

AS SEEN ON  
**TV**  
ORIGINAL



livington®

# COPPER & STONE PAN

— Receptenboekje —

inclusief onderhoudsinstructies

EN, FR, IT, NL, HU, CZ, SK, RO: [www.copperstone.tv](http://www.copperstone.tv)

**EN:** In order to help protect the environment, you can download the recipes online at

**FR:** Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien

**IT:** Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo

**NL:** Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload

**HU:** Természetvédelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni

**CZ:** Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese

**SK:** Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na

**RO:** Din motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa

# INHOUDSOPGAVE

## ONTBIJT

Flensjes met bessensaus en slagroom .....	4
Karnemelkpannenkoeken met appel- en ahorncompote en spek .....	6
Engels ontbijt met hash browns .....	8

## LUNCH

Frittata met ham en cheddar .....	10
Eieren Royale .....	12
Broodje worst en gekaramelliseerde rode ui .....	14

## AVONDETEN

Piccata van kip .....	16
Tikka masala met kip .....	18
Kip met sinaasglazuur .....	20
Sappige flanksteak op een bedje van groenten met chimichurri .....	22
Pad Thai met garnalen .....	24
Kippenreepjes en gemengde groenten .....	26
Gebakken zalm met dilleboter en bonensuccotash .....	28
Haasbiefstuk met blauwe kaas op witte bonen en asperges .....	30
Gebakken gamba's met gebakken rijst met ei.....	32
Zalm met teriyaki-marinade en spruitjes.....	34
Beef bourguignon .....	36
Lamskoteletjes met rozemarijn en knoflook .....	38

## NAGERECHT

Geflambeerde mango's op vanille-ijs .....	40
Gezouten karamel op appelschijfjes .....	42
Rijstpap met kersencompote .....	44

<b>Onderhoudsinstructies</b> .....	46
------------------------------------	----

## UITLEG VAN DE LEGENDE



# Flensjes met bessensaus en slagroom



VOOR 12-14 FLENSJES

## Ingrediënten

2 grote eieren  
350 ml volle melk (3,5%)  
100 g bloem  
2 el basterdsuiker  
1 snufje zeezout  
40 g ongezoeten boter, gesmolten (50 seconden in de magnetron op de hoogste stand)  
Olie om de flensjes te bakken

### Saus:

500 g bessensmix naar keuze  
40 g boter  
50 g suiker  
Met slagroom klaar om op te dienen

## Bereiding

1. Klop met een handmixer de eieren met de melk los in een kom. Voeg de bloem, een snufje zout en eventueel suiker toe en mix gedurende 5 seconden terwijl u langzaam de boter toevoegt.
2. Zet het mengsel 30 minuten in de koelkast.
3. Nadat het deeg heeft gerust, verwarmt u de pan op middelhoog vuur en voegt u een beetje olie toe. Draai de olie rond in de pan. Neem een polle pel vol of 60 ml beslag en giet dit in de pan terwijl u het omroert zodat het beslag gelijkmatig wordt verdeeld. Draai het flensje na ongeveer 1 minuut om en laat het opnieuw ongeveer 30 seconden bakken voordat u het op een bord legt. Herhaal dit proces totdat het beslag op is.
4. Smelt de boter in de pan en voeg de bessen en de suiker toe. Verwarm alles gedurende 2-3 minuten tot de suiker is gesmolten en een deel van het fruit is opgelost.
5. Neem twee flensjes per portie en plooi ze in vieren. Werk af met wat fruit en slagroom.



# Karnemelkpannenkoeken

met appel- en ahorncompote en spek



VOOR 18 PANNENKOEKEN

## Ingrediënten

### COMPOTE

25 g ongezouten boter

550 g appels, klokhuis verwijderd en in zeer dunne plakjes gesneden

1 tl kaneel

180 ml ahornsiroop

1 snufje zout

150 g buikspek

### PANNENKOEKEN

240 g bloem

1 el bakpoeder

1 1/2 tl natron

1 tl kaneel

1/4 tl nootmuskaat

1/4 tl zeezout

2 grote eieren

1 tl vanillepasta

450-500 l karnemelk

25 g ongezouten, gesmolten boter

## Bereiding

1. Smelt de boter in de pan op middelhoog vuur, voeg de appels en kaneel toe en laat gedurende 5 minuten garen. Voeg vervolgens de siroop toe en kook nog een minuut. Zet het mengsel apart in een kom om bij de pannenkoeken te serveren.
2. Bak het spek op middelhoog vuur gedurende 3 minuten aan elke kant en zet het apart.
3. Doe voor de pannenkoeken de droge ingrediënten in een kom en meng ze met de natte ingrediënten (wat klontjes zijn niet erg, zo worden de pannenkoeken niet te stevig).
4. Verwarm de pan op middelhoog vuur en houd die temperatuur. Bak de pannenkoeken in porties van 60 ml gedurende 1-2 minuten tot er blaasjes op komen, draai ze dan om en bak ze nog een minuut. Doe hetzelfde met de rest van het beslag. U kunt de pannenkoeken warm houden in de oven op 100 °C tot ze allemaal zijn gebakken. Leg de pannenkoeken op een bord en serveer ze met het spek en de compote.



