

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



livington®
TITAN PAN



RECEPTEN VAN JET EN ALI TILA





Inhoudsopgave

<i>Gebakken ui</i>	4	<i>Knapperige spruitjes met spek</i>	18
<i>Simpele tomatensaus</i>	5	<i>Gebakken T-bonesteak</i>	19
<i>Perfect pizzadeeg</i>	6	<i>Runderfilet met rodewijnsaus</i>	20
<i>Ontbijtpizza</i>	7	<i>Slow Cook-ribstuk</i>	21
<i>Pizza van pepperoni en paprika</i>	8	<i>Super luchtige, boterachtige aardappelpuree</i> 22	
<i>Pittige kippenvleugels</i>	9	<i>Lamskoteletten</i>	23
<i>Hamburger Deluxe</i>	10	<i>Kippenpannetje met kruiden</i>	24
<i>Kipfiletsandwich</i>	11	<i>Knapperige zalm</i>	25
<i>Gebraden kip</i>	12	<i>Auberginebraadpannetje</i>	26
<i>Thaise noedelschotel (Pad Kee Mao/Drunken Noodles)</i>	13	<i>Sappige broodjes</i>	27
<i>Pulled Pork</i>	14	<i>Grote eenhoorndonut</i>	28
<i>Macaroni met kaas</i>	15	<i>Geflambeerde kersen</i>	29
<i>Maisbrood</i>	15	<i>Confettitaart</i>	30
<i>Gebakken vistaco's met chiliroom, guacamole en pico de gallo</i>	16		

**LET OP: 1 kopje komt overeen met een inhoud van ongeveer 240 ml.
1 tl = 1 theelepel, 1 el = 1 eetlepel, 1 pk = 1 pakje**

Gebakken ui

Ingrediënten

2 kopjes kikkererwtenmeel	2 munt (de blaadjes van de stengels verwijderd)
1 tl chilipoeder	5 groene pepers, zaadjes verwijderd en zonder steel
¼ tl kurkuma	Schil en sap van 2 limoenen
¼ tl zout	4 knoflookteentjes
¼ tl suiker	1,5 cm verse gember
3 kopjes water	5 el natuuryoghurt of magere yoghurt
2 grote witte uien, in dunne plakjes gesneden	¼ tl zout
Plantaardige olie om te frituren	¼ tl suiker

SAUS

- 2 grote bossen verse
koriander (stengels en
bladeren)
- 2 grote bossen verse

Bereiding

1. Doe het meel, gemalen chilipoeder, kurkuma, zout, suiker en water in een kom en roer tot een romig mengsel.
2. Doe de ui in de kom, schud goed om de ui met het mengsel te bedekken en dek de kom af. Zet gedurende 1 uur in de koelkast.
3. Zet de pan op het vuur. Doe de olie in de pan en verwarm ze tot 190 °C. Vorm kleine balletjes van het mengsel en bak ze krokant in de olie.
4. Meng de ingrediënten voor de saus met een keukenmixer.
5. Serveer de gebakken ui met de saus.

4 porties

Simpele tomatensaus

Ingrediënten

4 el extra vierge olijfolie (koudgeperst)
2 tl knoflook, fijngehakt (ongeveer 4 kleine teentjes)
4 blikjes van 400 g tomatenblokjes, uitgelekt
4 ansjovisfilets, grof gehakt (optioneel)
2 tl gedroogde oregano
1 tl grof zout
¼ tl vers gemalen zwarte peper
2 tl suiker

Bereiding

1. Zet de pan op het fornuis en verwarm ze op middelhoog vuur. Voeg de olie toe en fruit de knoflook.
2. Voeg nu de tomaten en ansjovis toe en breng het geheel aan de kook tot de saus reduceert en iets indikt (ongeveer 10 minuten). Zet het vuur lager als de saus begint te koken.
3. Roer er de oregano, zout, zwarte peper en suiker door en laat nog een minuut koken.
4. Haal de saus van het vuur en gebruik ze onmiddellijk of zet ze in de koelkast tot u ze nodig hebt.

1 liter

Perfect pizzadeeg

Ingrediënten

1 kopje lauwwarm water (ongeveer 38 °C)

1 tl droge gist

½ tl extra vierge olijfolie (koudgeperst)

¾ kopje paneermeel of Italiaans meel type 00

1 ½ kopje universeel meel

2 tl grof zout

Bereiding

1. Doe het water, de gist, de olie en het zout bij elkaar in een grote kom en roer tot het zout is opgelost. Laat het deeg rusten tot het een beetje schuimig wordt (ongeveer 10–20 minuten).
2. Giet het mengsel in de kom van de keukenmachine en zorg ervoor dat alle gist in de kom zit.
3. Voeg de bloem en het zout toe aan de mengkom. Steek een kneedhaak in de machine en kneed het deeg ongeveer 4 minuten op gemiddelde snelheid. Het mengsel vormt een bal die loskomt van de zijkanten van de kom.
4. Leg na 4 minuten de deegbal op een schoon, met bloem bestrooid werkvlak om het te kneden. Kneed gedurende 2 minuten goed door. Snijd het deeg doormidden en vorm van elke helft ronde schijven. Leg elke schijf in aparte, licht ingevette kommen, dek af met plastic en laat het een nacht in de koelkast rijzen.

