

Le Blender



magimix®

Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften	2
Beschrijving	4
De blender monteren	6
Het gebruik van de blender	7
De minikom monteren	8
Verwerkingshoeveelheden	9
Reiniging	10
Tips en handigheidjes	11

Recepten

Soepen	13
Smoothies, Milkshakes & Cocktails	19
Ijsdesserts	31
Andere gerechten	39
Bereidingen in de minikom	47
Lijst van recepten	62





VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Het gebruik van een elektrisch apparaat vereist een aantal noodzakelijke elementaire voorzorgsmaatregelen, waaronder de volgende:

- Lees aandachtig alle voorschriften.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen, om gevaar van elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of personen zonder kennis of ervaring, mits dit onder het juiste toezicht gebeurt of zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen. Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet worden gedaan door kinderen zonder toezicht.
- Als het snoer beschadigd is of als uw apparaat defect is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een gelijkwaardige erkende reparateur, teneinde ieder risico te voorkomen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt, voordat u accessoires monteert of verwijderd en voordat u het schoonmaakt.
- Als de messen vastlopen, trek dan altijd eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u ingrediënten uit de kom verwijderd.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de netspanning in uw woning overeenkomt met degene die op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.
- Het apparaat moet altijd op een geaard stopcontact worden aangesloten.
- Laat het snoer niet over het aanrechtblad of werkblad hangen en zorg dat het niet in aanraking komt met warme oppervlakken.
- Steek terwijl de blender in werking is nooit uw vingers of voorwerpen in de kom.
- Zorg dat het deksel altijd goed op zijn plaats zit, wanneer u de blender laat werken.
- Let erop, wanneer u hete vloeistoffen mixt, dat u de doseerdop verwijderd heeft (of dat deze losjes geplaatst is en niet ingedrukt) en begin altijd op de langzame snelheid (of met de soepfunctie).
- Wees heel voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen wanneer u de kom leegt en tijdens het schoonmaken.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact, voordat u de accessoires verwisselt of aan onderdelen komt die tijdens de werking bewegen.



- Gebruik de blender niet buitenshuis.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik
- De volgende gevallen worden niet gedekt door de garantie: gebruik in keukentjes bestemd voor het personeel in winkels, in kantoren of andere professionele omgevingen, in boerenbedrijven, door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen en in bed-and-breakfast omgevingen.

BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

BESCHERMING VAN HET MILIEU

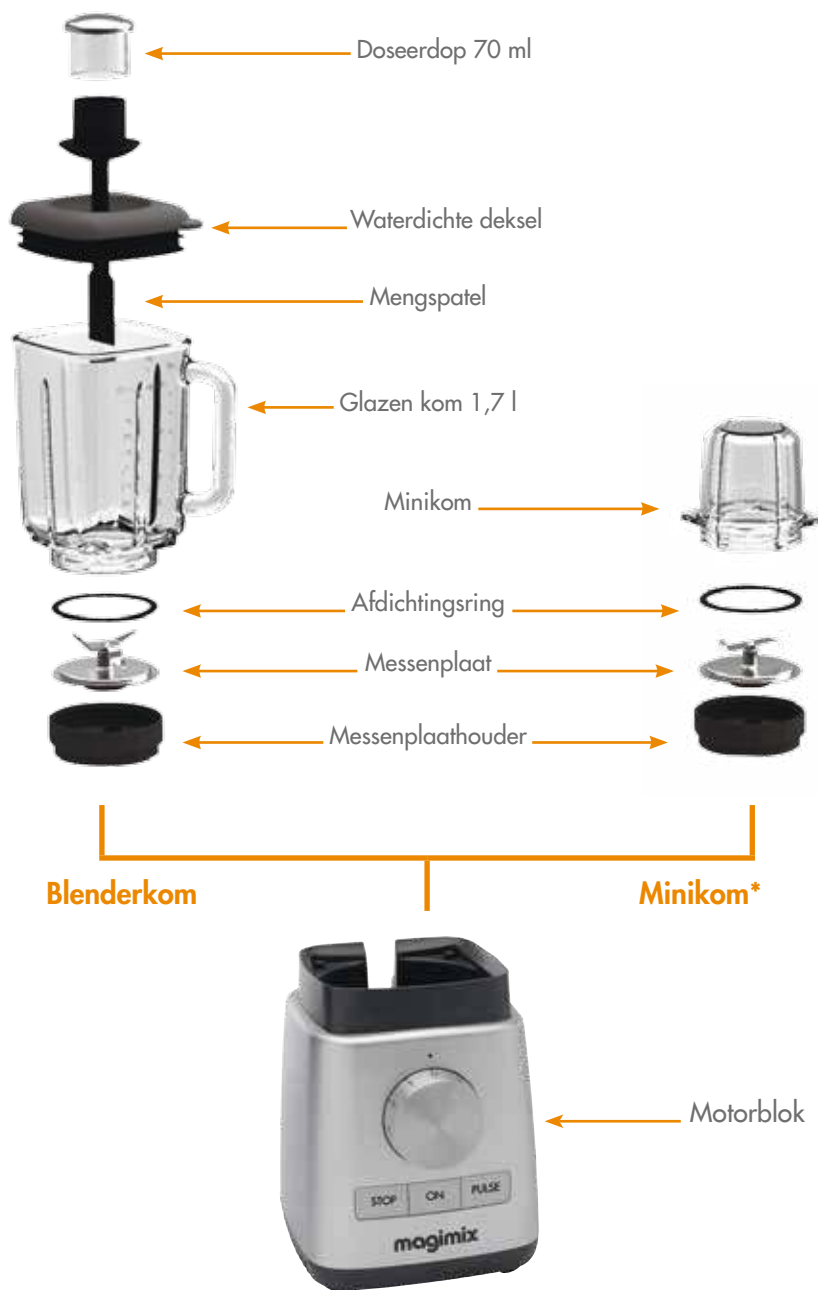


Dit symbool duidt aan dat dit product niet met het huisvuil mag worden

verwerkt. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

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

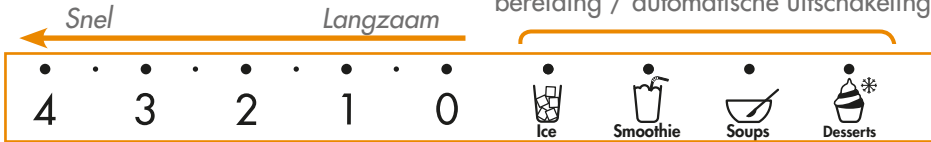
BESCHRIJVING



*Optionele accessoire

Handbediende modus
(handbediening)

Voorgeprogrammeerde functies
(aangepaste snelheidscycli voor elke type
bereiding / automatische uitschakeling)



0 = OFF: U moet de draaiknop op 0 zetten om het apparaat uit te schakelen. Wanneer de knop op 0 staat, gebeurt er niets, zelfs niet als u op ON drukt.



Gestampt ijs: om ijsblokjes te stampen en te vermalen door automatische impulsen (zelfs zonder toevoeging van vloeistof).



Dranken: voor het mixen of mengen van vloeibare bereidingen, zoals milkshakes, smoothies, cocktails etc.



Soepen: om romige (warme of koude) soepen te krijgen.



Ijsdesserts: voor het vermengen of pureren van dichtere of compacte ingrediënten. Zo kunt u ijsdesserts maken van het type Italiaans ijs of drinkijs. Gebruik de spatel om goed te mengen. Voeg zo nodig wat vloeistof toe.



Lampje aan = het apparaat staat onder spanning en is klaar voor gebruik.

Lampje knippert = de beveiliging is ingeschakeld:

- Kom afwezig of slecht geplaatst ➡ breng de kom correct op zijn plaats.
- Apparaat overbelast ➡ u moet het apparaat uitschakelen (stand «0» van de draaiknop), vloeistof toevoegen of de verwerkte hoeveelheid verminderen voordat u het apparaat weer inschakelt.

STOP : stopt de werking van het apparaat

ON : stelt het apparaat in werking.

PULSE : werking bij maximale snelheid. Wanneer u de toets los laat, stopt de werking automatisch. Met deze functie kunt u:

- uw bereiding nauwkeuriger onder controle houden door vanaf het begin de pulse-bediening te gebruiken.
- een nog gladder en schuimiger resultaat verkrijgen door aan het eind van de bereiding enkele seconden op deze toets te drukken.

