

Ma Cuisine



magimix®

GEBRUIKSAANWIJZING

Maximale hoeveelheden	5
Beschrijving Foodprocessor	6
Beschrijving Pâtissier	7
Hulpstukken	8 t/m 20
Tips	21
Gulden regels	24

RECEPTEN

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





VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten een aantal voorzorgsmaatregelen genomen worden:

1. Lees aandachtig de veiligheidsvoorschriften en de gebruiksaanwijzing.
2. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
3. Dit apparaat mag worden gebruikt 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.
4. De citruspers: 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 snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Als het snoer beschadigd is of als uw apparaat defect is, moet het worden gerepareerd door de fabrikant of een gekwalificeerd reparatiebedrijf.
6. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u hulpstukken opzet of verwijdert en voordat u het apparaat schoonmaakt.
7. Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de netspanning in uw woning overeenkomt met de vermelding op het apparaat.
8. Bij de verchroomde modellen moet het apparaat altijd op een geaard stopcontact worden aangesloten met het oorspronkelijke snoer.
9. Laat het snoer niet van het werkvlak af hangen. Laat het nooit in aanraking komen met een warm of nat oppervlak.
10. Steek uw vingers of keukengerei niet in de invoerbuis terwijl de schijven, het mes of de sapcentrifuge draaien.
11. Het gebruik van een spatel is alleen toegestaan, als het apparaat niet in werking is.
12. Zet uw kommen niet in de magnetron.
13. Ga altijd voorzichtig om met de schijven en de messen, want deze zijn heel scherp.
14. Plaats de messen of schijven nooit op de aandrijfvas voordat u de kom goed op zijn plaats heeft gezet.



15. Gebruik de centrifugeerzeef of de deksel niet als deze beschadigd is of zichtbare scheuren vertoont.
16. 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 gebruik neemt.
17. Dit apparaat moet onder toezicht worden gebruikt, omdat de motor kan blijven draaien zonder dat u de schakelaar ingedrukt blijft houden.
18. Let op dat de deksel goed vlak is geplaatst en vergrendeld, voordat u de machine in gebruik neemt.
19. Probeer nooit het veiligheidsmechanisme buiten werking te stellen.
20. Druk op de STOP-knop en wacht tot de bewegende delen volledig tot stilstand zijn gekomen voordat u de deksel opent.
21. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
22. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
23. 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.
24. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Dit apparaat is geen kinderspeelgoed.

BESCHERMING VAN HET MILIEU



Dit symbool duidt aan dat dit product naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht.

Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over deze inzamelpunten.

Meer dan veertig jaar geleden kwam de eerste multifunctionele foodprocessor van Magimix op de markt. Destijds zorgde deze veelzijdige en duurzame keukenmachine voor een revolutie in de keuken, zowel in de horeca als in het huishoudelijk gebruik.

Nog steeds loopt Magimix voorop in de ontwikkelingen van
foodprocessors.

De Magimix neemt u allerlei tijdrovende kookkarweitjes uit handen: hij kneedt, hakt, mixt, mengt, emulgeert, klopt, raspt en snippert onvermoeibaar.

In een oogwenk maakt u bijvoorbeeld pannenkoekenbeslag, mayonaise, zelf gebakken brood, licht gebonden courgettesoep, tian van mediterrane groenten, gehaktschotel met aardappelpuree en chocolademousse. Meer dan 100 gemakkelijk te bereiden recepten nodigen u uit om uw foodprocessor dagelijks te gebruiken.





STOP: toets om de machine uit te schakelen.

AUTO: toets om de machine continu te laten draaien, bijvoorbeeld om te hakken pureren, mixen, mengen, kneden, eiwitten stijf kloppen, snijden en raspen.

PULSE: toets om de machine met tussenpozen te laten werken. Zodra u de toets loslaat, stopt de machine automatisch. U gebruikt deze toets om iets grof te hakken 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 puls = 1 à 2 seconden op de PULSE-knop drukken.



Druk altijd op STOP voordat u de machine ontgrendelt.

De machine is voorzien van een thermische beveiliging die de motor automatisch uitschakelt bij overbelasting of te langdurige werking.

Druk op STOP en wacht tot de machine volledig is afgekoeld, voordat u deze weer in schakelt.

MAXIMALE 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



De hoeveelheden zijn berekend voor de grote kom en de rvs-kom van Pâtissier.



* afhankelijk van het model

(1) Plaats het snoer in de daarvoor bestemde inkepingen onder het motorblok zodat de machine goed stevig staat.

Foodprocessor: kommen en accessoires

Pâtissier: kommen en accessoires

Aanduwer/maatbeker

Dubbele aanduwer

XL Deksel

Metalen mini-mes

Opzetas

Snijschijf /
Rasp schijf

Metalen mes

BlenderMix

Mini-kom

Midi-kom

Transparante kom

Dop

Deksel

Afsluitring

Kneedmes

Eiwitklopper

Rvs kom



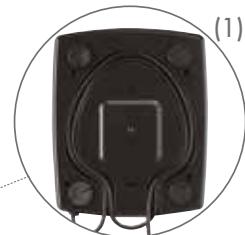
Opbergdoos



Spatel



Motorblok



(1)



Spatel
voor gebak

(1) Plaats het snoer in de daarvoor bestemde inkepingen onder het motorblok zodat de machine goed stevig staat.

DE TRANSPARANTE KOMMEN PLAATSEN

Was alle onderdelen zorgvuldig af voordat u de machine in gebruik neemt



Plaats de kom op het motorblok en draai naar rechts om de kom te vergrendelen.



Zet de midi-kom in de grote kom.



Zet de mini-kom op de aandrijfas.

*Het is niet nodig om ook de midi-kom te plaatsen bij gebruik van de mini-kom.



Zet het mini-mes in de mini-kom op de aandrijfas.



Zet de deksel op de kom en draai de deksel naar rechts tot dat hij blokkeert. Plaats vervolgens de dubbele aanduwer en eventueel de aanduwer/maatbeker.

LET OP!

- Drievoudige beveiliging: U kunt de machine alleen inschakelen als de kom en de deksel goed vergrendeld zijn en de dubbele aanduwer in de invoerbuis zit (zie p 17).
- Als u de machine niet gebruikt, laat de deksel dan in de onvergrendelde stand staan.

De rvs-kom plaatst u op de zelfde manier op de machine als de transparante kommen.

DE TRANSPARANTE KOMMEN VERWIJDEREN



1
2
Ontgrendel de deksel door hem naar links te draaien.



3
Neem het mes uit de mini-kom.



4
De mini-kom verwijderen.



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



6
7
Draai de grote kom naar links en neem hem van de machine.

LET OP!

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

De rvs-kom verwijdert u op dezelfde manier als de transparante kommen.



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



MIDI-KOM: wordt alleen gebruikt in combinatie met de schijven.



METALEN MES: past alleen in de grote kom, voor het hakken, mengen, emulgeren, tot poeder vermalen enz. **BlenderMix*** speciaal ontworpen voor het mixen en mengen van vloeibare mengsels voor een nog romiger resultaat.



KNEEDMES: afhankelijk van het model in de rvs-kom of in de grote transparante kom. Voor gistdegen, andere degen en om te mengen.



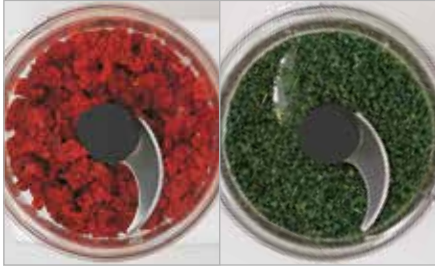
SCHIJVEN: om fruit, groenten en kaas in de midi-kom in verschillende diktes (2 en 4 mm) te raspens of snijden.



KLOPPER: afhankelijk van het model voor gebruik in de rvs-kom of in de grote transparante kom. Voor het kloppen van eiwit, slagroom, mousse en bijvoorbeeld soufflés.

*afhankelijk van het model

METALEN MES



HAKT bijvoorbeeld vlees, vis en tuinkruiden met behulp van de PULSE-toets of AUTO



Plaats het metalen mes op de aandrijfas.

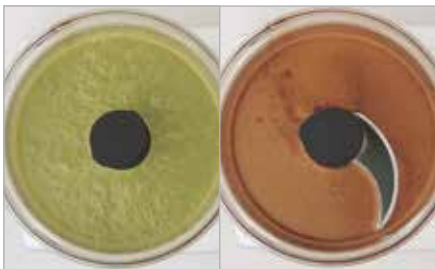


EMULGEERT sausen, stampt ijs, chocolade, suiker etc. tot poeder in continu modus (AUTO)



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

BlenderMix



MIXT EN MENGt soepen, milkshakes, smoothies, pannenkoekenbeslag etc. Laat 1 tot 4 min. continu draaien.



Plaats het metalen mes op de aandrijfas. Doe de ingrediënten in de kom. Plaats de BlenderMix in de kom. Draai de deksel naar rechts totdat deze blokkeert.



Het BlenderMix hulpstuk wordt uitsluitend gebruikt in combinatie met het metalen mes.

Het metalen mes is heel scherp, dus pak het altijd beet bij de kunststof schacht. Houd de bovenkant van het mes tegen of verwijder het uit de kom voordat u uw bereiding eruit giet.

Het rvs-kneedmes kan alleen gebruikt worden in de rvs-kom.



KNEEDT gistdeeg: brood, brioche, e.d.



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

Deeg kneden gaat snel, afhankelijk van de hoeveelheden meestal in minder dan 1 minuut.



1

Plaats het kneedmes op de aandrijfas. Draai het kneedmes een beetje, dan valt het mes vanzelf op de juiste plaats.



2

3

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



4

Druk een aantal keer op PULSE en vervolgens op AUTO. Schakel de machine uit zodra het deeg een bal vormt of het mengsel geknead is.



5

U kunt ingrediënten toevoegen via de invoerbuis in de deksel of door de deksel te openen.

Overschrijd de op p. 5 opgegeven hoeveelheden niet. Zie de tips op p. 23. Gebruik de spatel om het mengsel vanaf de wand van de kom naar beneden te duwen.

KNEEDMES (TRANSPARANTE KOM)

Het kunststof kneedmes past alleen in de grote transparante kom bij modellen zonder rvs-kom.



KNEEDT gistdeeg: brood, brioche, e.d.



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

Deeg kneden gaat snel, afhankelijk van de hoeveelheden meestal in minder dan 1 minuut.



1 Plaats het kneedmes in de grote transparante kom op de aandrijfas.



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



4 Druk op AUTO en voeg dan al draaiende de vloeistoffen toe.
Schakel de machine uit zodra het deeg een bal vormt of als het mengsel gekneet is.



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

Overschrijd de op p. 5 opgegeven hoeveelheden niet. Zie de tips op p. 23.
Gebruik de spatel om het mengsel vanaf de wand van de kom naar beneden te duwen.

EIWITKLOPPER (RVS-KOM)

Alleen voor gebruik in de rvs-kom.

De kom moet goed schoon en droog zijn. Verwijder de dop zodat er tijdens het kloppen lucht in het mengsel opgenomen kan worden.



KLOPT eiwitten stijf.

Doe de eiwitten in de kom.

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

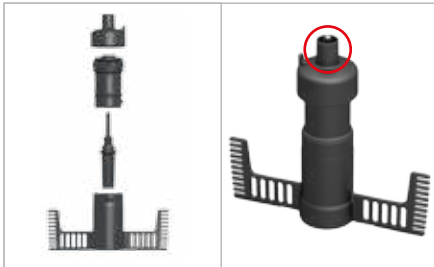


KLOPT slagroom.

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

Doe de slagroom in de kom.

Schakel de machine in en controleer regelmatig de consistentie.



Controleer of de vier onderdelen goed in elkaar gezet zijn.
De metalen as moet iets uitsteken.



Plaats de eiwitklopper op de aandrijfas.
Draai de klopper een beetje, totdat hij vanzelf op de juiste plek valt.
Doe de ingrediënten in de kom.



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



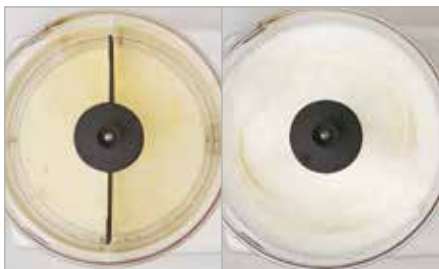
Verwijder de dop van de deksel zodat de eiwitten of de slagroom voldoende lucht krijgen.

Zie de tips op p. 23.

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

EIWITKLOPPER (TRANSPARANTE KOM)

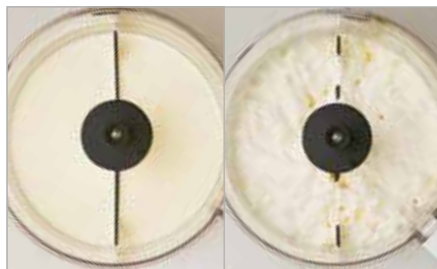
Alleen voor gebruik in de transparante kom bij modellen zonder rvs-kom.
De kom moet goed schoon en droog zijn. Verwijder de aandruwer zodat er tijdens het kloppen lucht in het mengsel opgenomen kan worden.



KLOPT eiwitten stijf.

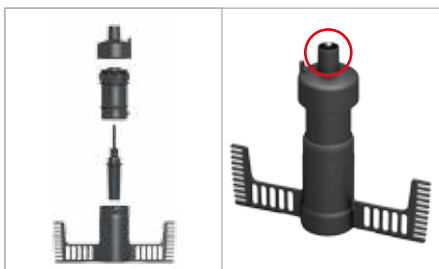
Doe de eiwitten in de kom.

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. Schakel de machine in en controleer regelmatig de consistentie.



Controleer of de vier onderdelen goed in elkaar gezet zijn.
De metalen as moet iets uitsteken.



Plaats de eiwitklopper op de aandrijf-as.
Als u de klopper een beetje draait, dan valt hij vanzelf op de juiste plek.
Doe de ingrediënten in de kom.



Plaats de deksel op de kom en draai de deksel naar rechts totdat hij blokkeert.



Verwijder de aandruwer/maatbeker uit de invoerbuis zodat de eiwitten of de slagroom lucht kunnen opnemen.

Zie de tips op p. 23.

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

Gebruik de schijven bij voorkeur in de midi-kom.



1
2
Plaats de midi-kom in de grote kom.
Zet de opzetas op de aandrijfas.



3
Snij-/raspschijven:
de functie staat op de schijf gegraveerd
R/G4: 4 mm raspschijf,
E/S2: 2 mm snijschijf



4
Plaats de schijf op de aandrijfas met de
aanduiding van de functie en snijdikte
naar boven.



5
Plaats de schijf op het verlengstuk. Draai
de schijf hierbij totdat hij vanzelf op de
juiste plek valt.



De schijven mogen niet omgekeerd op
de aandrijfas geplaatst worden.
Het kunststof gedeelte in het midden
moet naar beneden gericht zijn.

LET OP!

- Wees altijd 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.
- Overschrijd de op p.5 aanbevolen hoeveelheden niet.