2 pizza's



Ingrediënten

225 g pizzadeeg

1 ei, losgeklopt

1 kopje gruyèrekaas

½ kopje crème fraîche

Zout naar smaak

Gemalen zwarte peper naar smaak

7 plakjes gekookt spek

4 eieren

2 ½ kopjes rucola

Sap van ½ citroen

2 el olijfolie

1/3 kopje bieslook, gehakt

Ontbijtpizza

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Bekleed de bodem van de pan met het deeg. Prik gaatjes in het deeg met een vork zodat het gelijkmatig rijst.
3. Bestrijk de rand van het deeg met het losgeklopte ei.
4. Doe de gruyèrekaas, crème fraîche, zout en zwarte peper in een kom en meng alles. Verdeel het kaasmengsel over het pizzadeeg.
5. Leg het spek op het kaasmengsel.
6. Zet de Livingston Titan Pan in de oven en bak de pizza op 200 °C tot hij lichtbruin is.
7. Haal de pizza uit de oven. Klop de eieren los en verdeel ze over de pizza.
8. Zet de pizza terug in de oven en bak gedurende 7-10 minuten op 200 °C.
9. Doe de rucola, het citroensap, de olijfolie, zout en zwarte peper in een kom en meng alles.
10. Haal de pizza uit de pan en leg hem op een snijplank. Bestrooi de pizza met rucola vooraleer u hem snijdt en serveert.

4 porties



Ingrediënten

225 g pizzadeeg

¼ kopje tomatensaus

1 scheutje extra vierge olijfolie

1 kopje geraspte mozzarella

8-12 stukjes pepperoni

2 el geraspte parmezaan

1 el gedroogde oregano

½ gele paprika, in reepjes gesneden

½ rode paprika, in reepjes gesneden

Pizza van pepperoni en paprika

4 porties

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Bekleed de bodem van de pan met het deeg. Prik gaatjes in het deeg met een vork zodat het gelijkmatig rijst. Giet met een lepel de saus in het midden van het deeg en verdeel het over de pizza.
3. Sprenkel de pizza met een beetje olijfolie. Verdeel de mozzarella over de saus. Verdeel de stukjes pepperoni gelijkmatig over de kaas.
4. Bestrooi de pizza met de Parmezaanse kaas, oregano en paprikareepjes.
5. Zet de pan in de oven en bak op 200 °C tot de korst goudbruin is en de kaas blaasjes krijgt (ongeveer 20 minuten).
6. Haal de pizza uit de oven en laat hem 2-5 minuten rusten alvorens hem te snijden en te serveren.



Ingrediënten

- 24 kippenvleugels
- 1 kopje pikante saus (bijv. tabasco)
- 1 klontje boter
- 1 tl suiker
- 1 tl knoflookpoeder
- ½ tl worcestersaus
- 2 kopjes plantaardige olie
- American dressing om te serveren

Pittige kippenvleugels

4 porties

Bereiding

1. Voeg de pikante saus, boter, suiker, knoflookpoeder en worcestersaus toe aan de pan en breng het aan de kook.
2. Haal het van het vuur en zet het apart. Maak de pan schoon.
3. Doe de olie in de pan en verwarm ze tot 190 °C. Bak de kippenvleugels tot ze een interne temperatuur van 74 °C hebben bereikt.
4. Draai de vleugels door de saus voordat u ze serveert met de American dressing.

3 porties

Ingrediënten

GEKARAMELLISEERDE UI

1 grote ui, fijn gesneden

2 el boter

1 el appelazijn

SAUS

¼ kopje mayonaise

2 tl mosterd

2 tl barbecuesaus

1 tl citroensap

1 tl suiker

450 g rundergehakt

½ tl zout

¼ tl gemalen zwarte peper

2 el druivenpitolie

4 el mosterd

6 plakjes cheddarkaas

3 hamburgerbroodjes

1 kopje gescheurde slablaadjes

1 tomaat in plakjes gesneden



Deluxe Hamburger

Bereiding

1. Doe de boter in de pan en verwarm ze op middelhoog vuur op het fornuis. Voeg de ui toe en karamelliseer. Voeg de azijn toe. Haal van het fornuis en zet de gekaramelliseerde ui opzij. Maak de pan schoon.
2. Doe de ingrediënten voor de saus in een kom en meng ze. Zet de saus apart.
3. Kruid het rundvlees met peper en zout. Maak 6 pasteitjes van het vlees.
4. Giet de olie in de pan en verwarm op middelhoog vuur. Bestrijk de pasteitjes met mosterd en bak ze tot de gewenste gaarheid is bereikt.
5. Leg de kaas op de pasteitjes. Verwijder de pasteitjes en zet ze apart.
6. Veeg de pan schoon met keukenpapier. Rooster de hamburgerbroodjes in de pan.
7. Beleg de burgerbroodjes met de pasteitjes, sla, tomaat, gekaramelliseerde ui en de saus.