Gebruikt u de snelheidsregelaar, begin dan altijd met de lage snelheid en voer deze geleidelijk op tot de voor uw bereiding meest geschikte snelheid.

DE BLENDER MONTEREN

Was zorgvuldig alle onderdelen (behalve het motorblok), voordat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken.



1
Leg de afdichtingsring op de plaat met de 4 messen. Let op! Als de afdichtingsring niet goed is geplaatst, is er gevaar van lekken.



2
Keer de kom om. Plaats de plaat met de messen op het onderstel.



3
Schroef de houder op de kom. Goed vast draaien.



4
Plaats de kom op het motorblok met de handgreep links of rechts.



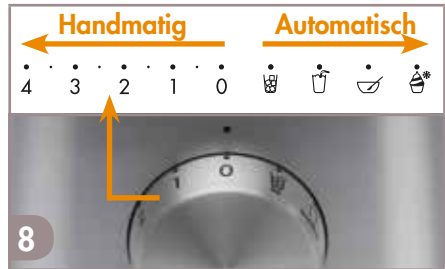
5
Begin altijd met het invoeren van vloeistoffen, voordat u vaste ingrediënten invoert.



6
Doe de ingrediënten in de kom. Vul de kom niet boven het maximum peil (zie verwerkingshoeveelheden p. 9)



Breng de deksel op zijn plaats en druk het stevig vast. Steek de doseerdop erin. Sluit het apparaat aan.



Kies een snelheid of een functie en druk op ON. Het indicatielampje brandt.



Gebruik de spatel om de ingrediënten omlaag te duwen of om dikke bereidingen gemakkelijker te mengen.



Druk op Stop om het apparaat uit te zetten. Draai de knop op 0 om de spanning uit te schakelen. Het indicatielampje is uit.



Til nooit het deksel op terwijl het apparaat in werking is.

Als u tijdens het mixen ingrediënten wilt toevoegen, verwijdert u de doseerdop of schakelt u het apparaat uit voordat u het deksel opent.

Bij warme vloeistoffen: til de doseerdop op, om stoom te laten ontsnappen.

Laat de blender nooit werken met een lege kom. Om droge producten (bijv. kruiden, noten enz.) te mixen, gebruikt u de minikom die is voorzien van speciale messen, anders loopt u het risico de messen van uw blender te beschadigen.

Het apparaat is voorzien van een thermische beveiliging die de motor automatisch stopt in geval van overbelasting of te langdurige werking.

Druk op «STOP» en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het weer in werking stelt.



Om te zorgen dat uw apparaat lang meegaat, mag u het nooit langer dan 60 seconden continu laten werken.

DE MINIKOM MONTEREN (OPTIONELE ACCESSOIRE)



Doe de ingrediënten in de minikom.



Leg de afdichtingsring op de plaat met de 2 messen.



Plaats de plaat met de messen op de minikom.



Schroef de houder op de minikom.



Keer de minikom om en zet hem op het motorblok.



DRUK met de hand op de kom om de goede werking te verzekeren. Kies een snelheid en druk op ON.



De plaat met de messen kan na gebruik heel heet zijn.

Mix nooit meer dan de aanbevolen maximum hoeveelheden vermeld in onderstaande tabellen.

Blender

	Max. hoeveelh.	Gebruik	Tijd
 IJs	300 g (ca. 15 - 20 ijsklontjes)		60 s
 Smoothies	Smoothies en cocktails 1,8 l / melkdranken 1,5 l	Begin met de vloeibare ingrediënten	60 s
 Soepen	1,8 l warme soepen	Begin nooit met Pulse. Gebruik zo nodig de spatel.	60 s
 IJsdesserts	300 g diepvriesvruchten (in stukjes van 2 cm) of 4 bolletjes ijs	Voeg een beetje vloeistof toe en gebruik de spatel	60 s

De tijdaanduiding is vastgesteld voor de aangeduide maximumhoeveelheden. U kunt het programma voor het eind van deze tijdaanduiding onderbreken, als u kleinere hoeveelheden maakt of als u een minder fijn resultaat wenst.

Minikom

Ingrediënten	Max. hoeveelh.	Snelheid	Tijd
Walnoten, hazelnoten	100 g	3	20 s
Koffiebonen	80 g	4	40 s
Babyvoeding	200 g	1	50 s
Kruiden	100 g	4	20 s
Ui	100 g	1	30 s
Gedroogde abrikozen	100 g	4	30 s
Paneermeel	3 beschuiten (30 g)	4	15 s
Poedersuiker	200 g kristalsuiker	4 + pulse	60 s
Gaar vlees	100 g	2	15 s
Rauw vlees	200 g (in blokjes van 2 cm)	4	10 s
Parmezaan	80 g (in blokjes van 2 cm)	4	5 s

Automatische reiniging

Onmiddellijk na elk gebruik: Doe 1 l lauw water + enkele druppels afwasmiddel in de kom van uw blender. Sluit de deksel hermetisch en laat het apparaat 20 s werken op snelheid 3. Goed afspoelen.

Grondige reiniging



Schroef met behulp van de spatel het onderstel los. Demonteer alle losneembare onderdelen zonder de afdichtingsringen te vergeten.



Voor optimale resultaten raden wij u aan het deksel en de afdichtingsringen met de hand af te wassen.



U kunt indien nodig het dekseltje van de doseerdop losschroeven.



Veeg het onderstel schoon met een vochtige doek. Dompel het motorblok nooit onder water.



Controleer systematisch de veiligheidspallen: veeg ze schoon met een vochtige spons.



Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat grondig schoonmaakt. Laat de platen met de messen niet in water weken.



De kom en de minikom kunnen in de vaatwasser worden afgewassen.

- Snijd vaste ingrediënten in stukjes van ca. 2 cm, voordat u ze in de kom doet.
- Gestampt ijs: met de «Ice» functie kunnen ijsklontjes tot een zeer fijn poeder worden gemalen (dat eruit ziet als sneeuw). Wilt u een grover resultaat, mix dan een kleine hoeveelheid ijsklontjes (max. 100 / 150 g) met gebruikmaking van de Pulse toets.
- Om ingrediënten toe te voegen zonder ze te mixen (bijv. stukjes chocolade in een taartbeslag), voegt u ze toe aan het eind van de bereiding en laat het apparaat 5 à 10 s op langzame snelheid 0,5 draaien.
- Gebruik van diepvriesvruchten voor smoothies of ijs: wanneer de vruchten uit de vriezer komen, vormen ze soms een compact blok. Breek dit in stukken van ca. 2 cm, voordat u ze in de blender doet, om het apparaat niet te beschadigen.
- Dikke bereidingen, vaste ingrediënten: begin altijd op langzame snelheid, anders plakken er stukken tegen de wand en draaien de messen in de leegte. Voeg zo nodig een beetje vloeistof toe om het mengen te vergemakkelijken.
- Een saus corrigeren: u kunt de blender gebruiken om klontjes weg te werken. Mix 15 s op snelheid 3.
- Als het plaatsen van het deksel een beetje moeilijk gaat, wrijf dan over de pakking met een stuk keukenpapier ingevet met plantaardige olie.

Minikom

- Hele specerijen behouden hun aroma veel langer dan gemalen specerijen. U kunt het beste kleine hoeveelheden malen.
- Snelle crumble: verkruimel koekjes, en een beetje boter, en verdeel de kruimels over glazen met vruchtensalade /ijs.
- Poedersuiker: doe 200 g kristalsuiker in de kom. Mix 1 min. op snelheid 4. Voor een nog fijner poeder, mixt u nog 1 min.
- Glazuur: doe 200 g poedersuiker en 1 eiwit in de minikom en mix 20 s op snelheid 1.

TOELICHTING BIJ DE RECEPTEN

tl = theelepel

el = eetlepel

1 ijsblokje = 20 g (pas de in de recepten vermelde hoeveelheden aan naargelang het gewicht van uw ijsklontjes)

De tijden worden ter informatie gegeven, pas ze aan naar gelang uw smaak. Bijv.: laat het apparaat bij de bereiding van dranken minder lang draaien als u niet van te sterk schuimende dranken houdt.





Soepen

Moeders soep

Vorbereiding: 15 min. • Kooktijd: 40 min.

