkel in werking gesteld worden als de kom en het deksel goed vergrendeld zijn. En als de dubbele aanduwer tot het maximum niveau komt (zie p 17).
- Laat, wanneer u de machine niet gebruikt, het deksel in de onvergrendelde stand staan.

Het plaatsen van de rvs kom gaat op de zelfde manier als het plaatsen van de transparante kommen.

DE TRANSPARANTE KOMMEN VERWIJDEREN



1 Het deksel van de kom ontgrendelen en verwijderen.



3 Het mes uit de mini-kom nemen.



4 De mini-kom verwijderen.



4 De midi-kom aan de rand vast pakken en verwijderen.



6 De grote kom eerst naar links draaien, om hem te ontgrendelen, waarna u hem kunt verwijderen.

LET OP!

- Wees heel voorzichtig bij het hanteren van de snijschijven en de metalen messen want deze zijn heel scherp.
- Ontgrendel het deksel nooit zonder eerst op STOP te hebben gedrukt. Als de kom zich niet laat ontgrendelen, controleer dan of het deksel wel goed ontgrendeld is.

Het verwijderen van de rvs kom gaat op dezelfde manier als het verwijderen van de transparante kommen

STANDAARD HULPSTUKKEN



MINI-KOM: uitgerust met een metalen mes voor het mixen, hakken, mengen, emulgeren van kleine hoeveelheden.



MIDI-KOM*: praktisch en gemakkelijk schoon te maken; speciaal bestemd om te worden gebruikt met de schijven.



METALEN MES: voor gebruik in de grote kom, voor het hakken, mengen, emulgeren, tot poeder vernalen enz. **BlenderMix*** speciaal ontworpen voor het mixen en mengen van soepen en andere vloeistoffen voor een nog romiger resultaat.



KNEEDMES: voor gebruik in de rvs kom (grote kom bij modellen zonder rvs) voor het kneden van gistdeeg en deeg zonder gist.



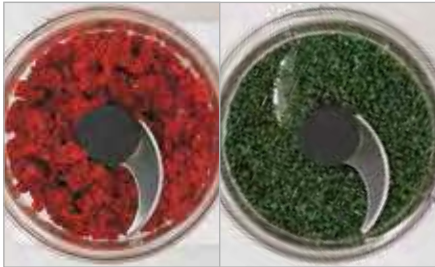
SCHIJVEN: voor gebruik in de midi-kom. Voor het in verschillende diktes (2 mm en 4 mm)* snijden en raspens van fruit, groenten en kaas.



KLOPPER: voor gebruik in de rvs kom (grote kom bij modellen zonder rvs kom), voor het kloppen van eiwit en slagroom om schuimgebak, mousse, soufflés e.d. te maken.

*afhankelijk van het model

METALEN MES



HAKT vlees, vis en tuinkruiden in PULSE modus of continu (AUTO)

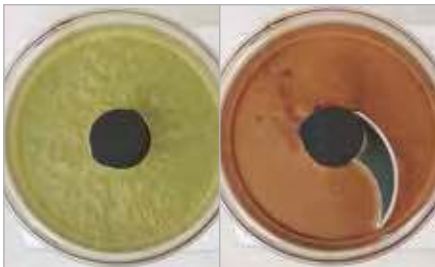


EMULGEERT sausen, stampt ijs, vermaakt chocolade, suiker etc. tot poeder in continu modus (AUTO)



1 Plaats het metalen mes op de aandrijfas.

BlenderMix (afhankelijk van het model)



MIXT EN MENGT soepen, milkshakes, bereidingen voor taarten, pannenkoekenbeslag etc. Gedurende 1 tot 4 min. continu laten draaien.



2 Doe de ingrediënten in de kom. 3 Breng het deksel op zijn plaats en draai het naar rechts totdat het blokkeert.



1 Plaats het metalen mes op de aandrijfas. 2 Doe de ingrediënten in de kom. Schuif de blendermix in de kom. Draai het deksel naar rechts totdat het blokkeert.



Het BlenderMix hulpstuk wordt uitsluitend gebruikt met het metalen mes. Het metalen mes is heel scherp, pak het altijd beet bij het plastic middenstuk. Houd de bovenkant van het mes tegen of verwijder het uit de kom voordat u uw bereiding eruit giet.

RVS KNEEDMES (RVS KOM)

Alleen te gebruiken in de rvs kom.



KNEEDT gistdeeg: brood, brioche...



KNEEDT deeg zonder gist: kruimeldeeg, zanddeeg, e.d.

Het kneden van het deeg gebeurt snel, afhankelijk van de hoeveelheden over het algemeen in minder dan 1 minuut.

Doe alle ingrediënten in de kom om het wegstuiven van het meel te voorkomen



1

Plaats het kneedmes op de aandrijfas. Het wordt op de boden van de kom geplaatst.



2

3

Doe alle ingrediënten in de kom. Plaats het deksel op de kom en vergrendel het totdat het blokkeert



4

Druk op AUTO. Schakel de machine uit zodra het deeg een bal vormt of zodra het mengsel geknead is.



5

6

Via de opening in het deksel kunt u vaste ingrediënten toevoegen met behulp van een beker met schenktuit of door het deksel te openen.

De op p. 7 opgegeven hoeveelheden niet overschrijden.

Zie de tips en handigheidjes op p. 23.

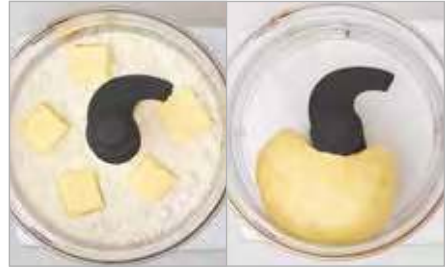
Gebruik de spatel om het meel op de wand naar de neer te duwen.

KNEEDMES (TRANSPARANTE KOM)

Alleen gebruiken in transparante kom bij modellen zonder rvs kom.



KNEEDT gistdeeg: brood, brioche...



KNEEDT deeg zonder gist: kruimeldeeg, zanddeeg, e.d.

Het kneden van het deeg gebeurt snel, afhankelijk van de hoeveelheden over het algemeen in minder dan 1 minuut.

Doe alle ingrediënten in de kom om wegstuiven van het meel te voorkomen



1 Plaats het kneedmes op de aandrijfas.



2 Doe alle ingrediënten in de kom.
3 Plaats het deksel op de kom en draai het naar rechts totdat het blokkeert.



4 Druk op AUTO
Schakel de machine uit zodra het deeg een bal vormt of zodra het mengsel gekneet is.



5 Met het kneedmes kunnen ook stukjes chocolade, rozijnen enz. door deeg worden gemengd, zonder dat ze fijn gehakt worden... Druk 2 of 3 keer op PULSE.

De op p. 7 opgegeven hoeveelheden niet overschrijden.
Zie de tips en handigheidjes op p. 23.
Gebruik de spatel om het meel op de wand naar te duwen.

EIWITKLOPPER (RVS KOM)

Alleen te gebruiken in de rvs kom.

Uw kom moet goed schoon en droog zijn. Verwijder de dop om lucht te geven aan uw bereiding.



KLOPT eiwitten stijf

Doe de eiwitten in de kom.

Laat 5 à 10 minuten continu draaien, afhankelijk van de hoeveelheid eiwitten.

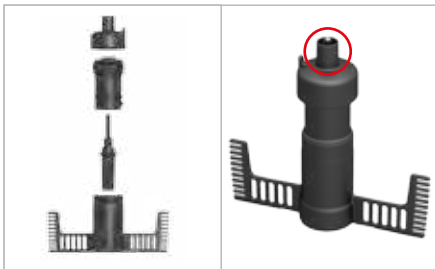


KLOPT slagroom

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

Doe de slagroom in de kom.

Laat de machine draaien en controleer regelmatig de consistentie.



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.



Plaats de eiwitklopper op de aandrijfas. Hij wordt op de bodem van de kom geplaatst.

Doe de ingrediënten in de kom.



Plaats het deksel op de kom en vergrendel het totdat het blokkeert.



Verwijder de dop van het deksel om te zorgen dat de eiwitten of de slagroom lucht krijgen waardoor het volume toeneemt.

Zie de tips en handigheidjes op p. 23.

De klopper is een exclusief door Magimix ontwikkeld en gepatenteerd hulpstuk: de eiwitten worden geleidelijk stijf geklopt voor een steviger en luchtiger resultaat.

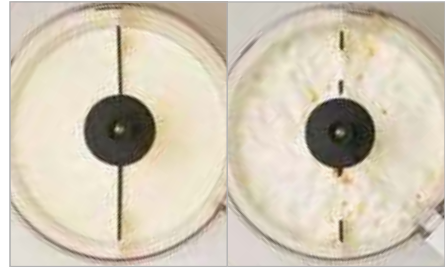
EIWITKLOPPER (TRANSPARANTE KOM)

Alleen gebruiken in transparante kom bij modellen zonder rvs kom.
Uw kom moet goed schoon en droog zijn. Verwijder de aanduwer om lucht te geven aan uw bereiding.



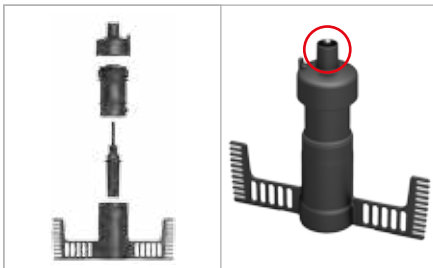
KLOPT eiwitten stijf.

Zorg dat de kom *vetvrij is!* Doe de eiwitten in de kom.
Laat 5 à 8 minuten continu draaien, afhankelijk van de hoeveelheid eiwitten.



KLOPT slagroom

Zet de kom en de ingrediënten 1 uur in de koelkast. Doe de slagroom in de kom.
Laat de machine draaien en controleer regelmatig de consistentie.



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.



Plaats de eiwitklopper op de aandrijfas. Hij wordt op de bodem van de kom geplaatst.
Doe de ingrediënten in de kom.



Plaats het deksel op de kom, verwijder de duwers en draai het naar rechts totdat het blokkeert.



Verwijder de **aandruwer-maatbeker** uit de **invoerbus** om te zorgen dat de eiwitten of de slagroom lucht krijgen waardoor het volume toeneemt.

Zie de tips en handigheidjes op p. 23.

De klopper is een exclusief door Magimix ontwikkeld en gepatenteerd hulpstuk: de eiwitten worden geleidelijk stijf geklopt voor een steviger en luchtiger resultaat.

Wij raden u aan de schijven te gebruiken in de midi-kom.



Plaats de midi-kom in de grote kom.
Schuif het verlengstuk op de motoras.



Snij-/raspschijven:
de functie staat op de schijf gegraveerd
R/G4: 4 mm raspschijf,
E/S2: 2 mm snijschijf



Plaats de gekozen schijf op de
aandrijf-as met de aanduiding van de
functie en snijdikte omhoog.



Schuif de schijf op het verlengstuk. Laat
hem draaien totdat hij goed op zijn
plaats zit.
Het opzetten van de schijf gebeurt in 2
etappes.



**De niet aan twee zijden te gebruiken
schijven * mogen niet omgekeerd op de
aandrijf-as geplaatst worden.**

Het plastic gedeelte in het midden moet
naar beneden gericht zijn.

*afhankelijk van het model

LET OP!

- Wees altijd heel voorzichtig bij het hanteren van de schijven: de snijbladen zijn heel scherp.
- Steek nooit voorwerpen of uw vingers in de invoerbuis. Gebruik uitsluitend de hiervoor bestemde aanduwer.
- De op p.7 aanbevolen hoeveelheden niet overschrijden.

Er blijven altijd enkelen restjes (uiteinden) van groenten en fruit op de schijven achter. Dit is normaal voor een optimale snijkwaliteit.

A) XL MODELLEN



De invoerbuis bestaat uit 2 delen:
 1) **de grote invoerbuis:** voor omvangrijke of ronde groenten en vruchten.
 2) **de kleine invoerbuis:** voor kleine of langwerpige groenten en vruchten.



Het deksel is voorzien van een beveiliging: de machine kan enkel in werking gesteld worden als de grote aandruwer tot aan de aanduiding van het maximum niveau komt.



Snijden met de grote invoerbuis: plaats de groente of het fruit in zijn geheel in de invoerbuis.



Raspen met de kleine invoerbuis: leg de groenten of vruchten horizontaal in de invoerbuis om langere reepjes te krijgen.



Snijden met de kleine invoerbuis: zet langwerpige groenten of fruit (worteltjes, prei etc.) rechtop en vul de invoerbuis helemaal op.



B) NIET XL MODELLEN: snijd ronde groenten of vruchten (tomaten, appels etc.) indien nodig doormidden.

Zie de tips en handigheidjes op p. 22.

Er blijven altijd enkelen restjes (uiteinden) van groenten en fruit op de schijven achter. Dit is normaal voor een optimale snijkwaliteit.

AANVULLENDE HULPSTUKKEN

De hulpstukken in de doos verschillen afhankelijk van het model foodprocessor.



CITRUSPERS: met persdeksel en 2 perskegels: voor het persen van vruchtensap, zonder pitjes en met net genoeg pulp.



SAPCENTRIFUGE EN SMOOTHIEMIX : voor het maken van sappen, cocktails, smoothies, nectar of vruchtensausen.



BAKVORM: ideaal om gemakkelijk brood, brioches en gebak te maken. U kunt deeg direct in deze vorm kneden, laten rijzen en in de oven bakken.



PUREEPERS: voor het maken van puree en 100% natuurlijke vruchtenmoes.



BLOKJES-SET: voor het in blokjes of staafjes snijden van groenten en fruit en voor het snijden van frieten.



CREATIEF KOKEN: 3 schijven voor originele snijbewerkingen: gegolfde plakjes, tagliatelle en julienne.

DE OPTIONELE SCHIJVEN:



- Rasp 6
- Snijschijf 6
- Parmezaanse kaas
- Smalle tagliatelle
- Brede tagliatelle
- Gegolfde plakjes
- Julienne



De zeef van de citruspers op de kom plaatsen en draaien totdat hij blokkeert.



De perskegel kiezen afhankelijk van de grootte van de te persen vruchten. **De grote kegel moet altijd op de kleine kegel worden vastgeklikt.**



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



De vrucht op de kegel plaatsen en licht aandrukken.



De persdeksel neerklappen. De machine inschakelen en zacht op de persdeksel drukken, totdat alle sap is uitgeperst.



Om spatten te voorkomen, de machine uitschakelen voordat u de persdeksel omhoog doet.

Bij grapefruits de druk af en toe loslaten, om zoveel mogelijk sap te onttrekken.

Zie de tips en handigheidjes op p. 23.

Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.



1 Onmiddellijk na gebruik afwassen (water + afwasmiddel)



2 **HULPSTUKKEN:** gebruik een flessenborstel om de onderkant van de hulpstukken schoon te maken.

3 **KNEEDMES:** verwijder de losneembare dop* om dit hulpstuk goed schoon te kunnen maken.



4 **MOTORBLOK:** afvegen 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 laagste temperatuur in (< 40 °C) en vermijd de droogcyclus (over het algemeen > 60°C)
- Afwassen met de hand: laat de elementen niet te lang weken in water met reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende producten (vb. metalen pannensponsjes).
- Reinigingsmiddelen: controleer in de gebruiksvorschriften of ze geschikt zijn voor plastic artikelen.

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.

Sommige voedingsmiddelen, zoals worteltjes kleuren het plastic: met een stuk keukenpapier gedrenkt in plantaardige olie kunt u deze verkleuring verminderen.

* Steek de steel van een houten lepel in het kneedmes om de dop er gemakkelijker van te kunnen verwijderen. Het Compact model heeft geen dop.



Pas op: wees altijd heel voorzichtig bij het hanteren van de messen en de schijven, want de snijbladen zijn heel scherp.

Dompel het motorblok nooit onder water.

EENVOUDIG

- AUTO toets: de motor past 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.) moeten ze enkele minuten in de vriezer worden geplaatst, voordat u ze met de foodprocessor verwerkt.

N.B.! 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 schoonmaakwerk tot een minimum te beperken: werk eerst in de mini-kom, vervolgens in de midi-kom en tot slot 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. 7.

**XL DEKSEL**

- Het invoeren via de kleine invoerbuis is ideaal voor:
 - 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 kleine groenten en vruchten (aardbeien, kiwi, raapjes etc.). Voer deze 1 voor 1 in de kleine invoerbuis in.
 - het raspen van langwerpige groenten en vruchten (worteltjes, courgette etc.) en kaas. Leg deze horizontaal in de kleine invoerbuis.
- Het invoeren via de grote invoerbuis is ideaal voor:
 - het snijden van ronde groenten en vruchten (sinaasappels, ananas, appels, peren, mango, tomaten, aardappels etc.).
 Leg de hele of in grove stukken gesneden producten in de invoerbuis. Let op dat u de aanduiding van het maximum niveau niet overschrijdt, want dan zal de machine niet werken.

**MINI-KOM**

- De mini-kom is ideaal voor het verwerken van kleine hoeveelheden: uien, vlees, tuinkruiden e.d. hakken, dipsausjes, slasaus e.d. 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.





MIDI-KOM EN SCHIJVEN

- De midi-kom is ideaal voor het raspen en snijden van groenten, vruchten en kaas.
Kool: rol de bladeren in elkaar, nadat u de stronk verwijderd heeft.
- Sommige voedingsmiddelen, zoals worteltjes, kleuren het plastic: met een stuk keukenpapier gedrenkt in plantaardige olie kunt u deze verkleuring verminderen.



GROTE KOM

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



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.





KNEEDMES

- **Soepel deeg (brioche, soezendeeg etc.):** de Magimix foodprocessor gebruikt het principe van snel kneden. Het deeg wordt in 1 à 2 minuten geknead. 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 lauwarme plaats. Hierdoor rijst het sneller.
Meel verstuijt 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.



EIWITKLOPPER

- Uw kom moet goed schoon en droog zijn.
- Let op dat u de aanduwer-maatbeker of de dop van de deksel verwijdert zodat er lucht in de bereiding opgenomen kan worden!
- **Eiwitten:** gebruik eieren op kamertemperatuur om een groter volume stijfgeslagen eiwit te krijgen en zorg dat de kom vetvrij is.
- **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.



Hierna volgen enkele gulden regels om uw recepten tot een succes te maken:

1. *Ingrediënten van goede kwaliteit*

Kies kersverse ingrediënten van goede kwaliteit.

Groenten en fruit: hoe verser ze zijn, des te meer vitamines ze bevatten.

De tekenen van versheid zijn: een gladde schil, mooie groene bladeren, geen kneuzingen.