# Engels ontbijt met hash browns



## Ingrediënten

- 2 aardappels
- 1 ei, losgeklopt
- 1-2 el aardappelmeel
- 2 el olie
- 8 plakjes spek
- 8 worsten
- 4 tomaten
- 200 g kleine champignons
- 415 g gebakken bonen
- Toast (optioneel)

### TIP:

Afhankelijk van hoeveel pannen u gebruikt om het ontbijt te bereiden, moet u de afgewerkte gerechten in de oven warm houden terwijl u de rest bereidt.

## Bereiding

1. Rasp de aardappelen in een kom met een doek. Druk vervolgens het vocht uit de aardappelen. Zorg ervoor dat het meeste vocht is verwijderd. Voeg 1 tot 2 eetlepels aardappelmeel toe en vorm 4 ronde hash browns met een diameter van ongeveer 9 cm.
2. Verhit 1 eetlepel olie in de pan en bak de hash browns op middelhoog vuur gedurende 5-6 minuten, waarbij u ze regelmatig omdraait. Voeg halverwege de baktijd nog een eetlepel olie toe.
3. Bak het spek gedurende 2-3 minuten aan elke kant op middelhoog vuur. Leg het apart op een theedoek zodat het vet eraf kan druipen.
4. Bak de worstjes gedurende 3 minuten op middelhoog vuur, zet het vuur lager en bak nog 10 minuten. Houdt ze apart.
5. Halveer de tomaten en bak ze op middelhoog vuur gedurende 2-3 minuten aan elke kant. Zet ze opzij.
6. Fruit de champignons gedurende 2-3 minuten en zet ze apart.
7. Klop de eieren los en maak ze klaar naar wens.
8. Verhit de bonen gedurende 2-3 minuten in de pan.
9. Rooster het brood en verdeel alles over 4 borden.





# Frittata met ham en cheddar



## Ingrediënten

2 el olijfolie

1 kleine ui, in schijfjes

½ rode en groene paprika, in dunne reepjes gesneden

8 eieren

2 el slagroom (Crème double)

100 g cheddar, geraspt

150 g ham, in blokjes gesneden

Zout en peper naar smaak

½ tl gerookt paprikapoeder

2 el verse gehakte peterselie

Geroosterd zuurdesembrood om op te dienen

## Bereiding

1. Verwarm de pan op middelhoog vuur en voeg een beetje olie toe. Fruit de ui gedurende 3 minuten tot ze goudbruin is. Voeg vervolgens de paprikareepjes toe en bak gedurende 5 minuten.
2. Meng de eieren, room, kruiden en paprikapoeder met 1 eetlepel peterselie in een kom.
3. Doe 1 eetlepel olie in de pan op middelhoog vuur en giet het eimengsel erbij. Roer voorzichtig en voeg de kaas, ham en groenten toe. Verdeel alles gelijkmatig terwijl u roert. Bak alles gedurende 2 minuten onder voortdurend roeren en plaats een passend deksel op de pan. Zet het vuur lager en bak de ingrediënten tot alles gaar is.
4. Draai met een spatel rond de fritatta om de randen los te maken, til hem eruit en snijd hem in 4 stukken. Verdeel de rest van de peterselie erover.
5. Serveer met het geroosterd zuurdesembrood.



# Eieren Royale



## Ingrediënten

### HOLLANDAISESAUS

4 eigelen

1 tot 1½ el. vers

citroensap naar smaak

1 el water

½ tl zeezout

125 g ongezouten boter in klontjes

4 grote eieren

4 Engelse muffins

120 g gerookte zalm

1 avocado, in dunne plakjes gesneden (optioneel)

2 el bieslook, gehakt

## Bereiding

1. Voeg de boter toe aan de pan en smelt ze gedurende 2 minuten op middelhoog vuur tot ze blaasjes maakt. Giet ze in een kommetje om ze later in de blender of keukenmachine te verwerken.
2. Doe de eigelen, het citroensap, het water en het zout in de keukenmachine of blender en mix alles gedurende anderhalve minuut. Het mengsel wordt schuimig. Giet er langzaam de hete boter bij. Meng niet te snel, zodat het mengsel niet gaat stremmen. Het geheel moet gedurende 40 tot 60 seconden worden gemengd. Breng het op smaak en zet het mengsel in een kom apart.
3. Vul de pan met water en breng het aan de kook. Zet het vuur een beetje lager en doe de eieren in de pan. Laat ze gedurende 3 minuten koken en verwijder ze. We raden aan de eieren halverwege de bereidingstijd voorzichtig om te draaien, gezien de pan niet diep is.
4. Rooster de muffins en bedek ze indien gewenst met avocadoreepjes en elk 30 g gerookte zalm. Leg het ei erop en giet de saus erover. Bestrooi met de bieslook.