Voor 6 personen

100 g spekblokjes
½ ui
2 mooie wortels
2 aardappels
1 prei
1 uitgeperst
knoflookteentje
2 el boter
peper
1 l water

Schil en was de groenten en snijd ze in stukken.

Fruit de spekjes met de gesnipperde ui in een stoofpan. Voeg de boter en de groenten toe en laat al roerend nog 2 minuten meefruchten. Voeg het water en peper toe en laat ca. 40 minuten op laag vuur koken.

Doe de soep in de blender en mix 1 minuut op functie .

Doe de soep terug in de pan en laat hem opnieuw op laag vuur goed warm worden voordat u hem opdient.

Witlofroomsoep

Bereiding: 20 min • Kooktijd: 30 min

Voor 6 personen

500 g witlof
1 grote ui
25 g boter
500 ml kippenbouillon
200 ml kookroom
½ tl kristalsuiker
nootmuskaat
zout, peper

De ui schillen en fijn snipperen.

De witlof onder water afspoelen, beschadigde bladeren verwijderen en het harde gedeelte aan de onderkant verwijderen door dit met een scherp mesje uit te boren (om de bittere smaak weg te nemen).

De struikjes in de lengte halveren.

Laat in een braadpan de boter, de ui en de witlof 10 minuten zachtjes stoven met het deksel op de pan.

Met zout en peper bestrooien, de suiker toevoegen en wat geraspte nootmuskaat.

Voeg de kippenbouillon toe en laat nog 20 minuten koken.

Mix alles 1 minuut in de blender op functie .

Voeg tot slot de kookroom toe en mix nog 10 seconden op snelheid 2.

Warm serveren.

Romige soep van rode linzen met kokosmelk

Bereiding: 10 min • Kooktijd: 20 min

Voor 4 personen

250 g rode linzen
1 tl komijn
20 g boter
1 l water
2 kippenbouillonblokjes
250 ml kokosmelk
zout, peper

De linzen goed spoelen.

In een grote pan de linzen en de komijn in de boter op laag vuur 3 minuten fruiten.

Voeg 1 l water en de kippenbouillonblokjes toe en breng het geheel aan de kook. Leg het deksel op de pan en laat 15 minuten koken op matig vuur. Voeg de kokosmelk, peper en zout toe. Schenk de inhoud van de pan in de kom van de blender en mix 1 minuut op functie , totdat u een romige soep heeft.

Selderijroomsoep met blauwe kaas

Bereiding: 10 min • Kooktijd: 35 min

Voor 4 personen

½ knolselderij
1 grote aardappel
1 l kippenbouillon
200 ml magere kookroom
50 g blauwe kaas
enkele walnoten
peper

Schil de knolselderij en de aardappel en snijd ze in grote dobbelstenen

Kook deze 35 minuten in 1 liter kippenbouillon.

Doe de groenten met ongeveer de helft van de vloeistof in de kom van de blender; voeg de room en de versnipperde kaas en noten toe. Strooi er versgemalen peper op. Mix 1 minuut op functie , gebruik zo nodig de spatel om alles goed te vermengen. Voeg eventueel nog wat kookbouillon toe, als u een meer vloeibare textuur wilt.



Doperwtensorroomsoep met munt

Bereiding: 15 min • Kooktijd: 10 min • Rusttijd: 2 uur

Voor 6 personen

500 g diepvriesdoperwtjes
5 muntblaadjes
1 kippenbouillonblokje
200 ml de kookroom
2 tl zeezout
peper

Kook de doperwtjes ongeveer 10 minuten in 1 liter kippenbouillon.

Bewaar $\frac{3}{4}$ van de bouillon en doe de doperwtjes met de rest van de bouillon in de kom van de blender. Voeg de muntblaadjes en de room toe. Bestrooi met zout en peper. Mix 1 minuut op functie . Gebruik zo nodig de spatel. Voeg meer bouillon toe totdat u de gewenste consistentie heeft.

Laten afkoelen en 2 uur in de koelkast zetten.

Gazpacho

Bereiding: 15 min • Rusttijd: 3 uur

Voor 4 personen

2 sneetjes brood
4 rijpe tomaten
1 komkommer
1 rode paprika
2 kleine nieuwe uitjes
1 knoflookteentje
8 verse basilicumblaadjes
80 ml olijfolie
2 el balsamico-azijn
1 tl Espelette peper
12 zwarte olijven
(facultatief)
zout, versgemalen peper

Laat het brood ca. 10 minuten weken in een beetje water. Dompel de tomaten in kokend water, om ze gemakkelijker te kunnen pellen, snijd ze in vieren en druk de pitjes en het sap eruit.

Schil de komkommer; snijd de uien doormidden. Verwijder de steel en de zaadlijsten van de paprika. Snijd alle groenten in grote stukken. Pel het knoflookteentje en verwijder de groene kern.

Doe alle ingrediënten in de blender; te beginnen met de vloeistof. Strooi er zout en peper op en voeg de Espelette peper toe. Mix 1 minuut op functie .

Maak zo nodig verder op smaak en zet de gazpacho minstens 3 uur in de koelkast.

Heel koud serveren, met een scheutje olijfolie en olijven.

Koude olijvensoep

Bereiding: 15 min

Voor 4 personen

60 g witbrood zonder korst
100 g komkommer
2 nieuwe uitjes
50 g groene olijven
5 ansjovis in olijfolie
4 basilicumblaadjes
2 muntblaadjes
2 el mascarpone
200 ml melk
½ citroen
40 ml olijfolie
versgemalen peper

Het brood in de melk weken. De komkommer schillen en in grote stukken snijden.

De uien schillen en doormidden snijden. De halve citroen persen.

Doe alle ingrediënten in de blender, te beginnen met de vloeistoffen. Mix 1 minuut op functie . U kunt desgewenst een beetje extra melk toevoegen om een meer vloeibaar mengsel te krijgen.

Zeer koud serveren.

Roomsoep van rode biet

Bereiding: 15 min

Voor 6 personen

3 gekookte rode bieten
¼ komkommer
125 g Bulgaarse yoghurt
4 kleine verse geitenkaasjes
1 el olijfolie
zout, peper
bieslook

Verwijder het vel van de gekookte bieten. Was en schil de komkommer. Snijd de groenten in grote dobbelstenen. De bieslook wassen en grof hakken (bewaar een paar takjes voor de garnering).

Doe eerst de yoghurt en vervolgens de andere ingrediënten in de blender en mix 1 minuut op functie . Gebruik indien nodig de spatel om het mengsel homogener te maken.

Koel bewaren. Geef deze roomsoep in kleine glaasjes (verrines) bij de borrel, gegarneerd met takjes bieslook.



Smoothies, milkshakes & Cocktails

Aardbeienwodka

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

100 ml wodka*
½ citroen
60 g suiker
250 g aardbeien
8 ijsklontjes

Doe alle ingrediënten in de blender. Mix 30 seconden op functie **I**. Serveer meteen.

Als de aardbeien niet erg geurig zijn, kunt u een beetje aardbeiensiroop toevoegen.

*Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid. Drink met mate.

Mojito

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

200 ml witte rum*
20 blaadjes munt
8 tl suiker
250 ml spuitwater
2 limoenen
12 ijsklontjes

Pers de limoenen. Verdeel de muntblaadjes, de suiker en het citroensap over de glazen. Stamp het geheel fijn om de essence uit de munt te halen.

Doe de rum en de ijsblokjes in de blender. Mix 30 seconden op functie **I**. Verdeel over de glazen. Voeg spuitwater toe. Proost!

*Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid. Drink met mate.

Pina Colada

Bereiding: 10 min

Voor 2 glazen

100 ml rum*
½ ananas
200 ml kokosmelk
10 ijsklontjes

Schil de ananas, verwijder de harde kern en snijd het vruchtvlees in stukken.

Doe de ijsklontjes, de kokosmelk, de rum en de ananas in de kom. Mix 1 minuut op functie **I**.

Voor een romiger resultaat kunt u de kokosmelk vervangen door kokosroom.

Ook heerlijk zonder alcohol.

*Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid. Drink met mate.

Lycheecocktail

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

100 ml lycheelikeur*
10 ontpitte lychees
(op siroop)
10 ijsklontjes
1 mespuntje gember
2 el frambozensiroop

Rasp een stukje verse gemberwortel. Doe alle ingrediënten in de kom van de blender.

Mix 30 seconden op functie I⁷.