Vlees en vis: gebruik altijd verse producten.

Meel: volg nauwkeurig de in de recepten gegeven aanwijzingen over het te gebruiken type meel. De keuze van het meel is heel belangrijk. De hoeveelheid water hangt af van het gebruikte meel. Des te volwaardiger uw meel des te meer water er nodig is.

In Frankrijk zijn de meelsoorten geklasseerd volgens nummers die op de verpakking zijn vermeld (Patentbloem, Tarwebloem...).

Het type Patentbloem, gewoonlijk patentbloem genoemd, is een heel wit en veelzijdig meel. Dit wordt gebruikt voor taartdeeg, pannenkoeken, gebak etc.

Het type Tarwebloem is heel geschikt voor brood, brioche etc.

Suiker: gebruik bij voorkeur kristalsuiker of poedersuiker.

Kristalsuiker is grover. Poedersuiker dient voor het garneren van gebak.

Boter: gebruik altijd boter en geen margarine.

Gist: Er zijn twee soorten gist. Voor onze recepten hebben we gekozen voor het gebruik van verse bakkergist. Deze is verkrijgbaar bij de warme bakker. Als u poedergist gebruikt, neem dan de helft van de benodigde hoeveelheid verse bakkergist.

Gebruik voor een beter resultaat om de gist op te lossen altijd vloeistof met een temperatuur van 35°C. Te warm water «doodt» de gist.

Zout reguleert het rijzen van het deeg en versterkt de glutenstructuur.

Melk: gebruik bij voorkeur gepasteuriseerde volle melk.

Room: Volle room bevat gemiddeld 32% vet tegen 15% bij magere room. Gebruik voor alle recepten waarin slagroom wordt gebruikt bij voorkeur volle room. Dit heeft meer smaak. Bovendien neemt het luchtbelletjes beter op en «zwellt» daardoor beter.

Eieren: in de winkel zijn eieren te koop van verschillende grootte, een ei weegt gemiddeld 55 à 60g. Gebruik voor recepten met stijfgeslagen eiwit bij voorkeur eieren op kamertemperatuur. Ze moeten extra vers zijn als ze rauw gegeten worden



in mousse e.d. Als u ze gebruikt voor gebakken gerechten (schuimgebak, makarons etc.) kunt u beter de eiwitten 2 à 3 dagen van te voren van de dooiers scheiden en in de koelkast bewaren in een hermetisch afgesloten kom. Voor goed stijfgeslagen eiwit moet uw kom goed schoon zijn, zonder een spoor van vet.

2. Goed keukengerei

Wij raden u aan te zorgen dat u over het volgende keukengerei beschikt:

Meetinstrumenten: een tot op 2 g nauwkeurige elektronische weegschaal met een capaciteit van 2 kg is onmisbaar, evenals een kookthermometer. Deze moet tot een temperatuur van 200 °C kunnen gaan.

Bakvormen: de keuze van de vorm, het materiaal en de kwaliteit van de bakvorm is belangrijk. Onze recepten zijn gemaakt met specifieke bakvormen, die we bij elk recept vermelden.

Hulpmiddelen voor gebak: de steekvormen bestaan in verschillende afmetingen waarmee diverse resultaten en presentaties verkregen kunnen worden.

De spuitzak* is noodzakelijk voor het vullen van soezen, het maken van schuimgebak, makarons etc.

De deegroller dient voor het uitrollen van deeg.

De kwast dient voor het beboteren van bakvormen en het bestrijken van deeg voor een bruin korstje (bijvoorbeeld bij brioche).

3. Precisie

Sommige recepten vereisen nauwgezetheid, in het bijzonder die voor brood en banket. Deze vereisen een grote precisie bij het wegen en meten en bij de duur van het kneden, rijzen en bakken.

4. De laatste stap: het bakken

De oven goed kennen bepaalt grotendeels het succes van een bereiding.

De bij elk recept gegeven baktijden dienen als richtlijn. Ze kunnen verschillen afhankelijk van de oven, maar ook van de afmetingen van de ingrediënten en van de gebruikte schotel (grootte, materiaal etc.). Wij raden u aan om altijd de gaarheid van uw bereiding te controleren en indien nodig de baktijd aan te passen.

Het openen van de oven tijdens het bakken moet zo veel mogelijk vermeden worden.



TOELICHTING BIJ DE RECEPTEN

Moeilijkheid van het recept:

 zeer gemakkelijk -  gemakkelijk -  ingewikkelder

Maten: tl = theelepel - el= eetlepel - 1 glas = 250 - 300 g

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



Metalen mes



BlenderMix



Kneedmes



Eiwitklopper



Mini-kom



Citruspers



2 mm rasp



4 mm rasp



2 mm snijschijf



4 mm snijschijf



Midi-kom

- De in de recepten met een asterisk (*) aangemerkte termen worden verklaard in de woordenlijst op pagina 124.
- Bij de recepten met een tabel kunt u het recept aanpassen aan het aantal personen en/of aan de foodprocessor die u heeft.

Dat wil zeggen dat bij de C3200 de maximale capaciteit over het algemeen 4 tot 6 personen is.

Aantal personen Foodprocessor	2-4	4-6	6-8	8 en +
Compact 3200	•	•		
Cuisine Système 4200	•	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•	•
Pâtissier	•	•	•	•

- De recepten zonder tabel kunnen met alle foodprocessors worden gemaakt. Bij de CS4200, 5200 en Pâtissier kunt u de hoeveelheden van deze recepten over het algemeen vergroten.



Sausen & Borrelhapjes

Mayonaisse



Bereidingstijd: 5 min

Voor 1 kom | 300 ml olie
1 el dijon mosterd
2 el witte wijnazijn
2 eierdooiers
Zout, peper

1. Doe de eierdooiers, de mosterd en de witte wijnazijn in de mini-kom.
2. Laat de machine 20 seconden draaien en voeg vervolgens via de invoerbuis de helft van de olie toe. Voeg eerst een beetje olie toe, vervolgens kunt u steeds iets meer toevoegen.
3. Stel de machine in werking en giet vervolgens via de opening geleidelijk de rest van de olie toe terwijl u de machine laat draaien. Breng de mayonaisse op smaak met zout en peper.

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



Aïoli



Bereidingstijd: 10 min

Voor 1 kom

1 kom mayonaise
3 teentjes knoflook

1. **Maak** de knoflook schoon.
2. **Hak** de knoflook 20 seconden in de mini-kom.
3. **Bereid** een kom mayonaise volgens het recept op p. 28 in de mini-kom samen met de knoflook.

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

Pesto



Bereidingstijd: 10 min

Voor 1 kom

50 g pijnboompitten	1 knoflookteentje
50 g Parmezaanse kaas	1 bosje basilicum
100 ml olijfolie	Zeezout, peper

1. **Haal** de blaadjes van de basilicum van de steeltjes en maak de knoflook schoon.
2. **Doe** de knoflook, de basilicum, de pijnboompitten, de Parmezaanse kaas, de peper en het zeezout in de mini-kom.
3. **Druk** ca. 10 keer op PULSE tot er een homogeen mengsel ontstaat.
4. **Voeg** via de opening de olijfolie voorzichtig toe terwijl u de machine 30 seconden laat draaien.

Tip van de chef-kok: Heerlijk met pasta.



Bearnaisesaus



Bereidingstijd: 10 min Kooktijd: 10 min

Voor 1 kom

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

1. Hak de sjalotten en de dragon in de mini-kom (druk 4/5 keer op PULSE).
2. 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*.
3. Doe het ingekookte mengsel in de mini-kom. Voeg de eierdooiers toe. Druk 3 keer op PULSE.
4. Smelt de boter in een kleine pan of in de magnetron, laat de boter een beetje afkoelen en voeg toe aan de mini-kom. Druk 8 keer op PULSE totdat u de gewenste dikte heeft.

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

Cocktailsaus



Bereidingstijd: 10 min

Voor 1 kom

- 1 kom mayonaise
- 1 el ketchup
- 1 el Port/Cognac
- 1 tl Worcestershire saus
- 1 el crème fraîche
- 2 druppels Tabasco®

1. Bereid de mayonaise volgens de aanwijzingen van het recept op p. 28.
2. Voeg de andere ingrediënten toe, zodra de mayonaise de gewenste dikte heeft. Druk 5/6 keer op PULSE om een homogeen mengsel te krijgen.

Tip van de chef-kok: Lekker bij avocado, garnalen enz.



Rouille



Bereidingstijd: 10 min

Voor 1 kom

- 200 ml olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 2 eierdooiers
- 1 el tomatenpuree
- 1 g saffraanpoeder
- 1 mespuntje Cayennepeper
- Zout, peper

1. **Maak** de knoflook schoon en voeg toe aan de mini-kom.
2. **Voeg** de eierdooiers, de saffraan, de Cayennepeper toe. Breng op smaak met beetje zout en peper.
3. **Laat de machine** 20 seconden draaien. Voeg via de opening beetje bij beetje de olijfolie toe.
4. **Voeg de tomatenpuree** toe via de invoerbuis en druk enkele keren op PULSE om een homogene saus te krijgen.

Tip van de chef-kok: U kunt de saffraan vervangen door paprika. Serveren bij bouillabaisse, gebakken of gepocheerde* vis, vissoep enz.

Tartaarsaus



Bereidingstijd: 5 min

Voor 1 kom

- 1 kom mayonaise
- 4 augurkjes
- 1 lente-uitje
- 2 el kappertjes
- 1/4 bos peterselie
- 1/4 bos bieslook
- 1/4 bos kervel
- Zout, peper

1. **Mix de augurkjes**, de kappertjes, de ui en de tuinkruiden in de mini-kom. Zet het mengsel opzij.
2. **Bereid de mayonaise** volgens de aanwijzingen van het recept op p. 28.
3. **Voeg het gehakte mengsel toe** en druk 2/3 keer op PULSE. Naar smaak kruiden.

Tip van de chef-kok: Lekker bij gehakte biefstuk, vis, fondue etc.

Ansjovispasta



Bereidingstijd: 10 min

Voor 1 kom | 200 g ansjovis in olijfolie
160 g crème fraîche
2 teentjes knoflook
1 snee witbrood
1 tl balsamico azijn
Melk, peper

1. **Dep de ansjovis** droog met keukenpapier. Week het brood in de melk en knijp het uit.
2. **Doe** de ansjovis, het brood, de schoongemaakte knoflookteentjes, de azijn en de peper in de mini-kom.
3. **Laat de machine** ca. 30 seconden draaien totdat er een pasta ontstaat. Open de deksel, voeg de crème fraîche toe en laat de machine draaien totdat de crème fraîche geheel is opgenomen.

Tip van de chef-kok: Lekker bij rauwe groenten.

Auberginepuree



Bereidingstijd: 10 min Kooktijd: 45 min

Voor 1 kom | 1 aubergine
1 klein knoflookteentje
2 el olijfolie
1 el citroensap
Zeezout, peper

1. **Verwarm de oven** voor op 180 °C. Prik de aubergine in met een vork.
2. **Leg de aubergine** in een ovenschaal en zet deze ca. 45 min. in de hete oven, totdat de schil gerimpeld en het vruchtvlies zacht is.
3. **Maak** de knoflook schoon. Snijd de aubergine doormidden en schep er met een lepel het vruchtvlies uit.
4. **Verdeel** het vruchtvlies van de aubergine en de knoflook over de mini-kom. Voeg de olijfolie en citroensap toe. Laat de machine ca. 30 seconden draaien totdat u een homogeen mengsel heeft, breng op smaak met zout en peper.

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

Dijonnaise saus



Bereidingstijd: 5 min

Voor 1 kom

- 2 plakken gekookte ham
- 2 el crème fraîche
- 1 tl grove mosterd

1. Doe de in grove stukken gesneden ham in de mini-kom. Druk 4/5 keer op PULSE om de ham gelijkmatig te hakken.
2. Voeg de crème fraîche en de grove mosterd toe.
3. Druk 4 keer op PULSE. Klaar!

Tip van de chef-kok: Serveer met in staafjes gesneden worteltjes, courgettes, bloemkoolroosjes etc.

Guacamole



Bereidingstijd: 5 min

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

1. Snijd de ui in vieren en doe hem in de mini-kom. Druk 3 keer op PULSE.
2. Zet de machine aan. Voeg via de opening de geschilde en in grove stukken gesneden avocado's, het limoensap, de crème fraîche, enkele druppels Tabasco® en een beetje olijfolie toe.
3. Mix ca. 30 seconden totdat u een homogene puree heeft. Breng op smaak met zout en peper.

Tip van de chef-kok: Voeg in kleine blokjes gesneden tomaat toe.



Tonijndips



Bereidingstijd: 5 min

Voor 1 kom

- 1 blikje tonijn op water (190 g totaal nettogewicht)
- 2 el roomkaas
- 1 tl olijfolie
- 1 tl mosterd
- Sap van een ½ citroen
- 15 sprietjes bieslook
- Zeezout, peper

1. Laat de tonijn uitlekken en verdeel over de mini-kom.
2. Voeg de andere ingrediënten toe. Druk 4/5 keer op PULSE. Klaar!

Tip van de chef-kok: Serveer het met geroosterd boerenbrood.

Tapenade



Bereidingstijd: 5 min

Voor 1 kom

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

1. Doe alle ingrediënten behalve de olie in de mini-kom. Mix ca. 30 seconden totdat u een pasta heeft.
2. 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. Breng de tapenade op smaak met zout en peper.

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.



Cake met ham en olijven



Bereidingstijd: 10 min **Kooktijd:** 45 min **Keukengerei:** 1 cakevorm

Voor 1 cake

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

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (th.6).
2. Rasp de gruyère in de midi-kom met de 2 mm raspschijf en houd apart.
3. Doe de olijven in de mini-kom en druk 2/3 keer op PULSE. Snijd de ham in blokjes.
4. Doe de bloem en de eieren in de kom met het metalen mes. Laat de machine 40 seconden draaien.
5. 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.
6. Vet een cakevorm in en vul deze met het mengsel.
7. Bak de cake in ca. 45 minuten in de oven. Controleer of hij gaar is door er met een satéprikker in te prikken. De cake is gaar als de satéprikker er droog uitkomt.
8. Laat de cake afkoelen en serveer hem in dikke plakken

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



Kaassoesjes



Bereidingstijd: 15 min **Kooktijd:** 20-25 min **Keukengerei:** spuitzak* (optioneel)

30 kaassoesjes

Soezendeeg

200 ml water

150 g bloem

75 g boter

4 eieren

1 eierdooier (om te bestrijken)

Vulling

100 g comté

1. **Rasp de kaas** in de midi-kom met de raspshijf 2 mm en houd apart.

Voor het soezendeeg

2. **Verwarm de oven** voor op 180°C (th. 6). Doe het water in een steelpan. Voeg de in stukjes gesneden boter toe.
3. **Breng aan de kook**, neem de pan van het vuur en voeg in één keer de bloem toe. Meng snel met een spatel. Zet de pan terug op het vuur en blijf gedurende ca 1 minuut roeren. Het deeg mag niet aan de pan plakken.
4. **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.
5. **Voeg via de opening** $\frac{3}{4}$ van de geraspte kaas toe. Laat 5 seconden draaien.
6. **Bedek de bakplaat** van uw oven met vetvrij papier. Doe het beslag in een spuitzak* met een gladde spuitmond (of gebruik een lepeltje). Maak soesjes van ca. 3 cm doorsnede.
7. **Bestrijk de soesjes met behulp** van een kwastje met eigeel en druk ze enigszins plat. Bestrooi ze met de rest van de gruyère.
8. **Bak de soesjes ca. 20-25 minuten** in het midden van de oven en laat ze vervolgens op een rooster afkoelen. Serveer de soesjes lauwwarm

Tip 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.





Broodbakken

Boerenbrood



Vorbereiding: 10 min **Rusttijd:** 3 uur **Baktijd:** 25 min

1 klein brood

Brooddeeg

250 g tarwebloem

160 ml lauw water

12 g verse bakkersgist*

5 g zout

1. **Los de gist** met behulp van een vork op in het lauwe water (ca. 35°C). Laat 1 minuut rusten.
2. **Doe het zout**, de bloem en het water met gist in de kom met het kneedmes.
3. **Laat de machine** draaien totdat het deeg een bal vormt (ca. 1 minuut kneden). Schakel de machine uit.
4. **Bestrooi uw handen** met bloem en neem het deeg uit de kom, rol het tot een bal en leg het in een kom afgedekt met plastic folie of een vochtige theedoek. Laat ca. 2 uur rusten.
5. **Neem het deeg uit de kom.** Spreid het met uw handpalm voorzichtig uit op een met deeg bestrooid werkvlak **A**. Klap de vier hoeken naar het midden toe om en keer de deegbal* **B**.
6. **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.
7. **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).
8. **Bestrooi de deegbal licht met bloem** voordat u het brood in de oven zet. Maak met een nat scherp mes diepe inkepingen in de vorm van een kruis in de bovenkant van het deeg. **C**.
9. **Zet het brood in de oven en bak het ca. 25 minuten.**
10. **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.

Bij de modellen CS4200, 5200 en Pâtissier kunt u de hoeveelheden verdubbelen .

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





Stokbroden



Vorbereiding: 20 min **Rusttijd:** 1 uur 40 min **Baktijd:** 15-20 min

2 stokbroden

- 250 g tarwebloem
- 150 g lauw water
- 12 g verse bakkersgist*
- 5 g zout

1. **Los de gist** met behulp van een vork op in het lauwe water (ca. 35°C). Laat 1 minuut rusten.
2. **Doe het zout**, bloem en het water met gist in de kom met het kneedmes.
3. **Zet de machine aan** totdat het deeg een bal vormt (ca. 1 minuut kneden).
4. **Bestrooi uw handen met bloem** 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. 1 uur rusten.
5. **Bestrooi uw handen met bloem** en druk met uw vuist voorzichtig de luchtbellen uit het deeg **A**. Neem het deeg uit de slakom en leg het op een met bloem bestrooid werkblad.
6. **Verdeel het deeg in 2 gelijke delen B**. Rol het deeg met 2 handen uit en vorm 2 stokbroden **C**.
7. **Neem het rooster uit de oven** en bedek het met vetvrij papier. Leg de stokbroden bedekt met een vochtige doek op het rooster. Laat gedurende 40 minuten rijzen.
8. **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).
9. **Bestrooi aan het eind** van de rijstijd de stokbroden licht met bloem en maak inkepingen aan de bovenkant van de stokbroden met een nat scherp mes **D**.
10. **Zet de stokbroden in de oven** en bak ze 15 - 20 minuten.
11. **Om te controleren of de stokbroden** gaar zijn keert u ze om en klopt op de onderkant. Het moet hol klinken. Laat ze op een rooster afkoelen.