Na het raspen en snijden blijven er altijd enkelen restjes (uiteinden) van groenten en fruit op de schijven achter. Dit is normaal.

A) XL-MODELLEN



De invoerbuis bestaat uit 2 delen:
 1) **de grote invoerbuis:** voor grotere stukken groenten en fruit.
 2) **de kleine invoerbuis:** voor kleine of langwerpige groenten en fruit.



De deksel is voorzien van een beveiliging: de machine kan enkel ingeschakeld worden als de grote aandruwer tot onder 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.

B) NIET XL MODELLEN



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



Snijd ronde groenten of vruchten (tomaten, appels etc.) indien nodig doormidden.

Zie de tips op p. 22.

Na het raspen blijven er altijd enkele restjes (uiteinden) van groenten en fruit op de schijven achter. Dit is normaal.

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



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



JUICEKIT: om sappen, cocktails, smoothies, nectar of vruchtensauzen te maken.



BAK-KIT*: om gemakkelijk brood, brioches en gebak te maken. U kunt het deeg direct in deze vorm kneden, laten rijzen en in de oven bakken.



PUREER-KIT: om puree en vruchtenmoes te maken.



BLOKJES- EN STAAFJES-KIT: om blokjes of staafjes te snijden van groenten en fruit en voor het snijden van frietjes.



Basis schijven-kit en Creatief koken-kit: bestaande uit een plakjesschijf 1 mm, raspschijf 6 mm en Parmezaanrasp of gegolfde plakjesschijf, brede tagliatelle en julienneschijf.

DE OPTIONELE SCHIJVEN:



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

*Niet bruikbaar voor de Pâtissier



Plaats de zeef van de citruspers op de kom en draai de zeef naar rechts totdat hij blokkeert.



Kies de perskegel die bij het formaat van uw citrusvrucht past. De grote kegel moet altijd op de kleine kegel worden vastgeklikt.



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



Plaats de vrucht op de kegel en druk licht aan.



Druk de persdeksel zacht op het citrusfruit terwijl u 1 seconde op de PULSE-toets drukt.



Laat de PULSE-toets na 1 seconde los en open daarna de persdeksel.

Laat bij grapefruits de druk af en toe los, om zoveel mogelijk sap te onttrekken.

Zie de tips op p. 23.

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



PÂTISSIER: Verwijder de afsluitring. Indien nodig kunt u de steel van een lepel gebruiken om de afsluitring uit de deksel te duwen.



HULPSTUKKEN: gebruik een flessenborstel om de onderkant van de helpstukken schoon te maken.

KNEEDMES: verwijder de afneembare dop door met de steel van een houten lepel via de onderzijde de dop eraf te duwen.



MOTORBLOK: afvegen met een vochtige zachte doek.

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

- Vaatwasmachine: stel de laagste temperatuur in ($< 40^{\circ}\text{C}$) en vermijd de droogcyclus (over het algemeen $> 60^{\circ}\text{C}$)
- Laat de accessoires niet te lang weken in water met reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende producten.

Laat de kunststof en metalen accessoires niet weken en droog ze na het afwassen meteen af.

Sommige voedingsmiddelen, zoals worteltjes kleuren het kunststof: met een stuk keukenpapier gedrenkt in plantaardige olie kunt u deze verkleuring verminderen. Maak de kom en de deksel meteen schoon na het gebruik van citrusvruchten (citroenen, sinaasappels, grapefruit...)

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 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: gebruik deze toets voor een continue werking.
- **PULSE** toets: voor kortdurende bereidingen en voor een betere controle op het eindresultaat.
- Voor optimale resultaten bij het hakken, raspen of snijden van zachte voedingsmiddelen (vlees, vis, zachte kaas etc.) enkele minuten in de vriezer plaatsen, voordat u ze met de foodprocessor verwerkt.
N.B.! De voedingsmiddelen moeten stevig zijn, maar mogen niet bevroren zijn.

PRAKTISCH

- Ga als volgt te werk om de foodprocessor efficiënt te gebruiken en schoonmaakwerk tot een minimum te beperken: gebruik eerst de mini-kom, vervolgens de midi-kom en tot slot de grote kom. Begin met de harde of droge ingrediënten, voordat u overgaat naar vloeibare producten.
- Als het apparaat begint te trillen, reinig dan de poten en controleer de maximaal verwerkbare hoeveelheden op p. 5.



XL DEKSEL

- De kleine invoerbuis is ideaal voor:
 - het snijden van langwerpige groenten en fruit (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 fruit (aardbeien, kiwi, raapjes etc.).
Voer deze 1 voor 1 in de kleine invoerbuis in.
 - het raspen van langwerpige groenten en fruit (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 fruit (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: bijvoorbeeld uien, vlees, tuinkruiden e.d. te hakken, dipsausjes, slasaus e.d. mixen en mayonaise te 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.
- Verwijder de midi-kom als u de mini-kom wilt gebruiken.





MIDI-KOM EN SCHIJVEN

- De midi-kom is gemaakt voor het gebruik van de rasp- en snijschijven. 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:** vul de kom nooit voor meer dan een derde.
- **Vaste ingrediënten:** vul de kom nooit voor meer dan een derde.



METALEN MES

- **Bij grote hoeveelheden:** snijd 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 structuur heeft.



BLENDERMIX

- **De blenderMix zet u in de kom als u vloeibare producten bewerkt.** Soepen, pannenkoekenbeslag, cocktails: zet het metalen mes op zijn plaats en doe alle ingrediënten in de kom. Plaats vervolgens de BlenderMix in de kom en schakel de machine in.





KNEEDMES

- **Gistdeeg (brioche, brooddeeg etc.):** de Magimix foodprocessor gebruikt het principe van dynamisch kneden. Het deeg wordt in 1 à 2 minuten gekneet. Afhankelijk van de hoeveelheden en het type deeg. Volg de aanwijzingen bij elk recept.
- **Deeg:** laat deeg rijzen bij kamertemperatuur of op een lauwwarme plaats. Meel verstuijt gemakkelijk. Wilt u dit voorkomen, doe dan alle ingrediënten (zout, meel, boter, eieren etc.) in de kom en voeg de vloeistoffen erbij, voordat u het kneden start.
- U kunt deeg omwikkeld met plasticfolie 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

- De 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.
- **Slagroom:** Gebruik room met een vetpercentage van minimaal 30% en zorg dat deze goed koud is. 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. Let bij het kloppen goed op om te voorkomen dat de slagroom in boter verandert.



CITRUSPERS

- **2 kegels:** een kleine voor citroenen en limoenen, 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.

Hoe verser de producten zijn, des te meer vitamines bevatten ze.

Meel: volg 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. Hoe volwaardiger uw meel hoe meer water er nodig is.

Patentbloem, is een zeer fijn bloemsoort. Het wordt gebruikt voor taartdeeg, pannenkoeken, gebak etc.

Tarwebloem is geschikt voor brood, brioche etc.

Suiker: gebruik bij voorkeur kristalsuiker of poedersuiker afhankelijk van het recept.

Boter: gebruik altijd boter en geen margarine.



Gist: Voor onze recepten gebruiken we verse bakkergist.

Als u gedroogde gist gebruikt, neem dan de helft van de benodigde hoeveelheid verse bakkergist.

Los voor het beste resultaat de gist op in lauw water. 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: gebruik voor alle recepten waarin slagroom wordt gebruikt slagroom met een vetpercentage van minimaal 30%.

Eieren: in de winkel zijn eieren te koop van verschillende grootte, een ei weegt gemiddeld 55 à 60 gram. Gebruik voor recepten met stijfgeslagen eiwit bij voorkeur eieren op kamertemperatuur. Gebruik geen rauwe eieren voor risicogroepen, zoals baby's of bejaarden.

Voor goed stijfgeslagen eiwit moet uw kom goed schoon zijn, zonder een spoor van vet.

2. Goed keukengerei

Het volgende keukengerei is handig als u bakrecepten wilt maken:

Een weegschaal 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.

Een spuitzak* is noodzakelijk om soezen te vullen en om schuimgebak en macarons te maken.

Een bakkwast gebruikt u om bakvormen in te vetten en om deeg te bestrijken.



3. Precisie

De ingrediënten voor patisserie-recepten moeten altijd nauwkeurig afgewogen worden.

4. De laatste stap: het bakken

Elke oven is anders. Leer uw oven goed kennen.

De voorgeschreven baktijden dienen als richtlijn. Controleer altijd de gaarheid van uw gerecht en pas indien nodig de baktijd aan.

Open de deur van de oven tijdens het bakken niet.

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



2 mm rasp



BlenderMix



4 mm rasp



Kneedmes



2 mm snijschijf



Eiwitklopper



4 mm snijschijf



Mini-kom



Midi-kom



Citruspers

- Woorden die voorzien zijn van een* 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.

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.



SAUZSEN EN BORRELHAPJES

MAYONAISE



Bereidingstijd: 5 min

Voor 1 kom

- 1 eierdooier
- 1 el dijon mosterd
- 2 el witte wijnazijn
- 250 ml olie
- zout, peper

1. Doe de eierdooier, de mosterd en de wittewijnazijn in de mini-kom.
2. Laat de machine 20 seconden draaien en voeg vervolgens via de invoerbuis de olie heel geleidelijk toe.
3. Breng de mayonaise op smaak met zout en peper.

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



AÏOLI



Bereidingstijd: 10 min

Voor 1 kom

- 3 teentjes knoflook
- 1 kom mayonaise (zie p. 28)

1. Pel de knoflook.
2. Hak de knoflook 20 seconden in de mini-kom.
3. Meng de mayonaise met de knoflook in de mini-kom.

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

- 2 teentjes knoflook
- 50 g Parmezaanse kaas
- blaadjes van 1 bosje basilicum
- 100 ml olijfolie
- 50 g pijnboompitten
- zeezout, peper

1. Neem de blaadjes van de steeltjes en pel de knoflook.
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. Schakel de machine in en voeg de olijfolie geleidelijk toe door de invoerbuis. Voeg zoveel olie toe tot de pesto de juiste dikte heeft.

Tip van de chef-kok: Heerlijk met pasta.



BEARNAISESAUS



Bereidingstijd: 10 min Kooktijd: 10 min

Voor 1 kom

- 2 takjes dragon
- 3 sjalotten
- 30 ml wijnazijn
- 3 eierdooiers op kamertemperatuur
- 100 g koude boter
- zout, peper

1. Hak de gepelde sjalotten en de dragon in de mini-kom door 4 a 5 maal op PULSE te drukken.
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 daarna een beetje afkoelen en voeg toe aan de mini-kom. Druk 8 keer op PULSE totdat u de saus 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
- 130 ml ketchup
- 1 el cognac of calvados
- 1 el citroensap
- 1 el crème fraîche
- 2 druppels Tabasco

1. Bereid de mayonaise volgens de aanwijzingen van het recept op p. 28.
2. Voeg de overige ingrediënten toe. Druk 5 a 6 keer op PULSE om een homogeen mengsel te verkrijgen.

Tip van de chef-kok: Lekker bij avocado en bijvoorbeeld garnalen.



ROUILLE



Bereidingstijd: 10 min

Voor 1 kom

- 2 teentjes knoflook
- 2 eierdooiers
- 1 g saffraan
- 1 mespuntje Cayennepeper
- 200 ml olijfolie
- 1 el tomatenpuree
- zout en peper

1. Pel de knoflook en doe deze in de mini-kom.
2. Voeg de eierdooiers, de saffraan en de cayennepeper toe.
3. Laat de machine 20 seconden draaien. Voeg via de invoerbuis de olijfolie geleidelijk toe.
4. Voeg de tomatenpuree toe en druk enkele keren op PULSE om een homogene saus te krijgen. Breng op smaak met zout en peper.

Tip van de chef-kok: U kunt de saffraan vervangen door paprikapoeder. Serverer bij bouillabaisse, gebakken of gepocheerde vis, vissoep nz.

TARTAARSAUS



Bereidingstijd: 5 min

Voor 1 kom

- 4 augurkjes
- 1 lente-uitje
- 2 el kappertjes
- ¼ bos peterselie
- ¼ bos bieslook
- ¼ bos kervel
- 1 portie mayonaise (zie p. 28)
- zout en peper

1. Mix de augurkjes, de kappertjes, de lente-ui en de kruiden in de mini-kom. Tot kleine stukjes en zet het mengsel even weg.
2. Bereid de mayonaise volgens de aanwijzingen van het recept op p. 28.
3. Voeg het gehakte mengsel toe en druk 2 a 3 keer op PULSE. Breng op smaak met zout en peper.

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

ANSJOVISPASTA



Bereidingstijd: 10 min

Voor 1 kom	200 g ansjovis in olijfolie
	1 snee witbrood
	melk, peper
	2 teentjes knoflook
	1 tl balsamicoazijn
	160 g crème fraîche

1. Dep de ansjovis droog met keukenpapier. Week het brood in de melk en knijp het uit.
2. Doe de ansjovis, het brood, de gepelde knoflookteentjes, de azijn en de peper in de mini-kom.
3. Schakel de machine ca. 30 seconden in totdat er een homogeen mengsel ontstaat. Voeg de crème fraîche toe en schakel de machine in 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 en 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 vruchtvlees zacht is.
3. Pel de knoflook. Snijd de aubergine doormidden en schep er met een lepel het vruchtvlees uit.
4. Doe het vruchtvlees van de aubergine en de knoflook in de mini-kom. Voeg de olijfolie en het 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.

DIJONAISE 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 a 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.

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

GUACAMOLE



Bereidingstijd: 5 min

Voor 1 kom

- 1 kleine ui (of lente-ui)
- 2 rijpe avocado's
- sap van 1 limoen
- 2 el crème fraîche
- Tabasco, olijfolie
- zout en peper

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

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



TONIJNDIP



Bereidingstijd: 5 min

Voor 1 kom	1 blikje tonijn op water (190 g nettogewicht)
	2 el roomkaas
	1 tl mosterd
	sap van een ½ citroen
	15 sprietjes bieslook zeezout en peper

1. Doe de uitgelekte tonijn in de mini-kom.
2. Voeg de overige ingrediënten toe. Druk 4 a 5 keer op PULSE.

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

TAPENADE



Bereidingstijd: 5 min

Voor 1 kom	250 g ontpitte zwarte olijven
	5 ansjovisfilets
	1 el kappertjes
	2 tl mosterd
	sap van 1 citroen
	1 el olijfolie peper en zout

1. Doe alle ingrediënten behalve de olie in de mini-kom. Mix in ca. 30 seconden tot een rulle pasta.
2. Schakel de machine in en voeg de olie geleidelijk toe. Laat de machine draaien totdat de olie is opgenomen. Breng de tapenade op smaak met zout en peper.

Tips van de chef-kok: Heerlijk op sneetjes geroosterd boerenbrood.
Voor een pittigere smaak vervangt u de zwarte olijven door gekruide olijven.