Vervang voor een alcoholvrije drank de likeur door lychee- en frambozensiroop.

*Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid. Drink met mate.



Frozen lime

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

40 ml grapefruitsap
40 ml muntsiroop
2 bolletjes limoenijs

Doe alle ingrediënten in de kom, te beginnen met de vloeistoffen en mix-30 seconden op functie I⁷.

*Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid. Drink met mate.

Citroen granité

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

100 ml water
1 grote citroen
3 el. rietsuikersiroop
12 ijsklontjes

Rasp het equivalent van 1 theelepel citroenschil en bewaar dit. Schil de citroen, snijd hem in vieren en verwijder de pitjes. Doe het water als eerste in de kom van de blender, voeg de citroenparten en -rasp toe gevolgd door de siroop en de ijsklontjes.

Mix 30 seconden op functie I⁷ gevolgd door 10 seconden op snelheid 4.

*Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid. Drink met mate.

Komkommer radijs smoothie

Bereiding: 10 min

Voor 2 glazen

½ komkommer
10 roze radijsjes
250 g Griekse yoghurt
2 blokjes roomkaas
5 takjes munt
5 ijsklontjes
zout, peper

De komkommer schillen en in grote stukken snijden. De radijsjes wassen en doormidden snijden.

Doe de yoghurt, de kaas, de ijsklontjes en de groenten in de kom van de blender.

Mix 30 seconden op functie I⁷. Meteen serveren.

Sinaasappelsmoothie

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

4 rijpe abrikozen
½ banaan
1 glas sinaasappelsap
10 ijsklontjes

De abrikozen wassen en ontpitten. De banaan in stukken snijden.

Doe alle ingrediënten in de kom en mix 30 seconden op functie I⁷.

Exotische smoothie

Bereiding: 5 min

Voor 4 glazen

1 kiwi
¼ ananas
1 rijpe mango
1 glas sinaasappelsap
10 ijsklontjes

De vruchten schillen en in grote stukken snijden. Doe het sinaasappelsap, de ijsklontjes en de vruchten in de kom.

Mix 30 seconden op functie I⁷.



Aardbeien frambozen meloen smoothie

Bereiding: 10 min

Voor 4 glazen

1 meloen
200 g aardbeien
200 g frambozen
8 ijsklontjes

Verwijder de pitjes en de schil van de meloen en snijd het vruchtvlees in stukken. Was de aardbeien en verwijder de steeltjes. Spoel de frambozen snel af onder de kraan.

Doe alle ingrediënten in de kom van de blender en mix 30 seconden op functie I⁷. Heel koud serveren.

Tip: als u diepvriesframbozen gebruikt, kunt u de ijsklontjes achterwege laten.

Ontbijtshake

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

1 handje frambozen
1 glas sinaasappelsap
½ banaan
1 el honing
125 g Bulgaarse yoghurt
1 handje
havermoutvlokken

Doe alle ingrediënten in de kom van de blender, te beginnen met de vloeistoffen.

Mix 30 seconden op functie I⁷.

Om 's ochtends vroeg volop energie op te doen.

Yoghurtshake met rode vruchten

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

125 g frambozen
125 g blauwe bosbessen
125 g Bulgaarse yoghurt
1 glas melk
2 tl honing

Doe de melk en de yoghurt gevolgd door de andere ingrediënten in de kom van de blender en mix 30 seconden op functie I⁷.



Aardbeienmilkshake

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

350 g aardbeien
750 ml melk
4 el aardbeiensiroop
8 ijsklontjes

Was de aardbeien en verwijder de steeltjes. Doe alle ingrediënten in de kom van de blender.

Mix 30 seconden op functie I⁷.

Bananenmilkshake van sojamelk

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

2 bananen
400 ml sojamelk
3 el amandelpoeder
3 el ahornsiroop
2 tl kaneelpoeder
5 ijsklontjes

Doe de in stukken gesneden bananen in de kom van de blender. Voeg de sojamelk, amandelpoeder, ahornsiroop, kaneel en ijsklontjes toe. Mix 40 seconden continu op functie I⁷.

Meteen goed koud serveren.

Kokos-mangomilkshake

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

400 g mangovruchtvlees
125 ml kokosmelk
het sap van 1 limoen
2 tl honing
10 ijsklontjes

Doe alle ingrediënten in de blender te beginnen met de kokosmelk en mix 30 seconden continu op functie I⁷.

Meteen goed koud serveren.



Geurige lassi

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

500 ml yoghurt
250 ml melk
4 el kristalsuiker
10 ongezoeten
pistachenootjes
½ tl kardemompoeder
1 draadje saffraan
amandelschilfers
(optioneel)

Laat het saffraandraadje enkele minuten weken in 1 eetlepel water.

Mix alle ingrediënten behalve de amandelen 30 seconden in de blender op functie I⁷. Zet de drank minstens 1 uur voor gebruik in de koelkast. Ondertussen de amandelen in een droge koekenpan licht roosteren. Serveer in hoge glazen bestrooid met geroosterde amandelschilfers.

Perziklassi met rozensiroop

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

500 ml yoghurt
250 ml melk
2 perziken
2 el kristalsuiker
4 el rozensiroop

De perziken pellen en ontpitten. Het vruchtvlees in stukken snijden. Doe alle ingrediënten in de kom van de blender en mix 40 seconden op functie I⁷.

Karamel frappuccino

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

1 kopje espresso
300 ml melk
12 ijsklontjes
2 el suiker
2 el vloeibare karamel
geklopte slagroom
(facultatief)

Doe alle ingrediënten (behalve de slagroom) in de blender en mix 30 seconden op functie I⁷.

Verdeel over de glazen en schep de geklopte slagroom erop.

Espresso granité

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

8 ijsklontjes
2 kopjes espresso
2 el rietsuikersiroop

Maak de espresso en laat even afkoelen. Doe alle ingrediënten in de blender en mix 30 seconden op functie I⁷.



Fuchsiaroze

Bereiding: 10 min

Voor 6 glazen

400 g watermeloen
6 grote aardbeien
1 limoen
0,8 l groene thee
8 muntblaadjes
8 ijsklontjes

Zet slappe groene thee en laat deze afkoelen. Schil de watermeloen, snijd het vruchtvlees in stukken en verwijder de pitjes. De aardbeien snel afspoelen en de steeltjes verwijderen. Pers de limoen.

Doe de ijsklontjes in de kom van de blender en voeg de thee, het limoensap en de vruchten toe.

Mix 30 seconden op functie I⁷.

Perzik ice tea

Bereiding: 10 min

Voor 2 glazen

2 grote perziken
200 ml earl grey thee
2 el honing
6 ijsklontjes

Zet een kop slappe earl grey thee en laat afkoelen.

De perziken pellen en ontpitten. Doe de ijsklontjes, de perziken, de thee en de honing in de kom van de blender en mix 30 seconden op functie I⁷.

Herfstdroom

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

400 g peren op siroop
½ tl kaneel
1 el ahornsiroop
250 g Bulgaarse yoghurt
10 ijsklontjes

Doe alle ingrediënten in de blender, te beginnen met de yoghurt, en mix 30 seconden continu op functie I⁷.

Voeg de siroop van de peren toe naargelang de gewenste consistentie.

Meteen goed koud serveren.



lisdesserts

Snel frambozenijs

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

30 ml melk
1 eiwit
2 el rietsuikersiroop
250 g diepvriesframbozen

Doe de ingrediënten in bovenvermelde volgorde in de kom van de blender, mix 1 minuut op functie  en gebruik de spatel om het mengsel omlaag te duwen.

Schakel het apparaat uit zodra u een homogeen mengsel heeft. Gebruik eventueel snelheid 3 aan het eind van de bereiding om een romiger resultaat te krijgen.

Bosbessenroomijs

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

200 ml magere kookroom
1 eiwit
40 g suiker
250 g diepvriesbosbessen

Doe de ingrediënten in de bovenvermelde volgorde in de kom van de blender, mix 1 minuut op functie  en gebruik de spatel om het mengsel omlaag te duwen.

Schakel het apparaat uit zodra u een homogeen mengsel heeft. Gebruik eventueel snelheid 3 aan het eind van de bereiding om een romiger resultaat te krijgen.

Mango ontbijtkoek dessert

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

125 g dikke yoghurt
(type Fjord)
300 g diepvriesmango
1 plak ontbijtkoek

Laat de mango licht ontdooien om de vrucht in stukken te kunnen snijden.