# Broodje worst en gekaramelliseerde rode ui



## Ingrediënten

1 el olijfolie

1 grote rode ui, in dunne plakjes gesneden

8 Cumberland of Lincolnshire worstjes

2 el boter

8 dikke sneden wit brood, eventueel geroosterd

Ketchup of mosterd

## Bereiding

1. Giet de olie in de pan en bak de ui gedurende 10 minuten onder regelmatig roeren tot ze karamelliseert. Zet ze opzij.
2. Doe de worstjes in de pan en kook ze gedurende 3 minuten op middelhoog vuur. Zet het vuur lager en braad ze nog 8-10 minuten en draai ze af en toe om. 3. Smeer boter op het brood en snijd de worstjes doormidden. Leg 4 helften op elke snee brood, bedek met ui en breng op smaak met ketchup of mosterd.



# Piccata van kip



## Ingrediënten

**2 kippenborsten zonder been en zonder vel (450 g), doormidden gesneden en geklopt tot een dikte van 2 cm**

**1 tl zeezout**

**½ tl peper**

**40 g bloem**

**2 el olijfolie (optioneel)**

**Schil van een citroen**

**Sap van 2 citroenen (4 el)**

**200 ml kippenbouillon**

**1 el kappertjes**

**2 el verse gehakte peterselie**

**45 g ongezoeten boter**

**Zeer dunne spaghetti**

## Bereiding

- 1.** Leg de kippenborsten tussen twee vellen bakpapier en klop ze met een vleesklopper of zware pan tot 2 cm dik.
- 2.** Voeg zout en peper toe aan de bloem en wentel de kippenborsten erin.
- 3.** Verwarm de pan op middelhoog vuur en voeg 1 eetlepel olie toe. Leg de kipfilet in de pan en bak ze aan beide kanten bruin in 2 minuten. Leg ze dan apart op een bord terwijl u de rest klaarmaakt. Voeg de resterende olie toe en bak de kipfilets nog 2 minuten aan elke kant. Giet het citroensap en de bouillon erbij en leg de kip terug in de pan. Kook nog 2 minuten.
- 4.** Haal dan de kip vervolgens uit de pan en leg ze op een bord. Doe de kappertjes in de pan, roer de boter door de saus en laat alles gedurende 2-3 minuten licht inkoken. Giet de saus over de kip en strooi er wat peterselie over.
- 5.** Serveer met pasta.





# Tikka masala met kip



## Ingrediënten

6 el tikkapasta (in twee verdeeld)

2 kippenborsten zonder botten en vel

(450 g), in blokjes van 2 cm gesneden

200 g natuuryoghurt

2 el ghee of olie (optioneel)

1 grote gele ui, geschild en in dunne plakjes gesneden

1 rode paprika, in blokjes van 2 cm gesneden

350 ml kippenbouillon

2-3 el tomatenpuree

20 g amandelmeel

Zeezout naar smaak

100 el slagroom (Crème double)

Koriander, limoenpartjes en chutney als garnering

Serveer met basmatirijst of naanbrood

## Bereiding

1. Meng 3 eetlepels van de tikkapasta met de yoghurt en leg de kip in de marinade. U kunt een middelgrote diepvrieszak gebruiken om te marinieren. Zet het 1 uur in de koelkast.
2. Voeg olie toe aan de pan op middelhoog vuur en fruit de uien ongeveer 4-5 minuten tot ze langzaam bruin worden. Voeg dan de paprika en de resterende 3 eetlepels tikkapasta, tomatenpuree en amandelmeel toe. Laat alles gedurende 2 minuten garen en voeg de bouillon toe. Laat alles ongeveer 5 minuten op een laag vuurtje inkoken. Zet het apart in een kom.
3. Haal de kip uit de marinade en laat ze uitlekken. Doe 1 eetlepel olie of ghee in een schone pan en bak de kip ongeveer 5 minuten, tot ze bijna gaar is. Draai ze daarbij regelmatig om. Doe het saus- en uienmengsel terug in de pan en kook het nog 3 minuten verder. Klop de room erdoor en breng op smaak. Garneer het gerecht met koriander en serveer met partjes limoen en naan of rijst.