Bij de modellen CS4200, 5200 en Pâtissier kunt u de hoeveelheden verdubbelen .

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





Broodjes met olijven en chorizo



Vorbereiding: 10 min **Rusttijd:** 1 ½ uur **Baktijd:** 20 min

6 broodjes

Brooddeeg

- 250 g tarwebloem
- 180 ml lauw water
- 4 g verse bakkersgist*
- 4 g zout

Vulling

- 40 g ontpitte olijven
- 80 g chorizo

1. Doe de chorizo (zonder vel) in de mini-kom. Laat de machine 5 seconden continu draaien, voeg dan de olijven toe en druk 3 tot 5 keer op PULSE. Houd apart.
2. Los de gist met behulp van een vork op in het lauwe water (ca. 35°C). Laat 1 minuut rusten.
3. Doe het zout, de bloem en het water met gist in de kom met het kneedmes.
4. Zet de machine aan totdat het deeg een bal vormt (ca. 1 minuut kneden).
5. Voeg de olijven en de chorizo toe aan het deeg en druk enkele keren op PULSE.
6. Bestrooi uw handen met bloem, neem het deeg uit de kom en rol het tot een bal. Leg het in een kom afgedekt met plastic folie of een vochtige theedoek. Laat ca. 1 uur rusten.
7. Druk aan het eind van de rijstijd zachtjes met uw vuist de luchtballen uit het deeg **A**.
8. Bestrooi het werkblad met bloem. Verdeel het deeg met een scherp mes **B** in 6 gelijke delen (ca. 80 g per deegbal*) en vorm er kleine ballen van **C**.
9. Neem het rooster uit de oven en bedek het met vetvrij papier. Leg de deegballen op het rooster, bedek ze met een vochtige doek en laat ze 30 minuten rusten.
10. 20 minuten voor het einde van de rijstijd de oven voorverwarmen op 240°C (th. 8). Vul de braadslede (de holle plaat) met water.
11. Maak voordat u de broodjes in de oven zet met een nat scherp mes kruisvormige inkepingen op de bovenkant **D**.
12. Verlaag de oventemperatuur tot 200°C (th. 6-7). Zet de broodjes in de oven en bak ze ca. 20 minuten.
13. Om te controleren of de broodjes gaar zijn, keert u ze om en klopt op de onderkant. Het moet hol klinken. Als ze klaar zijn, laat u ze op een rooster afkoelen.

Tips van de chef-kok: U kunt de olijven en de chorizo vervangen door walnoten en vijgen. Laat de gist niet direct in aanraking komen met het zout.





Casinobrood



Vorbereiding: 15 min **Rusttijd:** 1 ½ uur **Baktijd:** 30 min

Keukengerei: cakevorm

1 brood

350 g tarwebloem
275 ml melk
30 g boter
10 g kristalsuiker
10 g verse bakkersgist*
5 g zout

1. **Los de gist** met behulp van een vork op in de lauwe melk (ca. 35°C). Laat 1 minuut rusten.
2. **Doe de bloem**, de suiker, de boter, het zout en de melk met gist in de kom met het kneedmes. Zet de machine aan. Laat 1 minuut kneden.
3. **Doe het deeg in een van te voren met bloem bestrooide kom**. Dek af met plastic folie of een vochtige theedoek. Laat 1 uur rusten.
4. **Vet een cakevorm in**. Façonneren* het deeg tot een rol **A**, leg deze in de vorm **B** en dek deze af met een grote kom of plastic folie **C**.
5. **Verwarm de oven** voor op 180° C (th. 6).
6. **Laat het deeg** 30 minuten rusten bij kamertemperatuur.
7. **Bak het** 30 minuten in de oven. Als het brood te bruin wordt leg er dan een vel aluminiumfolie op.
8. **Laat het brood afkoelen** voordat u het uit de vorm neemt.





Fougasse



Vorbereiding: 15 min **Rusttijd:** 1 ½ uur **Baktijd:** 15 min

1 fougasse

Fougassedeeg

250 g tarwebloem
150 ml water
50 ml olie
6 g verse bakkersgist*
5 g zout

Vulling

100 g ontpitte zwarte olijven
10 ml olie
Tijm

1. **Los de gist** met behulp van een vork op in het lauwe water (ca. 35°C). Laat 1 minuut rusten.
2. **Doe de bloem**, het zout, de olie en het water met gist in de kom met het kneedmes.
3. **Zet de machine aan** en laat haar kneden totdat u een soepel deeg heeft (ca. 1 minuut).
4. **Leg het deeg in een met olie ingevette schaal**. Dek af met plastic folie. Laat gedurende 1 uur rusten.
5. **Sla het deeg voorzichtig twee keer om A** en dek het af met plastic folie of met een vochtige theedoek. Laat 30 minuten rusten.
6. **Verwarm de oven voor** op 240°C (th. 8).
7. **Neem het deeg voorzichtig uit de schaal**. Leg het op de met vetvrij papier bedekte braadslede. Let op dat u de luchtbelletjes niet uit het deeg drukt.
8. **Spread het deeg uit** en druk het voorzichtig plat met uw vingertoppen B.
9. **Garneer de fougasse** met olijven en tijm. Vouw hem dubbel C en bestrijk hem met een kwast met olie.
10. **Bak de fougasse ca.** 15 minuten in de oven. Lauw of koud serveren.

Tip van de chef-kok: U kunt de fougasse ook garneren met kerstomaatjes, kaas etc.

A



B



C





Groentepizza



Vorbereiding: 45 min **Rusttijd:** 1 uur **Baktijd:** 15-20 min

1 grote pizza

Pizzadeeg

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

Vulling

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

Voor het pizzadeeg

1. **Los de gist** met behulp van een vork op in het lauwe water (ca. 35°C). Laat 1 minuut rusten.
2. **Doe het zout**, de bloem, de oregano, de olie en het water met gist in de kom met het kneedmes.
3. **Zet de machine aan.** Laat draaien en schakel uit zodra het deeg een bal vormt (ca. 1 minuut). Duw het deeg zo nodig neer* met de spatel.
4. **Bestrooi uw handen met bloem.** 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.
5. **Druk** aan het eind van de rijstijd zachtjes met uw vuist de lucht uit het deeg **A**.
6. **Verwarm de oven** voor op 240°C (th. 8). Vul de braadslede (holle plaat) van uw oven met water.
7. **Bestrooi het werkblad met bloem.** Spreid het deeg uit om een grote pizza te maken of verdeel het in 2 gelijke delen **B**. Prik er over het hele oppervlak in met een vork **C**.

A



B



C



Voor de vulling

1. **Schil de ui.** Snijd de uien in de midi-kom met de 2 mm snijschijf en bewaar dit. Snijd de courgette en de tomaten in plakjes, laat ze met een beetje zout uitlekken in een zeef.
2. **Fruit de gesneden uien** in een beetje olijfolie in een koekenpan.
3. **Bedek het deeg met tomatensaus** en verdeel hierover de gefruite uien en uitgelekte courgettes en tomaten. Leg er ronde plakjes mozzarella op. Breng op smaak met zout en peper.
4. **Verlaag de oventemperatuur tot 220°C (th. 7).** Bak de pizza ca. 15-20 minuten in de oven. Pas de baktijd aan afhankelijk van de dikte van het deeg.
5. **Nadat u de pizza uit de oven heeft genomen,** strooit u er verse basilicum over en besprenkelt hem met pikante olie.



Prei-quiche



Vorbereiding: 45 min **Rusttijd:** 1 ½ uur **Baktijd:** 30 min
Keukengerei: taartvorm Ø 28-30cm

1 quiche

Bladerdeeg

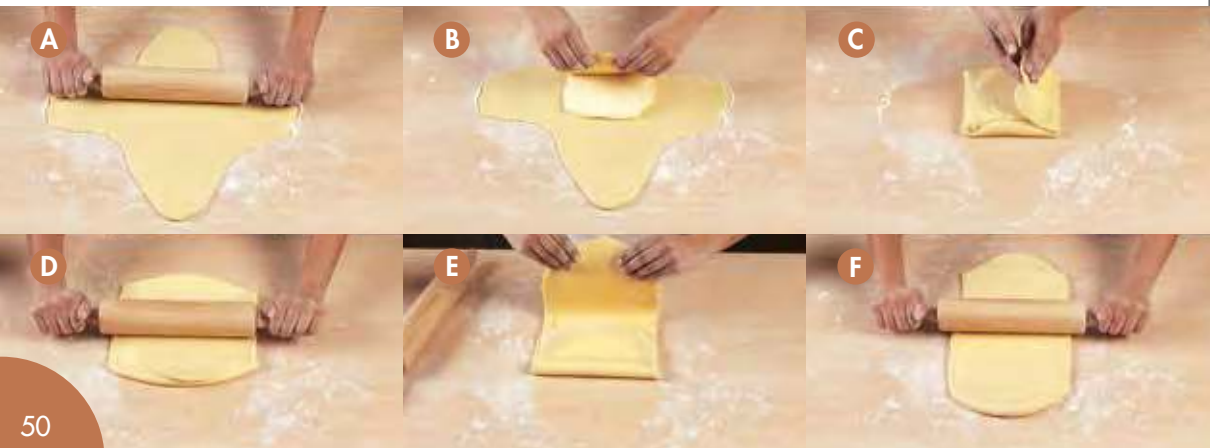
250 g patentbloem
50 g zachte boter*
130 ml water
200 g koude boter

Vulling

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

Voor het bladerdeeg

1. **Doe de bloem**, de 50 g in stukjes gesneden boter en het water in de kom met het kneedmes.
2. **Laat draaien en schakel de machine** uit zodra het deeg een bal vormt (ca. 30 seconden).
3. **Neem het deeg uit de kom.** Wikkel het in plastic folie en druk het plat. Laat het 1 uur op een koele plaats rusten.
4. **Neem het deeg uit de plastic folie.** Leg het op een met bloem bestoven oppervlak. Rol het met een deegroller vanuit het midden uit en vorm daarbij een kruis **A**.
5. **Leg de koude boter tussen twee blaadjes folie.** Rol hem uit tot een vierkant van 2 cm dik. Plaats de boter in het midden van het kruis **B** en klap de vier kanten naar het midden toe om **C**.
6. **Rol het deeg uit tot een lange rechthoek D.** Klap het als een portefeuille in 3 delen om **E**.
7. **Draai het deeg een kwartslag** en rol het uit tot een lange rechthoek **F**. Klap het als een portefeuille in 3 delen om **E**.
8. **Wikkel het deeg** in plastic folie en leg het 30 minuten in de koelkast.
9. **Herhaal de stappen 6, 7 en 8** twee keer.
10. **Wanneer het deeg klaar is** rolt u het uit en bekleed u er een ingevette quiche vorm mee.



Voor de vulling

1. **Verwarm de oven** voor op 210 °C (th. 7).
2. **Doe het stuk gruyère in de invoerbuis van de midi-kom met de 2 mm rasp schijf.**
Rasp de kaas en bewaar.
3. **Maak de preien schoon.** Gebruik alleen het witte deel. Snijd de prei in dunne schijfjes met de 2 mm snijfschijf.
4. **Laat de boter smelten in een braadpan.** Voeg de prei toe. Roer om en voeg een beetje water toe (50 ml).
5. **Laat de prei op laag vuur** 15 minuten smoren zonder hem te laten kleuren. Voeg zo nodig nog een beetje water toe. Breng op smaak met zout en peper.
6. **Prik met een vork in de deegbodem.**
7. **Doe de crème fraîche,** de eieren en een beetje zout en peper in de kom met het metalen mes of in de mini-kom.
8. **Verdeel de prei over het deeg.** Giet er het eieren-crème fraîche mengsel op.
9. **Bestrooi met de geraspte gruyère.** Bak de quiche ca. 30 minuten in de oven.
10. **Goed warm serveren.**

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



Gevlochten brioche



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

1 brood

- 250 g tarwebloem
- 125 ml melk
- 20 g boter
- 40 g suiker
- 14 g verse bakkersgist*
- 1 geklopt ei (om mee te bestrijken)
- 1 mespuntje zout

1. **Los de gist** met behulp van een vork op in de lauwe melk (ca. 35°C). Laat 1 minuut rusten.
2. **Doe** de tarwebloem, de boter, de suiker, het zout en de melk met gist in de kom met het kneedmes.
3. **Zet de machine aan** in werking en laat 1 minuut kneden. Duw het deeg indien nodig van de wanden neer* met de spatel. Laat de machine nog enkele seconden draaien.
4. **Doe het deeg in een licht met bloem bestrooide kom**. Dek af met plastic folie of met een vochtige theedoek. Laat 30 minuten rusten.
5. **Het deeg is nu klaar om verwerkt te worden**. Verdeel het in drie gelijke delen **A**. Vorm* 3 lange dunne rollen door het deeg over het werkblad te rollen **B**. Maak een vlecht **C** en leg deze in een beboterde en met bloem bestoven cakevorm **D**.
6. **Laat gedurende 30 minuten** in de oven rijzen bij een temperatuur van 60°C (th. 2).
7. **Neem het brood uit de oven**. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
8. **Breek 1 ei**. Bestrijk het brood met een kwast met ei zodat het mooi bruin wordt.
9. **Zet de vorm in de oven** en bak het brood ca. 20 minuten. Leg er een vel aluminiumfolie op als de bovenkant te donker wordt.
10. **Laat het brood in de vorm afkoelen** voordat u het uit de vorm neemt.





Bolbrioche



Vorbereiding: 10 min **Rusttijd:** 1 ½ uur **Baktijd:** 25 min
Keukengerei: briochevorm

1 brioche

Briochedeeg

250 g tarwebloem
100 g zachte boter*
30 g suiker
4 g zout

12 g verse bakkersgist*
60 ml lauwe melk
2 eieren
1 geklopt ei (om mee te bestrijken)

1. **Los de gist** met behulp van een vork op in de lauwe melk (ca. 35°C). Laat 1 minuut rusten.
2. **Doe het zout**, de bloem, de boter, de suiker, de eieren en de melk met gist in deze volgorde in de kom met het kneedmes.
3. **Laat de machine** ca. 30 seconden draaien.
4. **Neem het kneedmes uit de kom.** Verdeel het deeg met behulp van de spatel in een met bloem bestoven kom. Laat het deeg 30 minuten rijzen in de kom afgedekt met plastic folie of met een vochtige theedoek.
5. **Bestrooi uw handen met bloem.** Klop zachtjes met uw vuist of met de spatel op het deeg om luchtballen te verwijderen.
6. **Doe het deeg in een ingevette vorm.** Knijp in het midden van het deeg een bol **A** en geef er een draai aan zodat deze loskomt van de deegmassa. Doop een vinger in het bloem **B** en strijk met uw vinger helemaal rondom de losgekomen bol. Laat het deeg gedurende 1 uur in de oven rijzen bij een temperatuur van 30 °C (th. 1).
7. **Breek 1 ei en gebruik** een kwast om de brioche met ei te bestrijken zodat hij mooi bruin wordt **C**.
8. **Verwarm de oven** voor tot 180 °C (th. 6). Bak de brioche ca. 25 minuten.
9. **Als de bovenkant te bruin wordt**, dek de vorm dan af met aluminiumfolie.
10. **Laat de brioche afkoelen**, voordat u hem uit de vorm neemt.

Tip van de chef-kok: Voeg bijvoorbeeld stukjes chocolade of roze pralines toe aan uw briochedeeg.

A



B



C





Tulband



Vorbereiding: 15 min **Rusttijd:** 2 uur **Baktijd:** 40 min
Keukengerei: tulbandvorm

1 Tulband	300 g tarwebloem	160 ml melk
	100 g kristalsuiker	14 g verse bakkersgist *
	80 g zachte boter*	3 el kirsch
	50 g blanke amandelen	1 ei
	50 g rozijnen	1 mespuntje zout

1. Laat de rozijnen weken in de kirsch.
2. Verwarm de melk tot lauw (35 °C) en los de gist met een vork op in de lauwe melk.
3. Doe de in kleine stukjes gesneden zachte boter, het zout, de suiker, de bloem, de eieren en de melk met gist in deze volgorde in de kom met het kneedmes.
4. Zet de machine aan en laat 1 minuut draaien.
5. Duw het deeg zo nodig met een spatel neer. Laat de machine nog 15 à 20 seconden draaien.
6. Neem het kneedmes uit de kom. Verdeel het deeg met behulp van de spatel in een met bloem bestoven kom. Laat het deeg 30 minuten rijzen in de kom afgedekt met plastic folie of met een vochtige theedoek.
7. Bestrooi uw handen met bloem. Druk voorzichtig met uw vuist de luchtballen uit het deeg **A**.
8. Voeg met behulp van de spatel de geweekte rozijnen toe **B**.
9. Vet een tulband in. Strooi de amandelen op de bodem. Vul de vorm voor $\frac{3}{4}$ met deeg **C**. Laat gedurende 1 $\frac{1}{2}$ uur in de oven rijzen bij een temperatuur van 30 °C (th. 1). De tulband moet na het rijzen tot bovenaan de vorm komen.
10. Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
11. Bak de tulband in ca. 40 minuten gaar.
12. Als de bovenkant te bruin wordt, dek de vorm dan af met aluminiumfolie.
13. Laat de tulband afkoelen voordat u hem uit de vorm neemt.