Doe de yoghurt, de in vieren gesneden plak ontbijtkoek en de licht ontdooide mango in de kom van de blender.

Mix ca. 1 minuut op functie . Gebruik de spatel om het mengsel omlaag te duwen.

Om het nog lekkerder te maken kunt u de yoghurt vervangen door 2 bolletjes vanille-ijs.

Perenroomijs

Bereiding: 5 min

Voor 2 personen

250 ml vanillesaus
230 g uitgelekte peren op
siroop
2 tl kaneel

De avond van tevoren de vanillesaus in een bakje voor ijsklontjes schenken en minimaal 24 uur in de vriezer zetten. De dag zelf de uitgelekte peren in de kom van de blender doen, de blokjes bevroren vanillesaus toevoegen en ca. 1 minuut mixen op functie  tot u een romig mengsel heeft.

IJssnack

Bereiding: 5 min

Voor 2 kinderporties

100 g verse vruchten of
vruchten uit blik
200 g Petits Suisses met
vruchten
8 ijsklontjes

Doe de ingrediënten in hiernaastvermelde volgorde in de kom van de blender. Mix ca. 1 minuut op functie  tot u een homogeen mengsel heeft.

Perzik granité

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

3 rijpe perziken
2 el honing
12 ijsklontjes

Doe alle ingrediënten in de kom van de blender te beginnen met de perziken. Mix 20 seconden op functie  en daarna 10 seconden op snelheid 3. Als de textuur te vloeibaar is kunt u deze steviger maken door nog een handje ijsklontjes toe te voegen.

Mix opnieuw enkele seconden op snelheid 4.



Snel vruchtenijs

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

1 bevroren banaan*
2 handjes
diepvriesframbozen
200 ml de sinaasappelsap

Doe het sinaasappelsap en de (niet samengeklonterde) bevroren vruchten in de kom van de blender. Mix ca. 1 minuut op functie  en gebruik de spatel om het mengsel goed door te roeren. Schakel het apparaat uit zodra het mengsel er homogeen uitziet.

Mix niet te lang om te voorkomen dat het ijs smelt en serveer meteen.

** Bevroren banaan: minstens 3 uur van te voren de banaan pellen, in stukken van 1 à 2 cm snijden en in een bakje in de vriezer zetten. 10 minuten voor de bereiding uit de vriezer halen. Voor een zachtere smaak kunt u het sinaasappelsap vervangen door appelsap.*

Kersen-amandelmilkshake

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

100 ml amandelmelk
1 el rietsuikersiroop
2 bolletjes vanille-ijs
300 g diepvrieskersen
zonder pit
1 tl kaneel

Neem de vruchten 15 minuten voor de bereiding uit de vriezer. Doe eerst de melk en dan de andere ingrediënten in de kom van de blender. Mix 60 seconden op functie  Schakel het apparaat uit zodra u een homogeen mengsel heeft.

** U kunt de amandelmelk vervangen door koeienmelk of sojamelk en de kersen door frambozen, bramen e.d.*

Speculaasroomijs met chocoladekorrels

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

4 bolletjes vanille-ijs
4 el speculoospasta
2 el chocoladekorrels

Doe alle ingrediënten in de kom van de blender. Mix ca. 1 minuut op functie  Gebruik de spatel om het mengsel omlaag te duwen. Meteen serveren.

Geef uw verbeelding de vrije teugel. Maak uw eigen smaken met koekjes, chocoladepasta, snoepjes, verse vruchten enz.



Chocobananenmix

Bereiding: 5 min

Voor 2 personen

4 bolletjes chocolade-ijs
1 banaan
2 el melk
1 el ahornsiroop

Doe in de kom van de blender de melk, de ahornsiroop, de in stukken gesneden banaan en het chocolade-ijs. Mix 1 minuut op functie  tot u een romig mengsel heeft. Gebruik indien nodig de spatel.

Ijskoffie

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

1 sterke espresso
2 el rietsuikersiroop
4 bolletjes koffie-ijs
100 ml kookroom

Zet de kookroom 15 minuten in de vriezer. Maak ondertussen uw kopje espresso en laat het afkoelen.

Doe de afgekoelde koffie, de siroop, de room en het ijs in de kom van de blender. Mix ca. 30 à 40 seconden op functie .

Koude poire belle-Hélène

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen

4 peren op siroop
4 bolletjes vanille-ijs
2 el chocoladesaus

Doe de peren, het vanille-ijs en de chocoladesaus in de kom van de blender. Mix ca. 30 seconden op functie .

Mix eventueel nog enkele seconden op snelheid 3 voor een nog romiger resultaat.



Frozen abrikozenyoghurt

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

300 g bevroren
abrikozen*
250 g Bulgaarse yoghurt
1 el perzikensiroop
2 el rietsuiker
4 roomboterkoekjes

Haal de vruchten 15 minuten voor de bereiding uit de vriezer. Verkruimel ondertussen de koekjes in de blender met de Pulse modus en zet ze opzij. Doe, vlak voor het serveren, de yoghurt, de siroop, de suiker en de abrikozen in de kom van de blender. Mix 1 minuut op functie . Schakel het apparaat uit zodra u een homogeen mengsel heeft.

Verdeel het ijs over de glazen en schep de koekkruimels er op.

** Bevroren abrikozen: de avond van tevoren de abrikozen wassen, ontpitten, in stukjes snijden en in de vriezer zetten. Let op dat ze niet aan elkaar vast klonten.*

Frozen aardbeienyoghurt

Bereiding: 5 min

Voor 2 personen

250 ml drinkyoghurt met
aardbeien
200 g aardbeien

Vul de avond van tevoren een bakje voor ijsklontjes met de drinkyoghurt.

Op de dag zelf doet u de gewassen en van steeltjes ontdane aardbeien in de kom van de blender.

Mix ca. 1 minuut op functie  totdat u een romig mengsel heeft. Gebruik de spatel om alles goed door te roeren.

Meteen serveren.



Andere gerechten

Quiches Lorraine & Co

Bereiding: 10 min • Oventijd: 25 min.

Voor 6 personen

De basis

1 deegbodem van

kruimeldeeg

2 eieren + 2 dooiers

250 ml crème fraîche

250 ml melk

zout, peper

De vulling:

100 g rookspekblokjes

100 g geraspte

emmentaler

nootmuskaat

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

De lege deegbodem (waar u met een vork in geprikt heeft) 10 minuten voorbakken.

In de blender de eieren, de melk, de crème fraîche, zout en peper 20 seconden mengen op snelheid 3.

De spekblokjes in een hete koekenpan snel uitbakken. Voeg spekblokjes, emmentaler en nootmuskaat toe aan het mengsel in de kom van de blender. Meng 5 à 10 seconden op snelheid 0.5.

Schenk deze bereiding in de deegbodem en zet 25 minuten in de oven. De bovenkant moet lichtbruin zijn.

Laat de quiche 5 minuten in de uitgeschakelde oven staan en serveer hem dan meteen.

Varianten voor de vulling:

- *Bladspinazie, blauwe kaas en walnoten*
- *Reblochon, rauwe ham, ui*
- *Verse geitenkaas of feta, courgette, munt, pijnboompitten, knoflook*
- *Gegrilde paprika en aubergines, chorizo, kurkuma*
- *Kip, ui, champignons, kerrie*
- *Zalm, dille*

Tomaten mozzarella clafoutis

Bereiding: 15 min • Oventijd: 25 min.

Voor 6 personen

30 kerstomaatjes
200 ml kookroom
3 eieren
3 el Maïzena®
250 g mozzarella
2 el olijfolie
10 basilicumblaadjes
zout, peper

Verwarm de oven voor op 180°C.

Was de tomaatjes en snijd ze doormidden, besprenkel ze met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper.

Doe de room, de eieren, de Maïzena®, de basilicum en de mozzarella in de kom van de blender. Mix 30 seconden op snelheid 3.

Bestrijk 6 ovenschaaltjes met olie. Verdeel de tomaatjes (met de platte kant omlaag) over de ovenschaaltjes, schenk het mengsel erop en zet 25 minuten in de hete oven.

Om te voorkomen dat de tomaatjes tijdens het bakken vocht loslaten, kunt u ze 30 minuten in de hete oven voorbakken.