# Kip met sinaasglazuur



## Ingrediënten

2 kippenborsten zonder been en zonder vel (450 g), doormidden gesneden en geklopt tot een dikte van 1,5 cm

Zout en peper om de kip op smaak te brengen

40 g bloem

2 el olie (optioneel)

100 ml sinaasappelsap

### GLAZUUR

90 g sinaasappelconfituur

1 tl dijonmosterd

½ rode chili, zonder zaadjes en in kleine blokjes gesneden

1 knoflookteentje, geplet

100 ml sinaasappelsap

2 el verse gehakte peterselie

Schil van een halve onbehandelde sinaasappel

Serveer met pilafrijst

## Bereiding

1. Leg de kipfilets tussen twee vellen bakpapier en klop ze tot 1,5 cm dik met een vleesvermalser of een zware pan.
2. Voeg zout en peper toe aan de bloem en wentel de kippenborsten erin.
3. Verwarm de pan op middelhoog vuur en voeg 1 eetlepel olie toe. Leg de kipfilet in de pan en bak ze aan beide kanten bruin in 2 minuten. Leg ze dan apart op een bord. Meng nu alle ingrediënten voor het glazuur in een kom. Voeg de resterende olie toe en bak de kipfilets nog 2 minuten aan elke kant. Giet het sinaasappelsap en het glazuur erbij en doe de kip terug in de pan. Zet het vuur lager en kook nog 2 minuten terwijl u de kip erin ronddraait.
4. Serveer met pilafrijst en garneer met peterselie en de sinaasappelschil.



# Sappige flanksteak

op een bedje van groenten met chimichurri



## Ingrediënten

2 bavette-steaks of soortgelijke, zoals flanksteaks (450 g)

Zeezout en peper naar smaak

2 el olie (optioneel)

### CHIMICHURRISAUS

2-3 teentjes knoflook, in blokjes

25 g verse peterselie, gewassen en zonder steeltjes

1 tl gedroogde oregano

½ tl gerookt paprikapoeder

3 el rode- of wittewijnazijn

110 ml olijfolie

¼ tl rode chilivlokken (chipotle is geweldig voor een rokerige smaak)

Zout en peper

### SALADE

220 g rucola

1 bosje asperges, gewassen en gestoomd

175 g gesmoorde

artisjokhart, gehalveerd

100 g kerstomaatjes, gehalveerd

25 g schapenkaas, geraspt

## Bereiding

1. Doe alle ingrediënten van de saus in een blender en hak alles fijn.
2. Kruid de steaks naar wens met zout en peper.
3. Verwarm de pan op hoog vuur. Voeg de olie toe en vervolgens de steaks. Bak aan beide kanten gedurende 3-5 minuten, afhankelijk van de dikte. Bak de steaks niet langer. Het wordt het beste rare geserveerd, zodat het niet taai is.
4. Haal de steaks uit de pan en laat nog 10 minuten rusten voordat u het in dunne plakjes tegen de nerf snijdt.
5. Maak de pan schoon, voeg 1 eetlepel olie toe en fruit de asperges gedurende 4-5 minuten.
6. Nadat het vlees is gesneden, kunt u de salade serveren. Verdeel de salade over een bord en leg het vlees en de groenten erop. Voeg de saus toe.
7. Serveer met knapperig brood.



# Pad Thai met garnalen



## Ingrediënten

200 g platte rijstnoedels  
50 ml water  
1 el tamarindeconcentraat  
30 g rietsuiker of lichtbruine suiker  
3 el vers limoensap  
1 el rijstwijnazijn  
2 el Thaise vissaus  
2 el plantaardige olie (optioneel)  
3 grote sjalotten, in dunne ringen gesneden  
2 eieren, losgeklopt  
300 g rauwe gamba's  
60 g suikererwten, gehalveerd  
100 g verse taugé  
60 g geroosterde pinda's, grof gehakt  
10 g verse koriander, grof gehakt of in het geheel  
½ rode chilipeper, in dunne plakjes gesneden ter garnering  
Citroenpartjes en srirachasaus als garnering

## Bereiding

1. Maak de pasta klaar volgens de instructies op de verpakking en zet deze opzij.
2. Voeg het water, de tamarinde, de suiker, het citroensap, de rijstwijn en de vissaus toe aan de pan, laat 1 minuut zachtjes koken en zet apart in een kom. Maak de pan schoon.
3. Doe 1 eetlepel olie in de pan en verwarm deze op hoog vuur. Voeg de sjalotjes toe en fruit ze 5-7 minuten onder voortdurend roeren. Zet de geroosterde sjalotjes apart.
4. Klop de eieren los en bak ze al roerend gedurende 1 minuut in de pan. Zet ze apart in een kom.
5. Doe 1 eetlepel olie in de pan en voeg de lente-uitjes toe. Laat ze gedurende 1 minuut fruiten en voeg de garnalen toe. Bak ze in 1-2 minuten tot ze glazig worden. Zet ze opzij en laat het overtollige water weglopen.
6. Doe de saus en pasta in de pan en kook gedurende 1 minuut. Let erop dat er geen water achterblijft, zodat het niet waterig wordt. Laat de vloeistof anders inkoken. Doe de garnalen en lente-ui terug in de pan, voeg de helft van de sjalotjes en de helft van de pinda's, de taugé en de suikererwten toe en kook enkele minuten op laag vuur.
7. Schik alles op een bord en giet de rest van de sjalotjes, pinda's, pepers en de koriander erover. Leg partjes citroen rond het bord.
8. Serveer met een beetje vissaus en een beetje srirachasaus.