Kipfiletsandwich

Ingrediënten

1 kipfilet, gehalveerd en tot ongeveer 6 mm dik gestampt

Zout en peper naar smaak

1 ei

¼ kopje melk

1 kop meel

1 kop paneermeel

1 ½ kopje plantaardige olie

2 plakjes cheddarkaas

2 broodjes, getoast

2 slablaadjes

2 plakjes tomaat

2 plakjes rode ui

Schijfjes opgelegde augurk (optioneel)

Bereiding

1. Kruid de kipfilet met peper en zout.
2. Klop het ei met de melk in een kom. Doe de bloem in een andere kom. Doe het paneermeel in een derde kom.
3. Draai de kip door de bloem tot ze helemaal is bedekt.
4. Doop de kip in het eimengsel en laat even uitlekken.
5. Draai de kip vervolgens door het paneermeel.
6. Zet de Livingston Titan Pan op het fornuis en verwarm de olie tot 190 °C.
7. Leg de kip in de olie en bak aan beide kanten tot een inwendige temperatuur van 74 °C is bereikt.
8. Haal de kip uit de pan. Leg de cheddarkaas op de filet en steek dit vast met tandenstokers. Leg de kip terug op het rooster en bak tot de kaas is gesmolten. Verwijder de tandenstokers.
9. Leg de kip tussen de geroosterde broodjes en bedek met sla, plakjes tomaat, rode ui en eventueel augurken.



Ingrediënten

- 3 kopjes karnemelk
- 1 el srirachasaus
- 3 el kruidenzout, in totaal
- 1 ½ kopje plantaardige olie
- 1 tl gemalen zwarte peper
- 2 kopjes meel
- ½ kopje maïszetmeel
- 450 g kip, in 10 stukken gesneden

Gebraden kip

Bereiding

1. Doe de karnemelk, srirachasaus en 2 el kruidenzout in een kom en meng. Leg de kip in de kom en breng ze op smaak met het mengsel. Dek af en plaats in de koelkast gedurende minimaal 4 uur (bij voorkeur een nacht).
2. Zet de braadpan op het vuur en verwarm de olie erin tot 190 °C.
3. Doe de zwarte peper, bloem, maïzena en het resterende kruidenzout in een kom en meng.
4. Doop elk stuk kip in het bloemmengsel en bak tot het een interne temperatuur van 74 °C heeft bereikt.

10 porties

Ingrediënten

SAUS

2 el zoete sojasaus

1 el oestersaus

1 ½ el vissaus

1 el suiker

1 tl sirachasaus

1 tl fijngehakte knoflook

6-8 Thaise basilicumblaadjes, in grote repen gesneden

3 el koolzaad- of arachideolie

2-3 fijngehakte teentjes knoflook

2 eieren

5 extra stevige tofu, in blokjes van 1 cm gesneden

½ middelgrote witte ui, in plakjes gesneden

4 kopjes verse rijstnoedels, gescheiden

½ kopje kerstomaatjes, gehalveerd

1 kopje Thaise basilicumblaadjes, los verpakt

¼ kopje Chinese rijstwijn



Thaise noedelschotel

Bereiding

1. Doe de ingrediënten voor de saus in een kommetje en zet de saus apart.
2. Verhit de olie in de braadpan op hoog vuur en fruit de knoflook lichtbruin.
3. Voeg de eieren toe en roer voorzichtig tot ze net stevig zijn (ongeveer 1 minuut).
4. Voeg de tofu en ui toe en draai constant tot alles halfgaar is (ongeveer 1 minuut).
5. Voeg de verse rijstnoedels, saus, tomaten en basilicum toe en roer gedurende ongeveer 3 minuten verder om alles goed te mengen. Kook tot de pasta gaar en goed bedekt is en de randen licht knapperig zijn.
6. Blus de pan met de rijstwijn. Laat ongeveer een minuut langer doorkoken en serveer warm.

2-4 porties



Ingrediënten

450 g varkensschouder, zonder bot, in 6 stukken gesneden

1 el zeezout

½ el gemalen zwarte peper

3 el olijfolie

4-5 verse takjes peterselie

4-5 verse takjes tijm

2 el grof zout

½ ui, gehakt

2 knoflookteentjes, fijngestampt

2 laurierblaadjes

3 el sinaasappelsap

2 kopjes kippenbouillon

1 kopje cola

1 kopje barbecuesaus

Pulled Pork

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Kruid het varkensvlees met peper en zout.
3. Zet de braadpan op het fornuis. Voeg de olie toe en bak hierin de varkensschouder.
4. Voeg peterselie, tijm, zout, ui, knoflook, laurierblaadjes, sinaasappelsap, kippenbouillon, cola en barbecuesaus toe en breng het geheel aan de kook.
5. Leg een deksel op de pan en zet in de oven. Kook op 190 °C tot het vlees geplukt kan worden (ongeveer 2 uur).
6. Versnipper het varkensvlees met twee vorken en serveer met maisbrood of kaasmacaroni.