Tonijnflan

Bereiding: 10 min • Oventijd: 40 min.

Voor 6 personen

250 g tonijn, naturel
4 eieren
80 g geraspte gruyère
120 ml room
1 nieuwe ui
bieslook
zout, peper

Verwarm de oven voor op 210°C.

Snijd de ui in vieren en hak de bieslook fijn. Versnipper de tonijn.

Breek de eieren boven de kom van de blender, voeg de room toe gevolgd door de rest van de ingrediënten.

Mix 30 seconden op snelheid 2. Gebruik zo nodig de spatel om het mengsel omlaag te duwen.

Giet het mengsel in een beboterde cakevorm (of siliconenvorm) en bak in 30 à 40 minuten gaar.

Kan warm worden gegeten als hoofdgerecht geserveerd met groenten en een tomatensaus of als voorgerecht geserveerd met een groene sla.

Flensjesbeslag

Bereiding: 10 min • Rusttijd: 1 uur

Voor ca. 12 flensjes

250 g meel
3 eieren
2 el olie
500 ml melk
1 mespuntje zout

Doe alle ingrediënten in de kom van de blender, te beginnen met de eieren en eindigend met het meel.

Stel het apparaat in werking en voer de snelheid geleidelijk op tot 3 gedurende ca. 10 seconden. Laat vervolgens 20 seconden op snelheid 4 draaien.

Laat het beslag 1 uur rusten, uw flensjes zullen des te lekkerder zijn.

Vervang voor luchtigere flensjes een kwart van de melk door bier of water en vervang voor romigere flensjes een beetje melk door crème fraîche.

Vervang voor hartige flensjes het tarwemeel door boekweitmeel.

Zacht chocoladegebak met peer

Bereiding: 15 min • Oventijd: 25 min.

Voor 6/8 personen

100 g chocoladekorrels*
4 halve peren op siroop
3 eieren
1 bekertje yoghurt
(125 g)
1 yoghurtbekertje olie
3 yoghurtbekertjes meel
2 yoghurtbekertjes suiker
1 zakje gistpoeder
boter

Verwarm de oven voor op 180°C.

Doe de eieren, de yoghurt, de olie en de suiker in de kom van de blender. Mix 20 seconden op snelheid 3. Voeg het meel en de gistpoeder toe en mix 20 seconden op snelheid 1. Gebruik zo nodig de spatel om het mengsel omlaag te duwen. Voeg de (in stukjes gesneden) halve peren en de chocoladekorrels toe. Meng 5 à 10 seconden op snelheid 0,5.

Beboter 6 à 8 individuele ovenschaaltjes. Vul de ovenschaaltjes voor ca. $\frac{3}{4}$ met de bereiding (het gebak rijst tijdens het bakken). Bak 20 à 25 minuten in de oven.

** U kunt de chocoladekorrels vervangen door in de blender gehakte bittere chocolade.*



Flan met karamel

Bereiding: 10 min • Oventijd: 60 min.

Voor 6 personen

700 ml melk
5 eieren
2 x 70 g kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker

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

Breek de eieren en doe ze in de blender met 70 g kristalsuiker, de vanillesuiker en de melk. Mix 20 seconden op snelheid 1. Doe de rest van de suiker in een koekenpan op hoog vuur totdat hij bruin wordt en in karamel verandert. U kunt een beetje water toevoegen om het proces te versnellen.

Schenk de karamel op de bodem van een vorm en schenk hierop de inhoud van de blender.

Zet 50 minuten au bain marie in de oven (plaats de vorm in de oven in een grote schotel die u met water heeft gevuld). Laat de flan op kamertemperatuur afkoelen en zet hem daarna enkele uren in de koelkast voordat u hem opdient.

Superchoco-chocoladeroom

Bereiding: 10 min • Kooktijd: 5 min • Rusttijd: 3 uur

Voor 4 - 6 personen

200 g goede, bittere chocolade
1 heel ei
250 ml melk

Breek de chocolade in stukjes en doe deze in de kom van de blender. Druk enkele keren op Pulse om de chocolade grof te vermalen. Verwarm de melk. Voeg de warme melk toe aan de chocolade in de blender en mix ca. 20 seconden op snelheid 3 om de chocolade te laten smelten.

Voeg het hele ei toe en mix nog 10 seconden.

Verdeel het mengsel over individuele schaalpjes en laat minstens 3 uur in de koelkast opstijven.



Amandine-kersen clafoutis

Bereiding: 15 min • Oventijd: 45 min.

Voor 6 personen

750 g ontpitte kersen
4 grote eieren
150 g kristalsuiker
2 zakjes vanillesuiker
50 g boter
200 ml melk
200 ml magere room
200 g amandelpoeder
30 g meel

Verwarm de oven voor op 180°C.

Laat de boter op laag vuur smelten en zet deze opzij. Doe de eieren met de kristalsuiker en de vanillesuiker in de blender en mix 30 seconden op snelheid 3.

De melk, de room en de gesmolten boter toevoegen gevolgd door de amandelpoeder, het meel en een mespuntje zout.

Meng 30 seconden op snelheid 1.

Een bakvorm met hoge randen dik beboteren. Verdeel de kersen op de bodem van de vorm en schenk de bereiding erop. Bak de clafoutis in 40 à 45 minuten gaar.

Warm of koud serveren.

U kunt de kersen vervangen door een pot griotten.

Bretonse flan

Bereiding: 10 min • Oventijd: 40 min.

Voor 4 - 6 personen

750 ml melk
4 eieren
120 g suiker
125 g meel
1 mespuntje zout
250 g gedroogde pruimen
10 g boter

Verwarm de oven voor op 200°C.

Doe achtereenvolgens de melk, de eieren, de suiker, het meel en het zout in de kom van de blender.

Mix 30 seconden.

Beboter een ovenschotel, verdeel de pruimen over de bodem en schenk het mengsel erop.

Bak de flan 10 minuten bij 200 °C, verlaag de temperatuur tot 180 °C en bak nog ca. 30-35 minuten.

Voor meer smaak, kunt u vooraf genieten van de pruimen in de rum.



Bereidingen in de minikom

Tapenade

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

160 g ontpitte olijven
1 ansjovis in olijfolie
1 tl mosterd
½ citroen
50 ml olijfolie
peper

Pers het sap uit de halve citroen.

Doe alle ingrediënten in de minikom en sluit deze zorgvuldig af. Schakel het apparaat gedurende 10 à 20 seconden in op snelheid 2, totdat u een homogeen mengsel heeft. Mix het mengsel daarna op snelheid 3 tot een smeerpasta.

Heerlijk op sneetjes geroosterd boerenbrood.

Avocadodip

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

1 grote rijpe avocado
1 klein nieuw uitje
125 g Bulgaarse yoghurt
½ limoen
2-3 druppels tabasco
1 scheutje olijfolie
zout, peper

De avocado pellen en in grote stukken snijden. De ui doormidden snijden. De limoen uitpersen.

Doe de olie en de yoghurt gevolgd door de andere ingrediënten in de minikom en sluit deze goed af. Mix 30 seconden op snelheid 1 en dan ca. 10 seconden op snelheid 2 totdat u een homogene puree heeft.



Tonijnpastei

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

1 blik tonijn, naturel
(200 g)
3 el vloeibare room
1 tl olijfolie
1 tl mosterd
½ citroen
bieslook
zeezout, peper

De tonijn grof versnipperen en in de minikom doen. Hak de bieslook fijn.

Doe de olie en het citroensap gevolgd door de andere ingrediënten in de minikom en mix 20 seconden op snelheid 1. En smullen maar!

Lekker op geroosterd brood of op toastjes.

Humus van palmharten

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

200 g palmharten uit blik
1 klein nieuw uitje
½ knoflookteentje
60 g Bulgaarse yoghurt
1 tl citroensap
5 el olijfolie
Espelette peper

Laat de palmharten uitlekken en snijd ze in stukken van ca. 2 cm. Pel het knoflookteentje, verwijder de groene kern en pers een half teentje boven de kom. Snijd de ui in vieren. Doe de olijfolie, het citroensap en de yoghurt gevolgd door de andere ingrediënten in de minikom en sluit deze goed af. Mix 20 seconden bij lage snelheid (0,5 -1) en voer de snelheid dan geleidelijk op tot 2.