A

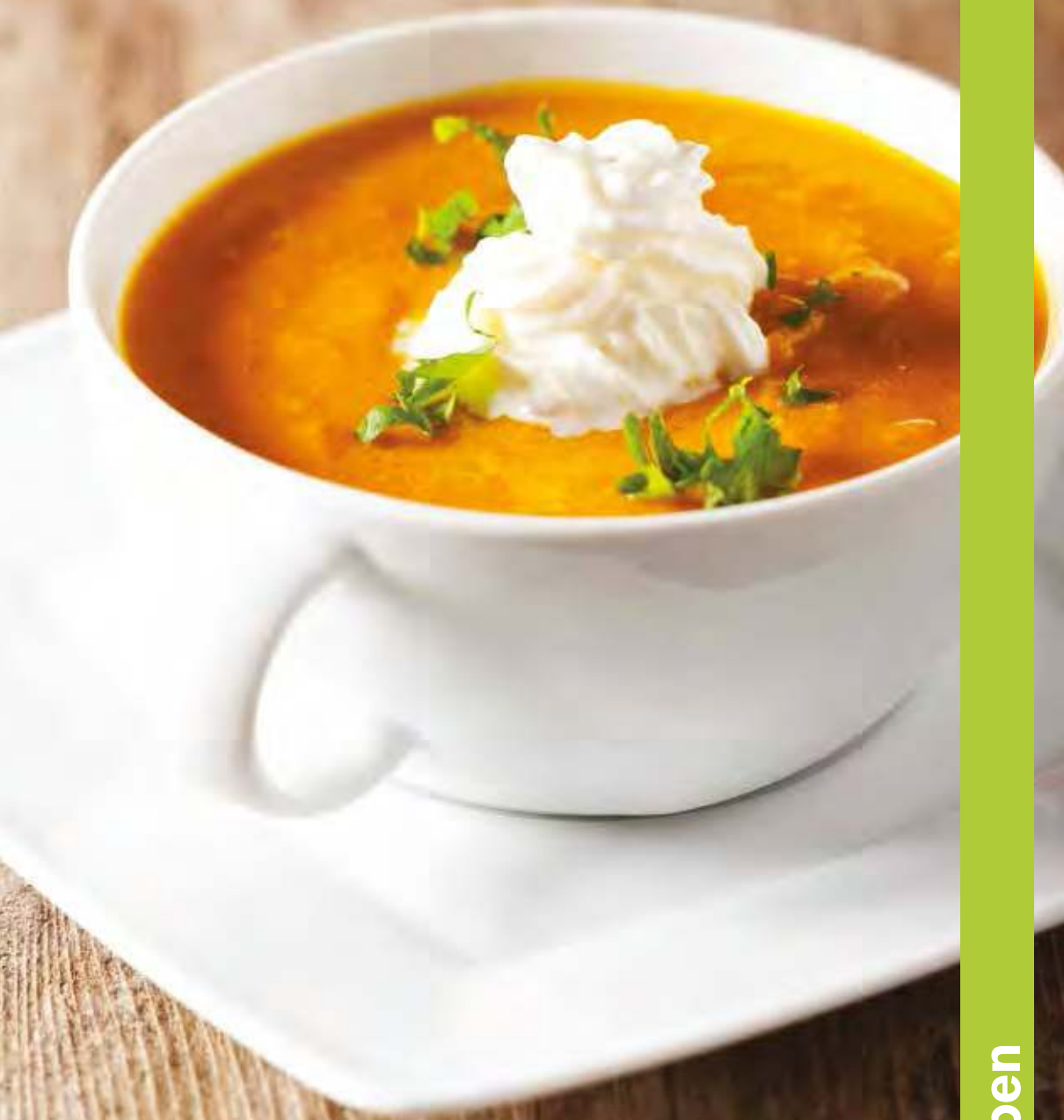


B



C





Soepen

Soep van Mama



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	15 min	15 min	20 min	20 min
KOOKTIJD	20 min	20 min	25 min	25 min
Prei	½	1 kleine	1	1
Worteltjes	1	1	2	2
Aardappels	1	1	1	2
Ui	¼	¼	½	½
Uitgeperst knoflookteentje	½	½	1	1
Boter	10 g	15 g	20 g	25 g
Water	500 ml	700 ml	850 ml	1 l
Zout, peper				

1. **Maak de groenten schoon**, was ze en snijd ze in de midi-kom met de 2 mm snijschijf.
2. **Fruit de ui in de boter in een soeppan**. Voeg de groenten toe en laat 2 minuten al roerend meebakken.
3. **Voeg het water toe en breng** met zout en peper op smaak. Laat 20-25 minuten zachtjes koken.
4. **Doe de soep over** in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Laat 2 minuten continu mixen.
5. **Verwarm de soep** zo nodig opnieuw op laag vuur in de soeppan, voordat u hem opdient.

Tip van de chef-kok: Om uw soep nog lekkerder te maken, kunt u er spekjes aan toevoegen die u met de uien in de soeppan heeft meegebakken.



Pompoensoep



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	20 min	20 min	30 min	30 min
KOOKTIJD	15 min	15 min	20 min	20 min
Pompoen	350 g	650 g	800 g	1 kg
Ui	½	½	1	1
Verse gember (in cm)	1	1	2	3
Kerriepoeder	½ tl	½ tl	1 tl	1 tl
Boter	20 g	20 g	25 g	25 g
Water	400 ml	600 ml	800 ml	1 l

Zout, peper

1. Schil de pompoen, de ui en de gember.
2. Snijd de ui in de midi-kom met de 2 mm snijschijf.
3. Doe de pompoen in de grote invoerbuis en snijd hem. Doe hetzelfde met de gember.
4. Fruit de ui in de boter in een soeppan. Voeg de pompoen en gember toe en laat 2 minuten al roerend meebakken.
5. Voeg het water toe en breng op smaak met zout en peper. Laat 10-15 minuten zachtjes koken.
6. Schenk de soep in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Laat 2 minuten continu mixen.

Tip van de chef-kok: Om deze soep zachter van smaak te maken kunt u een beetje crème fraîche toevoegen.



Lichtgebonden courgettesoep



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	20 min	20 min	30 min	30 min
KOOKTIJD	15 min	15 min	20 min	20 min
Courgettes	2	4	5	6
Kippenbouillonblokjes	½	1	1 ½	2
Water	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
Blaadjes verse dragon	1	2	2	3
Kookroom	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml
Zout, peper				

1. **Snijd de courgette** in de midi-kom met de 4 mm snijschijf en laat ze in kokend water met de kippenbouillonblokjes 20 minuten koken.
2. **Haal de courgettes uit de bouillon** en mix de courgettes in de kom met het metalen mes en de BlenderMix continu gedurende 1 minuut. Voeg via de invoerbuis eerst de dragonblaadjes toe en dan de room. Laat de machine draaien. Breng de soep op smaak met zout en peper.
3. **Voeg via de invoerbuis beetje bij beetje** de bouillon toe totdat de soep de gewenste dikte heeft.
4. **Serveer de soep** in kommen of diepe borden en garneer met enkele blaadjes dragon.

Bloemkoolroomsoep met spekjes



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	15 min	15 min	20 min	20 min
KOOKTIJD	20 min	20 min	30 min	30 min
Bloemkool	½	1	1 ½	2
Kookroom	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
Nootmuskaat	½ tl	½ tl	1 tl	1 tl
Spekjes	50 g	100 g	150 g	200 g
Zout, peper				

1. **Verdeel de bloemkool in roosjes.** Doe water in een pan, voeg de bloemkoolroosjes toe en laat ca. 30 minuten met de deksel op de pan koken.
2. **Bak in die tijd de spekjes uit in een koekenpan.** Mix de spekjes in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Laat de machine draaien en voeg de gekookte bloemkoolroosjes toe met wat kookvocht.
3. **Voeg zodra u een puree heeft** de room en de nootmuskaat toe.
4. **Breng op smaak met zout en peper.** Serveer de soep warm.

Gaspacho



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	15 min	15 min	20 min	20 min
RUSTTIJD	3 uur	3 uur	3 uur	3 uur
Rijpe tomaten	250 g	500 g	750 g	1 kg
Komkommer	1/8	1/4	1/3	1/2
Rode paprika	1/8	1/4	1/3	1/2
Knoflookteentje	1/4	1/2	3/4	1
Olijfolie	1 el	2 el	3 el	4 el
Citron	1/2	1/2	1	1

Zout, peper

1. Was de groenten.
2. **Schil de komkommer.** Verwijder het steeltje en de zaadlijsten uit de paprika. Verwijder de steeltjes van de tomaten.
3. **Verdeel alle groenten** in grove stukken gesneden samen met de knoflook in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Mix continu gedurende 1 minuut.
4. **Open de deksel.** Voeg sap van de citroen toe. Breng de soep op smaak met zout en peper en olijfolie.
5. **Zet de gazpacho** minsten 3 uur in de koelkast voordat u hem serveert.

Tip van de chef-kok: Voor een verfijnder voorgerecht kunt u in kleine dobbelsteentjes gesneden groente toevoegen. Serveer de gazpacho met geroosterd brood en eigengemaakte pesto (zie recept op p. 29). Gebruik de mini-kom om dit recept te maken voor 2 personen.



Koude Wortelsoep



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	30 min	30 min	40 min	40 min
RUSTTIJD	3 uur	3 uur	3 uur	3 uur
KOOKTIJD	20 min	20 min	25 min	25 min
Wortel	350 g	700 g	1 kg	1,3 kg
Sinaasappels	1	2	3	4
Ui	½	1	1 ½	2
Kippenbouillonblokjes	1	2	3	4
Water	400 ml	650 ml	800 ml	1 l
Acaciahoning	½ el	1 el	1½ el	2 el
Komijn	½ tl	1 tl	1½ tl	2 tl
Olijfolie				

Zout, peper

1. Los de kippenbouillonblokjes op in een pan met heet water.
2. Schrap de worteltjes en snijd ze met de 4 mm snijschijf. Kook ze in de bouillon gaar.
3. Neem een stukje schil van de sinaasappel en laat dit met de worteltjes meekoken. Schil de ui en hak deze fijn in de mini-kom. Verhit een grote pan, fruit de ui in de olijfolie.
4. Mix de wortel en de ui ca. 1 minuut in de kom met het metalen mes en de Blendermix. Voeg vervolgens via de invoerbuis geleidelijk de bouillon toe en breng op smaak met zout en peper.
5. Pers de sinaasappels met de citruspers en voeg het sap toe aan de afgekoelde wortelsoep. Voeg de acaciahoning en de komijn toe. Roer de soep goed door met de spatel.
6. Laat de soep minstens 3 uur in de koelkast koelen.

Tip van de chef-kok: Om de soep zachter van smaak te maken kunt u een beetje crème fraîche toevoegen.



Koude paprikasoep met mascarpone



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	20 min	20 min	30 min	30 min
RUSTTIJD	3 uur	3 uur	3 uur	3 uur
KOOKTIJD	30 min	30 min	35 min	35 min
Rode paprika	2	3	4	6
Aardappels	½	1	2	2
Knoflookteentjes	½	1	2	2
Ui	½	½	1	1
Bouquet garni*	½	1	1	1
Mascarpone	50 g	100 g	150 g	200 g
Water	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
Olijfolie	2 el	3 el	5 el	6 el
Mespuntjes gemberpoeder	1	2	3	4
Cayennepeper, zout				

1. Schil de aardappels en ui. Verwijder zaadlijsten en zaad uit de paprika.
2. Snijd in de midi-kom met de 4 mm snijschijf eerst de paprika, daarna de aardappels en tot slot de ui. Zet de groenten opzij.
3. Fruit de ui 2 minuten op laag vuur in een beetje olijfolie in een ruime pan.
4. Voeg de paprika en de knoflook toe en laat 10 minuten meebakken onder af en toe roeren.
5. Voeg het water en zout toe. Voeg de aardappels, de gemberpoeder en het bouquet garni toe. Laat de opgegeven tijd zacht koken tot de aardappelen gaar zijn.
6. Verwijder het bouquet garni uit de soep. Mix de groenten in de kom met het metalen mes en de Blender Mix samen met de mascarpone en de olijfolie. Voeg vervolgens via de invoerbuis beetje bij beetje de bouillon toe. Kruid de soep met cayennepeper.
7. Laat de soep minstens 3 uur in de koelkast koelen.
8. Vlak voor het opdienen bestrooien met paprikapoeder.





Voorgerechten

Taartje met voorjaarsgroenten



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	20 min	20 min	30 min	30 min
KOOKTIJD	40 min	40 min	50 min	50 min
KEUKENGEREI	kleine ovenschaaltjes		taartvorm Ø 26-30 cm	
Eieren	1	2	3	4
Kookroom	160 ml	320 ml	500 ml	650 ml
Courgettes	½	¾	1	1½
Worteltjes	½	¾	1	1½
Meiraapjes	1	1½	2	3
Rode paprika	¼	⅓	½	1
Ui	½	½	1	1½
Kerstomaatjes	3	5	8	10
Takjes bieslook	2	3	4	6
Takjes tijm	1	1	2	2
Mespuntjes nootmuskaat	1	2	3	4
Zout, peper				

1. Rasp de worteltjes schoon en schil de ui.
2. Rasp in de midi-kom met de 4 mm raspstijf de worteltjes, de courgettes en de meiraapjes.
3. Vervang de raspstijf door de 4 mm snijstijf. Snijd de paprika en de ui.
4. Breek de eieren boven de kom met het metalen mes. Voeg de fijngeknipte bieslook, de room en de nootmuskaat toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat de machine 30 seconden draaien.
5. Vet een ovenschaal in en verdeel de groente over de bodem. Schenk het eimengsel eroverheen. Leg de gehalveerde kerstomaatjes erop en bestrooi met tijm.
6. Zet de schaal in de oven en bak het taartje gaar in de in de tabel vermelde tijd bij 180°C (th. 6).

Tip van de chef-kok: Bij dit voorgerecht is een knoflooksausje erg lekker. Zet de machine aan en doe 2 knoflookteentjes in de mini-kom. Open de deksel, duw* de knoflook met de spatel neer en voeg 1 tl fijne mosterd toe. Zet de machine aan en voeg via de invoerbuis 150 ml olie toe. Breng op smaak met zout en peper, gevolgd door het sap van een ½ citroen. Serveer dit taartje bij voorkeur lauw en geef er deze saus en een salade met notenolie bij.

Coleslaw



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	10 min	10 min	10 min	10 min
Kool	1/6	1/4	1/2	1
Ui	1/4	1/2	1	1 1/2
Worteltjes	2	3	4	6
Pittige mosterd	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
Mayonaise	2 el	4 el	6 el	8 el
Azijn	1/2 el	1 el	2 el	3 el

Zout, peper, suiker

1. Maak de mayonaise volgens het recept op p. 28 met de halve hoeveelheden van de ingrediënten.
2. Schil de ui en schrap de worteltjes. Rasp de worteltjes in de midi-kom met de 2 mm raspschijf.
3. Vervang de raspschijf door de 2 mm snijschijf. Snijd de kool en de ui.
4. Doe de groenten in een kom. Voeg de mayonaise, de azijn en de mosterd toe.
5. Breng op smaak met zout, peper en suiker.
6. Schep de salade om en bewaar hem op een koele plaats.

Tips van de chef-kok: voor een zoet-zout voorgerecht kunt u rozijnen toevoegen. Voor een krokante bite kunt u de salade voor het serveren bestrooien met walnoten.



Pastasalade met knapperige groenten



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	15 min	15 min	20 min	20 min
RUSTTIJD	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur
KOOKTIJD	10 min	10 min	10 min	10 min
Penne	170 g	325 g	500 g	700 g
Roze radijsjes	3	6	8	12
Worteltjes	½	1	1	2
Courgettes	½	1	1	2
Rode paprika	½	1	1	2
Rode ui	½	1	1	2
Citroen	½	1	1	2
Takjes basilicum	½	1	1	2
Takjes bladpeterselie	1	2	4	6
Olijfolie	35 ml	65 ml	100 ml	125 ml

Zout, peper

- 1. Kook de pasta** volgens de aanwijzingen op de verpakking (ongeveer 10 min). Giet de pasta af en spoel koud met water. Verdeel de pasta in een grote kom en meng het met de olijfolie.
- 2. Zet de pasta minstens** 1 uur in de koelkast.
- 3. Hak na een half** uur de peterselie en de basilicum in de mini-kom. Roer deze door de pasta en zet de kom weer terug in de koelkast.
- 4. Was de groenten** en maak ze schoon. Rasp in de midi-kom met de julienneschijf of indien u die niet heeft met de 4 mm raspschijf, de worteltjes en de courgettes.
- 5. Vervang de raspschijf** door de 2 mm snijschijf. Zet de radijsjes recht op in de invoerbuis en snijd ze in plakjes.
- 6. Bewaar alle groenten** in water in de koelkast om ze zo krokant mogelijk te houden.
- 7. Snijd de ui** en de rode paprika met de 2 mm snijschijf en bewaar ze samen in de koelkast.
- 8. Haal de groenten uit het water** en dep ze droog met keukenpapier. Meng de groenten met de ui en de paprika door de pasta.
- 9. Breng de salade op smaak** met zout en peper.

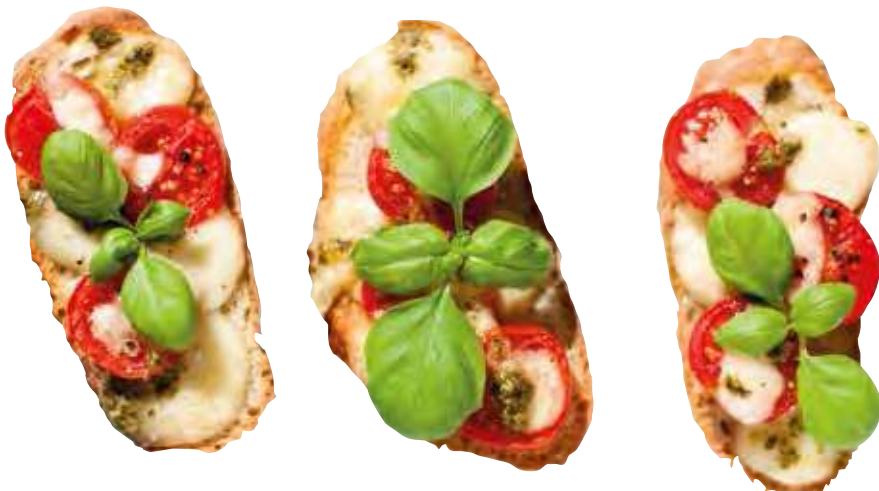
Bruschetta tomaten mozzarella



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	10 min	10 min	10 min	10 min
KOOKTIJD	5 min	5 min	5 min	5 min
Sneetjes boerenbrood	2	4	6	8
Tomaten	½	1	1½	2
Tapenade	2 el	4 el	6 el	8 el
Plakjes mozzarella	4	8	12	16
Knoflookteentje	½	½	1	1
Blaadjes verse basilicum	4	8	12	16

Zout, peper

1. **Maak het boerenbrood** volgens het recept op p. 38 of gebruik een boerenbrood van de bakker.
2. **Maak de tapenade** volgens het recept op p. 34 met halve hoeveelheden van de ingrediënten.
3. **Rooster de sneetjes** boerenbrood heel licht in de broodrooster of in de oven. Wrijf het brood in met de knoflook.
4. **Was de tomaten** en snijd ze in de midi-kom met de 2 mm snijfschijf. Bestrooi ze met een beetje zout en laat ze in een zeef uitlekken.
5. **Snijd de mozzarella** in plakjes van ca. 1 centimeter.
6. **Besmeer de sneetjes** brood met de tapenade. Beleg ze met de plakken tomaat en daarop de mozzarella. Breng op smaak met zout en peper.
7. **Zet de oven op** de stand «grill» en rooster de bruschetta ca. 3 minuten onder de grill. Zorg ervoor dat de bruschetta niet te donker wordt.
8. **Garneer met enkele** blaadjes verse basilicum.
9. **Lauw serveren.**



Soufflé met Parmezaanse kaas



AANTAL PERSONEN	2	4	6	8
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	20 min	20 min	30 min	30 min
KOOKTIJD	15 min	15 min	15 min	15 min
KEUKENGEREI: OVENSCHAALTJES				
Eieren	2	4	6	8
Parmezaanse kaas	80 g	160 g	240 g	320 g
Boter	10 g	15 g	20 g	30 g
Bloem	1 el	1½ el	2 el	3 el
Water	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml

- 1. Rasp de Parmezaanse kaas** in de midi-kom met de parmezaanrasp of indien u die niet heeft met de 2 mm raspschijf en bewaar.
- 2. Maak een roux:** verwarm op laag vuur de boter in een steelpan en voeg al roerend met een houten lepel de bloem toe. Voeg, zodra de roux dik wordt, beetje bij beetje het warme water toe. Laat op middelhoog vuur 3 minuten koken. Roer de geraspte Parmezaanse kaas erdoor.
- 3. Verwarm de oven** voor op 180°C (th. 6).
- 4. Scheid de eiwitten** van de dooiers.
- 5. Neem de pan van het vuur** en schep de eierdooiers één voor één voorzichtig door het mengsel, blijf roeren tot de dooiers zijn opgenomen door de saus.
- 6. Laat het mengsel afkoelen.**
- 7. Stijfgeslagen eiwitten:** klop gedurende 5 minuten de eiwitten stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u eerst de aanduwer heeft verwijderd.
- 8. Schep de eiwitten** voorzichtig door het afgekoelde mengsel. Breng op smaak met zout en peper.
- 9. Verdeel het mengsel** over de ingevette en met bloem bestoven ovenschaaltjes en zet deze 15 minuten in de voorverwarmde oven. Serveer de soufflé meteen als deze uit de oven komt.