12 porties

Macaroni met kaas

12 porties

Ingrediënten

680 g macaroni (horentjes), ongekookt
1 el zout en een beetje meer om op smaak te brengen
5 el ongezouten boter
1/3 kopje gewone bloem
6 kopjes volle melk
3/4 kopje fijngeraspte gruyèrekaas

2 3/4 kopjes fijngeraspte cheddarkaas
1/3 kopje geraspte Parmezaanse kaas
1/8 tl versgemalen nootmuskaat
1 snufje witte peper

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking. Doe vervolgens de pasta in een vergiet en laat deze goed uitlekken.
3. Zet de braadpan op het fornuis en smelt de boter op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en blijf met een houten lepel roeren tot het mengsel een licht gouden kleur krijgt (ongeveer 1 min.) om een roux te maken.
4. Voeg de melk toe en roer goed. Breng aan de kook terwijl u voortdurend roert tot het dik en glad is. Zet het vuur lager en laat 15 minuten sudderen.
5. Voeg de kaas toe en blijf roeren tot de kaas helemaal gesmolten is en de saus glad is. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en witte peper.
6. Meng de pasta er goed door.
7. Zet de pan in de oven en laat het gedurende 15 minuten op 190 °C bakken.

Maisbrood

Ingrediënten

3 kopjes normale bloem
3 kopjes geel maismeel
1 1/2 kopje suiker
1 1/2 tl zout
1 1/2 el bakpoeder

3 eieren
3 kopjes karnemelk
250 g gesmolten boter

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Vet de braadpan licht in met boter.
3. Meng de bloem, maismeel, suiker, zout en bakpoeder in een grote kom.
4. Voeg de eieren, melk en olie toe en roer tot alles goed gemengd is.
5. Giet het deeg in de braadpan.
6. Zet de pan in de oven en bak op 180 °C tot een tandenstoker er schoon uitkomt als u hem in het midden van de maisbrood drukt (na ongeveer 60 minuten).

12 porties

Gebakken vistaco's met chiliroom, guacamole en pico de gallo

Ingrediënten

CHIPOTLE CREMA

1/4 kopje mayonaise

1/2 kopje zure room

1 limoen, gehalveerd en uitgeperst

grof zout en peper naar smaak

1 chilipeper fijngehakt

PICO DE GALLO

230 g tomaten zonder pitjes en in blokjes

1/3 kopje ui, fijngehakt

1 teentje knoflook, gehakt

Sap van 1/2 limoen

1/4 tl zout

1/8 tl gemalen zwarte peper

1/2 jalapeño, zonder zaadjes en in stukjes gesneden

1/4 kopje gehakte

koriander

GUACAMOLE

2 avocado's

1/4 kopje ui, fijngehakt

1 chilipeper, ontpit en in stukjes gesneden

1 el koriander

1 tl knoflookzout

1 el limoensap



Ingrediënten

8 maïstortilla's van 15 cm

¼ kopje plantaardige olie, plus iets meer om de tortilla's op te warmen

1 ½ tl chilipoeder

Zout naar smaak

1 el boter

450 g botfilet of een vis met stevig wit vlees, ontdaan en zonder graten, in reepjes van 1,2 x 7,5 cm over de vleesvezels gesneden

2 kopjes gesneden boerenkool, gespoeld met ijswater en goed gedroogd

1 limoen in partjes gesneden

Mexicaanse pikante saus naar smaak

Bereiding

1. Meng voor de chiliroom de mayonaise en zure room in een kleine kom en klop tot alles goed is gebonden. Breng op smaak met limoensap, zout, zwarte peper en chilipeper.
2. Doe alle ingrediënten van de Pico de Gallo in een aparte kom en meng. Laat minstens 1 uur staan om de smaken te laten vermengen.
3. Pureer voor de guacamole het avocadopulp in een kom. Meng de overige ingrediënten voor de guacamole erdoor en zet apart.
4. Doe een beetje plantaardige olie in een kommetje. Scheid de maïstortilla's, maar laat ze gestapeld. Haal de buitenste randen van de tortilla's door de olie. Zet de braadpan op het vuur en verwarm een paar tortilla's per keer in de pan tot ze zacht en warm zijn. Houd de tortilla's warm door ze in een droge, schone theedoek of tortillaverwarmer te wikkelen.
5. Breng de vis op smaak met zout en chilipoeder.
6. Verhit de pan op middelhoog vuur en giet ¼ kopje plantaardige olie in de pan. Verhit de olie tot hij glanst en net niet rookt. Doe de boter in de pan. Leg een paar stukjes vis niet te dicht bij elkaar in de olie en bak ze aan één kant goudbruin (2-3 minuten). Draai voorzichtig om en laat nog 1 minuut verder garen.
7. Leg de vis op een warm bord bekleed met keukenpapier en bestrooi met zout. Herhaal met de resterende stukken vis.
8. Vul elke tortilla met 3 stukken vis (met de bruine kant naar boven) en wat boerenkool. Sprenkel de chiliroom over de vis. Serveer samen met de guacamole, de limoenpartjes en de pikante saus.