# Kippenreepjes en gemengde groenten



## Ingrediënten

2 eetlepels pinda- of plantaardige olie (optioneel)  
450 g kippenborsten zonder botten en zonder vel, gesneden in reepjes van 1 cm  
5 sjaloten, gesneden op een lengte van 5 cm  
3 teentjes knoflook, in blokjes  
1,5 cm verse gember, in blokjes  
1 rode chili, in dunne plakjes gesneden  
1 rode paprika, in reepjes van 1 cm  
200 g malse broccoli, in roosjes van 5 cm  
40 g geroosterde cashewnoten  
Rijst naar keuze of Chinese noedels om te serveren

## SAUS

1½ el maïsmeel  
120 ml kippenbouillon of water  
1 el Chinese rijstwijnazijn  
2½ el lichte sojasaus  
2 el bruine suiker  
1 el sesamololie

## Bereiding

1. Verwarm de pan op middelhoog vuur en voeg 1/2 eetlepel olie toe. Draai de olie rond in de pan. Voeg de helft van de kip toe en bak ze gedurende 2-3 minuten. Zet ze apart in een kom. Maak de andere helft op dezelfde manier klaar en zet apart.
2. Maak de pan schoon, voeg een eetlepel olie toe en draai met de pan. Voeg de sjalotjes, knoflook, gember en chili toe en roer gedurende 1 minuut. Voeg de paprikareepjes en broccoli toe en kook al roerend gedurende 1 minuut. Voeg de kip en de saus toe en laat gedurende 1-2 minuten al roerend koken. Voeg de cashewnoten toe.
3. Serveer met rijst of pasta naar keuze.



# Gebakken zalm

## met dilleboter en bonensuccotash



### Ingrediënten

4 zalmfilets (ongeveer 130 g per filet)

Zout en peper om op smaak te brengen

50 g boter

1 el verse dille en 1 el dragon, gehakt

### SUCCOTASH

1 el plantaardige olie (optioneel)

200 g vuurbonen, in stukjes van 2 cm gesneden

½ rode ui, in blokjes gesneden

1 rode paprika, in blokjes gesneden

4 maïskolven, zonder kern

6 kerstomaatjes, in vier gesneden

60 ml witte wijn

Zout en peper naar smaak

Een snufje cayennepeper

4 citroenschijfjes om te serveren

### Bereiding

1. Meng de boter en de kruiden door elkaar en vorm er een rol van in huishoudfolie. Koel de rol tot u deze gaat gebruiken. U hebt misschien niet alle kruidenboter nodig. Ze is echter ook geschikt voor andere gerechten.
2. Vul de pan voor de helft met water en breng het aan de kook. Kook de bonen gedurende 4-5 minuten, giet ze af en zet ze apart.
3. Verwarm de pan op middelhoog vuur. Breng de zalm op smaak met peper en zout en bak de filets gedurende 6-7 minuten op de kant van de huid. Draai ze om en bak deze kant nog 6-7 minuten. Leg er een stuk boter op, doe de deksel op de pan en zet ze apart.
4. Verhit een andere pan op middelhoog vuur en voeg de olie en uien toe. Laat ze gedurende 2-3 minuten fruiten en voeg dan de paprika toe. Bak nog 2 minuten en voeg dan de maïs, tomaten, bonen en de wijn toe. Bak nog 2 minuten en breng alles op smaak.
5. Schik de succotash op een bord en leg op elke portie een stukje zalm met een schijfje citroen.



# Haasbiefstuk met blauwe kaas op witte bonen en asperges



## Ingrediënten

- 1 el olijfolie (optioneel)
- 4 knoflookteentjes, fijngestampt
- 2 blikjes cannellini-bonen, uitgelekt en gewassen (uitgelekt gewicht 480 g)
- 150 ml kippenbouillon
- 1 takje rozemarijn en 1 takje tijm
- 100 g kerstomaatjes, gehalveerd
- Een snufje chilivlokken
- 15 g Romano-kaas, geraspt
- 4 filetsteaks van ongeveer 3 cm dik
- Zout en peper naar smaak
- ½ el olijfolie (optioneel)
- 4 el vers paneermeel
- 50 g Stilton-blauwe schimmelkaas, verkruid
- 100 ml rode wijn
- 100 ml runderbouillon
- 15 g ongezouten boter
- Tijm als garnering

## Bereiding

1. Doe de olie in de pan en voeg de knoflook toe. Laat een halve minuut bakken en voeg dan de bonen toe.
2. Voeg de tomaten, kruiden, specerijen en bouillon toe. Laat alles een 10 minuten sudderen op een laag vuurtje.
3. Meng het paneermeel en de kaas en zet apart.
4. Verwarm de pan op middelhoog vuur, voeg de olie toe en fruit de steaks gedurende 5-6 minuten aan elke kant. Verdeel het mengsel van het paneermeel en de kaas erover en leg de steaks in een ovenschaal. Bak ze verder in de oven tot alles goudbruin is.
5. Giet de wijn en de bouillon in de pan waarin u de steaks hebt gebakken en laat het vocht tot de helft inkoken. Roer de boter erdoor en zet de saus apart om over de steaks en de bonen te serveren.
6. Fruit de asperges gedurende 2 minuten in de pan, voeg een beetje water toe en dek de pan af. Laat de asperges gedurende 1 minuut koken.
7. Schik de bonen en asperges op de borden, leg de steaks erop en giet saus erover.