CAKE MET HAM EN OLIJVEN



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

Voor 1 cake

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

Vulling
75 g ontpitte groene olijven
200 g gekookte ham
zout en peper

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Rasp de gruyère in de midi-kom met de raspschijf van 2 mm en zet deze even apart.
3. Doe de olijven in de mini-kom en druk 2 a 3 keer op PULSE. Snijd de ham in blokjes.
4. Doe de bloem en de eieren in de grote kom met het metalen mes. Schakel de machine in en laat 40 seconden draaien.
5. Voeg via de invoerbuis de melk en de olie toe. Schraap het deeg met de spatel van de komwand.
Voeg het bakpoeder, de olijven, de gruyère, de ham, zout en peper aan het beslag toe. Druk 2 à 3 keer op PULSE om het mengsel te homogeniseren.
6. Vet een cakevorm in en vul deze met het beslag.
7. Bak de cake 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 in dikke plakken.

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



KAASSOESJES



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

30 kaassoesjes

Soezendeeg

200 ml water

75 g boter

150 g bloem

4 eieren

1 eierdooier (om te bestrijken)

Vulling

150 g comté

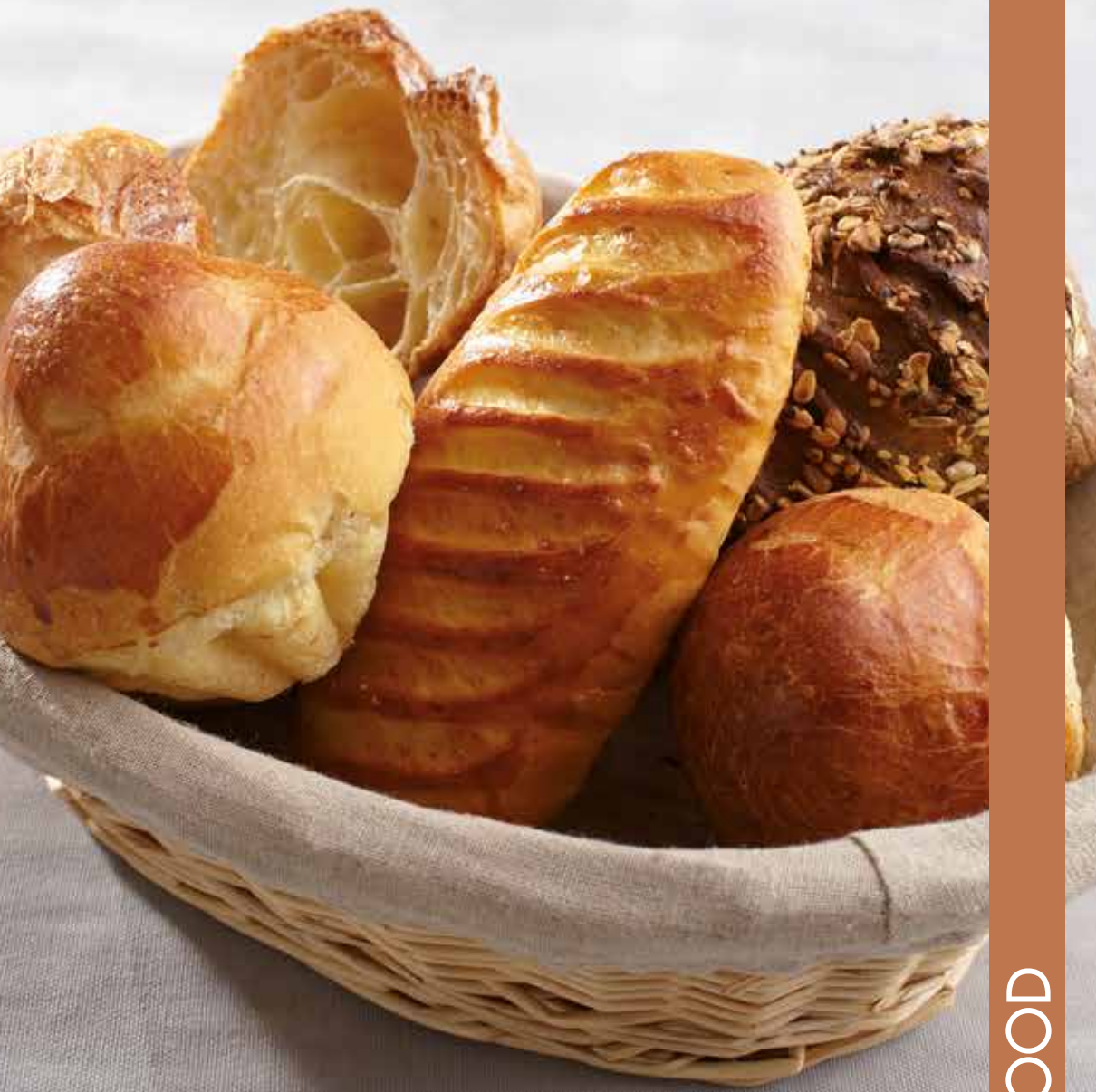
1. Rasp de comté in de midi-kom met de raspschijf van 2 mm en zet deze even apart.

Voor het soezendeeg

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe het water in een steelpan. Voeg de in stukjes gesneden boter toe.
2. Breng aan de kook en zorg dat de boter goed smelt. 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.
3. Neem de pan van het vuur. Doe het deeg in de grote kom met het kneedmes. Laat de machine 15 seconden draaien en voeg via de invoerbuis één voor één de eieren toe. Laat de machine nog 30 seconden draaien.
4. Voeg via de invoerbuis $\frac{3}{4}$ van de geraspte kaas toe. Laat 5 seconden draaien.
5. Bedek uw bakplaat met bakpapier. Doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond (of gebruik een lepeltje). Maak soesjes van ca. 3 cm doorsnede.
6. Bestrijk de soesjes met behulp van een kwastje met eigeel. Bestrooi ze met de rest van de gruyère.
7. Bak de soesjes 20 à 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 1 eetlepel suiker toe aan het water en de boter in de steelpan.





BROOD

BOERENBROOD



Vorbereidingstijd: 10 min Rusttijd: 2,5 uur Baktijd: 30 min

1 klein brood	Brooddeeg
	160 ml lauw water
	5 g verse bakkersgist of 2,5 gram gedroogde gist
	5 g zout
	250 g tarwebloem

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 ca. 1 minuut draaien totdat het deeg een bal vormt. Schakel de machine uit.
4. Bestrooi uw handen met bloem en neem het deeg uit de kom, vorm het tot een bal en leg het in een kom afgedekt met plasticfolie of een vochtige theedoek. Laat ca. 2 uur rusten.
5. Neem het deeg uit de kom. Druk het met de hand uit op een met deeg bestrooid werkvlak **A**. Klap de vier hoeken naar het midden toe en keer de deegbal om **B**.
6. Neem het rooster uit de oven en bedek het met bakpapier. Leg de deegbal op het rooster en dek hem af met een vochtige doek. Laat 1 uur rusten.
7. Vul 20 minuten voor het eind van de rijstijd de braadslee in uw oven met water. Verwarm de oven voor op 220 °C.
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 bovenkant van het deeg. **C**.
9. Zet het brood in de oven en bak in 25 minuten goudbruin.
10. Controleer of het brood gaar is, door het om te keren en te kloppen. Het moet hol klinken. Laat het brood op een rooster afkoelen.

Bij de modellen CS 4200, 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



Vorbereidingstijd: 20 min Rusttijd: 1,5 uur Baktijd: 15 à 20 min

2 stokbroden

- 5 g verse bakkergist of 2,5 gram gedroogde gist
- 150 ml lauw water
- 250 g tarwebloem
- 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 ca. 1 minuut aan totdat het deeg een bal vormt.
4. Bestrooi uw handen met bloem en neem het deeg uit de kom. Vorm het deeg tot een bal en leg het in een grote kom afgedekt met plasticfolie of een vochtige theedoek. Laat ca. 1 uur rusten.
5. Bestrooi uw handen met bloem en druk met uw vuist de luchtballen uit het deeg **A**. Neem het deeg uit de kom 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. Bedek het ovenrooster met bakpapier. Leg de stokbroden bedekt met een vochtige doek op het rooster. Laat 40 minuten rijzen.
8. Vul 20 minuten voor het eind van de rijstijd de braadslee in uw oven met water. Verwarm de oven voor op 220 °C.
9. Bestrooi aan het eind van de rijstijd de stokbroden licht met bloem en maak met een nat scherp mes inkepingen aan de bovenkant van het brood **D**.
10. Zet de stokbroden in de oven en bak ze 15 à 20 minuten.
11. Controleer of de stokbroden gaar zijn door ze om te keren en op de onderkant te kloppen. Het moet hol klinken. Laat de stokbroden op een rooster afkoelen.

Bij de modellen CS 4200, 5200 en Pâtissier kunt u de hoeveelheden verdubbelen .





BROODJES MET OLIJVEN EN CHORIZO



Vorbereidingstijd: 10 min Rusttijd: 2 uur Baktijd: 20 min

6 broodjes

Brooddeeg

4 g verse bakkergist of 2 gram gedroogde gist
150 ml lauw water
4 g zout
250 g tarwebloem

Vulling

80 g chorizo
40 g ontpitte olijven

1. Doe de chorizo (zonder vel) in de mini-kom. Laat de machine 5 seconden draaien. Voeg de olijven toe en druk 3 à 5 keer op PULSE. Zet even apart.
2. Los de gist met behulp van een vork in het lauwe water op (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 ca. 1 minuut aan totdat het deeg een bal vormt.
5. Voeg de olijven en de chorizo aan het deeg toe en druk enkele keren op PULSE.
6. Bestrooi uw handen met bloem, neem het deeg uit de kom en vorm het tot een bal. Leg het in een kom afgedekt met plasticfolie of een vochtige theedoek. Laat ca. 1 uur rusten.
7. Druk aan het eind van de rijstijd 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 van 80 g per deegbal en vorm er kleine bollen van **C**.
9. Bedek het ovenrooster met bakpapier. Leg de deegbollen op het rooster bedek ze met een vochtige doek en laat ze 30 minuten rusten.
10. Verwarm 20 minuten voor het einde van de rijstijd de oven voor op 240 °C. Vul de braadslede met water.
11. Maak voordat u de broodjes in de oven zet met een nat scherp mes kruisvormige inkepingen in de bovenkant **D**.
12. Verlaag de oventemperatuur tot 200 °C. Zet de broodjes in de oven en bak ze ca. 20 minuten.
13. Controleer of de broodjes gaar zijn, door ze om te keren en op de onderkant te kloppen; het moet hol klinken. Laat de broodjes 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.

A



B



C



D





CASINOBROOD



Vorbereidingstijd: 15 min Rusttijd: 1,5 uur Baktijd: 30 min
Keukengerei: cakevorm

1 brood	275 ml melk
	10 g verse bakkersgist of 5 g gedroogde gist
	350 g tarwebloem
	30 g boter
	10 g kristalsuiker
	5 g zout

1. Los de gist met behulp van een vork in de lauwe melk op (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 en laat 1 minuut draaien.
3. Doe het deeg in een met bloem bestrooide kom. Dek af met plasticfolie of een vochtige theedoek. Laat 1 uur rusten.
4. Vet een broodvorm in. Vorm het deeg tot een rol **A**, leg in de vorm **B** en dek af met een grote kom of plasticfolie **C**.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C.
6. Laat het deeg 30 minuten rusten bij kamertemperatuur.
7. Bak het brood in 30 minuten goudbruin. Als het brood te bruin wordt leg er dan een vel aluminiumfolie op.
8. Laat het brood op een rooster afkoelen.





FOUGASSE



Vorbereidingstijd: 15 min Rusttijd: 2,5 uur Baktijd: 15 min

1 fougasse

Fougassedeeg

5 g verse gist of 2,5 g gedroogde gist
250 g meel
5 g zout
150 ml water
30 ml olijfolie

Vulling

100 g uitgelekte ontpitte zwarte olijven

Afwerking

10 ml olie
tijm

1. Los de gist met behulp van een vork in het water op. Klop goed door en laat even rusten.
2. Doe het meel, het zout, de olie en het water met de gist in de grote kom met het kneedmes.
3. Schakel de machine in en laat het mengsel in ongeveer 1 minuut tot een soepel deeg draaien. Voeg de olijven aan het deeg toe en druk enkele keren op PULSE.
4. Doe het deeg over in een met olie ingevette kom. Dek af met plasticfolie en laat 1,5 uur rijzen.
5. Vouw het deeg voorzichtig twee keer dubbel **A** en dek het af met plasticfolie. Laat nog 30 minuten rijzen.
6. Neem het deeg uit de kom. Leg het op een met bakpapier bekleed bakblik.
7. Rol het deeg met de deegroller voorzichtig uit tot een platte ovale vorm.
8. Vouw de deeglap dubbel. Bestrijk het deeg met een kwastje met de olie.
9. Trek de deeglap uit totdat hij de breedte van het bakblik heeft **B**. Hierdoor ontstaan er gaten in de fougasse. Maak met behulp van een scherp mes inkervingen in het deeg.
10. Laat nogmaals 15 à 30 minuten rijzen.
11. Verwarm intussen de oven voor tot 240 °C.
12. Bak de fougasse ongeveer 15 minuten in de oven. Serveer lauw of koud.
13. Bestrijk de fougasse zodra hij uit de oven komt met olijfolie en bestrooi met tijm.

Tip van de chef-kok: U kunt de fougasse ook vullen met cherry tomaatjes, kaas etc.

A



B





GROENTEPIZZA



Vorbereidingstijd: 45 min Rusttijd: 1 uur Baktijd: 15 à 20 min

1 grote pizza

Pizzadeeg
100 ml water
5 g verse bakkersgist*
200 g tarwebloem
2 el olie
4 g zout
1 tl oregano (optioneel)

Vulling
1 ui
1 kleine courgette
2 tomaten
6 el tomatensaus
300 g mozzarella
verse basilicum
pikante olie

Pizzadeeg

1. Los de gist met behulp van een vork in het lauwe water op (ca. 35 °C). Laat 1 minuut rusten.
2. Doe het zout, de bloem, de oregano, de olie en het water met gist in de grote kom met het kneedmes.
3. Zet de machine aan en laat draaien en tot het deeg een bal vormt (ca. 1 minuut). Spatel het deeg zo nodig van de komwand naar beneden.
4. Bestrooi uw handen met bloem. Neem het deeg uit de kom en rol het tot een bal. Leg de baldeeg in een grotekom afgedekt met plasticfolie of met een vochtige theedoek. Laat het ca. 1 uur rusten.
5. Druk aan het eind van de rijstijd met uw vuist de lucht uit het deeg **A**.
6. Verwarm de oven voor op 240 °C. Vul de braadslede van uw oven met water.
7. Bestrooi het werkblad met bloem. Rol het deeg uit om een grote pizza te maken of verdeel het in 2 gelijke delen **B**. Prik er over het hele oppervlak gaatjes in met een vork **C**.