Knapperige spruitjes met spek

Ingrediënten

230 g spruitjes

6 el extra vierge olijfolie (of gesmolten vet van spek)

8 knoflookteentjes, gepeld en gepureerd

½ tl grof zout

¼ tl gemalen zwarte peper

6 takjes tijm

8 plakjes dik gesneden spek, gekookt en in hapklare stukjes gesneden

1/3 kopje balsamicoazijn

5 el citroensap, vers geperst

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de onderkant van de spruitjes en snijd ze vervolgens van boven naar beneden doormidden.
3. Verhit de olie in de braadpan op middelhoog vuur.
4. Leg de spruitjes met de gesneden kant naar beneden in de pan van zodra de olie heet is. Doe de knoflook in de pan, bestrooi met zout en gemalen peper en voeg de tijm toe.
5. Bak tot de spruitjes aan de onderkant goudbruin zijn.
6. Voeg het spek toe en zet de braadpan in de oven.
7. Bak op 200 °C tot de spruitjes bruin en gaar zijn (15–18 minuten). Schud de pan om de 5 minuten. Prik vervolgens met de punt van een schilmesje in de binnenkant van enkele spruitjes om te zien of ze gaar zijn.
8. Voeg de balsamicoazijn en het citroensap toe en roer om de spruitjes te bevochtigen.
9. Verwijder de takjes tijm en breng eventueel op smaak met peper en zout. Serveer heet of warm.

8 porties

Ingrediënten

1 tl zout

½ tl gemalen zwarte peper

1 tl paprikapoeder

¼ tl uienpoeder

¼ tl knoflookpoeder

¼ tl gemalen cayennepeper

1/8 tl koriander

1/8 tl kurkuma

2 el olijfolie

1 T-bonesteak van 400 g, op maat gesneden, op kamertemperatuur



Gebakken T-bonesteak

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Doe het zout, paprikapoeder, zwarte peper, uienpoeder, knoflookpoeder, cayennepeper, koriander en kurkuma in een kom en meng. Wrijf de steak in met de kruiden.
3. Smeer de steak lichtjes in met de olie en bestrooi beide kanten van de biefstuk nogmaals met de kruiden.
4. Verhit de braadpan op hoog vuur en bak de steak in 30 seconden tot 1 minuut mooi bruin. Draai de steak om met een grilltang en zet de pan dan direct in de oven. Bak de steak op 200 °C tot de gewenste gaarheid is bereikt (voor medium rare ongeveer 6 minuten).
5. Haal de steak uit de pan, dek lichtjes af met aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten alvorens hem te serveren.

1-2 porties



Ingrediënten

- 3 el druivenpitolie
- 9 runderfilets van 150 g
- Zout en peper naar smaak
- 1 lente-ui, fijngesneden
- 1 ½ kopje runderbouillon
- 3 el boter
- 1 takje rozemarijn

9 porties

Runderfilet met rodewijnsaus

Bereiding

1. Verhit de olie in de braadpan.
2. Kruid de filets met zout en zwarte peper. Leg de filets in de pan en schroei beide kanten dicht tot de gewenste gaarheid is bereikt (ongeveer 5 minuten per zijde).
3. Verwijder de filets en houd ze apart. Voeg de lente-ui toe en laat gedurende 2 minuten koken.
4. Voeg de wijn toe en laat deze tot de helft reduceren.
5. Voeg de runderbouillon en rozemarijn toe en laat tot de helft reduceren.
6. Voeg de boter toe en laat gedurende 3 minuten koken.
7. Breng de saus op smaak met zout en zwarte peper.
8. Serveer de filets met de saus.

Ingrediënten

230 g geroosterd ribstuk
3-4 el kruidenzout
2 el gemalen zwarte peper
2 tl gedroogde tijm

MIERIKSWORTELROOMSAUS

1 kopje zure room
¼ kopje vers geraspte mierikswortel
1 el dijonmosterd
1 tl wittewijnazijn
½ tl grof zout
¼ tl gemalen zwarte peper



Slow Cook-ribstuk

4 - 6 porties

Bereiding

1. Dep het braadstuk droog op een rooster op een bakplaat bekleed met bakpapier. Kruid het gebrad royaal met zout, peper en tijm.
2. Plaats het gebrad 1-2 dagen onafgedekt in de koelkast, zodat het een knapperige, donkerbruine korst krijgt.
3. Doe alle ingrediënten voor de mierikswortelroomsaus in een middelgrote kom en klop tot een glad en romig mengsel.
4. Zet de mierikswortelroomsaus minimaal 4 uur (liefst een nacht) in de koelkast zodat de aroma's zich vermengen.
5. Verwarm de oven voor op 120 °C.
6. Leg het vlees in de braadpan en bak het in de oven tot de gewenste gaarheid is bereikt (2 ½ - 3 uur). Bak het tot de interne temperatuur van het gebrad 52 °C bereikt voor bloederig, 54 °C voor medium rood of 60 °C voor medium well.
7. Laat het gebrad minimaal 30 minuten (tot 2 uur) rusten.
8. Als u gaat eten, zet u de oven op 260 °C en braadt u het vlees gedurende 20-30 minuten gaar.
9. Serveer het met de mierikswortelroomsaus en spruitjes.