Tip van de chef-kok: Geef er veldsla of gemengde sla bij.



Boerenpâté



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	10 min	10 min	10 min	10 min
KOOKTIJD	2 uur	2 uur	2 ½ uur	2 ½ uur
KEUKENGEREI : PASTEIVORM				
Varkensvlees	250 g	500 g	750 g	1 kg
Kippenlevertjes	125 g	250 g	375 g	500 g
Kalfslapje	60 g	125 g	190 g	250 g
Eieren	1	1	2	3
Cognac	1 el	2 el	3 el	4 el
Darmnet* (optioneel)	1	1	1	1
Blaadjes tijm, laurier				
Zout, peper				

1. Verwarm de oven voor op 180°C (th.6). Als u darmnet* gebruikt, laat het dan weken in warm water.
2. Doe de levertjes, het varkensvlees, zout en peper in de kom met het metalen mes.
3. Druk enkele keren op **PULSE**. Voeg via de opening de eieren en de cognac toe. Druk 5/6 keer op **PULSE**. Het mengsel mag niet te fijn gehakt zijn.
4. Dep het darmnet* droog en bekleed er de pasteivorm mee.
5. Verdeel de helft van de bereiding in de pasteivorm, leg er 1 of 2 reepjes kalfsvlees op en bestrooi met tijm. Ga op dezelfde wijze door met afwisselend vleesmengsel, reepjes kalfsvlees en tijm.
6. Leg er tot slot enkele takjes tijm en laurierblaadjes op.
7. Giet een laagje water in de braadslede of in een grote schaal. Zet de pasteischaal hierin, zet het geheel in de oven en laat gedurende de opgegeven tijd garen.
8. Tot lauw laten afkoelen en in de koelkast bewaren.

Tip van de chef-kok: Geef er geroosterd boerenbrood en augurkjes bij.



Pastei van verse en gerookte zalm



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	15 min	15 min	15 min	15 min
RUSTTIJD	2 uur	2 uur	2 uur	2 uur
KOOKTIJD	5-10 min	5-10 min	5-10 min	5-10 min
Verse zalmsteak	100 g	200 g	300 g	400 g
Gerookte zalm	50 g	100 g	150 g	200 g
Crème fraîche	50 g	100 g	150 g	200 g
Gele citroen	½	½	1	1
Komkommer	½	½	1	1
Takjes bieslook	3	5	7	10
Takjes dille	1	2	2	3
Pijnboompitten (optioneel)				

Zout, peper

1. Gaar de zalmfilet ongeveer 10 minuten in de stoomoven/pan.
2. Schil ondertussen de komkommer. Snijd hem in 3 stukken. Gebruik de Blokjes-set en doe de stukken komkommer één voor één in de invoerbuis. Zet de machine aan en snijd de komkommer door met beide handen op de aanduwer te drukken. Heeft u dit accessoire niet, snijd de komkommer dan in dobbelsteentjes. Bestrooi ze met een beetje zout en laat ze uitlekken in een zeef.
3. Verdeel de dille over de kom met het metalen mes. Druk enkele keren op PULSE.
4. Voeg de in stukken gesneden gestoomde zalm, de gerookte zalm en de crème fraîche toe, laat de machine 30 seconden draaien.
5. Open de deksel, pers de citroen uit en voeg toe aan het mengsel. Voeg vervolgens de fijngeknipte bieslook toe. Breng op smaak met zout en peper.
6. Laat de machine 30 seconden draaien.
7. Verdeel enkele blokjes komkommer over kleine glaasjes en doe de zalmpastei erop. Bestrooi met geroosterde pijnboompitten en garneer met een blaadje dille.
8. Zet de glaasjes 2 uur in de koelkast. Goed koud serveren.

Blini's met zalm



Vorbereiding : 10 min **Rusttijd:** 1 uur **Kooktijd :** 2 min per blini
Keukengerel: koekenpannetje Ø 9cm

14 blini's

Blinibeslag

- 250 g patentbloem
- 250 ml melk
- 25 g crème fraîche
- 25 g boter
- 7 g verse bakkersgist*
- 3 eieren
- 1 mespuntje zout

Voor de saus

- 300 g crème fraîche
- 200 g roomkaas
- 1 tl zout
- 2 takjes dille
- Sap van 1 limoen
- Plakjes gerookte zalm
of zalmeitjes

Voor het blinibeslag

1. **Verwarm de melk** tot lauw (ca. 35°C) en scheid de eiwitten van de dooiers. Bewaar beide
2. **Los de gist met behulp** van een vork op in de lauwe melk. Laat 1 minuut rusten.
3. **Doe de patentbloem**, het zout, de eierdooiers en de melk met gist in de kom met het kneedmes. Laat de machine ongeveer 30 seconden tot 1 minuut draaien.
4. **Klop vervolgens** gedurende 5 minuten de eieren stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u eerst de aanduwer of de dop van de deksel verwijderd heeft.
5. **Schep met de spatel** eerst de crème fraîche en daarna de eiwitten voorzichtig door het beslag.
6. **Verwarm een poffertjespan.** Vet de pan in met boter en bak de blini's ca. 1 minuut aan elke kant.

Voor de saus

7. **Doe de crème fraîche**, de roomkaas, het citroensap, het zout en de dille in de mini-kom.
8. **Laat de machine** 30 seconden draaien en zet de saus in de koelkast.
9. **Verdeel vlak voor** het serveren de saus over de blini's en leg op elke blini een plakje zalm of een bergje zalmeieren.





Groenten

Tian van zomergroenten



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	10 min	10 min	20 min	20 min
BAKTIJD	50 min	50 min	1h	1h
Tomaten	250 g	350 g	500 g	650 g
Rode paprika	½	1	2	3
Groene paprika	½	1	1	2
Courgettes	1	2	2	2
Aubergines	½	1	1	2
Zwarte olijven	40 g	75 g	100 g	150 g
Knoflookteentjes	3	4	5	6
Tijm, basilicum				

Olijfolie, zout, peper

1. Verwarm de oven voor op 210°C (th.7).
2. Was de groenten. Droog ze af. Verwijder zorgvuldig de zaadlijsten en zaadjes uit de paprika.
3. Snijd de groenten afzonderlijk in de midi-kom met de 4 mm snijschijf.
4. Verdeel in een ovenschaal afwisselend een laagje gesneden tomaten, aubergines, courgettes en paprika en de ongepelde knoflookteentjes*.
5. Bestrooi met de zwarte olijven, de tijm, de fijngeknipte basilicumblaadjes. Besprenkel rijkelijk met olijfolie. Strooi er zout en peper op.
6. Zet de schaal in de oven en giet er halverwege de baktijd een half glas water over om te voorkomen dat de groenten uitdrogen.

Maïspannenkoekjes



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	5 min	5 min	5 min	5 min
BAKTIJD	2 min	2 min	2 min	2 min
KEUKENGEREI	koekenpan 8-10 cm			
Blikjes maïs (250 g)	½	1	1 ½	2
Eieren	2	3	5	6
Meel	60 g	100 g	150 g	200 g
Melk	10 ml	15 ml	20 ml	30 ml

1. Mix alle ingrediënten 1 à 2 minuten in de kom met het metalen mes. Voeg zout en peper toe.
2. Verhit wat olie in een kleine koekenpan. Verdeel een beetje beslag met een opscheplepel over de warme koekenpan en bak er kleine pannenkoekjes van, 1 minuut per kant.

Tip van de chef-kok: Heerlijk bij o.a. wild en gevogelte.

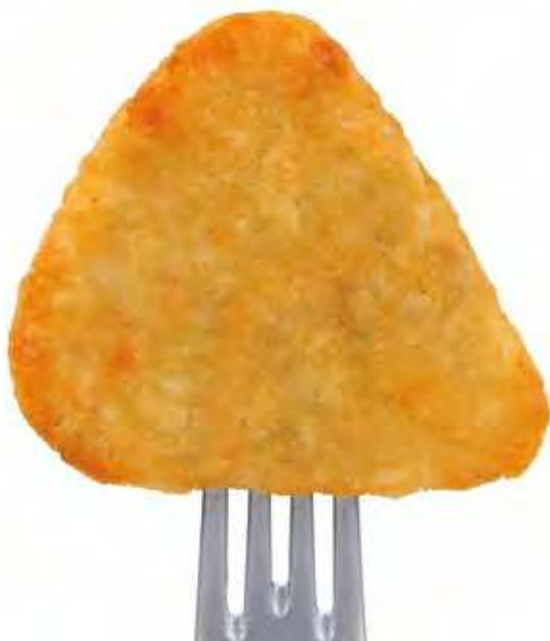
Rösties



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	20 min	20 min	25 min	30 min
BAKTIJD	30 min	30 min	30 min	30 min
Aardappels	600 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
Knoflookteentjes	2	3	4	5
Boter	25 g	40 g	60 g	80 g
Olie	2 el	3 el	5 el	6 el
Takjes peterselie	4	6	8	12
Zout, peper				

1. **Schil en was de aardappels.** Droog de aardappels met keukenpapier.
2. **Pel de knoflook.** Was en droog de peterselie. Doe alles in de mini-kom en druk 4 keer op PULSE.
3. **Rasp de aardappels** in de kom met de 2 mm raspschijf.
4. **Meng de geraspte aardappels** en knoflook-peterselie mengsel in een ruime kom en breng op smaak met zout en peper. Maak kleine koekjes van het mengsel en druk een beetje plat.
5. **Verwarm de olie en de boter** in een koekenpan. Doe het mengsel in de pan en bak het 15 minuten op middelhoog vuur.
6. **Keer de koeken om zodra** de onderkant bruin is.
7. **Laat nog 15 minuten bakken.**

Tip van de chef-kok: Lekker bij gebraden kip of een runderkarbonade.



Knolselderijpuree



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	10 min	10 min	15 min	15 min
BAKTIJD	20 min	20 min	25 min	25 min
Knolselderij	500 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
Crème fraîche	65 g	125 g	190 g	250 g
Olijfolie	1 el	2 el	3 el	4 el
Zout, Peper				

1. **Schil de selderij.** Snijd de selderij in de kom met de 4 mm snijschijf.
2. **Vul een pan of stoomkoker** met een liter water, doe de selderij erin en kook deze met deksel op de pan gaar. De selderij moet heel zacht zijn en u moet er gemakkelijk met de punt van een mes in kunnen prikken. Giet de selderij af en laat het lauwwarm afkoelen.
3. **Mix de selderij** 1 à 2 minuten in de kom met het metalen mes.
4. **Voeg zodra de selderij puree** is geworden de crème fraîche toe.
5. **Laat de machine draaien** en voeg via de invoerbuis in een dun straaltje de olie toe. Breng op smaak met zout en peper.
6. **Verwarm de puree** 5 minuten op een laag vuur.

Tip van de chef-kok: U kunt met de groenten variëren (worteltjes, courgettes etc).

Groentechips



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	15 min	15 min	20 min	25 min
BAKTIJD	5 min	5 min	5 min	5 min
Aardappels	2	4	6	8
Courgettes	2	2	3	4
Meiraapjes	2	4	6	8
Frituurolie, zout, peper				

1. **Was de groenten.**
2. **Schil de aardappels en de meiraapjes.** Verwijder de uiteinden van de courgettes.
3. **Snijd de groenten afzonderlijk** in de midi-kom met de 2 mm snijschijf.
4. **Verhit de olie in uw frituurpan.** Frituur de groenten in de hete olie tot ze goudbruin kleuren.
5. **Laat ze op keukenpapier uitlekken** voordat u ze op een schaal doet. Breng op smaak met zout en peper.
6. **Meteen serveren.**

Ratatouille



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	30 min	30 min	35 min	35 min
BAKTIJD	50 min	50 min	1 uur	1 uur
Courgettes	150 g	250 g	375 g	500 g
Tomaten	300 g	500 g	750 g	1 kg
Ui	1	2	2	3
Aubergines	½	1	2	2
Paprika	½	1	2	2
Knoflookteentjes	1	2	3	4
Laurierblaadjes, tijm				
Olijfolie, zout, peper				

1. Was de groenten. Schil de ui en de knoflook.
2. Gebruik de Blokjes-set of indien u die niet heeft de 4 mm snijschijf om de ui, de courgettes, de aubergines, de tomaten en de van zaad en zaadlijsten ontdane paprika afzonderlijk te snijden.
3. Fruit de ui en de gehakte knoflook in een beetje olijfolie in een stoofpan. Voeg de paprika toe en laat deze meebakken. Neem alles uit de pan en bewaar het.
4. Bak de courgettes en de aubergines en neem alles uit de pan.
5. Doe de tomaten in de pan en laat ze 10 minuten bakken. Doe alle groenten terug in de pan.
6. Breng op smaak met zout en peper en voeg de kruiden toe. Blijf de ratatouille goed roeren.
7. Laat ca. 40 minuten zonder deksel koken op laag vuur.



Gegratineerde aardappelschotel



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	20 min	20 min	25 min	35 min
BAKTIJD	1 uur	1 uur	1 uur10	1 uur15
Aardappels	600 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
Gruyère	80 g	150 g	180 g	200 g
Crème fraîche	50 g	80 g	120 g	160 g
Boter	20 g	30 g	45 g	60 g
Melk	200 ml	500 ml	750 ml	1 l
Knoflookteentje	1	1	1	1
Mespuntje nootmuskaat	1	1	1	1
Zout, peper				

1. Rasp de gruyère in de kom met de 2 mm raspschijf.
2. Schil en was de aardappels. Droog ze met keukenpapier.
3. Vervang de raspschijf door de 2 mm snijschijf. Snijd de aardappels in plakjes.
4. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
5. Schil de knoflook, snijd het teentje doormidden. Wrijf een ovenschaal in met de knoflook en vet in met boter. Leg een laag aardappels in de schotel, bestrooi ze met gruyère, zout en peper en verdeel er wat crème fraîche over. Herhaal dit totdat alle ingrediënten gebruikt zijn. Eindig met een laagje gruyère.
6. Vermeng de melk met de nootmuskaat en giet dit over de bereiding in de schaal.
7. Zet de schotel gedurende de opgegeven tijd in de oven. Controleer of de aardappels gaar zijn door er met een mes in te prikken. De mespunt mag op geen enkele weerstand stuiten.
8. Meteen opdienen.





Heek in pakketjes met julienne*



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	30 min	30 min	35 min	35 min
BAKTIJD	25 min	25 min	25 min	25 min
KEUKENGEREI	Keukengaren, vetvrij papier			
Heekfilets	2	4	6	8
Courgettes	1	2	3	4
Worteltjes	2	3	5	6
Meiraapjes	2	3	5	6
Rode paprika	1	2	3	4
Witte wijn	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Citroen	1	1	1	1
Takjes dille	2	4	6	8

Olijfolie, zout, peper

- 1. Was de groenten.** Schil de courgettes, wortels en meiraapjes.
- 2. Rasp de courgettes,** worteltjes en meiraapjes afzonderlijk in de midi-kom met de julienne schijf of indien u die niet heeft met de 4 mm raspschijf. Leg de groenten horizontaal in de invoerbuis.
- 3. Vervang de raspschijf door de 2 mm snijschijf.** Snijd de paprika en de citroen.
- 4. Bak de groenten 5 minuten in de koekenpan in een scheutje olijfolie** op middelhoog vuur. Breng op smaak met zout en peper.
- 5. Leg de groenten op een stuk vetvrij papier.** Leg de vis erop. Giet er een beetje witte wijn over. Maak het af met dille en een schijfje citroen.
- 6. Breng de vis op smaak met zout en peper.**
- 7. Vouw het pakketje dicht** en bind het vast met keukengaren.
- 8. Leg het 20-25 min. in de op 180°C (th. 6)** voorverwarmde oven. Pas de baktijd aan op de dikte van de filets en de hoeveelheid groente.
- 9. Open de pakketjes** vlak voor het opdienen.

Tip van de chef-kok: U kunt dit recept variëren met zalm, baars of andere vis.

Krabbkroketjes



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	15 min	20 min	20 min	20 min
BAKTIJD	10 min	10 min	10 min	10 min
AANTAL KROKETJES	6	12	18	24
Krabbvlees	160 g	240 g	320 g	500 g
Boter	30 g	45 g	60 g	80 g
Beschuiten	2	2	4	6
Eieren	1	2	2	3
Mosterd	1 tl	2 tl	2 tl	3 tl
Mespuntjes Cayennepeper	1	2	2	3
Bosjes peterselie	½	1	1	2
Worcestershire saus	1 el	2 el	2 el	3 el
Mayonaise	1 el	2 el	2 el	3 el

Eigengemaakt paneermeel (droog brood)

Zout, peper

Voor het eigengemaakte paneermeel (stokbrood, brood, crackers etc.)