A



B



C



Vulling

1. Pel de ui. Snijd de ui in de midi-kom met de plakjesschijf van 2 mm en zet even apart. 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. Bestrijk het deeg met tomatensaus en verdeel hierover de gefruite uien en uitgelekte courgettes en tomaten. Leg er plakjes mozzarella op. Breng op smaak met zout en peper.
4. Verlaag de oventemperatuur tot 220 °C. Bak de pizza 15 à 20 minuten in de oven. Pas desgewenst de baktijd aan de dikte van het deeg aan.
5. Bestrooi voor serveren met verse basilicum en besprenkel met pikante olie.



PREI-QUICHE



Vorbereidingstijd: 45 min Rusttijd: 1,5 uur Baktijd: 30 min
Keukengerei: taartvorm Ø 28-30cm

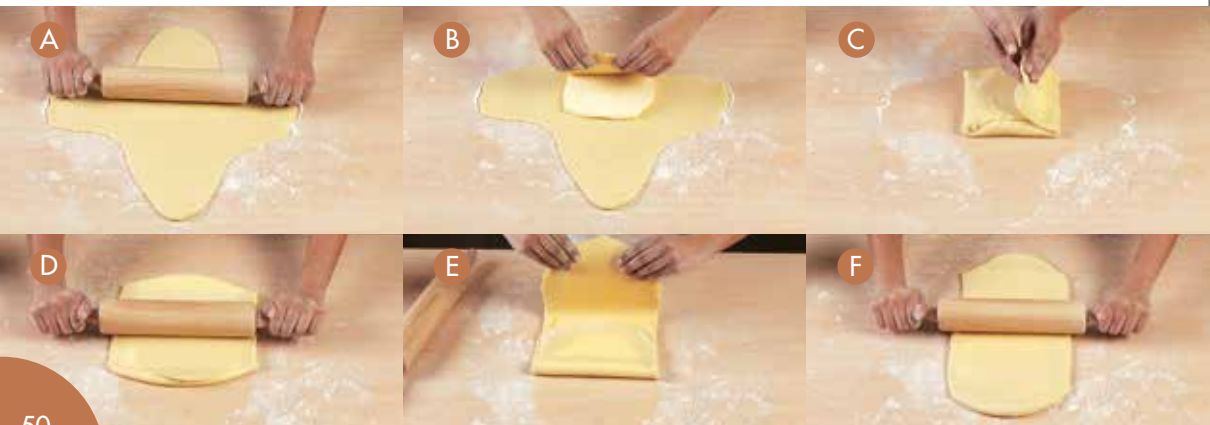
1 quiche

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

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

Bladerdeeg

1. Doe de bloem, de 50 g in stukjes gesneden zachte boter en het water in de kom met het kneedmes.
2. Schakel de machine in en draai tot het deeg een bal vormt. Laat dan nog 30 seconden draaien.
3. Wikkel het deeg in plasticfolie en druk het plat. Laat het 1 uur op een koele plaats rusten.
4. Leg het deeg op een met bloem bestoven oppervlak. Rol het met een deegroller uit vanuit het midden en vorm daarbij een kruis **A**.
5. Leg de koude boter tussen twee blaadjes plasticfolie. Rol uit tot een vierkant van 2 cm dik. Plaats de plak boter in het midden van het kruis **B** en klap de vier kanten **C**.
6. Rol het deeg uit tot een lange rechthoek **D**. Vouw het als een portefeuille in 3 delen over elkaar naar het midden. **E**.
7. Draai het deeg een kwartslag en rol het weer uit tot een lange rechthoek **F**. Vouw het nogmaals als een portefeuille in 3 delen over elkaar **E**.
8. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.
9. Herhaal de stappen 6, 7 en 8 twee keer.
10. Rol het deeg uit en bekleed er een ingevette quiche vorm mee.



Vulling

1. Verwarm de oven voor op 210 °C.
2. Rasp de gruyère in de midi-kom met behulp van de raspschijf van 2 mm.
3. Snijd het witte deel van de prei in dunne schijfjes met behulp van de plakjesschijf van 2 mm.
4. Smelt de boter in een braadpan. Voeg de prei toe. Roer om en voeg 50 ml water toe.
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 gaatjes in de deegbodem.
7. Doe de crème fraîche, de eieren en een beetje zout en peper in de kom met het metalen mes.
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. Serveer goed warm.

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



GEVLOCHTEN BRIOCHE



Vorbereidingstijd: 20 min Rusttijd: 1,5 uur Baktijd: 20 min Keukengerei: cakevorm

1 brood

- 10 g verse bakkersgist of 5 g gedroogde gist
- 125 ml melk
- 250 g tarwebloem
- 20 g boter
- 40 g suiker
- 4 g zout
- 1 los geklopt ei (om mee te bestrijken)

1. Los de gist met behulp van een vork in de lauwe melk op (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 draaien. Spatel het deeg indien nodig met de spatel van de wanden naar beneden. Laat de machine nog enkele seconden draaien.
4. Doe het deeg in een met bloem bestrooide kom. Dek af met plasticfolie of met een vochtige theedoek. Laat 30 minuten rusten.
5. Het deeg kan nu verwerkt worden. Verdeel het deeg 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 beboterd en met bloem bestoven broodblik **D**.
6. Laat 30 minuten in de oven rijzen bij een temperatuur van 60 °C.
7. Neem het brood uit de oven. Verwarm de oven voor op 180 °C.
8. Bestrijk het brood met het losgeklopte ei zodat het mooi bruin wordt.
9. Bak het brood ca. 20 minuten in de oven. Leg er een vel aluminiumfolie op als de bovenkant te donker wordt.
10. Neem het brood uit de vorm en laat op een rooster afkoelen.





BOLBRIOCHE



Vorbereidingstijd: 10 min Rusttijd: 1,5 uur Baktijd: 25 min

Keukengerei: briochevorm

1 brioche	Briochedeeg	
	10 g verse bakkergist of 5 g droge gist	100 g zachte boter
	10 g melk	30 g suiker
	4 g zout	4 eieren
	250 g tarwebloem	1 los geklopt ei (om mee te bestrijken)

1. Los de gist met behulp van een vork in de lauwe melk op (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 grote kom met het kneedmes.
3. Laat de machine ca. 30 seconden draaien.
4. Neem het kneedmes uit de kom. Schep het deeg met behulp van de spatel in een met bloem bestoven kom. Laat het deeg 30 minuten rijzen in de kom afgedekt met plasticfolie of met een vochtige theedoek.
5. Bestrooi uw handen met bloem. Druk met uw vuist op het deeg om luchtballen te verwijderen.
6. Doe het deeg in een ingevette brioche 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 1 uur in de oven rijzen bij een temperatuur van 30 °C.
7. Bestrijk de brioche met het losgeklopte ei zodat hij mooi bruin wordt **C**.
8. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bak de brioche ca. 25 minuten.
9. Als de bovenkant te bruin wordt, dek de vorm dan af met aluminiumfolie.
10. Neem de brioche en laat hem op een rooster afkoelen.

Tip van de chef-kok: Voeg bijvoorbeeld stukjes chocolade of stukjes gedroogd fruit toe aan het briochedeeg.

A



B



C





TULBAND



Vorbereidingstijd: 15 min Rusttijd: 2 uur Baktijd: 40 min
Keukengerei: tulbandvorm

1 Tulband	3 el kirsch	1 ei
	50 g rozijnen	100 g kristalsuiker
	160 ml melk	1 mespuntje zout
	14 g verse bakkersgist of 7 g gedroogde gist	80 g zachte boter
	300 g tarwebloem	50 g blanke amandelen

1. Week de rozijnen in de kirsch.
2. Verwarm de melk tot lauw (35 °C) en los de gister met een vork in op.
3. Doe de in kleine stukjes gesneden zachte boter, het zout, de suiker, de bloem, het ei en de melk met gist in deze volgorde in de grote kom met het kneedmes.
4. Zet de machine aan en laat 1 minuut draaien.
5. Spatel het deeg zo nodig van de komwand naar beneden. Laat de machine nog 15 à 20 seconden draaien.
6. Neem het kneedmes uit de kom. Schep het deeg in een met bloem bestoven kom. Laat het deeg 30 minuten rijzen in de kom afgedekt met plastic of met een vochtige theedoek.
7. Bestrooi uw handen met bloem. Druk met uw vuist de luchtballen uit het deeg **A**.
8. Roer met behulp van de spatel de geweekte rozijnen erdoor **B**.
9. Vet een tulband in. Strooi de amandelen op de bodem. Vul de vorm voor $\frac{3}{4}$ met deeg **C**. Laat het deeg 1 ½ uur in de oven rijzen bij een temperatuur van 30 °C. De tulband moet na het rijzen tot boven aan de vorm komen.
10. Verwarm de oven voor op 180 °C.
11. Bak de tulband in ca. 40 minuten gaar.
12. Als de bovenkant te bruin wordt, dek de vorm dan af met aluminiumfolie.
13. Neem de tulband uit de vorm en laat hem op een rooster afkoelen.

A



B



C





SOEPEN

SOEP VAN MAMA



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

1. Maak de groenten en aardappels schoon, was ze en snijd ze in de midi-kom met de snijschijf van 2 mm.
2. Smelt de boter in een soeppan en fruit de ui hierin. Voeg de groenten toe en bak deze 2 minuten al roerend mee.
3. Voeg het water toe en breng met zout en peper op smaak. Laat 20 à 25 minuten zachtjes koken.
4. Doe de soep over in de grote kom met het metalen mes en de BlenderMix. Mix de soep.
5. Verwarm de soep zo nodig voor het serveren opnieuw op laag vuur in de soeppan.

Tip van de chef-kok: Maak de soep nog lekkerder door spekjes met de uien mee te bakken.



POMPOENSOEP



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

Zout en peper

1. Schil de pompoen, en de gember en pel de ui.
2. Snijd de ui in de midi-kom met de plakjesschijf van 2 mm en zet even apart.
3. Snijd ook de pompoen en de gember in plakjes.
4. Fruit de ui in boter in een soeppan. Voeg de pompoen en gember toe en bak deze 2 minuten al roerend mee.
5. Voeg het water toe en breng op smaak met kerrievoeder, zout en peper. Laat 10 à 15 minuten zachtjes koken.
6. Schenk de soep in de grote kom met het metalen mes en de BlenderMix. En mix 2 minuten.

Tip van de chef-kok: Maak de soep wat zachter van smaak met een beetje crème fraîche.



LICHTGEBONDEN COURGETTESOEP



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	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
Slagroom	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml
Zout en peper				

1. Snijd de courgettes in de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm en en kook de plakjes 20 minuten.
2. Schep de courgettes uit de bouillon en mix de courgettes 1 minuut in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Fijn voeg via de invoerbuis eerst de dragonblaadjes toe en dan de room. Mix het geheel tot een gladde soep. Breng de soep op smaak met zout en peper.
3. Voeg via de invoerbuis de bouillon gelijdelijk toe totdat de soep de gewenste dikte heeft.
4. Serveer in kommen of diepe borden en garneer met enkele blaadjes dragon.

BLOEMKOOLOORROOMSOEP MET SPEKJES



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

Zout, peper

1. Verdeel de bloemkool in roosjes. Doe water in een pan, voeg de bloemkoolroosjes toe en kook ze 30 minuten met de deksel op de pan.
2. Bak ondertussen de spekjes uit in een koekenpan. Mix de spekjes in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Schakel de machine in en voeg de gekookte bloemkoolroosjes toe met wat kookvocht.
3. Pureer de soep glad en voeg de slagroom en de nootmuskaat toe.
4. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de soep warm.

GAZPACHO



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	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	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Rode paprika	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Knoflookteentje	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1
Citroen	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	1	1
Olijfolie	1 el	2 el	3 el	4 el

Zout en peper

1. Was de groenten.
2. Schil de komkommer. Verwijder het steeltje en het zaad van de paprika. Verwijder de steeltjes van de tomaten. Snijd alle groenten in grote stukken.
3. Doe de groenten samen met de knoflook in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Mix 1 minuut.
4. Pers de citroen uit en voeg het sap van de citroen toe. Breng de soep op smaak met zout, peper en olijfolie.
5. Zet de gazpacho minstens 3 uur in de koelkast voordat u hem serveert.

Tip van de chef-kok: Voor een verfijnder voorgerecht voegt u in kleine dobbelsteentjes gesneden groente toe. Serveer de gazpacho met geroosterd brood en pesto (zie recept op p. 29).



KOUDE WORTELSOEP



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	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
Water	400 ml	650 ml	800 ml	1 l
Kippenbouillonblokjes	1	2	3	4
Wortel	350 g	700 g	1 kg	1,3 kg
Sinaasappels	1	2	3	4
Olijfolie				
Ui	½	1	1 ½	2
Acaciahoning	½ el	1 el	1½ el	2 el
Komijn	½ tl	1 tl	1½ tl	2 tl

Zout en peper

1. Los de kippenbouillonblokjes op in een pan met heet water.
2. Schrap de worteltjes en snijd ze met de plakjesschijf van 4 mm. Kook ze in de bouillon gaar.
3. Kook een stukje van de schil van de sinaasappel met de worteltjes mee. Pel de ui en hak deze fijn in de mini-kom. Verhit een grote pan met de olijfolie en fruit de ui erin.
4. Pureer de wortel en de ui. 1 minuut in de grote 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 aan de afgekoelde wortelsoep toe. Voeg de acaciahoning en de komijn toe. Roer de soep goed door.
6. Laat de soep minstens 3 uur in de koelkast koelen.

Tip van de chef-kok: U maakt de soep wat zachter van smaak met een beetje crème fraîche.



KOUDE PAPRIKASOEP MET MASCARPONE



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	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
Aardappels	½	1	2	2
Rode paprika	2	3	4	6
Ui	½	½	1	1
Knoflookteentjes	½	1	2	2
Water	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
Mespuntjes gemberpoeder	1	2	3	4
Bouquet garni	½	1	1	1
Mascarpone	50 g	100 g	150 g	200 g
Olijfolie	2 el	3 el	5 el	6 el
Cayennepeper en zout				

- Schil de aardappels en pel de ui. Verwijder zaadlijsten en zaad uit de paprika.
- Snijd in de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm eerst de paprika, daarna de aardappels en tot slot de ui. Zet de groenten even apart.
- Fruit de ui 2 minuten op laag vuur in een beetje olijfolie in een ruime pan.
- Voeg de paprika en de knoflook toe en bak deze 10 minuten mee, af en toe roerend.
- Voeg het water en het zout toe. Voeg de aardappels, het gemberpoeder en het bouquet garni toe. Laat 30 minuten zacht koken tot de aardappelen gaar zijn.
- Verwijder het bouquet garni uit de soep. Pureer de groenten in de grote kom met het metalen mes en de BlenderMix samen met de mascarpone en de olijfolie. Voeg via de invoerbuis de bouillon geleidelijk toe. Breng de soep op smaak met cayennepeper.
- Koel de soep minstens 3 uur in de koelkast.
- Bestrooi vlak voor het opdienen met paprikapoeder.