Super luchtige, boterachtige aardappelpuree

Ingrediënten

250 g ongezouten boter

2 kg melige aardappelen, geschild en in stukken van 5 cm gesneden

1 el zout

1 kopje room

4 porties

Bereiding

1. Snijd de boter in kleine stukjes en laat ze een beetje zacht worden.
2. Zet de braadpan op het fornuis. Leg de geschilde aardappelstukken in de braadpan, bedek ze met koud water en voeg zout toe.
3. Breng aan de kook en laat sudderen tot de aardappelen brokkelen wanneer ze met een vork worden geprikt (15-18 minuten).
4. Giet de aardappelen goed af en doe ze terug in de pan. Zet het fornuis op de laagste stand.
5. Verwarm de room in een magnetronbestendige schaal tot hij damp (ongeveer 45 seconden in de magnetron).
6. Pureer de aardappelen met een aardappelstamper tot ze nog maar kleine klontjes zijn. Voeg de warme room toe aan de aardappelen. Meng alles goed met een rubberen spatel.
7. Voeg één voor één de boter in stukjes toe aan de aardappelen en spatel ze er voorzichtig door. Breng op smaak met een snuffje zout en serveer direct.

Ingrediënten

- 1 lamskroon, in koteletten gesneden
- 1 tl zeezout
- ½ tl grof gemalen zwarte peper
- 6 knoflookteentjes, fijngestampt
- 3 takjes rozemarijn
- ¼ kopje olijfolie
- 2 el rodewijnazijn
- 3 el druivenpitolie



2 porties

Lamskoteletten

Bereiding

1. Wrijf de lamskoteletten in met zout en peper en doe ze samen met de knoflook, rozemarijn, olijfolie en azijn in een afsluitbaar diepvrieszakje. Zet ze 2 uur in de koelkast.
2. Zet de braadpan op het vuur en verwarm ze op hoog vuur. Voeg de druivenpitolie toe. Als de olie heet is, schud u de marinade van de lamskoteletten tot er niets meer van de koteletten afdruipt. Bak de lamskoteletten aan elke kant tot de gewenste gaarheid is bereikt (3-4 minuten per zijde).
3. Serveer met aardappelpuree.

Kippenpannetje met kruiden

Ingrediënten

2 kippenpoten
2 kippenbouten
1 el zout, in totaal
1 theelepel gemalen zwarte peper, in totaal
2 el olijfolie
8 mini paprika's
3/4 kopje pareluitjes
3/4 kopje spruitjes
2 takjes rozemarijn
2 takjes tijm
1 takje salie

4 porties

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Kruid de kip met de helft van het zout en de zwarte peper.
3. Zet de braadpan op het vuur en verwarm ze op hoog vuur. Voeg de olie toe. Bak de kip 3-4 minuten per zijde als de olie heet is.
4. Voeg de paprika, pareluitjes en spruitjes toe. Leg de tijm, rozemarijn en salie er boven op.
5. Zet de pan in de oven en bak op 190 °C tot de kerntemperatuur van de kip 74 °C hebben bereikt (na ongeveer 20-25 minuten).



Ingrediënten

6 zalmfilets van ongeveer 120 g, met vel
1 tl zout
1 tl gemalen zwarte peper
3 el extra vierge olijfolie (koudgeperst)

CITROENSAUS MET KAPPERTJES

¼ kopje gehakte peterselie
2 el gehakte kappertjes
4 ansjovisfilets, gehakt
2 fijngehakte knoflookteentjes
2 el dijonmosterd, volledige korrels
1 citroen, geschild
2 el vers geperst citroensap
½ kopje Griekse yoghurt (vol)
2 el extra vierge olijfolie (koudgeperst)

2 kopjes boerenkool, zonder nerf
1 kopje gemengde kerstomaatjes

6 porties

Knapperige zalm

Bereiding

1. Dep de zalm droog met keukenpapier.
2. Breng de zalmstukjes aan beide kanten op smaak met peper en zout en sprenkel de olie over de zalm. Zet de zalm apart.
3. Doe voor de bereiding van de saus de ingrediënten in een kom en meng met een vork tot ze goed vermengd en op smaak zijn. Zet de saus apart.
4. Verwarm de oven voor op 200 °C.
5. Zet de braadpan op het vuur en verwarm ze op middelhoog vuur. Verwarm de pan gedurende 3-4 minuten. Leg de zalm voorzichtig in de pan (met het vel naar beneden). Bak tot de zalm heen en weer glijdt terwijl u de pan schudt (ongeveer 3 minuten).
6. Draai de zalm om, voeg de boerenkool en kerstomaatjes toe. Zet de pan in de oven en bak op 200 °C tot de vis gaar is (ongeveer 15 minuten).
7. Serveer de zalm met de citroensaus met kappertjes.