Creoolse dip

Bereiding: 10 min • Kooktijd: 5 min

Voor 4 personen

1 rode paprika
50 ml kokosmelk
100 g kwark
1 el limoensap
zout, pimentpoeder

Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd hem in reepjes. De paprika 10 minuten op stoom koken, in de minikom overdoen en laten afkoelen. De kokosmelk, een mespuntje zout, een beetje pimentpoeder, de kwark en het limoensap toevoegen. Mix 30 seconden op snelheid 1 of 2.

Een originele saus om bij rauwe groenten te geven.

Tuinkruidensaus

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

125 g Bulgaarse yoghurt
½ tl mosterd
1 el balsamico-azijn
1 handje verse tuinkruiden
(bieslook, kervel etc.)
zout, peper

De tuinkruiden zorgvuldig wassen, droogdeppen en grof hakken.

Doe de yoghurt, de mosterd en de azijn in de minikom gevolgd door de tuinkruiden.

Mix 20 seconden op snelheid 2.

Sauce vierge

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

1 vlezige tomaat
1 kleine nieuwe ui
150 ml olijfolie
1 el citroensap
1 handje verse tuinkruiden
(bieslook, peterselie etc.)
zout, peper

De tuinkruiden zorgvuldig wassen, droogdeppen en grof hakken.

De tomaat wassen (eventueel pellen) en in stukken snijden.

De ui doormidden snijden.

Doe alle ingrediënten in de minikom. Mix 20 seconden op snelheid 3/4.

Een heerlijke saus om bij gestoomde vis te geven.

Pikante latino saus

Bereiding: 5 min

Voor 4 personen

4 groene pepers
¼ ui
1 takje koriander
1 takje peterselie
2 el citroensap
2 el olijfolie
3 tl azijn
1 tl zeezout

Snijd de pepers in de lengte open, verwijder de pitjes en snijd ze in stukken van 2 cm.

Doe alle ingrediënten in de minikom en mix 20 seconden op snelheid 1.

Een zeer pikante chilisaus die u zowel bij vis, vlees als groente kunt geven. Voor een minder hete saus kunt u milde pepers gebruiken!

Snelle chocoladefondue

Bereiding: 20 min

Voor 4 personen

125 g bittere chocolade
200 ml volle kookroom
10 g poedersuiker

Laat de in kleine stukjes gebroken chocolade au bain marie smelten in de kookroom.

Schenk het mengsel in de minikom en voeg de poedersuiker toe.

Sluit de kom en meng 1 minuut op snelheid 2. Geef de lauwe saus bij verse vruchten.



Courgettepuree met kervel

Bereiding: 5 min • Kooktijd: 15 min

Vanaf 6 maanden

1 kleine courgette
1 Petit Suisse van
babymelk
2 takjes kervel
1 mespuntje zout

De courgette schillen, in stukken snijden en 15 minuten op stoom koken.

Doe de courgette, de Petit Suisse, de kervel en het zout in de minikom.

Druk enkele keren op Pulse (3/4) totdat u een homogeen mengsel heeft.

Bulgur met kip

Bereiding: 10 min • Kooktijd: 10 min

Vanaf 10 maanden

20 g kipfilet
20 g bulgur
50 g diepvriesspinazie
1 tl geraspte Parmezaanse
kaas
3 el babymelk

Kook de bulgur met de spinazie 10 minuten in kokend water. Afgieten en tot lauw laten afkoelen. Bak de kip in de koekenpan. Doe de 20 g kip in de minikom, druk enkele keren op Pulse en zet de kip opzij.

Doe de bulgur, de spinazie, de Parmezaanse kaas en de melk in de minikom. Mix ca. 30 seconden op snelheid 1 totdat u een homogeen mengsel heeft. Geef de gehakte kip bij het spinaziemengsel.

Zeetong met worteltjes

Bereiding: 6 min • Kooktijd: 15 min

Vanaf 10 maanden

30 g zeetong zonder
graat
1 grote wortel (150 g)
1 tl citroensap
1 klontje boter
½ groentebouillonblokje
1 mespuntje zout

De wortels schillen en in plakjes snijden. 400 ml groentebouillon maken en de wortels hierin 12 minuten koken. Voeg dan de zeetong toe en kook nog 3 minuten. Doe alle ingrediënten in de minikom met 2 el bouillon. Mix op snelheid 1 (ca. 30 seconden) totdat u een fijne puree heeft.



Appel peer compote

Bereiding: 5 min • Kooktijd: 15 min

Vanaf 10 maanden

1 Golden Delicious appel
1 peer
½ zakje vanillesuiker

De vruchten schillen, de pitjes verwijderen en het vruchtvlees in grote stukken snijden.

Doe deze in een pan met 3 el water en de vanillesuiker en kook 15 minuten op laag vuur. Tot lauw laten afkoelen.

Doe de gare vruchten in de minikom en mix 30 seconden op snelheid 3.

Baby Milk shake

Bereiding: 5 min

Vanaf 10 maanden

100 ml groeimelk
½ banaan
2 aardbeien

Snijd de banaan in grote stukken.

Was de aardbeien, verwijder de steeltjes en snijd de aardbeien afhankelijk van de grootte doormidden of in vieren. Doe alle ingrediënten in de minikom, mix 10 seconden op snelheid 3.

Yoghurt met abrikoos

Bereiding: 5 min

Vanaf 10 maanden

150 g naturel
kinderyoghurt
1 rijpe abrikoos

De abrikoos wassen, ontpitten en in vieren snijden. Doe de abrikoos in de minikom, voeg de (niet te koude) yoghurt toe en sluit de kom. Mix 30 s op snelheid 3.



Principe: mix de kruiden (op snelheid 4 of met de Pulse functie) meer of minder fijn afhankelijk van uw smaak, voeg vervolgens het zout (fijn, grof of zeezout) of de suiker toe en schud om alles te mengen.

U kunt ook alles tegelijkertijd mixen, als u een fijnere textuur wilt, maar als het zout vochtig is zal dit minder goed gaan.

Het aroma van versgemalen kruiden is veel sterker, u heeft er dus erg weinig van nodig: ca. 3 eetlepels kruiden op 200 g zout of suiker. Bewaar de melanges in een glazen of aarden pot.

Enkele recepten voor gearomatiseerd zout

Mix alle kruiden 40 seconden in de minikom op snelheid 4. Open de kom, voeg 200 g zout toe. Sluit de kom weer en schud alles goed door elkaar.

Zout met kruiden

- 2 tl korianderzaad
- 1 tl zwarte peperkorrels
- 1 tl de komijnzaad
- 2 steranijs

Geeft een heerlijk aroma aan water om rijst in te koken.

Mediterraan zout

- 6 laurierblaadjes
- 2 el roze peperbessen
- 2 el tijm
- 2 el groene peperkorrels

Geeft een zonnig tintje aan uw gerechten van vis, wit vlees etc.

Thais zout

- 1 tl zwarte peper
- 1 tl gedroogde knoflook
- 1 tl chili
- 1 tl gemberpoeder
- 1 el korianderzaad
- 1 tl gedroogde basilicum
- 1 tl gedroogd citroenkruid

Indiaas zout

- 1 tl korianderzaad
- 1 tl gedroogde knoflook
- 1 tl zwarte peper
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl mosterdzaad
- 1 tl venkelzaad
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl gemberpoeder

Gomasio (sesamzout)

Bereiding: 10 min • Kooktijd: 5 min

90 g sesamzaad

10 g grof Guérande zeezout

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en rooster het sesamzaad met het zout enkele minuten onder voortdurend schudden in de droge pan. Het roosteren moet snel gebeuren: het is klaar als u een sesamzaadje tussen uw vingers kunt fijn drukken, de zaadjes worden lichter van kleur dan ze normaal zijn. Mix alles ca. 5 seconden op snelheid 3. Het mengsel moet grof gemalen zijn en mag geen pasta worden.

Japans zout is heel geschikt voor het kruiden van allerlei verschillende gerechten, vooral salades en groenten en het beperkt de inname van de hoeveelheid zout.



Enkele recepten voor gearomatiseerde suiker

Mix alle kruiden 40 seconden in de minikom op snelheid 4. Open de kom, voeg 200 g suiker toe. Sluit de kom weer en schud alles goed door elkaar.