VOORGERECHTEN

TAARTJE MET VOORJAARSGROENTEN



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	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	
Worteltjes	½	¾	1	1½
Ui	½	½	1	1½
Courgettes	½	¾	1	1½
Meiraapjes	1	1½	2	3
Rode paprika	¼	⅓	½	1
Eieren	1	2	3	4
Kookroom	160 ml	320 ml	500 ml	650 ml
Takjes bieslook	2	3	4	6
Mespuntjes nootmuskaat	1	2	3	4
Zout en peper				
Kerstomaatjes	3	5	8	10
Takjes tijm	1	1	2	2

- Schil de worteltjes met een dunschiller en pel de ui.
- Rasp in de midi-kom met de raspschijf van 4 mm de worteltjes, de courgettes en de meiraapjes.
- Vervang de raspschijf door de plakjesschijf van 4 mm. Snijd de paprika en de ui in plakjes.
- Breek de eieren boven de grote 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.
- Vet een ovenschaal in en verdeel de groenten over de bodem. Schenk het eimengsel erover. Leg de gehalveerde kerstomaatjes erop en bestrooi met tijm.
- Zet de schaal in de oven en bak het taartje in 40 à 50 minuten gaar in een voorverwarmde oven 180 °C.

Tip van de chef-kok: Bij dit voorgerecht is een knofloksausje lekker. Maal 2 knoflookteentjes fijn in de mini-kom. Spatel de knoflook van de komwand naar beneden 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, peper en het sap van een ½ citroen.

COLESLAW

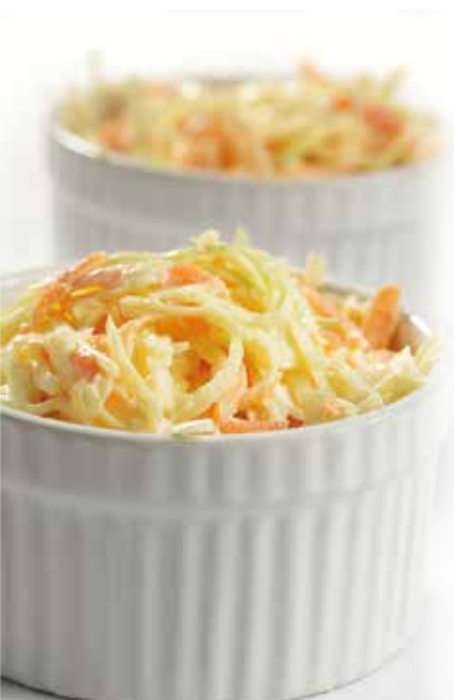


AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	10 min	10 min	10 min	10 min
Mayonaise	2 el	4 el	6 el	8 el
Azijn	½ el	1 el	2 el	3 el
Kool	⅓	¼	½	1
Ui	¼	½	1	1½
Worteltjes	2	3	4	6
Pittige mosterd	½ tl	1 tl	1½ tl	2 tl

Zout, peper en suiker

1. Maak met de helft van de ingrediënten een portie mayonaise volgens het recept op p. 28.
2. Pel de ui en schrap de worteltjes. Rasp de worteltjes in de midi-kom met de raspschijf van 2 mm.
3. Vervang de raspschijf door de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de kool en de ui.
4. Doe de groenten in een kom en schep de mayonaise, mosterd en azijn erdoor.
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: Voeg rozijnen aan de salade toe voor een zoet-zout voorgerecht. Voor een krokante bite bestrooit u de salade voor het serveren met walnoten.



PASTASALADE MET KNAPPERIGE GROENTEN



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	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
Takjes basilicum	½	1	1	2
Takjes bladpeterselie	1	2	4	6
Olijfolie	35 ml	65 ml	100 ml	125 ml
Worteltjes	½	1	1	2
Courgettes	½	1	1	2
Roze radijsjes	3	6	8	12
Rode paprika	½	1	1	2
Rode ui	½	1	1	2
Citroen	½	1	1	2

Zout en peper

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta af en spoel koud met water. Meng de pasta in een grote kom met de olijfolie en de citroen.
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 de kruiden door de pasta en zet de kom weer in de koelkast.
4. Was de groenten en maak ze schoon. Rasp in de midi-kom met de julienneschijf, of als u die niet heeft met de raspschijf van 4 mm, de worteltjes en de courgettes.
5. Vervang de raspschijf door de plakjesschijf van 2 mm en snijd de radijsjes in plakjes.
6. Bewaar alle groenten in water in de koelkast om ze zo krokant mogelijk te houden.
7. Snijd de gepelde ui en de rode paprika met de plakjesschijf van 2 mm en bewaar ze samen in de koelkast.
8. Schep 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 MET TOMATEN EN MOZZARELLA



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	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
Zout en peper				
Blaadjes verse basilicum	4	8	12	16

1. Maak een boerenbrood volgens het recept op p. 38 of gebruik een boerenbrood van de bakker.
2. Maak met de helft van de ingrediënten de tapenade volgens het recept op p. 34.
3. Rooster de sneetjes boerenbrood 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 plakjesschijf van 2 mm. Bestrooi ze met een beetje zout en laat ze in een zeef uitlekken.
5. Snijd de mozzarella in plakjes van ca. 1 centimeter.
6. Bestrijk de sneetjes brood met de tapenade. Beleg met de plakken tomaat en daarop de mozzarella. Breng op smaak met zout en peper.
7. Rooster de bruschetta ca. 3 minuten onder de grill. Let op dat de bruschetta niet te donker wordt.
8. Garneer met enkele blaadjes verse basilicum.
9. Serveer lauw.



SOUFFLÉ MET PARMEZAANSE KAAS



AANTAL PERSONEN	2	4	6	8
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	20 min	20 min	30 min	30 min
KOOKTIJD	15 min	15 min	15 min	15 min
KEUKENGEREI: OVENSCHAALTJES				
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
Eieren	2	4	6	8

1. Rasp de Parmezaanse kaas in de midi-kom met de parmezaanrasp of met de raspschijf van 2mm en zet even apart.
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, geleidelijk het warme water toe en kook 3 minuten op middelhoog vuur. Roer de geraspte Parmezaanse kaas erdoor.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Scheid de eieren in witten en dooiers.
5. Neem de pan van het vuur en roer de eierdooiers één voor één voorzichtig door het mengsel. Blijf roeren tot de dooiers zijn opgenomen.
6. Laat het mengsel afkoelen.
7. Klop de eiwitten in 5 minuten stijf in de grote kom met de eiwitklopper, verwijder de kleine aanduwer uit de invoerbuis.
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 rechtstreeks uit de oven.

Tip van de chef-kok: Serveer met veldsla of gemengde sla.



BOERENPATÉ



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	10 min	10 min	10 min	10 min
KOOKTIJD	2 uur	2 uur	2,5 uur	2,5 uur
KEUKENGEREI : PASTEIVORM				
Varkensvlees	250 g	500 g	750 g	1 kg
Kippenleverstjes	125 g	250 g	375 g	500 g
Zout, peper				
Eieren	1	1	2	3
Cognac	1 el	2 el	3 el	4 el
Kalfslapje	60 g	125 g	190 g	250 g

Blaadjes tijm, laurier

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Doe de leverstjes, het varkensvlees, zout en peper in de grote kom met het metalen mes.
3. Druk enkele keren op PULSE. Voeg via de invoerbuis de eieren en de cognac toe. Druk 5 à 6 keer op PULSE. Het mengsel mag niet te fijn gehakt worden.
4. Verdeel de helft van het vleesmengsel over de pasteivorm, leg er 1 of 2 reepjes kalfsvlees op en bestrooi met tijm. Ga op dezelfde wijze door en vul de vorm met afwisselend het vleesmengsel, reepjes kalfsvlees en tijm.
5. Leg tot slot enkele takjes tijm en laurierblaadjes op de paté.
6. Giet een laagje water in een braadslede of in een grote schaal en zet de pasteischaal hierin. Plaats het geheel in de oven en laat de opgegeven tijd garen.
7. Laat de paté afkoelen tot lauw en bewaar in de koelkast.

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
VOORBEREIDINGSTIJD	15 min	15 min	15 min	15 min
RUSTTIJD	2 uur	2 uur	2 uur	2 uur
KOOKTIJD	5 à 10 min	5 à 10 min	5 à 10 min	5 à 10 min
Verse zalmsteak	100 g	200 g	300 g	400 g
Komkommer	½	½	1	1
Takjes dille	1	2	2	3
Gerookte zalm	50 g	100 g	150 g	200 g
Crème fraîche	50 g	100 g	150 g	200 g
Citroen	½	½	1	1
Takjes bieslook	3	5	7	10
Pijnboompitten (optioneel)				

Zout en peper

1. Gaar de zalmfilet ongeveer 10 minuten in een stoomoven of stoom de zalm in een stoompan.
2. Schil ondertussen de komkommer en snijd deze in 3 stukken. Gebruik de Blokjes- en Staafjeskit en doe de stukken komkommer één voor één in de invoerbuis. Zet de machine aan en snijd de komkommer in blokjes door met beide handen op de aanduwer te drukken. Hebt u deze accessoire niet, snijd de komkommer dan in dobbelsteentjes. Bestrooi ze met een beetje zout en laat ze uitlekken in een zeef.
3. Doe de dille in de grote 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. Voeg de uitgerperste citroen toe en vervolgens ook de fijngeknipte bieslook. Breng op smaak met zout en peper.
6. Laat de machine weer 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 en serveer goed gekoeld.

BLINI'S MET ZALM



Vorbereidingstijd: 10 min Rusttijd: 1 uur Kooktijd: 2 minuten per blini
Keukengerei: koekenpannetje Ø 9cm

14 blini's

Blinibeslag

- 250 ml melk
- 7 g verse bakkersgist
of 3,5 g gedroogde gist
- 250 g patentbloem
- 25 g crème fraîche
- 3 eieren
- 1 mespuntje zout
- 25 g boter

Voor de saus

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

Blinibeslag

1. Verwarm de melk tot lauw (ca. 35 °C). Scheid de eieren in witte en dooiers.
2. Los de gist op in de lauwe melk met behulp van een vork. Laat 1 minuut rusten.
3. Doe de patentbloem, het zout, de eierdooiers en de melk met de gist in de kom met het kneedmes. Laat de machine 30 seconden tot 1 minuut draaien.
4. Klop daarna 5 minuten de eieren stijf in de kom met de eiwitklopper. Verwijder daarvoor 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 of een klein koekenpannetje. Vet de pan in met boter en bak de blini's. 1 minuut per kant.

Saus

1. Doe de crème fraîche, de roomkaas, het limoensap, het zout en de dille in de mini-kom.
2. Laat de machine 30 seconden draaien en zet de saus in de koelkast.
3. 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
VOORBEREIDINGSTIJD	10 min	10 min	20 min	20 min
BAKTIJD	50 min	50 min	1 uur	1 uur
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
Knoflookteentjes	3	4	5	6
Zwarte olijven	40 g	75 g	100 g	150 g
Tijm, basilicum				

Olijfolie, zout en peper

1. Verwarm de oven voor op 210 °C.
2. Was de groenten. Verwijder de zaadlijsten en zaadjes uit de paprika's.
3. Snijd de groenten afzonderlijk in de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm.
4. Leg in een ovenschaal afwisselend laagjes gesneden tomaten, aubergines, courgettes, paprika en de ongepelde knoflookteentjes.
5. Bestrooi met de zwarte olijven, tijm en fijngeknipte basilicumblaadjes. Besprenkel rijkelijk met olijfolie. Bestrooi met zout en peper.
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
VOORBEREIDINGSTIJD	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 grote kom met het metalen mes. Voeg zout en peper naar smaak toe.
2. Verhit wat olie in een kleine koekenpan. Schep een beetje beslag in de warme koekenpan en bak de kleine pannenkoekjes, 1 minuut per kant.

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

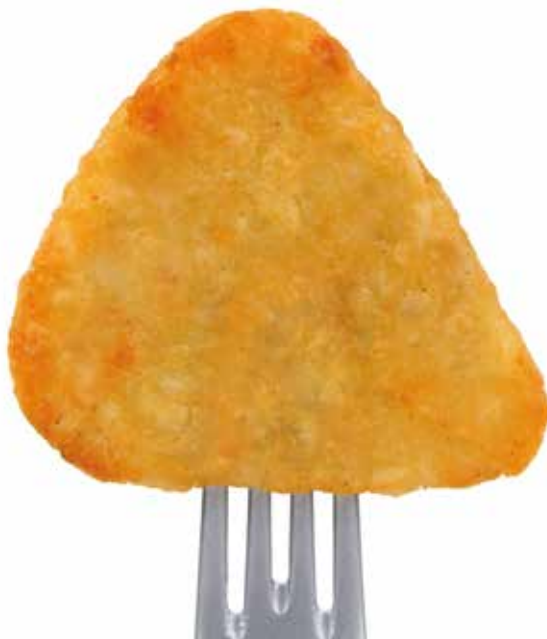
RÖSTIES



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	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
Takjes peterselie	4	6	8	12
Boter	25 g	40 g	60 g	80 g
Zout en peper				
Olie	2 el	3 el	5 el	6 el

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

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



KNOLSELDERIJPUREE



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	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 en peper				

1. Schil de selderij en snijd tot plakjes in de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm.
2. Vul een pan of stoomkoker met 1 liter water, en kook daarin de selderie met de deksel op de pan gaar. De selderij moet heel zacht zijn. Giet de selderij af en laat lauwwarm afkoelen.
3. Pureer de selderij 1 à 2 minuten in de grote kom met het metalen mes.
4. Voeg zodra de selderij puree is geworden de crème fraîche toe. Laat de machine draaien en voeg via de invoerbuis in een dun straaltje de olie toe.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Verwarm de puree 5 minuten op een laag vuur.

Tip van de chef-kok: Dit gerecht kunt u ook met andere groenten maken, bijvoorbeeld met worteltjes of courgettes.

GROENTECHIPS



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

1. Schil de aardappels en de meiraapjes. Verwijder de uiteinden van de courgettes.
2. Snijd de groenten afzonderlijk in de midi-kom met de plakjesschijf van 2 mm.
3. Verhit de olie in de frituurpan. Frituur de groenten in de hete olie tot ze goudbruin kleuren.
4. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Breng op smaak met zout en peper en serveer meteen.

RATATOUILLE



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

1. Was de groenten. Pel de ui en de knoflook.
2. Gebruik de Blokjes- en staafjeskit of de 4 mm snijmes om de ui, de courgettes, de aubergines, de tomaten en de van zaad ontdane paprika afzonderlijk in blokjes of plakjes te snijden.
3. Fruit de ui en de gehakte knoflook in een beetje olijfolie in een braadpan. Voeg de paprika toe en laat deze meebakken. Neem alles uit de pan en zet apart.
4. Bak de courgettes en de aubergines en zet ook deze even apart.
5. Bak de tomaten 10 minuten in de pan en en schep goed door elkaar. alle groenten terug in de pan en schep goed door elkaar.
6. Breng op smaak met zout en peper en voeg de kruiden toe.
7. Laat ca. 40 minuten zonder deksel op laag vuur koken.