Ingrediënten

- 2 kopjes meel
- 4 kopjes paneermeel
- 8 eieren
- 1 kopje melk
- 2 el zout
- 1 el gemalen zwarte peper
- 2 middelgrote aubergines, geschild en in dunne plakjes gesneden
- 3 kopjes plantaardige olie, in totaal
- 6 kopjes geraspte mozzarella
- 1 kopje geraspte Parmezaanse kaas
- 4 kopjes tomatensaus

10 porties

Auberginebraadpannetje

Bereiding

1. Doe de bloem en het paneermeel in aparte kommen.
2. Meng de eieren, melk, 1 eetlepel zout en ½ theelepel zwarte peper in een kom en klop alles door elkaar.
3. Voeg de rest van het zout en de zwarte peper toe aan het paneermeel en meng goed.
4. Draai de aubergineplakken door de bloem, vervolgens door het eimengsel en tenslotte door het paneermeel.
5. Zet de braadpan op het fornuis. Giet de helft van de olie in de pan en verwarm tot 190 °C.
6. Frituur de helft van de aubergineplakken en zet ze apart. Verwijder eventuele resten uit de pan, voeg meer olie toe en frituur de resterende aubergineplakken.
7. Verwarm de oven voor op 190 °C.
8. Doe 2 kopjes mozzarella in de schoongemaakte pan. Leg een derde van de aubergineplakken, 1 kopje tomatensaus, 1 kopje mozzarella en ¼ kopje Parmezaanse kaas boven op de mozzarella. Herhaal de lagen met de aubergineplakken, tomatensaus, mozzarella en parmezaankaas.
9. Begin voor de laatste laag met 1 kopje tomatensaus, voeg dan 2 kopjes mozzarella toe en bedek tenslotte met ¼ kopje parmezaankaas.
10. Dek de pan af met het deksel, zet ze in de oven en laat 50 minuten bij 190 °C bakken.

Sappige broodjes

Ingrediënten

4 ½ kopje gewone bloem
2 ½ tl gedroogde gist
½ kopje suiker
2 tl grof zout
1 kopje melk, opgewarmd tussen 27 °C en 43 °C
2 grote eieren op kamertemperatuur
1/3 kopje ongezoeten boter, zacht

VULLING

1/3 kopje ongezoeten boter, zacht
1 kopje bruine suiker
3 ½ el kaneel

GLAZUUR

1 kopje bruine suiker
200 g boter
2 el glucosestroop of maisstroop
2 el bourbon, of naar smaak
1 kopje gehakte, geroosterde pecannoten
1/3 kopje gesmolten boter

Bereiding

1. Meng de bloem en de gist in de kom van een keukenmachine met een deeghaak tot alles goed gemengd is.
2. Voeg de suiker, melk, eieren en zout toe en meng alles tot een gladde massa.
3. Voeg de boter toe. Kneed tot alle ingrediënten zijn opgenomen en het deeg glad is en loskomt van de zijanten.
4. Vet een grote kom lichtjes in met olie of bakspray. Doe het deeg in de kom, draai het een keer en bevochtig het met de olie. Dek de kom af en laat het deeg rijzen tot het volume is verdubbeld (ongeveer 1 à 2 uur).
5. Meng voor de vulling de zachte boter, bruine suiker en kaneel in een kleine kom tot een glad mengsel.
6. Zet de braadpan op het fornuis om het glazuur te bereiden. Verhit de boter, de helft van de bruine suiker en de glucosestroop tot alle ingrediënten zijn gesmolten en opgenomen. Zet het fornuis uit. Meng de bourbon erdoor. Haal van het fornuis en zet het apart.
7. Vet de zijanten van de pan licht in en giet het glazuur in de pan. Verdeel de andere helft van de bruine suiker en de pecannoten over de siroop. Zet het apart.
8. Verwarm de oven voor op 200 °C.
9. Als het deeg in omvang is verdubbeld, drukt u het voorzichtig in de kom. Spuit een werkblad in met bakspray en rol het deeg uit tot een grote rechthoek (ongeveer 40 x 50 cm).
10. Verdeel de voorbereide vulling over het oppervlak en laat aan een van de lange zijden een rand van 2,5 cm vrij. Begin met de lange zijde bedekt met vulling, rol het deeg op en snijd het vervolgens in stukken van 2,5 tot 4 cm breed.
11. Leg de broodjes ongeveer 1,20 cm uit elkaar in de pan. Dek de pan af en laat de broodjes rijzen tot twee keer hun volume (ongeveer 30-60 minuten). Verwijder vervolgens het deksel.
12. Zet de pan in de oven en bak op 200 °C tot de broodjes goudbruin zijn (ongeveer 20 minuten).
13. Haal de broodjes uit de oven en bestrijk ze lichtjes met gesmolten boter. Ga met een botermes langs de zijanten om de broodjes die aan de pan kleven los te maken (OPGEPAST: de pan en de suiker zijn heet). Leg een met bakpapier bekleed bord over de pan en draai de pan dan voorzichtig om zodat de rolletjes op het met bakpapier beklede bord vallen.