# Gebakken gamba's met gebakken rijst met ei



## Ingrediënten

### GAMBA'S

300 g gamba's

1 eetlepel arachideolie

1 el gember, geraspt

3 teentjes knoflook, geraspt

1 rode chili, in stukjes

2 stuks paksoi, in vier gesneden

6 el donkere sojasaus

1 el lichte sojasaus

1 el Shaoxing-wijn

10 g koriander, gehakt

### GEBAKKEN RIJST MET EI

500 g gekookte jasmijnrijst

3 eieren, geklopt

1 bosje lente-uitjes,  
in de lengte gesneden

2 el arachideolie

¼ tl sesamololie

¼ tl witte peper

## Bereiding

1. Verhit de olie in de pan. Voeg de gember, knoflook en chili toe en fruit alles gedurende ongeveer een minuut tot de knoflook zacht is.
2. Voeg de gamba's toe en bak ze tot ze bijna helemaal roze zijn. Voeg de paksoi, sojasaus en Shaoxing-wijn toe en houd dit op relatief hoog vuur. Dek de pan een paar minuten af tot de paksoi gaar is. Voeg de lente-ui en koriander toe.
3. Verhit de olie in de pan.
4. Voeg de rijst toe. Blijf voortdurend roeren op hoog vuur tot de rijst warm is.
5. Schuif de rijst opzij en voeg de losgeklopte eieren toe. Wacht tot er zich een vel aan de onderkant vormt en breek het dan langzaam open alsof u een roerei maakt.
6. Meng dan het ei met de rijst en voeg de witte peper toe.
7. Serveer alles met de lente-uitjes en sesamololie.





# Zalm met teriyaki-marinade en spruitjes



## Ingrediënten

### ZALM

- 4 zalmfilets
- 20 g gember, geraspt
- 4 tl sesamolie
- 4 el ahornsiroop
- 8 el teriyakisaus
- 4 teentjes knoflook, geraspt
- 2 el water
- 1 el lichte sojasaus

### SPRUITJES

- 2 tl arachideolie
- 400 g spruitjes, fijngehakt
- 1 tl sesamolie
- 1 el zwarte sesamzaadjes

## Bereiding

1. Meng eerst alle ingrediënten voor de zalm en laat deze 30 minuten trekken in de marinade.
2. Verhit de pan en leg de zalm erin met het vel naar beneden.
3. Bak de zalm gedurende 3-4 minuten op middelhoog vuur, draai hem om en bak hem nog eens 4 minuten tot hij gaar is. Giet even voordien de marinade in de pan en laat die inkoken.
4. Verwarm ondertussen de pan met de arachideolie. Voeg dan de spruitjes toe en laat ze een paar minuten op hoog vuur garen. Ze zouden een beetje kleur moeten krijgen. Voeg als laatste de sesamolie en sesamzaadjes toe.
5. Schik wat spruitjes, een zalmfilet en wat saus op het bord.



# Beef Bourguignon



## Ingrediënten

Olie, om het vlees te bakken

1 kg rundvlees, in het geheel of grof gesneden

2-3 tl boter

100 g hesp, klein gesneden

1 ui, in schijfjes

1 wortel, in plakjes

2 el bloem

1 fles Bourgogne of Chianti

1 el tomatenpuree

2 knoflookteentjes, in plakjes

1 laurierblad

2 takjes tijm

12 kleine uien, gepeld en gesneden, plus 10 g boter

12 kleine champignons, gewassen en gesneden, plus 10 g boter

2 el gehakte peterselie

400 g gekookte aardappelen of eiernoedels om te serveren

## Preparation

1. Verwarm de oven voor op 150 °C. Verwarm de pan tot ze erg heet is. Voeg daarna een beetje olie toe en schroei het rundvlees in kleine porties aan tot het aan alle kanten bruin is. Leg het vervolgens apart op een bord.
2. Doe de boter en dan de hesp in de pan. Bak de hesp tot hij gaar is en wat kleur heeft. Zet het apart met het rundvlees.
3. Voeg de schijfjes ui en wortels toe aan de pan tot ze gaar en gekleurd zijn (voeg indien nodig meer boter toe). Voeg op het einde de knoflook een paar minuten toe.
4. Doe alles terug in de pan en bestrooi met de bloem. Breng het geheel op smaak met peper en zout, en voeg de kruiden, tomatenpuree en de wijn toe zodat het vlees onder staat.
5. Doe het vlees in een ovenschaal en zet het gedurende 2½ uur in de oven om langzaam te garen.
6. Verhit de pan en voeg 10 g boter toe. Voeg de uien toe als de boter blaasjes begint te maken. Roer constant zodat ze gelijkmatig goudbruin worden en zet ze apart.
7. Verwarm in dezelfde pan opnieuw 10 g boter en voeg de champignons toe als de boter blaasjes maakt. Fruit ze tot ze goudbruin zijn, breng op smaak met peper en zout en zet ze apart.
8. Voeg na 2½ uur de uien en champignons toe aan de stoofpot en bak het nog een uur verder of tot het vlees heel zacht is.
9. Serveer met aardappelen of pasta en garneer met peterselie.