GEGRATINEERDE AARDAPPELSCHOTEL



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	20 min	20 min	25 min	35 min
BAKTIJD	1 uur	1 uur	70 min	75 min
Gruyère	80 g	150 g	180 g	200 g
Aardappels	600 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
Boter	20 g	30 g	45 g	60 g
Knoflookteentje	1	1	1	1
Crème fraîche	50 g	80 g	120 g	160 g
Zout en peper				
Mespuntje nootmuskaat	1	1	1	1
Melk	200 ml	500 ml	750 ml	1 l

1. Rasp de gruyère in de midi-kom met de raspschijf van 2 mm.
2. Schil en was de aardappels. Dep ze droog met keukenpapier.
3. Vervang de raspschijf door de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de aardappels in plakjes.
4. Verwarm de oven voor op 180 °C.
5. Pel de knoflook en snijd het teentje doormidden. Wrijf een ovenschaal in met de knoflook en vet de schaal 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. Meng de melk met de nootmuskaat en giet dit over de aardappelschotel.
7. Zet de schotel de opgegeven tijd in de oven. Controleer of de aardappels gaar zijn door er met een mes in te prikken. Het mes mag op geen enkele weerstand stuiten.
8. Seveer goed heet.





HEEK PAKKETJES MET GROENTEN*



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	30 min	30 min	35 min	35 min
BAKTIJD	25 min	25 min	25 min	25 min
KEUKENGEREI	Keukentouw, bakpapier			
Courgettes	1	2	3	4
Meiraapjes	2	3	5	6
Heekfilets	2	4	6	8
Worteltjes	2	3	5	6
Citroen	1	1	1	1
Rode paprika	1	2	3	4
Olijfolie, zout en peper				
Witte wijn	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Takjes dille	2	4	6	8

1. Schil de courgettes, wortels en meiraapjes.
2. Rasp de courgettes, worteltjes en meiraapjes afzonderlijk in de midi-kom met de julienneschijf of met de raspschijf van 4 mm. Leg de groenten horizontaal in de grote vulopening.
3. Vervang de raspschijf door de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de paprika en de citroen.
4. Bak de groenten 5 minuten in een. Koekenpan in een scheutje olijfolie op middelhoog vuur. Breng op smaak met zout en peper.
5. Leg de groenten op een aantal vellen bakpapier. Leg de vis er boven op. Giet er een beetje witte wijn over. Beleg met dille en een schijfje citroen.
6. Breng de vis op smaak met zout en peper.
7. Vouw de pakketjes dicht en bind ze vast met keukentouw.
8. Bak de pakketjes 20 à 25 minuten. in de op 180 °C voorverwarmde oven. Pas de baktijd aan afhankelijk van 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 ook bereiden met zalm, baars of andere vis.

KRABKROKETJES



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	15 min	20 min	20 min	20 min
BAKTIJD	10 min	10 min	10 min	10 min
AANTAL KROKETJES	6	12	18	24

Zelfgemaakt paneermeel (droog brood)

Mayonaise	1 el	2 el	2 el	3 el
Beschuiten	2	2	4	6
Boter	30 g	45 g	60 g	80 g
Mosterd	1 tl	2 tl	2 tl	3 tl
Bosjes peterselie	½	1	1	2
Worcestershiresaus	1 el	2 el	2 el	3 el
Krabbvlees	160 g	240 g	320 g	500 g
Eieren	1	2	2	3
Zout en peper				

Zelfgemaakt paneermeel (van stokbrood, brood, crackers etc.)

1. Snijd het brood in sneden van ca. 2 cm en laat deze uitdrogen.
2. Doe het brood in de grote kom met het metalen mes.
3. Laat de machine 2 minuten draaien.
4. Geef uw paneermeel extra smaak met gedroogde kruiden (tijm, provençaalse kruiden, rozemarijn e.d.).
5. Bewaar het paneermeel in een goed afgesloten blik.
Voor het recept voor 8 personen is een half stokbrood voldoende.

Krabbkroketjes

1. Maak een portie mayonaise volgens het recept op p. 28 met de helft van de ingrediënten.
2. Breek de beschuiten en doe ze in de grote kom met het metalen mes of gebruik zelfgemaakt paneermeel.
3. Laat de machine draaien totdat de beschuiten goed verkruid zijn. Voeg dan de peterselie, de worcestershiresaus, de mosterd en de mayonaise toe.
4. Voeg, terwijl de machine draait, via de invoerbuis de eieren toe. Doe het krabbvlees bij het mengsel in de kom en druk enkele keren op PULSE.
5. Breng op smaak met zout en peper. Het mengsel mag lekker pittig op smaak gebracht worden.
6. Vorm er kroketjes van met een doorsnede van 3 cm. Zet ze 30 minuten in de vriezer.
7. Rol de kroketjes door het paneermeel. Verhit de friteuse tot 170 ° C en bak enkele kroketjes tegelijk in 10 minuten goudbruin.

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

OOSTERSE VISKOEKJES



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	15 min	15 min	15 min	15 min
BAKTIJD	10 min	10 min	10 min	10 min
AANTAL KOEKJES	6	12	18	24
Citroengrassstengels	1	2	3	4
Kabeljauw	230 g	450 g	680 g	900 g
Verse groene pepers	½	1	1	2
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
Zout en peper				

1. Verwijder het buitenste blad van de stengel citroengras. Alleen het zachte gedeelte dat zich, ongeveer 6 cm vanaf de onderkant bevindt, wordt gebruikt. Snijd dit zachte gedeelte in plakjes.
2. Verwijder de pitjes uit de groene peper.
3. Mix het citroengras gedurende 40 seconden in de mini-kom. Voeg de groene peper toe en mix nogmaals 5 à 10 seconden.
4. Doe de vis, het citroengras mengsel, de groene peper en de andere ingrediënten, in de grote kom met het metalen mes en breng het mengsel op smaak met zout en peper. Druk 7 à 10 keer op PULSE zodat een homogeen mengsel ontstaat.
5. Vorm balletjes met een doorsnede van 3 cm. Druk de bovenkant plat.
6. Verhit de olie in een koekenpan en bak de koekjes ca. 2 minuten per kant.

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



ZALMTARTAAR



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	15 min	15 min	20 min	30 min
KEUKENGEREI	ring / uitsteekvorm			
Ui	1	2	3	3
Bosjes bieslook	1	1	2	2
Zalm	400 g	800 g	1,1 kg	1,5 kg
Kappertjes	2 el	4 el	6 el	8 el
Limoen of gele citroen	1	2	3	4
Olijfolie	2 el	4 el	6 el	8 el

Peper

1. Pel de ui en knip de bieslook fijn.
2. Doe de ui in de grote kom met het metalen mes en druk 3 keer op PULSE.
3. Snijd de zalm in grove stukken. Voeg de kappertjes, de bieslook en de zalm toe aan het mengsel in de kom. Druk 4 keer op PULSE.
4. Giet de olijfolie en het citroensap bij de tartaar. Breng op smaak met zout en peper. Druk 1 of 2 keer op PULSE.
5. Serveer met sneetjes geroosterd brood.



GEGRATINEERDE VIS



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

1. Verwarm de oven voor op 240 °C.
2. Schil de aardappels. Zet de plakjesschijf van 2 mm in de midi-kom en snijd de aardappels tot plakjes.
3. Kook de aardappels 2 minuten in een pan met water.
4. Laat tegelijkertijd de spinazie 1 minuut stomen in een zeef boven op de pan met kokende aardappels. Laat de aardappels en spinazie uitlekken.
5. Hak in de mini-kom de ui, de worteltjes en de peterselie fijn.
6. Fruit het mengsel 5 minuten met een beetje olijfolie in een koekenpan.
7. Neem de pan van het vuur. Voeg de helft van de Parmezaanse kaas, het citroensap en de mosterd toe.
8. Mix in de grote kom met het metalen mes de spinazie, de vis, de eieren en de room glad.
9. Leg in een grote ovenschaal afwisselend een laag aardappelplakjes, een laag vis-spinaziemengsel en een laag ui-worteltjesmengsel.
10. Besprenkel elke laag met een beetje olijfolie en bestrooi met 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: Vervang de schelvis door kabeljauw.

GEROOKTE ZALMSOUFFLÉ



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6+8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	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
Melk	80 ml	100 ml	150 ml	200 ml
Eierdooiers	1	2	3	4
Ketchup	1 tl	1 tl	1 ½ tl	2 tl
Eiwitten	2	3	5	7
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 en peper				

1. Doe de in stukken gesneden zalm in de mini-kom. Druk 2 maal op PULSE en laat de machine 1 minuut draaien.
2. Roer het rijstmeel en de melk in een pannetje op laag vuur tot een papje.
3. Voeg dit samen met de eierdooiers, de ketchup, de wodka, de Cayennepeper, peper en nootmuskaat toe aan de zalmpuree en druk 3 maal op PULSE.
4. Verwarm de oven voor op 150 °C.
5. Klop de eiwitten stijf in de grote kom met de eiwitklopper. Verwijder daarbij de aanduwer uit de invoerbuis.
6. Vet de ovenschaaltjes in en bestuif ze licht met bloem.
7. 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.
8. 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
VOORBEREIDINGSTIJD	40 min	40 min	45 min	50 min
BAKTIJD	50 min	50 min	50 min	50 min
Gruyère	30 g	50 g	70 g	100 g
Aardappels (Kruimlig)	800 g	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
Melk				
Boter	40 g	70 g	100 g	140 g
Zout en peper				
Ui	1	2	3	4
Knoflookteentjes	1	1	2	2
Takjes bladpeterselie	2	2	3	4
Biefstuk	280 g	550 g	725 g	1 kg
Eieren	1	1	2	3

Olie

- Rasp de gruyère in de midi-kom met de raspschijf van 2 mm.
- Schil en was de aardappels. Vervang de raspschijf door de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de eerste helft van de aardappels in plakjes. Leeg de kom. Snijd de rest van de aardappels in plakjes. Kook de aardappelschijfjes 30 à 40 minuten in kokend water of 20 minuten in de stoomkoker.
- Giet de aardappels af. Doe de helft van aardappels in de kom met het metalen mes. Voeg een beetje melk toe. Druk 4 à 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.
- Doe de puree in een kom.
- Voeg $\frac{3}{4}$ van de boter toe en bestrooi met zout en peper. Als de boter gesmolten is, roert u het geheel nogmaals goed door.
- Verwarm de oven voor op 210 °C.
- Pel de uien en snijd ze in vieren. Pel de knoflook. Hak de knoflook samen met de ui en de peterselie fijn in de grote kom met het metalen mes.
- Snijd de biefstuk in grove stukken. Voeg deze aan de inhoud van de kom toe. Druk 3 keer op PULSE. Laat de machine daarna 1 minuut draaien.
- Verwarm de rest van de boter met wat 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. Breng op smaak met zout en peper en roer nog eens goed door.
- Doe het vleesmengsel in een ovenschaal en bedek dit met de puree. Strijk het oppervlak glad.
- Bestrooi met de geraspte gruyère en leg hier en daar een klontje boter. Zet de schotel 20 minuten in de oven.
- Serveer goed warm.

BRICKS MET LAMSVLEES EN KERRIE



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	25 min	25 min	35 min	40 min
REPOS	2 uur	2 uur	2 uur	2 uur
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
Knoflookteentjes	1	1	1½	2
Eieren	1	1	2	2
Brickvellen	2	4	6	8
Olie	1 el	2 el	3 el	4 el
Eierdooier	1	1	1	1

Zout en peper

1. Snijd het lamsvlees in grote dobbelstenen en meng deze goed met het kerrievoer. Plaats het lamsvlees 2 uur in de koelkast.
2. Snijd de banaan in dikke plakjes. Pel de knoflook en doe deze samen met de stukken lamsvlees in de grote 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 invoerbuis de eieren toe, en laat de machine nog 20 seconden draaien. Breng op smaak met zout en peper.
3. Controleer de smaak van het lamsmengsel. Het moet pittig gekruid zijn.
4. Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan. Bak hierin het gehaktmengsel 5 à 10 minuten.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C.
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 rechterrand en vervolgens de boven- en onderrand om te klappen. Bestrijk de laatste vouw met eidooier om het pakketje af te sluiten.
8. Leg de pakketjes met de sluiting naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de bovenkant met eidooier.
9. Bak de bricks in ongeveer 15 minuten bruin.
10. Als de bricks te snel bruin worden, verlaagt u de temperatuur van de oven.



HAMBURGERS



Vorbereidingstijd: 10 min Rusttijd: 1 uur Baktijd: 10 min

6 broodjes

Brood (bolletjes)

- 10 g verse gist*
- 120 ml lauw water
- 300 g tarwebloem
- 40 g gesmolten boter
- 25 g suiker
- 3 g zout
- 1 ei
- 1 ei, losgeklopt
- 1 el melk sesamzaad

Biefstuk tartaar

- 400 g mager rundvlees (biefstuk)
- ½ rode ui
- 1 el olijfolie
- zout en peper

Vulling

- 1 krop sla
- ½ rode ui
- 2 tomaten
- 6 plakjes kaas
- mayonaise, ketchup

Broodjes

1. Los de gist op in het lauwe water met behulp van een vork. Laat 1 minuut rusten.
2. Doe het zout, de bloem, suiker, boter, het ei en het water met de opgeloste gist in de grote kom met het kneedmes.
3. Schakel de machine in en laat 30 seconden draaien.
4. Neem het deeg uit de kom en leg het in een met bloem bestoven kom. Dek deze af met plasticfolie of met een vochtig theedoek. Laat het deeg 30 minuten rusten.
5. Druk na deze eerste rijperiode met uw vuist op het deeg om luchtbellen te verwijderen. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad.
6. Verdeel het deeg met een scherp mes in 6 gelijke delen **A**. Vorm hiervan mooie gladde bollen **B**.
7. Neem het rooster uit de oven en bedek het met bakpapier. Leg er de bolletjes op en dek ze af met een vochtige theedoek. Laat 30 minuten rusten.
8. Verwarm de oven voor op 220 °C.
9. Meng het losgeklopte ei met de melk. Bestrijk de broodjes hiermee **C**.
10. Bestrooi de broodjes met sesamzaad **D**.
11. Bak de broodjes in ca. 10 minuten bruin in de voorverwarmde oven.
12. Laat ze op een rooster afkoelen.

Tip van de chef-kok: Vervang het sesamzaad door maanzaad of zonnebloemzaad. Verdeel voor grote eters het deeg in 4 stukken. De baktijd wordt dan iets langer.



Hamburgers en de vulling

1. Was de sla. Pel 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 plakjesschijf van 2 mm.
2. Snijd de andere halve ui in stukken, doe deze in de grote kom met het metalen mes en druk 5 keer op PULSE.
3. Snijd het vlees in grove stukken. Voeg het aan de inhoud van de kom toe en druk enkele keren op PULSE. Het vlees moet gehakt worden, maar het 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 beide zijden in een beetje olijsolie 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 met de helft van de ingrediënten volgens het recept op p. 28.
7. Snijd de broodjes horizontaal doormidden en vul ze met de tomaten, de sla, de ui, de hamburgers, de mayonaise en de ketchup.
8. Serveer de hamburgers direct.