10 porties



Ingrediënten

- ¼ kopje warm water
- 4 ½ tl gedroogde gist
- 5 kopjes normale bloem
- ¾ kopje witte suiker
- 1 tl zout
- 1/3 kopje boter
- 1 ½ kopje lauwe melk
- 2 eieren
- 1 ½ tl vanille-extract
- 2 kopjes plantaardige olie om te bakken
- Fruitgommetjes
- 2 kopjes roze glazuur
- Dropslierten
- Hagelslag

4 porties

Grote eenhoorndonut

Bereiding

1. Giet het water in een kom. Strooi de gist over het water en laat het staan tot het schuimig wordt.
2. Doe de bloem, suiker, zout en boter in de kom van een keukenmachine en meng op lage snelheid met de deeghaak tot het mengsel op fijne korrels lijkt.
3. Roer de gist, melk, eieren en vanille erdoor en kneed het 4 minuten op een lage stand tot een gladde massa.
4. Doe het deeg in een ingevette kom, dek het af en zet het op een warme plaats tot het ongeveer twee keer zo groot is (ongeveer 1 uur).
5. Schep het deeg op een met bloem bestrooid werkblad en rol het voorzichtig uit tot een dikte van ongeveer 2 cm. Snij een cirkel met een diameter van 20 cm uit het deeg. Snijd in het midden van het ronde deeg een cirkel met een diameter van 7,6 cm. Dek het deeg lichtjes af en laat het rijzen tot het twee keer zo groot is.
6. Verwarm de oven voor op 180 °C.
7. Zet de grote braadpan op het vuur. Doe de olie in de pan en verwarm ze tot 150 °C. Bak de donut tot hij net goudbruin is (ongeveer 3 minuten). Draai hem vervolgens voorzichtig om en laat hem nog 4 minuten verder bakken. Laat de donut op het rooster uitlekken (leg er keukenpapier onder).
8. Zet het rooster met de donut in de oven en bak hem gedurende 8 tot 10 minuten op 180 °C.

9. Rol de fruitgometjes uit tot een rol van 15 cm lang. Vouw de rol dubbel, draai hem rond een tandenstoker en vorm een hoorn.
10. Gebruik een deegroller om 2 fruitgometjes plat te rollen en snijd ze in de vorm van oren. Kleef een tandenstoker aan de achterkant van elk oor met de restjes van het snoep.
11. Zet het glazuur gedurende 30 seconden in de magnetron, roer en zet het vervolgens weer 30 seconden in de magnetron totdat het glazuur kan worden gegoten. Giet het glazuur over de donut.
12. Versier de donut met de hagelslag. Bevestig de hoorn en oren.

Geflambeerde kersen

Ingrediënten

900 g bevroren of verse ontpitte kersen

3/4 kopje suiker

Sap van 1 citroen

2/3 kopje cognac

1 bakje vanille-ijs

Bereiding

1. Zet de braadpan op het fornuis en verwarm ze op hoog vuur. Voeg de kersen, suiker en citroensap toe en breng alles aan de kook.
2. Haal de pan van het vuur. Houd het deksel van de pan klaar voor het geval de vlam moet worden gedoofd met het deksel. Zorg ervoor dat er in de nabijheid niets brandbaar staat. Giet de cognac in de pan, steek het aan en flambeer. Schud voorzichtig met de pan terwijl het brandt totdat de vlam vanzelf uitgaat.
3. Giet het over de vanille-ijs om te serveren.

6 - 8 porties



Ingrediënten

- 2 pakjes lichte cakemix
- 1 ½ kopje water
- 1/3 kopje plantaardige olie
- 5 eieren
- ½ kopje gekleurde hagelslag
- 5 kopjes vanilleglazuur
- gele voedselkleurstof
- 12 gekleurde makarons

12 porties

Confettitaart

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Doe het cakemengsel, water, olie en de eieren in een kom en meng alles. Klop er de hagelslag erdoor.
3. Vet de braadpan licht in met boter of olie.
4. Giet het cakebeslag in de pan. Zet de pan in de oven en bak de cake op 180 °C tot hij gaar is.
5. Haal de cake uit de pan en laat hem afkoelen op een rooster.
6. Meng het glazuur en voeg er 1 druppel kleurstof per keer aan toe tot de gewenste kleur is bereikt.
7. Doe het glazuur over de cake als hij ongeveer 2 uur heeft afgekoeld.
8. Versier de cake met de makarons.
9. Doe de rest van het glazuur in een spuitzak met spuitmond en versier de cake.



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovožce |
Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. | Perdemsc Plaza No:17/43 |
Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

HU: +36 96 961 000 | CZ: +420 234 261 900 SK: +421 220 990 800 | RO: +40 318 114 000 | ROW: +423 388 18 00