# Lamskoteletjes met rozemarijn en knoflook



## Ingrediënten

**3-4 knoflookteentjes,  
fijngestampt**

**1 el gehakte verse rozemarijn**

**1 el rodewijnazijn**

**3 el olijfolie en nog 1 el om  
te koken**

**Zout en peper naar smaak**

**12 lamskoteletten**

### TIP:

*We raden peterselie-  
aardappelen en verse erwten  
aan.*

## Bereiding

- 1.** Doe alle ingrediënten in een kom en laat het een paar uur of, indien mogelijk, een nacht trekken.
- 2.** Verhit de pan. Doe er 1 eetlepel olie in. Haal de koteletten uit de marinade - zonder de knoflook. Stof ze in de pan op middelhoog vuur, bak ze 3 minuten (medium rare) of 4-5 minuten (well done) aan elke kant.



# Geflambeerde mango's op vanille-ijs



## Ingrediënten

Een hele mango, geschild en in stukjes van 1 x 2 cm gesneden

25 g ongezouten boter

40 g poedersuiker

Schil van een limoen

½ el limoensap

60 ml tequila

1 liter vanille-ijs of ijs met andere smaak

## Bereiding

1. Smelt de boter in de pan en voeg de suiker en het limoensap toe. Kook alles gedurende 1 minuut.
2. Voeg de mango toe en kook nog 1 minuut verder.
3. Voeg nu de tequila toe.
4. Steek het aan met een lucifer.
5. Laat nog 1 minuut koken.
6. Schep wat ijs en serveer met de mango en de saus.





# Gezouten karamel op appelschijfjes



## Ingrediënten

200 g poedersuiker

2 el water

60 g ongezouten boter in klontjes

100 ml mascarpone

1 tl vanillepasta

1 snufje zeezout

4 appels, we bevelen

Granny Smith aan voor iets wrangs bij deze zoete saus

Ontpit de appels en snijd ze in plakjes

## Bereiding

1. Voeg de suiker en het water toe aan de pan en roer. Kook gedurende 5-6 minuten tot het goudgeel wordt. Roer voorzichtig zodat het gelijkmatig karamelliseert.
2. Roer na 6 minuten de boter erdoor en laat 1 minuut koken. Let op want het mengsel gaat borrelen en wordt erg heet.
3. Roer de mascarpone, de vanille en het zeezout erdoor.
4. Laat het mengsel een uur afkoelen en serveer het met appelschijfjes.



# Rijstpap met kersencompote



## Ingrediënten

### RIJSTPAP

50 g boter

35 g poedersuiker

100 g puddingrijst

850 ml volle melk

150 ml mascarpone

Zaadjes van een vanillestokje

1 laurierblad

Enkele reepjes citroenschil

Een beetje geraspte  
nootmuskaat

### KERSENCOMPOTE

350 g kersen

1 el citroensap

1 el fijne bruine suiker

5 el water

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 150 °C. Smelt de boter in de pan. Voeg de rijst toe en daarna de suiker. Verwarm alles op laag vuur tot de suiker is opgelost.
2. Voeg de melk, mascarpone, vanille, citroen en het laurierblad toe net voordat het kookt. Zet het vuur uit en rasp wat nootmuskaat over het mengsel.
3. Giet nu het mengsel over in een ovenschaal en zet het 1 tot 1½ uur in de oven, tot de rijst zacht is. Laat de rijstpap 10-15 minuten afkoelen voordat je hem serveert.
4. Maak de compote klaar terwijl de rijstpudding afkoelt. Ontpit de kersen en doe ze samen met het citroensap en de suiker in de pan. Laat alles een paar minuten sudderen tot de suiker is opgelost en de kersen zacht zijn.
5. Schik een ruime hoeveelheid rijstpap in een kom en verdeel de compote erover.



# ONDERHOUDSINSTRUCTIES

## Voor het eerste gebruik

Verwijder alle onderdelen van de verpakking en etiketten. Spoel de pan af met warm water en een mild schoonmaakmiddel, en droog ze daarna goed af.

## Sluit de pan voor betere resultaten

1. Wrijf de binnenkant voor het eerste gebruik in met een theedoek gedrenkt in plantaardige olie.
2. Verwarm de pan op middelhoog vuur tot de olie begint te sissen.
3. Laat de pan afkoelen en maak ze daarna schoon met water en een doek.
4. Herhaal dit proces regelmatig om de antiaanbaklaag en de levensduur te verbeteren.