1. Snijd het brood in sneden van ca. 2 cm en laat het droog worden.
2. Verdeel het brood in de kom met het metalen mes. Gebruik voor een fijner resultaat ongeveer een half stokbrood tegelijk in de kom.
3. Laat de machine 2 minuten draaien.
4. Geef uw paneermeel extra smaak mee door gedroogde kruiden (tijm, provençalse kruiden, rozemarijn e.d.) toe te voegen.
5. Bewaar het paneermeel in een hermetisch afgesloten blik.
Voor het recept voor 8 personen is een half stokbrood voldoende.

Voor de krabbkroketjes

6. Maak de mayonaise volgens het recept op p. 28 met de halve hoeveelheden van de ingrediënten.
7. Breek de beschuiten en doe ze in de kom met het metalen mes.
8. Laat de machine draaien totdat de beschuiten goed verkruimeld zijn. Voeg dan de peterselie, de Worcestershire saus, de mosterd en de mayonaise toe.
9. Voeg terwijl de machine draait via de opening de eieren toe. Doe het krabbvlees bij het mengsel in de kom en druk enkele keren op PULSE.
10. Breng op smaak met zout en peper. Het mengsel moet tamelijk pittig zijn.
11. Vorm er kroketjes van met een doorsnede van 3 cm. Zet ze 30 minuten in de vriezer.
12. Rol de kroketjes door het paneermeel. Verhit de friteuse tot 170° C en bak de kroketjes in kleine hoeveelheden in 10 minuten goudbruin.

Tip van de chef-kok: Serveer er schijfjes citroen en sperzieboontjes of groene sla bij.

Oosterse viskoekjes



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	15 min	15 min	15 min	15 min
BAKTIJD	10 min	10 min	10 min	10 min
AANTAL KOEKJES	6	12	18	24
Kabeljauw	230 g	450 g	680 g	900 g
Vissaus	1 el	2 el	3 el	4 el
Kurkuma	½ tl	1 tl	2 tl	2 tl
Komijn	½ tl	1 tl	2 tl	2 tl
Gemberpoeder	½ tl	1 tl	2 tl	2 tl
Eieren	1	1	2	2
Suiker	½ tl	1 tl	2 tl	2 tl
Citroengras stengels	1	2	3	4
Verse groene pepers	½	1	1	2
Zout, peper				

- 1. Trek het eerste blad van de stengel citroengras af.** Alleen het zachte gedeelte wordt gebruikt, ongeveer 6 cm vanaf de onderkant. Snijd dit zachte gedeelte in schijfjes.
- 2. Verwijder de pitjes uit de groene peper.**
- 3. Mix in de mini-kom** het citroengras gedurende 40 seconden. Voeg de groene peper toe. Mix 5 à 10 seconden.
- 4. Doe de vis,** het mengsel van citroengras, groene peper en de andere ingrediënten, in de kom met het metalen mes en breng op smaak met zout en peper. Druk 7 à 10 keer op PULSE om een homogeen mengsel te krijgen.
- 5. Vorm balletjes met** een doorsnede van 3 cm . Druk de bovenkant plat.
- 6. Verhit de olie in** een koekenpan en bak er de koekjes in, ca. 2 minuten aan elke kant.

Tip van de chef-kok: Heerlijk met een zoetzure Oosterse salade. Voeg haricots verts toe voor een krokante toevoeging



Zalmtartaar



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	15 min	15 min	20 min	30 min
KEUKENGEREI	ring / uitsteekvorm (optioneel)			
Zalmvlees	400 g	800 g	1,1 kg	1,5 kg
Limoen of gele citroen	1	2	3	4
Olijfolie	2 el	4 el	6 el	8 el
Bosjes bieslook	1	1	2	2
Rode en gele paprika	1	1	2	2
Kappertjes	2 el	4 el	6 el	8 el
Ui	1	2	3	3
Peper				

1. Schil de ui en knip de bieslook fijn.
2. Doe de ui in de kom met het metalen mes en druk 3 keer op PULSE.
3. Verwijder de zaadlijsten en zaadjes uit de paprika en snijd hem in stukken.
4. Voeg de paprika toe aan de ui in de kom en druk 4 keer op PULSE.
5. 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.
6. Open de deksel en giet de olijfolie en het citroensap op de tartaar. Breng op smaak met zout en peper. Druk 1 of 2 keer op PULSE.
7. Serveer direct met sneetjes geroosterd brood.



Gegratineerde vis



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	30 min	30 min	30 min	30 min
BAKTIJD	25 min	25 min	25 min	25 min
KEUKENGEREI	ovenshotel			
Schelvis filets	150 g	300 g	450 g	600 g
Kookroom	40 ml	75 ml	100 ml	150 ml
Parmezaanse kaas	70 g	100 g	150 g	200 g
Verse spinazie	150 g	300 g	450 g	600 g
Aardappels	3	5	8	10
Eieren	1	2	3	4
Ui	1	1	2	2
Worteltjes	1	1	2	2
Citroen	1	1	2	2
Mosterd	1 el	1 el	2 el	2 el
Handje peterselie	1	1	2	2
Olijfolie				

1. Verwarm de oven voor op 240°C (th.8).
2. Schil de aardappels. Snijd ze in plakjes in de midi-kom met de 2 mm snijschijf.
3. Doe ze in een pan met kokend water en laat ze 2 minuten koken.
4. Laat tegelijkertijd de spinazie gedurende 1 minuut koken in een zeef bovenop de pan met kokende aardappels. Laat ze uitlekken.
5. Hak in de mini-kom de ui, de worteltjes en de peterselie fijn.
6. Fruit het mengsel 5 minuten in een koekenpan met een beetje olijfolie.
7. Neem de pan van het vuur. Voeg de helft van de Parmezaanse kaas, het citroensap en de mosterd toe.
8. Mix in de kom met het metalen mes de spinazie, de vis, de eieren en de crème fraîche.
9. Verdeel in een grote ovenshotel afwisselend een laag aardappelplakjes, een laag vis-spinaziemengsel en een laag ui-worteltjesmengsel.
10. Besprenkel elke laag met een beetje olijfolie en peper. Strooi de rest van de Parmezaanse kaas eroverheen.
11. Zet de schotel in de oven tot de bovenkant van het gerecht gegratineerd is.

Tip van de chef-kok: U kunt de Schelvis vervangen door kabeljauw.

Gerookte zalmsofflé



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6+8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	20 min	20 min	25 min	25 min
BAKTIJD	10 min	10 min	15 min	20 min
KEUKENGEREI	ovenschaaltjes			
Gerookte zalm	50 g	100 g	150 g	200 g
Rijstmeel*	15 g	25 g	40 g	50 g
Eierdooiers	1	2	3	4
Eiwitten	2	3	5	7
Melk	80 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Ketchup	1 tl	1 tl	1 ½ tl	2 tl
Wodka	1 el	1 el	1 ½ el	2 el
Mespuntjes Cayennepeper	1	1	1	2
Mespuntjes nootmuskaat	1	2	3	4
Meel	1 el	1 el	2 el	3 el
Klontje boter	1	1	2	2
Zout, peper				

1. Verdeel de in stukken gesneden zalm in de mini-kom. Druk 2 keer op PULSE en laat de machine dan 1 minuut draaien.
2. Roer het rijstmeel* en de melk in een pannetje op laag vuur tot een papje.
3. Voeg dit met de eierdooiers, de ketchup, de wodka, de Cayennepeper, peper en nootmuskaat toe aan de zalmpuree.
4. Goed mengen.
5. Verwarm de oven voor op 150 °C (th. 5).
6. Klop de eiwitten gedurende 5 minuten stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u eerst de aanduwer heeft verwijderd.
7. Vet de ovenschaaltjes in en bestuif ze licht met bloem.
8. Schep de stijfgeslagen eiwitten met de spatel voorzichtig door het zalmmengsel. Vul de ovenschaaltjes voor $\frac{3}{4}$ met het mengsel. Ga met een mes langs de binnenwand van de schaaltes.
9. Bak de soufflés in de hierboven opgegeven tijd gaar en serveer ze direct.



Vlees

Gehaktschotel met aardappelpuree



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	40 min	40 min	45 min	50 min
BAKTIJD	50 min	50 min	50 min	50 min
Aardappels (voor puree)	800 g	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
Rumsteak	280 g	550 g	725 g	1 kg
Ui	1	2	3	4
Knoflookteentjes	1	1	2	2
Takjes bladpeterselie	2	2	3	4
Eieren	1	1	2	3
Boter	40 g	70 g	100 g	140 g
Geraspte gruyère	800 ml	1,5 l	2 l	2,5 l
Olie	30 g	50 g	70 g	100 g
Melk				

Zout, peper

1. Rasp de gruyère in de midi-kom met de 2 mm raspschijf.
2. **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).
3. **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. Ga op dezelfde manier te werk met de andere helft van de aardappels.
4. **Bewaar de puree** in een kom.
5. **Voeg $\frac{3}{4}$ van de boter toe** en bestrooi met zout en peper. Nadat de boter gesmolten is, goed doorroeren.
6. **Verwarm de oven** voor op 210 °C (th. 7).
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.
8. **Snij de rumsteak in grove stukken.** Voeg deze toe in de kom. Druk 3 keer op PULSE. Laat de machine daarna 1 minuut draaien.
9. **Verwarm de rest** van de boter met de olie in een koekenpan. Bak het gehaktmengsel 1 minuut onder voortdurend roeren op middelhoog vuur. Neem de pan van het vuur en voeg de eieren toe en breng op smaak met zout en peper, roer nog eens goed door.
10. **Doe het vleesmengsel** in een ovenschotel en bedek dit met de puree. Strijk het oppervlak glad.
11. **Bestrooi met de geraspte gruyère** en hier en daar een klontje boter. Zet de schotel 20 minuten in de oven.
12. **Goed warm serveren.**

Bricks met lamsvlees en kerrie



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtisseries
VOORBEREIDING	25 min	25 min	35 min	40 min
REPOS	2 h	2 h	2 h	2 h
BAKTIJD	20 min	20 min	30 min	30 min
Lamsrug	300 g	600 g	900 g	1,2 kg
Kerrievoer	2 tl	2 tl	3 tl	3 tl
Banaan	¾	1	1 ½	2
Eieren	1	1	2	2
Knoflookteentjes	1	1	1½	2
Brickvellen	2	4	6	8
Olie	1 el	2 el	3 el	4 el
Eierdozier	1	1	1	1

Zout, peper

1. **Snijd het lamsvlees** in grote dobbelstenen en meng dit goed met de kerrievoer. Plaats het lamsvlees 2 uur in de koelkast.
2. **Snijd de banaan in schijfjes**. Pel de knoflook en doe deze samen met de stukken lamsvlees in de kom met het metalen mes. Laat de machine 45 seconden draaien. Voeg dan de banaan toe. Druk 2 à 3 keer op PULSE. Voeg via de opening de eieren toe, en laat de machine nog 20 seconden draaien. Breng op smaak met zout en peper.
3. **Controleer het mengsel op smaak**. Het moet pittig gekruid zijn.
4. **Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan**. Bak hierin het gehaktmengsel gedurende 5 à 10 minuten.
5. **Verwarm de oven** voor op 180° C (th. 6).
6. **Verwijder het papier** van de brickvellen.
7. **Leg in het midden van elk brickvel** een beetje vulling. Vouw driehoekige of vierkante pakketjes door de linker- en rechterraand en vervolgens de boven- onderrand om te klappen. Bestrijk de laatste vouw met eigeel om het pakketje af te sluiten.
8. **Leg de pakketjes met de sluiting naar beneden** op een bakplaat bedekt met vetvrij papier. Bestrijk de bovenkant met eigeel.
9. **Bak ze in ongeveer 15 minuten bruin**.
10. **Als de bricks te snel bruin worden**, de oventemperatuur verlagen.



Hamburgers



Vorbereitung : 10 min **Rusttijd:** 1 uur **Baktijd:** 10 min

6 broodjes

Brood (bolletjes)

300 g tarwebloem
120 ml lauw water
10 g verse bakkersgist*
40 g gesmolten boter
25 g suiker
3 g zout
1 ei
1 geklopt ei en 15 ml melk (voor een bruin korstje)
Sesamzaad

Biefstuk tartaar

400 g mager rundvlees (biefstuk)
½ rode ui
1 el olijfolie
Zout, peper

Vulling

2 tomaten
½ rode ui
1 Kropsla
6 plakjes kaas
mayonaise, ketchup

Voor de broodjes

1. Los de gist met behulp van een vork op in het lauwe water. Laat 1 minuut rusten.
2. Doe het zout, de bloem suiker, boter, het ei en het water met de opgeloste gist in de kom met het kneedmes.
3. Schakel de machine in en laat 30 seconden draaien.
4. Haal het deeg met behulp van de spatel uit de kom en leg het in een met bloem bestoven slakom. Dek deze af met plastic folie of met een vochtig theedoek. Laat het deeg 30 minuten rusten.
5. Druk na deze eerste rijperiode zachtjes met uw vuist op het deeg om luchtbellen te verwijderen. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad.
6. Verdeel het met een scherp mes in 6 gelijke delen **A**. Vorm hiervan mooie gladde ballen, om na het bakken gelijkmatige broodjes te krijgen **B**.
7. Neem het rooster uit de oven en bedek het met vetvrij papier. Leg er de bolletjes op en dek ze af met een vochtig theedoek. Laat 30 minuten rusten.
8. Verwarm de oven voor op 220° C (th. 7).
9. Breek 1 ei en vermeng dit met 15 ml melk. Bestrijk de broodjes met een kwastje met dit mengsel zodat ze mooi bruin zullen worden **C**.
10. Bestrooi met sesamzaad **D**.
11. Bak de broodjes in ca. 10 minuten bruin in de voorverwarmde oven.
12. Laat ze afkoelen.

Tip van de chef-kok: U kunt het sesamzaad vervangen door maanzaad of zonnebloemzaad. Verdeel voor grote eters het deeg in 4 stukken.



Voor de hamburger en de vulling

1. **Was de sla.** Schil de ui en snijd hem doormidden. Bewaar de ene helft. Snijd de tomaten, een halve ui en de sla in de midi-kom met de 2 mm snijschijf.
2. **Snijd de andere halve ui in stukken,** doe deze in de kom met het metalen mes en druk 5 keer op PULSE.
3. **Snijd het vlees in grove stukken.** Voeg het toe in de kom met het metalen mes en druk enkele keren op PULSE. Het vlees moet gehakt zijn, maar mag geen puree worden. Breng op smaak met zout en peper. Druk 2 keer op PULSE.
4. **Vorm ronde schijven van het vleesmengsel.** Bak deze ca. 2 minuten aan elke kant in een beetje olijfolie in de koekenpan. Pas de baktijd indien nodig aan.
5. **Leg de plakjes kaas op het vlees.** Dek de koekenpan af totdat u de broodjes gaat vullen.
6. **Maak de mayonaise volgens het recept op p. 28** met de halve hoeveelheden van de ingrediënten.
7. **Snijd de broodjes horizontaal** doormidden en vul ze met de tomaten, de sla, de ui, het vlees, de mayonaise en de ketchup.
8. **Serveer de hamburgers direct.**

Tips van de chef-kok: Om de hamburger extra lekker te maken kunt u een plakje bacon toevoegen en er frieten bij geven.



Gevulde tomaten



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	30 min	30 min	40 min	50 min
BAKTIJD	30 min	30 min	35 min	40 min
Tomaten	4	8	12	16
Vlees	225 g	450 g	675 g	900 g
Broodkruim	60 g	100 g	130 g	150 g
Melk	2 el	4 el	4 el	6 el
Knoflookteentjes	1	2	3	3
Ui	1	1	2	2
Takjes peterselie	3	5	7	10
Paprikapoeder	1 tl	1 tl	2 tl	2 tl

Zout, peper

1. Verwarm de oven voor op 180°C (th.6).
2. 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

3. Laat het broodkruim weken in de lauwe melk.
4. Schil de knoflook en de ui. Was en droog de peterselie. Snijd de ui en knoflook in vieren. Doe alles in de kom met het metalen mes. Druk 3 à 4 keer op PULSE.
5. 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 en de paprikapoeder toe en breng op smaak met zout en peper.
6. Druk 4-5 keer op PULSE om een homogeen mengsel te krijgen.
7. Vul de tomaten met het gehaktmengsel en zet de kapjes er weer op. Leg de gevulde tomaten in een ovenschotel en druppel een beetje olijfolie over de tomaten.
8. Zet de schotel gedurende de in de tabel opgegeven tijd in de oven.

Tip van de chef-kok: Heerlijk met rijst.



Keftaspiesen



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	20 min	20 min	20 min	20 min
BAKTIJD	10 min	10 min	10 min	10 min
Mager rundvlees	250 g	500 g	700 g	1 kg
Ui	½	½	1	1
Takjes verse koriander	1	1	3	3
Takjes verse munt	1	1	3	3
Komijnpoeder	1 tl	1 tl	2 tl	2 tl
Paprikapoeder	1 tl	1 tl	2 tl	2 tl
Ras el hanout	1 tl	1 tl	2 tl	2 tl
Olijfolie	1 tl	2 tl	3 tl	4 tl

Zout, peper

1. Doe de munt en koriander in de kom met het metalen mes. Laat de machine enkele seconden draaien.
2. Schil de ui en snijd hem in stukken. Voeg deze toe in de kom en druk 5 keer op PULSE. Houd de ui en kruiden apart.
3. Snijd het vlees in grove stukken en doe het in de kom. Laat de machine 20 seconden draaien. Het vlees moet gehakt zijn, maar het mag geen puree worden. Voeg de olijfolie, de ui, de kruiden en de specerijen toe en breng op smaak met zout en peper. Druk 2 keer op PULSE.
4. Draai met de hand kleine balletjes van het gehaktmengsel. Prik deze op spiesen (ca. 4 balletjes per spies) en rooster ze in de oven onder de grill, op de barbecue of bak ze in een grote koekenpan met anti-aanbaklaag.
5. Bak ze ca. 10 minuten. Controleer of ze gaar zijn.

Tip van de chef-kok: Geef er gekookte aardappels of aardappelpuree bij.