Tips van de chef-kok: Maak de hamburgers extra lekker met een plakje bacon en serveer met frites.



GEVULDE TOMATEN



AANTAL PERSONEN	2	4-6	6-8	8 +
FOODPROCESSOR	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
VOORBEREIDINGSTIJD	30 min	30 min	40 min	50 min
BAKTIJD	40 min	40 min	45 min	45 min
Tomaten	4	8	12	16
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
Vlees	225 g	450 g	675 g	900 g
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.
2. Was de tomaten. Snijd de kapjes op een derde vanaf de bovenkant. Schep ze leeg met vel laag keukenpapier om overtollig vocht te laten uitlekken.

Gehaktvulling

1. Laat het broodkruim in de lauwe melk weken.
2. Pel 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.
3. Snijd het vlees in grove stukken en voeg het toe aan de inhoud van de kom. Laat de machine 20 seconden draaien. Voeg dan het uitgeknepen broodkruim, een beetje tomatenpulp en de paprikapoeder toe en breng het geheel op smaak met zout en peper.
4. Druk 4 à 5 keer op PULSE om een homogeen mengsel te krijgen.
5. Vul de tomaten met het gehaktmengsel en zet de kapjes er weer op. Leg de gevulde tomaten in een ovenchaal en besprenkel ze met een beetje olijfolie.
6. Zet de schotel 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
VOORBEREIDINGSTIJD	20 min	20 min	20 min	20 min
BAKTIJD	10 min	10 min	10 min	10 min
Takjes verse koriander	1	1	3	3
Takjes verse munt	1	1	3	3
Komijnpoeder	1 tl	1 tl	2 tl	2 tl
Mager rundvlees	250 g	500 g	700 g	1 kg
Ui	½	½	1	1
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 en peper

1. Doe de munt en de koriander in de kom met het metalen mes. Schakel; de machine enkele seconden in.
2. Pel de ui en snijd hem in stukken. Voeg deze toe aan de inhoud van de kom en druk 5 keer op PULSE. Schep dit uit de kom en zet even apart.
3. Snijd het vlees in grove stukken en doe deze in de kom. Laat de machine 20 seconden draaien. Het vlees moet gehakt worden, maar het mag geen puree worden. Voeg de olijfolie, de ui, de kruiden en de specerijen toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Druk 2 keer op PULSE.
4. Draai met de hand kleine balletjes van het gehaktmengsel. Prik steeds 4 balletjes aan een spies en rooster ze in de oven onder de grill, op de barbecue of bak de spiesjes ca. 10 minuten in een grote koekenpan met anti-aanbaklaag.

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
VOORBEREIDINGSTIJD	20 min	20 min	25 min	25 min
Bosjes bladpeterselie	1	1	1 ½	2
Sjalotten	1	2	3	4
Biefstuk	500 g	700 g	1 kg	1,4 kg
Rode uien	2	2	4	4
Kappertjes	3 el	4 el	6 el	8 el
Bosjes bieslook	1	1	1 ½	2

Zout en peper

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

Tips van de chef-kok: Heerlijk met een salade en zelfgemaakte frites. Serveer er worcestersaus, ketchup en tabasco bij.





NAGERECHTEN

CHOCOLADEMOUSSE



Vorbereidingstijd: 20 min Kooktijd: 5 min Rusttijd: 3 uur

Voor 4 p. | 5 eieren
200 g chocolade
100 g kristalsuiker

1. Scheid de eieren in witten en dooiers.
2. Doe de eiwitten in de grote kom met de eiwitklopper. Laat de machine ca. 5 minuten draaien, maar verwijder van tevoren de duwer uit de. Voeg als de eiwitten stijfgeslagen zijn via de invoerbuis geleidelijk de suiker toe.
3. Smelt ondertussen de chocolade au bain-marie*.
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 de mousse minstens 3 uur in de koelkast.

ZACHT CHOCOLADEGEBAK



Vorbereidingstijd: 15 min Baktijd: 5 à 8 min
Keukengerei: ovenbestendige eenpersoonsvormpjes

Voor 6-8 p. | 50 g meel
150 g pure chocolade
4 eieren
125 g boter
150 g kristalsuiker

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Doe de suiker en de eieren in de grote kom met het metalen mes en klop tot een witte massa. Voeg het meel toe en meng nog 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: Serveer met een bolletje vanille- of mango-ijs bij (recept p. 104). De baktijd is afhankelijk van de grootte van de vormpjes. U kunt dit recept ook in een grote bakvorm maken. Verleng in dat geval de baktijd.

TIRAMISU



Vorbereidingstijd: 30 min Rusttijd: 6 tot 24 uur

Voor 4 p.	400 g mascarpone	30 lange vingers
	5 eieren	200 ml sterke koffie
	60 g kristalsuiker	4 el cacao poeder
	3 el Amaretto	

1. Leg de mascarpone 1 uur van te voren uit de koelkast.
2. Scheid de eieren in witten en dooiers.
3. Klop de eierdooiers en de suiker wit in de grote kom met de eiwitklopper. Voeg de Amaretto en de mascarpone toe. Laat de machine 2 minuten draaien. Schep het mengsel over in een kom en zet apart.
4. Maak de grote kom goed schoon en droog.
5. Klop de eiwitten in 5 minuten stijf in de grote kom met de eiwitklopper. Verwijder hierbij eerst de aanduwer uit de invoerbuis.
6. Schep de stijfgeklopte eiwitten met de spatel voorzichtig door het mascarponemengsel.
7. Doop de helft van de lange vingers in de koffie. Leg ze in de en vorm of glazen en bedek ze met de helft van het mengsel. Strooi er cacao poeder over met behulp van een zeefje. Herhaal dit met de andere helft van de lange vingers en de rest van het mascarponen mengsel.
8. Zet de tiramisu minstens 6 uur in de koelkast. Bestrooi voor het serveren met cacao poeder.

Tips van de chef-kok: Als u geen cacao poeder heeft, rasp dan wat chocolade.



VIERUURTJE



Vorbereidingstijd: 10 min Rusttijd: 1 uur Baktijd: 5 min
Keukengerei: koekenpan, wafelijzer

10-12 flensjes

Flensjesbeslag

- 250 g bloem
- 3 eieren
- 2 el olie
- 50 g gesmolten boter
- 500 ml melk
- 1 snufje zout

12 wafels

Wafelbeslag

- 250 g bloem
- 400 ml melk
- 100 g kristalsuiker
- 75 g gesmolten boter
- 2 tl bakpoeder
- 2 eieren
- 1 snufje zout

Flensjes

1. Doe de bloem, de eieren, de gesmolte boter, de olie en het zout in de grote kom met het metalen mes. Bevestig de BlenderMix in de kom.
2. Laat de machine 20 seconden draaien. Voeg via de invoerbuis geleidelijk de melk toe. Laat de machine nog ca. 2 minuten draaien.
3. Laat het beslag minstens 1 uur in de koelkast rusten.
4. Verwarm de koekenpan, schenk er een kleine hoeveelheid beslag in en verdeel dit gelijkmatig. Bak de flensjes ca. 2 minuten per kant.

Wafels

1. Doe de bloem, de suiker, de gesmolten boter, de melk, de eieren en het zout in de kom met het metalen mes en bevestig de BlenderMix.
2. Laat de machine 1 minuut draaien en voeg via de invoerbuis het bakpoeder toe.
3. Laat de machine nog 2 minuten draaien totdat u een glad beslag hebt.
4. Laat het beslag minstens 1 uur in de koelkast rusten.
5. Schenk een kleine hoeveelheid beslag in uw wafelijzer. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van uw wafelijzer voor de bakinstructies.

Tip van de chef-kok: Heerlijk met slagroom (recept p. 109).



CHOCOLADEKOEKJES



Vorbereidingstijd: 10 min Rusttijd: 20 min Baktijd: 8 à 10 min

40 chocoladekoekjes

- ½ tl zout
- 125 g zachte boter
- 60 g rietsuiker
- 2 eieren
- 60 g kristalsuiker
- 250 g bloem
- 100 g stukjes chocolade
- 1 zakje bakpoeder

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Doe de rietsuiker, het zout, de suiker, de in stukjes gesneden boter en de eieren in de grote 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 2 eetlepels en leg ze op bakpapier waarbij u voldoende ruimte laat tussen de koekjes.
5. Bak ze 8-10 minuten in de oven en laat ze daarna op een rooster afkoelen.

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



YOGHURTKAKE



Vorbereidingstijd: 10 min Kooktijd: 25 min Keukengerei: bakvorm Ø 22 cm

Voor 4-6 p.

Cake
125 ml yoghurt
200 g bloem
125 ml olie
2 eieren
100 g kristalsuiker
1 mespuntje zout
1 zakje bakpoeder

Suikerglazuur
200 g poedersuiker
1 eiwit

Voor de cake

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
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

1. Doe de suiker en het eiwit in de mini-kom.
2. Laat de machine 40 seconden draaien.
3. Bestrijk de afgekoelde cake met het suikerglazuur.



GEBAKJE MET PERZIKEN



Vorbereidingstijd: 15 min Baktijd: 30 min Keukengerei: bakvorm Ø 22 cm

Voor 4-6 p.

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

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

Tip van de chef-kok: U kunt dit gebakje ook in kleine ovenschaaltjes maken, pas dan de baktijd aan.



SNEL MANGO-IJS



Bereidingstijd: 5 min

Voor 4 p. | 300 g diepvriesmango's
1 sneetje ontbijtkoek
125 ml volle yoghurt

1. Laat de mango's licht ontdooien.
2. Doe de ontbijtkoek in de grote kom met het metalen mes. Hak in 30 seconden tot kruimels.
3. Voeg de yoghurt en de vruchten toe. Meng 30 seconden en schraap het mengsel van de komwand naar beneden. Meng nogmaals 30 seconden.
4. Serveer het mango-ijs direct.

Tips van de chef-kok: U maakt het ijs nog lekkerder als u de yoghurt vervangt door 2 bolletjes vanille-ijs. U kunt de ontbijtkoek ook door speculaasjes vervangen. In plaats van mango's kunt u ook frambozen, perziken, meloen etc. gebruiken.

PEREN-CHOCOLADEMUFFINS



Vorbereidingstijd: 10 min Baktijd: 20 à 25 min Keukengerei: muffinvormpjes

10-12 muffins | 125 ml olie
300 g kristalsuiker
3 eieren
125 ml yoghurt
200 g bloem
1 zakje bakpoeder
100 g stukjes chocolade
4 halve peren op siroop

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Doe de eieren, de yoghurt, de olie en de suiker in de grote kom met het metalen mes. Mix 20 seconden.
3. Voeg de bloem en het bakpoeder toeen mix nogmaals 20 seconden. Schraap het mengsel zo nodig met de spatel van de komwand naar beneden.
4. Voeg de halve peren toe en de stukjes chocolade. Druk 2 keer op PULSE.
5. Vet de muffinvormpjes in met boter en bestuif ze met bloem.
6. Vul de vormpjes voor ca. $\frac{3}{4}$ met het mengsel.
7. Bak de muffins in 20 à 25 minuten in het midden van de oven gaar.



CITROENSCHUIMTAART



Vorbereidingstijd: 1 uur Rusttijd: 1 uur Baktijd: 40 min

Keukengerei: bakvorm Ø 28-30 cm, spuitzak* (optioneel), kookthermometer

Voor 6-8 p.	Zanddeeg	Citroenroom	Eiwitschuim
	250 g patentbloem	3 onbespoten citroenen	3 eiwitten
	125 g boter	150 g kristalsuiker	180 g kristalsuiker
	100 g kristalsuiker	3 eieren	3 el water
	1 eierdooier	30 g boter	

Zanddeeg

1. Bereid het zanddeeg volgens het recept op p. 112.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Druk een dunne laag zanddeeg uit in de bakvorm. Leg een vel bakpapier op het deeg en verdeel daarover een steunvulling, zoals linzen. Bak in het midden van de oven.

Citroenroom

1. Rasp ondertussen de schil van de citroenen en pers ze daarna uit.
2. Doe de citroenrasp en het sap van de citroen, de kristalsuiker en de eieren in de kom met het metalen mes. Mix 1 minuut.
3. Giet het mengsel in een steelpan en breng het al roerend voorzichtig tot aan de kook. Voeg de in stukjes gesneden boter toe en doe het mengsel over in de in de grote kom met het metalen mes. Schakel de machine 30 seconde in.
4. Verwijder de blindbakvulling van de taart. Verdeel het citroenbotermengsel over de taartbodem. Zet de taart 15 à 20 minuten in de oven op 120 °C.

Schuimlaag

1. Klop de eiwitten in 5 minuten stijf in de grote kom met de eiwitklopper, nadat u de aanduwer uit de invoerbuis verwijderd hebt.
2. Smelt ondertussen op laag vuur de suiker 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 de belletjes ca. 5 seconde wegtrekken.
3. Schenk de suikersiroop via de invoerbuis op de eiwitten. Laat de machine ca. 5 minuten draaien.
4. Verdeel het schuim met de spuitzak of met een lepel over de citroentaart. Laat de taart in 1 à 3 minuten onder de ovengrill goudbruin worden. Blijf in de buurt, want eiwitschuim verbrandt erg snel.
5. Bewaar de taart koel.



NOTENCAKE



Vorbereidingsstijd: 15 min Baktijd: 30 min Keukengerei: cakevorm

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

1. Verwarm de oven voor op 170 °C. Snijd de boter in kleine stukjes.
2. Hak de walnoten 30 seconden in de grote kom met het metalen mes. Voeg de suiker, de bloem, de eieren, het zout, de rum en de boter toe. Mix 2 minuten.
3. Voeg terwijl de machine draait via de invoerbuis het bakpoeder toe. Schakel de machine nog 10 seconde in.
4. Vet een cakevorm met boter in 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



Vorbereidingsstijd: 15 min

Voor 4 p.	1 ananas
	1 meloen
	300 g aardbeien
	muntblaadjes
	3 el poedersuiker
	½ citroen

1. Snijd de schil van de ananas en verdeel hem in vieren. Verwijder de kern.
2. Snijd de 4 parten in de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm.
3. Snijd 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 grote kom met het metalen mes.
5. Laat de machine 30 seconden draaien. Voeg via de invoerbuis de poedersuiker en het citroensap toe.
6. Schenk een laagje aardbeiensaus op de borden en rangschik daarop afwisselend de meloen en ananasschijfjes.
7. Garneer met enkele muntblaadjes en een aardbei.
8. Serveer koud.

PAVLOVA



Vorbereidingstijd: 20 min Baktijd: 2,5 uur Keukengerei: spuitzak (optioneel)

Voor 6-8 p.