Suiker voor ijsthee

- 1 kaneelstokje
- 1 tl gemberpoeder
- 2 kardemompeulen
- 1 kruidnagel



Energiesuiker

- 1 el goji bessen
- 1 el gedroogde hibiscusbloemen
- 1 el limoenschil
- ½ tl gemberpoeder

Suiker met viooltjessmaak

- 40 g harde snoepjes met viooltjessmaak
- 100 g kristalsuiker

Doe de snoepjes en de suiker in de minikom. Druk 4 keer op Pulse en laat 10 seconden draaien op snelheid 4 totdat u een fijn poeder heeft.

Voor de verandering kunt u de snoepjes met viooltjessmaak vervangen door andere harde snoepjes (munt, aardbeien, sinaasappel etc.)

Exotische suiker

- 50 g gemengde gedroogd vruchten (ananas, papaja, kokoschips)
- 100 g kristalsuiker

Doe alle ingrediënten in de minikom. Druk 4 à 5 keer op Pulse.

Kruidenmelanges

Kruidenmelange voor barbecue

- 1 el korianderzaad
- 1 el zwarte peperkorrels
- 1 tl mosterdzaad
- 2 tl komijnzaad
- 1 tl kerriepoeder
- 1 chilipeper
- 1 tl gedroogde tijm
- 2 el zeezout

Rooster in een roestvrijstalen koekenpan met dikke bodem het koriander- en komijnzaad, de peperkorrels, en het mosterdzaad. Schud gedurende 2 à 3 minuten of totdat de kruiden hun aroma ontwikkelen. Laat afkoelen. Doe de geroosterde kruiden in de minikom, voeg de rest van de ingrediënten toe.

Mix ca. 10 seconden op snelheid 4 totdat u een fijn poeder heeft.

5 kruiden melange

- 2 el zwarte peperkorrels
- 3 steranijs
- 2 tl venkelzaad
- 2 kaneelstokjes
- 6 kruidnagels

Rooster de peperkorrels op matig hoog vuur in een roestvrijstalen koekenpan met dikke bodem.

Gedurende 1 à 2 minuten omschudden en opzijzetten. Ga op dezelfde manier te werk voor elke specerij afzonderlijk. Doe de geroosterde kruiden in de minikom, mix ca. 10 seconden op snelheid 3 totdat u een fijn poeder heeft. In een hermetisch gesloten glazen pot blijft de melange een maand goed.



Tandoori kruidenmelange

80 ml komijnzaad
80 ml korianderzaad
1 tl kruidnagels
1 tl zwarte peperkorrels
2 kardemompeultjes
1 el gemberpoeder
1 el gemalen kurkuma
½ kaneelstokje
1 el zout
1 el gedroogde knoflook
1 el paprikapoeder

Rooster het komijn- en korianderzaad, de peperkorrels, kruidnagels en kardemom op matig vuur in een koekenpan. Gedurende 2 à 3 minuten omschudden tot de specerijen hun aroma ontwikkelen.

Laat afkoelen. Doe de gegrilde specerijen in de minikom, voeg de rest van de ingrediënten toe.

Mix ca. 10 seconden op snelheid 3 totdat u een fijn poeder heeft.

Eigengemaakte kerriepasta

2 el extra vierge olijfolie
1 ui
1 tl komijnzaad
1 tl korianderzaad
1 tl kruidnagels
2 tl zwarte peperkorrels
2 el mosterdzaad
2 tl 5 kruidenmelange
2 kardemompeultjes
1 kaneelstokje
2 tl kurkuma
2 tl cayennepeper
1 cm verse gemberwortel

Mix alle droge kruiden 40 seconden op snelheid 3 in de minikom, totdat u een fijn poeder heeft. Zet dit opzij. Schil en snipper de ui. Fruit de uien op laag vuur in de olijfolie, totdat ze glazig worden. Schil en rasp ondertussen het stukje gemberwortel.

Voeg de gemalen kruiden en de gemberrasp toe aan de uien en laat 5 minuten fruiten.

Mangochutney met munt

- 1 handje muntblaadjes
- 1 middelgrote ui
- 4 groene chilipepers
- 180 g mango
- zout

Schil de mango, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in stukken.

Mix de muntblaadjes, het vruchtvlees van de mango en de ui 30 seconden op snelheid 2 totdat u een fijne pasta heeft. Maak deze met zout op smaak.

Heel pikant

Tomaten-chili chutney

- 2 tomaten
- 1 middelgrote ui
- 1 kaneelstokje
- 2 kruidnagels
- 1 tl korianderzaad
- 1 el arachideolie (slaolie)
- 1 tl zout
- 1 el geraspte verse gemberwortel
- 1 el honing
- 1 knoflookteentje
- 1 chilipeper
- 100 ml balsamico-azijn



Rooster in een droge roestvrijstalen pan met dikke bodem op matig vuur het korianderzaad, de kruidnagels, de chilipeper en het kaneelstokje. Gedurende 2 à 3 minuten omschudden. Mix de kruiden 10 seconden op snelheid 4 in de minikom en zet ze opzij.

De tomaten wassen en in stukken snijden. De ui en de knoflook schillen en grof hakken.

Doe de tomaten, de ui en de knoflook in de minikom en druk 2 à 3 keer op Pulse.

Fruit dit mengsel op laag vuur in een beetje olie. Voeg voortdurend roeren de azijn, de kruiden en het zout toe. Voeg zodra het mengsel kookt de honing en de gember toe.

Laat 5 minuten pruttelen onder voortdurend roeren.

Wordt koud geserveerd.



Soepen

Moeders soep	14
Witlofroomsoep	14
Romige soep van rode linzen met kokosmelk	15
Selderijroomsoep met blauwe kaas	15
Doperwtroomsoep met munt	17
Gazpacho	17
Koude olijvensoep	18
Roomsoep van rode biet	18

Smoothies, Milkshakes & Cocktails

Aardbeienwodka	20
Mojito	20
Pina Colada	20
Lycheecocktail	21
Frozen lime	21
Citroen granité	21
Komkommer radijs smoothie	22
Sinaasappelsmoothie	22
Exotische smoothie	22
Aardbeien frambozen meloen smoothie	24
Breakfast	24
Yoghurtshake met rode vruchten	24
Aardbeienmilkshake	26
Bananenmilkshake van sojamelk	26
Kokos-mangomilkshake	26
Geurige lassi	28
Perziklassi met rozensiroop	28
Karamel frappuccino	29
Espresso granité	29
Fuchsiaroze	30
Perzik ice tea	30
Herfstdroom	30

Ijsdesserts

Snel frambozenijs	32
Bosbessenroomijs	32
Mango ontbijtkoek dessert	32
Perenroomijs	33
Ijsnack	33
Perzik granité	33
Snel vruchtenijs	34
Kersen-amandelmilkshake	34
Speculaasroomijs met chocoladekorrels	34
Chocobananenmix	36
Ijskoffie	36
Koude poire belle-Hélène	36
Frozen abrikozenyoghurt	38
Frozen aardbeienyoghurt	38

Andere gerechten

Quiches Lorraine & Co	40
Tomaten mozzarella clafoutis	41
Tonijnflan	41
Flensjesbeslag	42
Zacht chocoladegebak met peer	42
Flan met karamel	44
Superchoco-chocoladeroom	44
Amandine-kersen clafoutis	46
Bretonse flan	46

Bereidingen in de minikom

Dips en sausjes

Tapenade	48
Avocadodip	48
Tonijnpastei	48
Humus van palmharten	49
Creoolse dip	49
Tuinkruidensaus	49
Sauce vierge	50
Pikante latino saus	50
Snelle chocoladefondue	50

Babyvoeding

Courgettepuree met kervel	52
Bulgur met kip	52
Zeetong met worteltjes	52
Appel peer compote	54
Baby Milkshake	54
Yoghurt met abrikoos	54

Gearomatiseerde zout- en suikermelanges

Zout met kruiden	56
Mediterraan zout	56
Thais zout	56
Indiaas zout	57
Gomasio (sesamzout)	57
Suiker voor ijshee	58
Energiesuiker	58
Suiker met viooltjessmaak	58
Exotische suiker	58

Kruidenmelanges

Kruidenmelange voor barbecue	59
5 kruiden melange	59
Tandoori kruidenmelange	60
Eigengemaakte kerriepasta	60
Mangochutney met munt	61
Tomaten-chili chutney	61





Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

De in dit document vermelde informatie is niet contractueel bindend en kan op elk moment gewijzigd worden