## Algemeen onderhoud

- Geschikt voor gebruik op alle soorten fornuizen.
- Voorkom oververhitting van de pan als ze leeg is.
- Verhit olie of vet nooit zo erg tot het verbrandt of zwart wordt.
- Lichte vlekken op het oppervlak en slijtage zijn normaal en hebben geen invloed op de prestaties van de antiaanbaklaag.
- U kunt het meeste metalen keukengerei - in het bijzonder messen en vorken - gebruiken, maar met uiterste voorzichtigheid. Om de antiaanbaklaag te beschermen en krassen te voorkomen, wordt het gebruik van keukengerei van kunststof, siliconen of nylon aanbevolen.
- Snijd niet direct in de pan.
- Laat een pan nooit onbeheerd achter als ze wordt gebruikt.

## REINIGINGSINSTRUCTIES

- Laat de pan goed afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- Maak de binnen- en buitenkant van de pan schoon met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons.
- Gebruik GEEN (metalen) schuursponsjes of schuurmiddelen.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog is voor u ze gebruikt.

## LET OP

Reiniging in de vaatwasser:

- Sommige vaatwasmiddelen bevatten corrosieve ingrediënten die pannen kunnen beschadigen.
- De buiten- en binnenkant van de pan kan in een vaatwasser dof worden of verkleuren door de werking van bepaalde reinigingsmiddelen. Deze slijtage valt niet onder de garantie.

## WAARSCHUWING

- Bewaar buiten bereik van kinderen.



Elektrisch



Keramisch



Gas



Inductie



Geschikt voor de vaatwasser



# JETZT GLEICH BESTELLEN!



24cm **KOCHTOPF MIT DECKEL**



28cm **GRILLPFANNE**



28cm **DECKEL**



24cm **DECKEL**



**0800 400 66 50\***

\*Gratis erreichbar  
aus DE, AT und CH



[www.mediashop.tv](http://www.mediashop.tv)

**EN:** Order today: the matching lids, the 24cm pot with lid, or the generous grill pan for delicious grilled delicacies: 0800 400 66 50 (accessible free of charge calling from DE, AT and CH) or at [www.mediashop.tv](http://www.mediashop.tv)

**FR:** Commandez dès aujourd'hui les couvercles adaptés, la casserole de 24 cm couvercle compris ou la poêle grill aux dimensions généreuses qui fait de vos grillades de véritables délices : 0800 400 66 50 (gratuit à partir de DE, AT et CH) ou sur [www.mediashop.tv](http://www.mediashop.tv)

**IT:** Ordinate subito i coperchi coordinati, la pentola da 24 cm con coperchio o la generosa padella per la griglia per cucinare deliziose prelibatezze: 0800 400 66 50 (gratuito da Germania, Austria e Svizzera) oppure sul sito [www.mediashop.tv](http://www.mediashop.tv)

**NL:** Bestel vandaag nog: de bijpassende deksel, de pan van 24 cm met deksel of de royale grillpan voor heerlijke, gegrilde gerechten: 0900 02 99 (vanuit Nederland, lokaal tarief) resp. 0900 422 33 (vanuit België, € 0,50 p/m) of via [www.telsell.com](http://www.telsell.com)

**HU:** Rendelje meg még ma: az illeszkedő fedőket, a 24 cm-es edényt fedővel vagy a nagyméretű grillserpenyőt az isteni, grillezett finomságok elkészítéséhez. A legjobb, ha most rögtön meg is rendeli a következő telefonszámon: 06 96 961 186 (a helyi beszélgetés díjáért) vagy a következő honlapon [www.mediashop.hu](http://www.mediashop.hu)

**CZ:** Objednejte ještě dnes: vhodnou poklici, 24 cm hrnec včetně poklice nebo velkou grilovací pánev pro skvělé grilované pochoutky: 255 790 598 (za místní tarif) nebo na [www.mediashop.cz](http://www.mediashop.cz)

**SK:** Objednajte si ešte dnes: vhodné pokrievky, hrniec s priemerom 24 cm vrátane pokrievky alebo veľkorysú grilovačiu panvicu na prípravu lahodných grilovaných jedál: 02 20 990 883 (pri miestnych sadzbbách) alebo na [www.mediashop.sk](http://www.mediashop.sk)

**RO:** Comandați încă de astăzi: capacele corespunzătoare, oala de 24 de cm inclusiv capacul sau tigaia generoasă pentru grătar destinată pentru delicatase minunate la grătar: 031 811 4041 (la tariful local) sau la adresa [www.mediashop.tv.ro](http://www.mediashop.tv.ro)

## Importeur:

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

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

office@mediashop-group.com | [www.mediashop.tv](http://www.mediashop.tv) | DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline | ROW: +423 388 18 00

Stand: 08/2021 | M28940 | M28941