Biefstuk tartaar



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDING	40 min	40 min	45 min	50 min
Rumsteak of lendenbiefstuk	500 g	700 g	1 kg	1,4 kg
Sjalotten	1	2	3	4
Rode uien	2	2	4	4
Kappertjes	3 el	4 el	6 el	8 el
Bosjes bieslook	1	1	1 ½	2
Bosjes bladpeterselie	1	1	1 ½	2

Zout, peper

- 1. Was de peterselie en droog deze.** Doe de peterselie in de kom met het metalen mes. Druk enkele keren op PULSE.
- 2. Schil de sjalotten en de uien,** snijd ze in vieren en voeg ze toe in de kom. Druk 5 keer op PULSE.
- 3. Snijd het vlees in stukken.** Knip de bieslook fijn. Voeg het vlees toe in de kom samen met de bieslook en de kappertjes. Druk enkele keren op PULSE. Het vlees moet gehakt zijn, maar mag geen puree worden. Breng de steak tartaar op smaak met zout, peper en Worcestershire saus.
- 4. Meteen opdienen.**

Tips van de chef-kok: Heerlijk met een salade en eigengemaakt frieten. U kunt er Worcestershire saus, ketchup en Tabasco® bij geven.





Nagerechten

Chocolademousse



Vorbereiding: 20 min **Kooktijd:** 5 min **Rusttijd:** 3 uur

Voor 4 p.

200 g chocolade
50 g kristalsuiker
5 eieren

1. **Scheid de eiwitten van de dooiers.**
2. **Doe de eiwitten in de kom met de eiwitklopper.** Laat de machine ca. 5 minuten draaien, nadat u de aandruwer of de dop van de deksel heeft verwijderd. Voeg als de eiwitten stijfgeslagen zijn via de opening beetje bij beetje de suiker toe.
3. **Laat in die tijd de chocolade** in een bain-marie* smelten.
4. **Roer de eierdooiers** met de spatel door de gesmolten chocolade.
5. **Schep de eiwitten** voorzichtig met de spatel door het chocolademengsel.
6. **Verdeel de mousse** over glaasjes.
7. **Zet deze minstens 3 uur** in de koelkast.

Zacht chocoladegebak



Vorbereiding: 15 min **Kooktijd:** 5-8 min
Keukengerei: eenpersoonsvormpjes

Voor 6-8 p.

150 g pure chocolade
125 g boter
150 g kristalsuiker
50 g meel
4 eieren

1. **Verwarm de oven** voor op 200°C (th. 6-7).
2. **Doe de suiker** en de eieren in de kom met het metalen mes en klop tot een witte massa*. Voeg het meel toe en meng gedurende 1 minuut.
3. **Smelt de chocolade** en de boter in een pannetje op laag vuur.
4. **Schakel de machine weer in** en voeg via de invoerbuis het chocolademengsel toe.
5. **Verdeel het mengsel** over de ingevette eenpersoonsvormpjes. Leg een vierkantje witte of pure chocolade in het midden van het mengsel. Zet de vormpjes in de oven.

Tips van de chef-kok: Geef er een bolletje vanille- of mango-ijs bij (recept p. 104). De baktijd hangt af van de grootte van de vormpjes. U kunt dit recept ook in een grote bakvorm maken. Verleng in dat geval de baktijd.

Tiramisu



Vorbereiding: 15 min **Rusttijd:** 6 tot 24 uur

Voor 4 p.	400 g mascarpone	3 el cacaopoeder
	100 g kristalsuiker	3 el Amaretto
	300 ml koffie	5 eieren
	30 lange vingers	

1. **Leg de mascarpone** 1 uur van te voeren uit de koelkast.
2. **Scheid de eiwitten van de dooiers.**
3. **Klop de eierdooiers en de suiker** wit in de mengkom met de eiwitklopper. Voeg de Amaretto en de mascarpone toe. Laat de machine 2 minuten draaien. Bewaar het mengsel in een kom.
4. **Zorg ervoor dat** uw mengkom weer goed schoon en droog is.
5. **Klop de eiwitten** stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u de aanduwer of de dop van de deksel verwijderd heeft. Laat de machine 5 minuten draaien.
6. **Schep de stijfgeklopte** eiwitten met de spatel voorzichtig door het mascarponemengsel.
7. **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.
8. **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.



Vieruurtje



Vorbereiding: 10 min **Rusttijd:** 1 uur **Kooktijd:** 5 min
Keukengerei: koekenpan, wafelijzer

10-12 flensjes

Flensjesbeslag

250 g bloem
600 ml melk
3 eieren
1 el olie
1 mespuntje zout

12 wafels

Wafelbeslag

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

Voor de flensjes

1. **Doe de bloem**, de eieren, de olie en het zout in de kom met het metalen mes en de BlenderMix.
2. **Laat de machine** 20 seconden draaien. Voeg via de opening beetje bij beetje de melk en het bier of bruiswater toe. Laat de machine nog ca. 2 minuten draaien.
3. **Laat het beslag** minstens 1 uur rusten in de koelkast.
4. **Verwarm uw koekenpan**, schenk er een kleine hoeveelheid beslag in en verdeel dit gelijkmatig. Bak de flensjes ca. 2 minuten aan elke kant.

Voor de wafels

1. **Doe de bloem**, de suiker, de in stukjes gesneden boter, de melk, de eieren en het zout in de kom met het metalen mes en de BlenderMix.
2. **Laat de machine** 1 minuut draaien en voeg via de opening het bakpoeder toe.
3. **Laat de machine** nog 2 minuten draaien totdat u een soepel beslag heeft.
4. **Laat het beslag** minstens 1 uur rusten in de koelkast.
5. **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. 109).



Chocoladekoekjes



Vorbereiding: 10 min Rusttijd: 20 min Kooktijd: 8-10 min

40 chocoladekoekjes

250 g bloem
125 g zachte boter*
60 g rietsuiker
60 g kristalsuiker

100 g stukjes chocolade
2 eieren
1 zakje bakpoeder
Afgestreken ½ tl zout

1. Verwarm de oven voor op 220°C (th. 7).
2. Doe de rietsuiker, het zout, de suiker, de in stukjes gesneden boter en de eieren in de kom met het kneedmes. Laat de machine 30 seconden draaien.
3. Voeg de bloem, het bakpoeder en de stukjes chocolade toe. Laat de machine 20 seconden draaien.
4. Vorm kleine bergjes met behulp van een eetlepel en leg ze op vetvrij papier waarbij u voldoende ruimte overlaat tussen de koekjes (ze zetten namelijk uit tijdens het bakken).
5. Bak ze 8-10 minuten in de oven.
6. Laat ze afkoelen.

Tip van de chef-kok: Deze koekjes worden nog lekkerder als u er zoute pinda's aan toevoegt.



Yoghurtcake



Vorbereiding: 10 min **Kooktijd:** 25 min **Keukengerei:** bakvorm Ø22 cm

Voor 4-6 p.

Cake

- 1 bekertje yoghurt (125 g)
- 1 yoghurtbekertje kristalsuiker
- 3 yoghurtbekertjes bloem
- 1 yoghurtbekertje olie
- 2 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- 1 mespuntje zout

Suikerglazuur

- 200 g poedersuiker
- 1 eiwit

Voor de cake

1. **Verwarm de oven** voor op 180 °C (th. 6).
2. Doe de yoghurt, de bloem, de olie, de eieren, de suiker en het zout in de kom met het metalen mes. Laat de machine 1 minuut draaien.
3. **Voeg het bakpoeder toe.** Laat de machine nog 1 minuut draaien.
4. **Vet een springvorm** in met olie en bestuif met bloem. Verwijder het mes uit de kom. Schenk het beslag in de vorm.
5. **Bak de taart 25 minuten in de oven.** Controleer of de cake gaar is door er met een satéprikker in te prikken. Als de satéprikker er droog uitkomt is de cake gaar.
6. **Laat de cake afkoelen** voordat u hem uit de vorm neemt.

Voor het suikerglazuur

7. **Doe de suiker** en het eiwit in de mini-kom.
8. **Laat de machine** 40 seconden draaien.
9. **Bestrijk de afgekoelde** cake met het suikerglazuur.



Gebakje met perziken



Vorbereiding: 15 min **Kooktijd:** 30 min **Keukengerei:** bakvorm Ø22 cm

Voor 4-6 p.

250 ml lauwe melk
50 g bloem
70 g kristalsuiker
35 g boter
2 eieren
3 perziken
1 mespuntje zout

1. Was en ontpit de perziken. Snijd ze in plakjes in de midi-kom met de 4 mm snijschijf.
2. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
3. Smelt de boter op laag vuur in een kleine pan.
4. Meng de bloem, suiker en het zout in de kom met het metalen mes.
5. Voeg terwijl de machine draait via de opening één voor één de eieren toe, gevolgd door de gesmolten boter.
6. Voeg via de opening de lauwe melk toe totdat u een homogeen mengsel heeft.
7. Vet de bakvorm in en schenk het mengsel erin. Verdeel de schijfjes perzik over het beslag.
8. In ca. 30 minuten in de oven gaar bakken. Het gebak moet van de wanden van de vorm loslaten.

Tip van de chef-kok: U kunt dit gebakje ook maken in kleine ovenschaaltjes.



Snel mango-ijs



Bereidingstijd: 5 min

Voor 4 p.

- 300 g diepvriesmango's
- 1 bekertje romige yoghurt (125 g)
- 1 sneetje ontbijtkoek

1. Laat de mango's licht ontdooien.
2. Doe de ontbijtkoek in de kom met het metalen mes. Mix 30 seconden.
3. Voeg de yoghurt en de vruchten toe. Mix 30 seconden. Duw het mengsel met de spatel neer*. Mix opnieuw 30 seconden.
4. Serveer het mango-ijs direct.

Tips van de chef-kok: Om het nog lekkerder te maken kunt u de yoghurt vervangen door 2 bolletjes vanille-ijs. U kunt de ontbijtkoek ook vervangen door speculaasjes. Varieer door in plaats van mango's frambozen, perziken, meloen etc. te gebruiken.

Peren-chocolademuffins



Vorbereiding: 10 min Baktijd: 20-25 min Keukengerei: muffinvormpjes

10-12 muffins

- 100 g stukjes chocolade
- 4 halve peren op siroop
- 3 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- 1 bekertje yoghurt (125 g)
- 1 yoghurtbekertje olie
- 3 yoghurtbekertjes bloem
- 2 yoghurtbekertjes kristalsuiker

1. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
2. Doe de eieren, de yoghurt, de olie en de suiker in de kom met het metalen mes. Mix 20 seconden.
3. Voeg de bloem en het bakpoeder toe. Mix 20 seconden. Duw het mengsel zo nodig met de spatel neer*.
4. Voeg de (in grove stukken gesneden) halve peren toe en de stukjes chocolade. Druk 2 keer op PULSE.
5. Vet muffinvormpjes in met boter en bestuif ze bloem.
6. Vul de vormpjes voor ca. $\frac{3}{4}$ met het mengsel.
7. Bak de muffins ca. 20/25 minuten in het midden van de oven.



Citroenschuimtaart



Vorbereiding: 1 h **Rusttijd:** 1h **Kooktijd:** 40 min

Keukengeri: bakvorm Ø28-30 cm, spuitzak* (optioneel), kookthermometer

Voor 6-8 p.

Zanddeeg

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

Citroenroom

150 g kristalsuiker
30 g boter
3 onbespoten citroenen
3 eieren

Eiwitschuim

180 g kristalsuiker
3 eiwitten
3 el water

Voor het zanddeeg

1. **Bereid het zanddeeg** volgens het recept op p. 112.
2. **Verwarm de oven** voor op 180°C (th. 6).
3. **Verdeel een dunne laag zanddeeg** over de bakvorm en bak 20 minuten blind in het midden van de oven.

Voor de citroenroom

1. **Rasp ondertussen de citroenen** (alleen het geel, het witte is bitter).
2. **Doe de citroenrasp** en het sap van de citroen, de kristalsuiker en de hele eieren in de kom met het metalen mes. Gedurende 1 minuut mixen.
3. **Giet het mengsel** in een steelpan en breng het al roerend met een houten lepel voorzichtig aan de kook. Voeg de in stukjes gesneden boter toe en doe het mengsel over in de in de kom met het metalen mes. Laat de machine 30 seconden draaien.
4. **Haal de taartbodem uit de oven en verwijder de blindbak vulling.** Verdeel het citroenboter mengsel over de taartbodem. Zet de taart 15 à 20 minuten in de oven op 120°C (th. 4).

Voor de schuimlaag

1. **Klop de eiwitten** in 5 minuten stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u de aanduwer of de dop van de deksel verwijderd heeft.
2. **Laat in die tijd** op laag vuur de suiker smelten in een pannetje met 3 eetlepels water. Verhit het mengsel tot 119°C, gebruik hiervoor een digitale thermometer. Neem het pannetje van het vuur en laat ca. 5 seconden de belletjes wegtrekken.
3. **Schenk de suikersiroop** via de opening op de eiwitten. Laat de machine ca. 5 minuten draaien.
4. **Verdeel het schuim met** de spuitzak* of indien u die niet heeft met een lepel over de citroentaart. Laat de taart in 1 à 3 minuten onder de ovengrill goudbruin worden. Blijf bij de taart, als deze te donker wordt haalt u hem eerder uit de oven.
5. **Bewaar de taart koel.**



Notecake



Vorbereiding: 15 min **Baktijd:** 30 min **Keukengerei:** cakevorm

Voor 1 cake

150 g gepelde walnoten	1 el rum
120 g kristalsuiker	3 eieren
100 g zachte boter*	1 zakje bakpoeder
40 g bloem	1 mespuntje zout

1. **Verwarm de oven** voor op 170°C (th. 5-6). Snijd de boter in kleine stukjes.
2. **Hak de walnoten** 30 seconden in de kom met het metalen mes. Voeg de suiker, de bloem, de eieren, het zout, de rum en de boter toe. Mix gedurende 2 minuten.
3. **Voeg terwijl de machine** draait via de opening het bakpoeder toe. Laat de machine nog 10 seconden draaien.
4. **Vet een cakevorm in met boter** en verdeel het beslag over de vorm.
5. **Bak de cake** in ca. 30 minuten gaar. Als een satéprikker er droog uitkomt is de cake gaar.
6. **Laat de cake** in de oven afkoelen met de ovendeur op een kier.

Waaier van ananas en meloen



Vorbereiding: 15 min

Voor 4 p.

300 g aardbeien
1 ananas
1 stevige meloen
3 el poedersuiker
½ citroen
Muntblaadjes

1. **Snij de ananas** in vieren en verwijder de schil.
2. **Snij de 4 parten** in de midi-kom met de 4 mm snijschijf in plakjes.
3. **Snij de meloen** in vieren, verwijder de schil en pitten en snijd de parten verticaal in schijven.
4. **Was de aardbeien** en verwijder de steeltjes. Doe de aardbeien en 3 muntblaadjes in de kom met het metalen mes.
5. **Laat de machine 30 seconden draaien.** Voeg via de opening de poedersuiker en het citroensap toe.
6. **Schenk een laagje** aardbeiensaus in de borden en rangschik daarop afwisselend de meloen en ananasschijfjes.
7. **Garneer in het midden** met enkele muntblaadjes en een aardbei.
8. **Serveer koud.**

Pavlova



Vorbereiding: 20 min **Baktijd:** 2 ½ uur **Keukengerei:** spuitzak* (optioneel)

Voor 6-8 p.

Schuimgebak

125 g kristalsuiker
125 g poedersuiker
100 g aardbeien
100 g frambozen
5 eiwitten
Muntbladeren

Slagroom

300 ml slagroom
1 zakje vanillesuiker

Voor het schuimgebak

1. **Breek de eieren** en scheid de eiwitten van de dooiers.
2. **Klop de eiwitten** in 5 minuten stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u de aanduwer of de dop van de deksel verwijderd heeft.
3. **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.
4. **Vorm met de spuitzak*** (of met een lepel) kleine rondjes (ca. 8 cm) op de met vetvrij papier bedekte bakplaat van de oven.
5. **Verwarm de oven voor op 60°C** (th. 2), plaats de bakplaat 2,5 uur in het midden van de oven.
6. **Laat het schuimgebak** afkoelen.

Voor de slagroom

1. **Zet de kom** en de ingrediënten 1 uur in de koelkast.
2. **Doe de slagroom in de kom** met de eiwitklopper.
3. **Schakel de foodprocessor in**, nadat u de aanduwer of de dop van de deksel heeft verwijderd.
4. **Laat de machine draaien** en klop de slagroom stijf, let goed op dat de slagroom niet in boter verandert. Voeg zodra de room dik begint te worden de vanillesuiker toe.
5. **Bedek vlak voor het opdienen** de schuimgebakjes met de slagroom. Leg er de vruchten en de muntblaadjes op.

Tips van de chef-kok: U kunt variëren door ander fruit te gebruiken, zoals perziken, appels, druiven etc. U kunt dit nagerecht nog lekkerder maken met frambozensaus (recept op p. 116).



Taart met gekarameliseerde appels



Vorbereiding: 10 min **Rusttijd:** 1h **Baktijd:** 50 minuten

Keukengerei: taartvorm Ø 28-30 cm

Voor 6-8 p.

Kruimeldeeg

250 g patentbloem
125 g boter
80 ml koud water
1 mespuntje zout

Taartvulling

1 kg appels
45 g boter
½ citroen
2 eieren

4 el kristalsuiker
2 el crème fraîche
1 el calvados
1 tl kaneel
1 tl vanille-extract

Voor het kruimeldeeg

1. Doe de bloem, het zout, de in stukjes gesneden boter en het water in de kom met het kneedmes.
2. Schakel de foodprocessor in en laat de machine 20 seconden draaien.
3. Schakel de machine uit zodra het deeg een bal vormt. Duw het zo nodig met de spatel neer*.
4. Wikkel het deeg in plastic folie, druk het plat en leg het 1 uur in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Vet de bakvorm in met boter en bestuif met bloem. Rol het deeg uit **A** en leg het in de bakvorm **B**. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem **C**.
6. Leg vetvrij papier op de deegbodem bedekt met knikkers of met gedroogde peulvruchten (of rijst) **D**.
7. Bak de taart gedurende 20 minuten blind in het midden van de oven.



Voor de taartvulling

1. **Was ondertussen de appels** en verwijder de klokhuisen. Snijd ze in schijfjes in de midi-kom met de 4 mm snijschijf. Leeg de kom tussendoor, als deze te vol wordt. Besprenkel de appels met het sap van een halve citroen.
2. **Bak de appelschijfjes in de boter op middelhoog vuur.** Bestrooi ze met een beetje suiker en laat onder af en toe roeren 5 à 7 minuten bakken op middelhoog vuur. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.
3. **Doe de eieren,** de suiker, de crème fraîche, de Calvados, het vanille-extract en de kaneel in de kom met het metalen mes. Laat de machine draaien totdat u een homogeen en romig mengsel heeft.
4. **Verdeel de appelschijfjes** over de taartbodem en schenk het eimengsel erover.
5. **Verwarm de oven voor op 180°C (th.6).** Bak de taart 30 minuten in het midden van de oven. Laat de taart afkoelen voor serveren.