Schuimgebak

5 eiwitten
125 g poedersuiker

Slagroom

300 ml slagroom
1 zakje vanillesuiker

Presentation

100 g aardbeien
100 g frambozen
muntblaadjes

Schuimgebak

1. Scheid de eieren in witten en dooiers.
2. Klop de eiwitten in 5 minuten stijf in de grote kom met de eiwitklopper, vergeet niet de aanduwer uit de invoerbuis te verwijderen.
3. Voeg zodra de eiwitten stijfgeklopt zijn via de invoerbuis geleidelijk de poedersuiker toe. Laat de machine 1 minuut draaien. Het eiwitschuim moet stevig zijn.
4. Vorm met de spuitzak of met een lepel bergjes van ca. 8 mm op de met bakpapier bedekte bakplaat.
5. Droog het schuim 2,5 uur in de oven op 80 °C. De schuimgebakjes zijn gaar als ze gemakkelijk van het blik loslaten. Zet aan het einde van de baktijd de ovendeur op een kier en laat de schuimgebakjes in de oven afkoelen.

Tips van de chef-kok: De baktijd is afhankelijk van de grootte van de schuimgebakjes.

Slagroom

1. Zet de kom en de ingrediënten 1 uur in de koelkast.
2. Doe de slagroom in de grote kom met de eiwitklopper.
3. Verwijder de aanduwer uit de invoerbuis en schakel de machine in.
4. Klop de slagroom stijf, maar 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 serveren de schuimgebakjes met de slagroom. Garneer met de vruchten en de muntblaadjes.

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



TAART MET GEKARAMELISEERDE APPELS



Vorbereidingsstijd: 10 min Rusttijd: 1 uur Baktijd: 50 minuten
Keukengerei: taartvorm Ø 28-30 cm

Voor 6-8 p.

Kruimeldeeg

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

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

Kruimeldeeg

1. Doe de bloem, het zout, de in stukjes gesneden boter en het water in de grote 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. Schraap het deeg zo nodig met de spatel van de komwand naar beneden.
4. Wikkel het deeg in plasticfolie, druk het plat en leg het 1 uur in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de taartvorm 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 bakpapier op de deegbodem bedek vervolgens met keramische bakbonen of met gedroogde peulvruchten **D**.
7. Bak de taartbodem 20 minuten 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 plakjesschijf van 4 mm. 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 de appels afkoelen.
3. Doe de eieren, de suiker, de crème fraîche, de Calvados, het vanille-extract en de kaneel in de grote kom met het metalen mes. Laat de machine draaien totdat u een homogeen en romig mengsel hebt.
4. Verdeel de appelschijfjes over de taartbodem en schenk het eimengsel erover.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de taart 30 minuten in het midden van de oven. Serveer de taart als die afgekoeld is.

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



CHOCOLAETAART



Vorbereidingsduur: 30 min Rustduur: 1 uur Bakduur: 40 min
Keuken gerei: taartvorm Ø 28-30 cm Rustduur: 3 uur

Voor 6-8 p.	Zanddeeg	Ganache
	250 g patentbloem	300 ml slagroom
	100 g kristalsuiker	200 g pure chocolade
	125 g boter	2 eieren
	45 ml water	
	1 eierdooier	

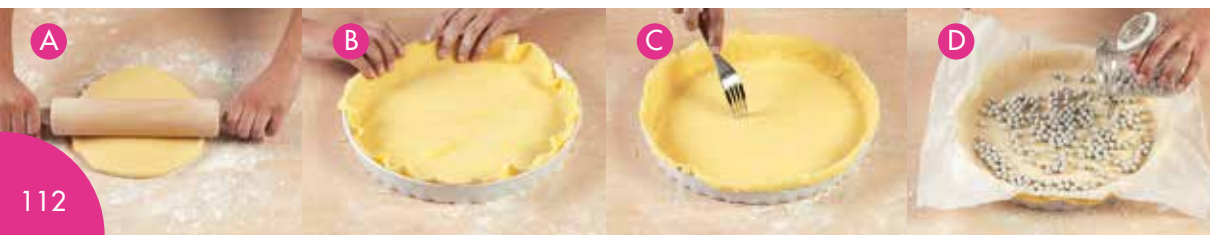
Zanddeeg

1. Doe de bloem, suiker, de in stukjes gesneden boter, de eierdooier en het water in de grote kom met het kneedmes.
2. Schakel de foodprocessor in en laat de machine ca. 1 minuut draaien totdat het deeg een bal vormt. Spatel het deeg zo nodig van de komwand naar beneden.
3. Wikkel het deeg in plasticfolie en druk het plat. Leg het 1 uur in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 180 °C.
5. 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**.
6. Leg bakpapier op de deegbodem bedekt met een blindbakkulling zoals gedroogde peulvruchten **D**.
7. Bak de taartbodem 20 minuten in het midden van de oven.

Ganache

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

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





BROWNIES



Vorbereidingsstijd: 10 min Baktijd: 20 min

Keukengerei: vierkante bakvorm 24 cm

Voor 6 p.	100 g pecan- of walnoten
	200 g pure chocolade
	140 g boter
	3 eieren
	150 g kristalsuiker
	80 g bloem

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Doe de noten in de mini-kom. Druk enkele keren op PULSE om ze grof te hakken.
3. Smelt de chocolade en de boter au bain-marie*.
4. Mix de eieren en de suiker 10 seconden in de grote kom met het metalen mes.
5. Schenk het chocolade-botermengsel geleidelijk via de invoerbuis in de kom. Laat de machine draaien tot de massa homogeen is.
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 de vorm met het beslag.
9. Bak de brownies 20 minuten in het midden van de oven. Laat in de vorm afkoelen en snijd daarna in vierkante stukken.

Tip van de chef-kok: Serveer met vanille-ijs.



CHEESECAKE MET FRAMBOZENS AUS



Vorbereidingsduur: 15 min Rustduur: 2 uur Keukengerie: springvorm 26-28 cm

Voor 4-6 p.
200 g speculaas
50 g gesmolten boter
3 limoenen (onbespoten)
500 g mascarpone op kamertemperatuur
100 ml slagroom
50 g poedersuiker

Frambozensus
500 g frambozen
150 g kristalsuiker
enkele druppels citroensus

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

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

Voor de Frambozensus

1. Doe de frambozen en de suiker in de grote kom met het metalen mes.
2. Voeg enkele druppels citroensus toe en mix 1 minuut.
3. Proef de saus en voeg zo nodig suiker of citroen toe.
4. Zeef de saus om de pitjes te verwijderen.
5. Bewaar koel.

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

Gebruik de Juicekit-accessoire, dan wordt de saus nog lekkerder.



APPEL-KIWI-CRUMBLE



Vorbereidingstijd: 20 min Baktijd: 30 min

Voor 4-6 p.

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

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Schil de appels en de kiwi's. Snijd de appels en de helft van de kiwi's in plakjes in de midi-kom met de plakjesschijf van 2 mm.
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 ovenschaal en bedek het geheel met de kiwisaus.
5. Doe de boter, de suiker, de vanillesuiker, de kaneel en de bloem in de grote kom met het metalen mes. Druk 3 à 4 keer op PULSE.
6. Verdeel de deegkrumels 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: De crumble is nog lekkerder door stukjes chocolade toe te voegen. Heerlijk met crème fraîche of vanille-ijs.



PRUIMENSNOEPJES



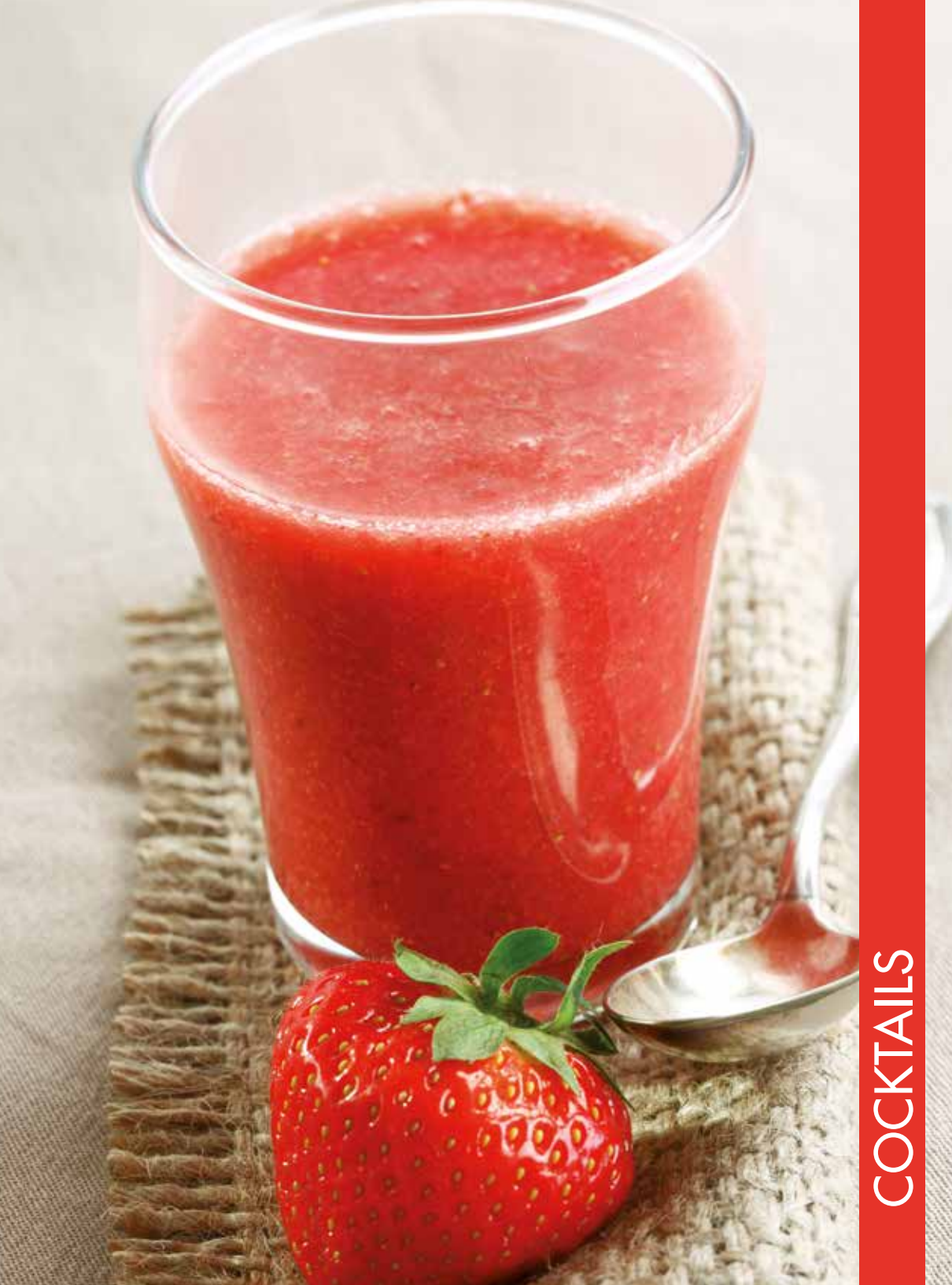
Vorbereidingstijd stijf: 10 min Rusttijd: 2 à 3 dagen Kooktijd: 1,5 uur

Voor 30 stuks

550 g ontpitte gedroogde pruimen
275 g kristalsuiker
fijne kristalsuiker

1. Doe de gedroogde pruimen en de suiker in de kom met het metalen mes.
2. Schakel de foodprocessor in en laat de machine 40 seconden draaien totdat een homogene massa ontstaat.
3. Verwarm de pruimenmassa au-bain-marie onder af en toe roeren totdat de massa indikt en van de wanden loslaat.
4. Verdeel de massa in een 2 cm dikke laag uit over een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Laat de massa afkoelen en dek af 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 fijne kristalsuiker. Schud de overtollige suiker eraf.
8. Bewaar in een goed afsluitbare trommel.





COCKTAILS

WATERMELOENSAP MET HONING



Bereidingstijd: 10 min

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

1. Snijd de geschilde watermeloen en bananen in stukken.
2. Mix alle ingrediënten 1 minuut in de grote kom met het metalen mes en de BlenderMix.
3. Serveer gekoeld.

FROZEN LIME



Bereidingstijd: 5 min

4 glazen	4 sinaasappels
	30 ml muntsiroop
	2 bolletjes citroenijs

1. Pers de sinaasappels met de citruspers in de grote kom.
2. Neem de citruspers van de machine en zet het metalen mes en de BlenderMix in de grote kom. Voeg de siroop en het citroenijs toe.
3. Mix 15 seconden.
4. Serveer gekoeld.

BANANENMILKSHAKE MET SOJAMELK



Bereidingstijd: 5 min

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

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 2 minuten.
3. Serveer direct.



AARDBEIENMILKSHAKE



Bereidingstijd: 5 min

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

1. Was de aardbeien en verwijder de steeltjes.
2. Doe de aardbeien in de grote kom met het metalen mes en bevestig de BlenderMix in de kom. Druk 3 à 4 keer op PULSE.
3. Voeg de suiker, de bolletjes vanille-ijs, de melk en het citroensap toe.
4. Draai in 2 minuten tot een schuimig mengsel.
5. Serveer ijskoud.

Tips van de chef-kok: Buiten het seizoen kunt u de verse aardbeien en het vanille-ijs vervangen door 4 bolletjes aardbeienijs. U varieert de milkshakes tot in het oneindige door verschillende smaken ijs te gebruiken en deze te mengen met seizoensfruit.

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 grote kom met het metalen mes en bevestig de BlenderMix.
2. Schakel de foodprocessor in en laat de machine 2 minuten draaien.
3. Serveer de milkshake in hoge glazen, bestrooid met cacao poeder.



MANGOLASSI



Bereidingstijd: 5 min

2 glazen	1 mango
	150 ml water
	125 g Bulgaarse yoghurt
	1 tl honing
	1 el citroensap

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

Tip van de chef-kok: Om uw cocktail pittiger te maken kunt u er enkele fijngehakte muntblaadjes aan toevoegen.

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. Schil de meloen en verwijder de pitjes. Snijd in grote stukken.
3. Doe alle vruchten in de grote kom met het metalen mes en de BlenderMix en mix 20 seconden tot een glad mengsel.
4. Drink meteen op.

Tip van de chef-kok: Geef uw cocktail een ander accent door er enkele fijngehakte muntblaadjes aan toe te voegen.



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.

I _____

Inkoken

Een vloeibare bereiding gedeeltelijk laten verdampen.

J _____

Julienne

In zeer dunne reepjes gesneden groenten of vruchten.

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.

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
Fougassedeg	46
Wafelbeslag	100
Brooddeeg	38
Groentepizza	48
Kruimeldeeg	110
Bladerdeeg	50
Zanddeeg	112
Briochedeeg	54
Cake	35
Gehaktvulling	94
Paneermeel	83

SAUZEN EN BORRELHAPJES

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





BROOD

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
Boerenpaté.....	72
Pastei van verse en gerookte zalm	73
Blini's met zalm	74

GROENTEN

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

VIS

Heek pakketjes met groente.....	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-chocholademuffins	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
Pruimensnoepjes	118

COCKTAILS

Watermeloen sap.....	120
Frozen Lime	120
Bananenmilkshake	120
Aardbeienmilkshake.....	122
Koffiemilkshake	122
Mangolassi.....	123
Aardbeien-frambozen-meloencocktail	123



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 - 2017



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 voor informatie over deze inzamelpunten.

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.