Tip van de chef-kok: Heerlijk met crème fraîche of een bolletje vanille-ijs.



Chocoladetaart



Vorbereiding: 30 min **Rusttijd:** 1 uur **Baktijd:** 40 min
Keukengerei: taartvorm Ø 28-30 cm **Rusttijd:** 3 uur

Voor 6-8 p.
Zanddeeg
250 g patentbloem
140 g boter
100 g kristalsuiker
45 ml koud water
1 eierdooier

Ganache
300 ml kookroom
200 g pure chocolade
2 eieren

Voor het zanddeeg

1. Doe de bloem, suiker, de in stukjes gesneden boter, de eierdooier en het water in de kom met het kneedmes.
2. Schakel de foodprocessor in en laat de machine draaien totdat het deeg een bal vormt (ca. 1 minuut). Het deeg zo nodig met de spatel neer duwen*.
3. Kneed het deeg tweemaal achtereen met uw handpalm door het van u af te duwen.
4. Wikkel het in plastic folie en druk het plat. Zet het 1 uur op een koele plaats.
5. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
6. Vet de bakvorm in met boter. Rol het deeg uit **A**. Leg het in de bakvorm **B** en prik met een vork gaatjes in de deegbodem **C**.
7. Leg vetvrij papier op de deegbodem bedekt met knikkers of met gedroogde peulvruchten (of rijst) **D***.
8. Bak de taartbodem 20 minuten blind in het midden van de oven.

Voor de ganache

1. Breng in een steelpan onder regelmatig roeren de slagroom aan de kook. Voeg de in stukjes gebroken chocolade toe en blijf roeren totdat u een gladde massa heeft.
2. Mix de 2 eieren in de mini-kom. Voeg via de opening het chocolademengsel toe. Laat de machine enkele seconden draaien.
3. Schenk chocolademassa in de voorgebakken taartbodem.
4. Verlaag de oventemperatuur tot 140°C (th. 5), bak de taart 20 minuten in het midden van de oven.
5. Zet deze minstens 3 uur in de koelkast.

Tip van de chef-kok: U kunt ook eenpersoonstartjes maken.





Brownie



Vorbereiding: 10 min **Baktijd:** 20 min **Keukengerel:** vierkante bakvorm
24 cm

Voor 6 p.

- 200 g pure chocolade
- 100 g pecannoten
- 140 g boter
- 150 g kristalsuiker
- 80 g bloem
- 3 eieren

1. Verwarm de oven voor op 160°C (th. 5-6).
2. Doe de pecannoten in de mini-kom. Druk enkele keren op PULSE om ze grof te hakken.
3. Smelt de chocolade en de boter in een bain-marie*.
4. Mix de eieren en de suiker 10 seconden in de kom met het metalen mes.
5. Schenk het chocolade-boter-mengsel beetje bij beetje via de opening in de kom. Laat de machine draaien totdat u een homogene massa heeft.
6. Open de deksel en voeg de bloem toe. Mix 15 seconden.
7. Voeg de noten toe en druk 4 keer op PULSE.
8. Vet een bakvorm in met boter en vul deze met het mengsel.
9. Bak de brownie 20 minuten in het midden van de oven.

Tip van de chef-kok: Deze brownie is heerlijk met vanille-ijs.



Cheesecake met frambozensaus



Vorbereiding: 15 min **Rusttijd:** 2 uur **Keukengerei:** taartvorm met losse bodem

Voor 4-6 p.

200 g speculaas
500 g mascarpone
100 ml slagroom
50 g gesmolten boter
50 g poedersuiker
3 limoenen (onbespoten)

Frambozensaus

500 g frambozen
150 g kristalsuiker
Enkele druppels citroensap

1. Mix de van te voren in stukjes gebroken speculaas en de boter in de kom met het metalen mes.
2. Bedek de bodem van een springvorm met de koekkrumels en druk goed aan.
3. Rasp het groen van de schil van de limoenen.
4. Klop in de kom met de eiwitklopper de mascarpone, de slagroom, de poedersuiker, de schil en het sap van 2 limoenen.
5. Verdeel het mengsel met de spatel over de taartbodem.
6. Laat minstens 2 uur rusten op een koele plaats.

Tip van de chef-kok: Deze cheesecake is ook zonder saus heel lekker.

Voor de frambozensaus

1. Was de frambozen.
2. Doe de frambozen en de suiker in de kom met het metalen mes.
3. Voeg enkele druppels citroensap toe en mix gedurende 1 minuut.
4. Proef de saus en voeg zo nodig suiker toe.
5. Zeef de saus om de pitjes te verwijderen.
6. Koel bewaren.

Tips van de chef-kok: Vervang voor een rode vruchtensaus de helft van de frambozen door aardbeien.

Door de SmoothieMix accessoire te gebruiken wordt de saus nog lekkerder.



Appel-kiwi-crumble



Vorbereiding: 20 min **Baktijd:** 30 min

Voor 4-6 p.

- 100 g bloem
- 100 g boter
- 80 g kristalsuiker
- 4 appels
- 3 kiwi's
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 tl kaneel

1. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
2. Was en schil de appels en de kiwi's. Snijd de appels en de helft van de kiwi's in schijfjes in de midi-kom met de 2 mm snijschijf.
3. Mix de andere helft van de kiwi's in de mini-kom tot een saus.
4. Rangschik de schijfjes appel en kiwi in een ingevette ovenschotel en bedek alles met de kiwisaus.
5. Doe de boter, de suiker, de vanillesuiker, de kaneel en de bloem in de kom met het metalen mes. Druk 3/4 keer op PULSE.
6. Verdeel de deeg kruimels over de vruchten.
7. Bak de crumble 30 minuten in het midden van de oven.
8. Serveer de crumble warm.

Tips van de chef-kok: nog lekkerder door stukjes chocolade toe te voegen. Heerlijk met crème fraîche of vanille-ijs.



Vruchtenkoekjes van pruimedanten



Vorbereiding: 10 min **Rusttijd:** 2-3 dagen **Kooktijd:** 1 ½ uur

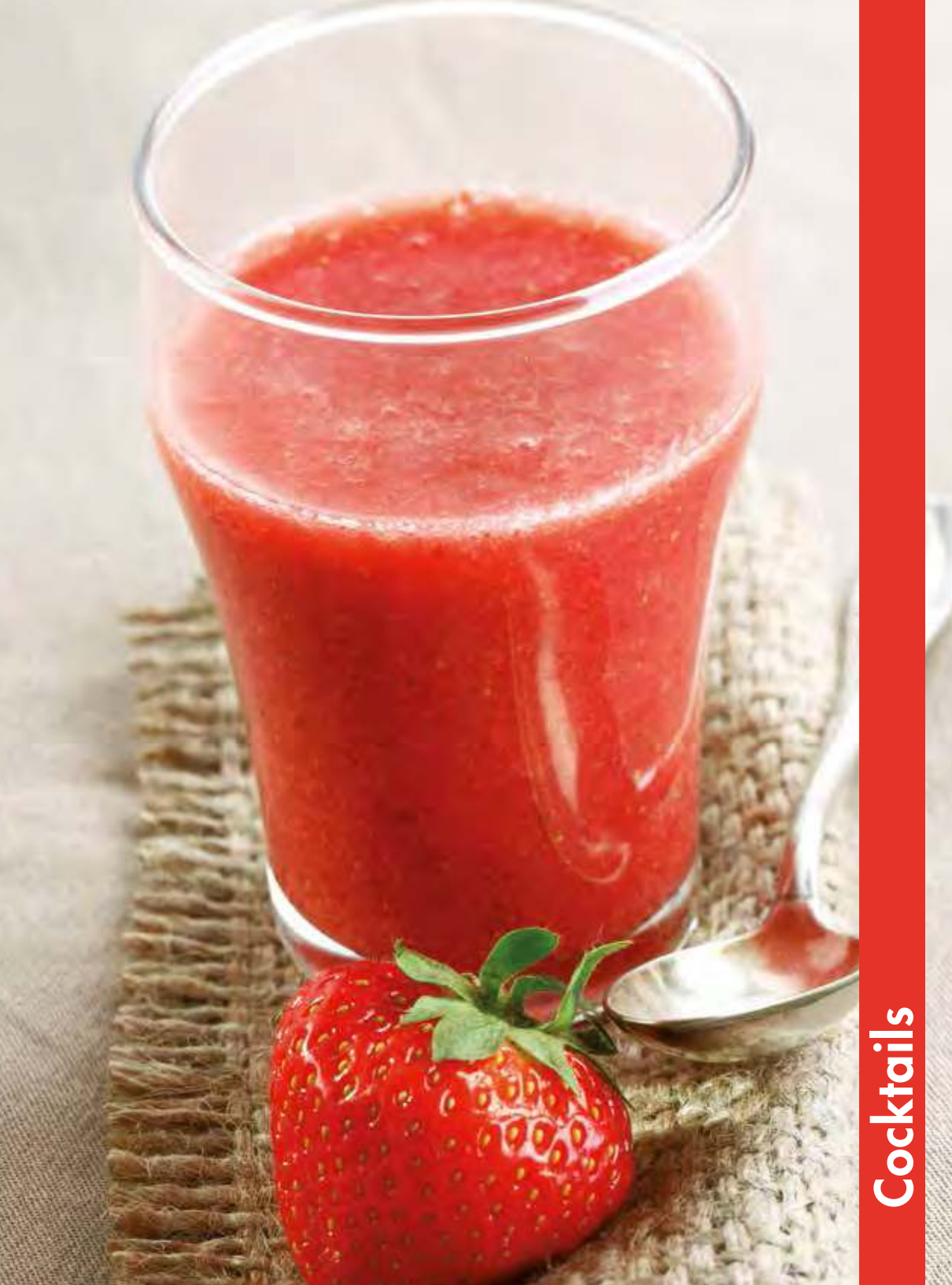
Voor 30 stuks

550 g ontpitte pruimedanten
275 g kristalsuiker
Gekristalliseerde suiker voor de garnering

1. Doe de pruimedanten en de suiker in de kom met het metalen mes.
2. Schakel de foodprocessor in en laat de machine 40 seconden draaien totdat u een homogene massa heeft.
3. Verwarm de pruimedanten massa *au-bain-marie** onder af en toe roeren totdat de massa indikt en van de wanden loslaat (ca. 1 ½ uur).
4. Spreid de massa in een 2 cm dikke laag uit over een met vetvrij papier bedekte plaat.
5. Laat afkoelen. Afdekken met een theedoek.
6. Laat 2 à 3 dagen drogen op een droge plaats.
7. Snijd er kleine blokjes van en rol deze door de gekristalliseerde suiker. Schud overtollige suiker af.
8. Bewaar in een luchtdichte bak.

Tip van de chef-kok: Voor de snoepers, u kunt de hoeveelheden van dit recept verdubbelen.





Cocktails

Watermeloensap met honing



Bereidingstijd: 10 min

4 glazen | 350 g watermeloen
250 ml appelsap
2 bananen
2 tl honing

1. Snijd de geschilde watermeloen en bananen in stukken.
2. Mix alle ingrediënten 1 minuut in de kom met het metalen mes en de Blendermix.
3. Koud serveren.

Frozen Lime



Bereidingstijd: 5 min

4 glazen | 30 ml muntsiroop
4 sinaasappels
2 bolletjes citroenijs

1. Pers de sinaasappels in de kom met de citruspers.
2. Vervang de citruspers door het metalen mes en de Blendermix. Voeg de siroop en de sorbet toe.
3. Mix 15 seconden.
4. Koud serveren.

Bananenmilkshake met sojamelk



Bereidingstijd: 5 min

4 glazen | 400 ml sojamelk
2 bananen
5 ijsblokjes
3 el amandelpoeder
3 el ahornsiroop
2 tl kaneel

1. Doe de in stukken gesneden bananen in de kom met het metalen mes en de Blendermix. Voeg de sojamelk, de amandelpoeder, de ahornsiroop, de kaneel en de ijsblokjes toe.
2. Mix gedurende 2 minuten.
3. Serveer direct.



Aardbeienmilkshake



Bereidingstijd: 5 min

4 glazen

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

1. **Was de aardbeien.** Laat ze uitlekken en verwijder de steeltjes.
2. **Doe de aardbeien** in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Druk 3/4 keer op PULSE.
3. **Voeg de suiker,** de bolletjes vanille-ijs, de melk en het citroensap toe.
4. **Laat de machine** 2 minuten draaien om een schuimig mengsel te krijgen.
5. **Ijskoud 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.

Koffiemilkshake



Bereidingstijd: 5 min

4 glazen

- 300 ml melk
- 3 tl oploskoffie
- 3 tl kristalsuiker
- 2 tl cacao poeder
- 5 ijsblokjes

1. **Doe de melk,** de koffie, de suiker, de cacao en de ijsblokjes in de kom met het metalen mes en de BlenderMix.
2. **Schakel de foodprocessor** in en laat de machine 2 minuten draaien.
3. **Serveer de milkshake** in hoge glazen en bestrooi met cacao poeder.
4. **Drink meteen op.**



Mangolassi

Bereidingstijd: 5 min



2 glazen

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

1. Schil de mango en verwijder de pit. Snijd hem in grove stukken.
2. Doe alle ingrediënten in de kom met het metalen mes en de BlenderMix.
3. Laat de machine 30 seconden draaien.
4. 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.

Aardbeien-frambozen-meloen cocktail

Bereidingstijd: 10 min



2 glazen

- 100 g aardbeien
- 100 g frambozen
- ½ meloen

1. Was de aardbeien en de frambozen.
2. Verwijder de pitjes uit de meloen en schep het vruchtvlies eruit.
3. Doe alle vruchten in de kom met het metalen mes en de BlenderMix en mix gedurende 20 seconden.
4. 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.



B

Bain marie

Bereidingswijze waarbij een bereiding wordt verwarmd in een pan die in een tweede pan met kokend water wordt geplaatst.

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 gist de helft van de voor verse gist opgegeven hoeveelheid.

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

Darmnet

Een geaderd membraam van vet dat om de ingewanden van kalveren of varkens zit. Het wordt gebruikt voor het maken van platte saucijsjes, om bepaalde stukken vlees voor het braden te omwikkelen en om terrines met paté af te dekken voordat u ze in de oven zet.

Deegbal

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

F

Façonneren

Deeg met de handen de definitieve vorm geven.

I

Inkoken

Een vloeibare bereiding op laag vuur gedeeltelijk laten verdampen.

J

Julienne

In zeer dunne reepjes gesneden groenten of vruchten.

N

Neer duwen

Ingrediënten in de kom met de spatel omlaag duwen.

O

Ongepelde knoflook

In de schil gebruikte knoflookteentjes.

Ontvellen

Het vel of de schil van een voedingsmiddel verwijderen.

P

Pocheren

Bereidingswijze waarbij een gerecht in vocht (water, visbouillon of saus) net onder het kookpunt wordt gaar gemaakt.

R

Rijstmeel

Een uitstekend bindmiddel.

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.

BASISRECEPTEN

Stijfgeslagen eiwit	70
Slagroom	109
Vruchtensaus	116
Suikerglazuur	102
Schuimgebak	109
Eiwitschuim	106
Hamburgerbroodjes	92
Blinibeslag	74
Soezendeeg	36
Flensjesbeslag	100
Fougassedeeg	46
Wafelbeslag	100
Brooddeeg	38
Groentepizza	48
Kruimeldeeg	110
Bladerdeeg	50
Zanddeeg	112
Briochedeeg	54
Cake	35
Gehaktvulling	94
Paneermeel	83

SAUSEN & BORRELHAPJES

Mayonaise	28
Pesto	29
Aïoli	29
Bearnaisesaus	30
Cocktailsaus	30
Rouille	31
Tartaarsaus	31
Ansjovispasta	32
Auberginepuree	32
Dijonnaise saus	33
Guacamole	33
Tonijndips	34
Tapenade	34
Cake met ham en olijven	35
Kaassoetsjes	36





BROODBAKKEN

Boerenbrood.....	38
Stokbroden	40
Broodjes met chorizo en olijven	42
Casinobrood.....	44
Fougasse	46
Groentepizza.....	48
Prei-quiche	50
Gevlochten brioche	52
Bolbrioche	54
Tulband	56

SOEPEN

Soep van Mama	58
Pompoensoep met kerrie en gember	59
Lichtgebonden courgettesoep	60
Bloemkoolroomsoep met spekjes.....	60
Gazpacho	61
Koude worteltjessoep.....	62
Koude paprikasoep met mascarpone	64

VOORGERECHTEN

Taartje met voorjaarsgroente	66
Coleslaw	67
Pastasalade met knapperige groenten.....	68
Bruschetta.....	69
Soufflé met Parmezaanse kaas	70
Boerenpâté.....	72
Pastei van verse en gerookte zalm	73
Blini's met zalm	74

GROENTEN

Tian van zomergroenten	76
Maïskoekjes.....	76
Rösties.....	77
Knolselderijpuree	78
Groentenchips	78
Ratatouille	79
Gegratineerde aardappelschotel	80

VIS

Heek in pakketjes met julienne*	82
Krabbkroketjes	83
Oosterse viskoekjes	84
Zalmtartaar	86
Gegratineerde visschotel	87
Gerookte zalmsofflé	88

VLEES

Gehaktschotel met aardappelpuree	90
Bricks met lamsvlees en kerrie	91
Hamburgers	92
Gevulde tomaten	94
Keftaspiesen	95
Biefstuk tartaar	96

NAGERECHTEN

Chocolademousse	98
Zacht chocoladegebak	98
Tiramisu	99
Vieruurtje: flensjes en wafels	100
Chocoladekoekjes	101
Yoghurtcake met suikerglazuur	102
Gebak met perziken	103
Snel mango-ijs	104
Peren-chocolademuffins	104
Citroenschuimtaart	106
Notecake	108
Waaier van ananas en meloen	108
Pavlova	109
Appeltaart	110
Chocoladetaart	112
Brownie	114
Cheesecake	116
Appel-kiwi-crumble	117
Vruchtenkoekjes	118

COCKTAILS

Watermeloen sap	120
Frozen Lime	120
Bananenmilkshake	120
Aardbeienmilkshake	122
Koffiemilkshake	122
Mangolassi	123
Aardbeien-frambozen-meloen cocktail	123



Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van dit apparaat op elk moment en zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.

© Alle rechten voor alle landen voorbehouden aan Magimix.

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 - 2014



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

AUTO

PULSE

Compact 3200 XL
AUTOMATIC

magimix



magimix®

www.magimix.com