




J21021924-R02

V-ZUG Ltd
Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com

© V-ZUG Ltd, 6301 Zug, 2015

Veelzijdig bakken



Inspirerende recepten die overtuigen

Veelzijdig bakken

Inhoudsopgave

Moeilijkheidsgraad:	* makkelijk	** gemiddeld	*** moeilijk
Duur:	° snel	°° gemiddeld	°°° lang

Algemene informatie			6
Toebehoren			7
Bediening			8
Eigen recepten			10
Aanwijzingen en afkortingen			12
Toepassingen en tips			14
SlowCooking			15
Amuses, voorgerechten			
Paprika alla calabrese	*	°°	22
Saté-citroengras-spiezen	*	°°	24
Grissini	**	°°	26
Knabbelnootjes	*	°	28
Apéro-tongen	**	°°°	30
Piccantini	*	°	32
Hoofdgerechten			
Snoekbaarsfilets met verse kruiden	**	°	36
Visfilet op roomaardappelen	*	°°	38
Chickenwings met raita	*	°	40
Mediterrane kip	*	°	42
Gehaktbrood	**	°°°	44
Gebraden varkensvlees met gedroogde vruchten	*	°°°	46
Russische ragout	*	°°	48
Bijgerechten			
Gegratineerde aubergine	**	°	52
Herfst-lasagne	**	°°	54
Zoete aardappelen met nectarine-mosterd-dip	*	°°	56
Aardappel-prei-ovenschotel	**	°°	58

Moeilijkheidsgraad:	* makkelijk	** gemiddeld	*** moeilijk
Duur:	° snel	°° gemiddeld	°°° lang

Groenten			
Ratatouille	**	°°	62
Gebakken groenten	*	°	64
Bonte groentenschaal met gehaktballetjes	**	°°	66
Paprika met spek-/broodvulling	**	°°	68
Gegratineerde pompoen met papaya	*	°°	70
Desserts			
Gestoomde knoedels	**	°°°	74
Rode-wijn-cake	**	°°	76
Limette-macarons	***	°°°	78
Bananen-walnoten-muffins	*	°°	80
Gevulde perziken	**	°	82
Kwarkschotel met vruchten	**	°°	84
Dierenkoekjes	***	°°°	86
Boterkoek	*	°	88
Granenreep	**	°°	90
Brood en gebak			
Gedrenkte griesmeelcake «Revani»	*	°°	94
Bierbrood in gietijzeren pan	*	°°°	96
Spiraalbrood	**	°°°	98
Pizza	**	°°	100
Vlecht	**	°°°	102
Chnobli-baguette	*	°	104
Brioches	**	°°°	106
Pizzawervel	**	°°	108

Algemene informatie

Koken en bakken is gemakkelijk en leuk om te doen

U kookt gerechten voor het dagelijks eten, tovert smulmenu's voor uw gasten of bakt heerlijk geurende taarten voor feestelijke momenten in het leven van uw dierbaren. Uw agenda voor de keuken is korter, uw kookkunsten zijn geavanceerder of kunnen gemakkelijk worden uitgebreid. Uw apparaat zorgt dankzij de modernste techniek in elk geval betrouwbaar, snel en met weinig moeite voor een uitstekend resultaat. Zelfs minder bedreven keukenprinsessen en koks kunnen zo hun eigen huis- of eetkamer naar wens omtoveren in een restaurant voor fijnproevers, een dorpsbakkerij of een pizzeria.

GaarSensoren

De volautomatische GaarSensoren bieden u over de gehele bandbreedte van het koken een nooit eerder vertoonde ondersteuning. Met een druk op de knop worden uw individuele recepten volledig automatisch bereid en lukken zelfs de meest exquise delicatessen van meesterkoks. Vlees is op exact het juiste moment boterzacht en klaar om te serveren. U blijft tijdens het koken altijd ontspannen en kunt u verheugen op de complimenten van uw gasten.

Let op

De bedieningshandleiding bevat belangrijke veiligheidsvoorschriften. Lees deze aandachtig door, voordat u met het apparaat werkt. Uitvoerige aanwijzingen voor de bediening van het apparaat vindt u eveneens in de bedieningshandleiding.

Toebehoren

Rooster



Bakplaat TopClean



Bakplaat rond, met TopClean



Porseleinen vorm



De porseleinen vormen zijn verkrijgbaar in diverse gastronorm-formaten (GN) ⅓, ½ of ⅔ GN.

Bediening

Hieronder is de bediening van het apparaat kort beschreven. Meer en specifiekere aanwijzingen vindt u in de bedieningshandleiding.

Receptenboek «Veelzijdig bakken» vrijgeven

Wanneer het receptenboek «Veelzijdig bakken» in uw apparaat nog niet is vrijgegeven, kunt u dit met het wachtwoord 6301 alsnog doen.

Ga als volgt te werk:

- Indien het apparaat uitgeschakeld is: eerst de instelknop indrukken.
- Sensortoets aantippen.
- selecteren.
- selecteren.
- Om naar de wachtwoordinvoer te gaan, «Ja» selecteren.
- Wachtwoord met het weergegeven toetsenveld invoeren en met ✓ bevestigen.
  - Het receptenboek is nu vrijgegeven.

Wanneer een fout wachtwoord wordt ingevoerd, kan het hele bovenstaande proces worden herhaald.

Recept starten

- Indien het apparaat uitgeschakeld is: eerst de instelknop indrukken.
- Sensortoets aantippen.
- selecteren.
- Gewenst receptenboek of selecteren.
- Om naar de keuzemogelijkheden voor de recepten te gaan, selecteren.
- Recept selecteren.

Om recepten snel te kunnen oproepen, zijn deze genummerd (bijv. Bi33). Het nummer bevindt zich in het receptenboek in de linker bovenhoek van het betreffende recept. Recepten kunnen gewijzigd worden en onder «Eigen recepten» opgeslagen worden.

Onder «Eigen recepten» kunnen eveneens zelf gecreëerde recepten worden opgeslagen.

- Indien het apparaat voorverwarmd moet worden, moet het recept worden gestart, voordat het gerecht erin wordt geschoven.
- Gerecht in de kookruimte schuiven en recept starten door selectie van ▶ resp. voortzetten door selecteren van ✓.
- Na afloop van de ingestelde tijdsduur weerklinkt een geluidssignaal.
- Neem het bereide gerecht uit de kookruimte.
- De toesteldeur in de kierstand laten staan, zodat de kookruimte kan afkoelen.

Bij recepten uit receptebboeken is een uitgestelde start alleen mogelijk, wanneer de kookruimte niet voorverwarmd hoeft te worden en het recept geen pauzes of onderbrekingen kent.

Recept afbreken

- Kies ■.
- Kies «Ja» om het recept af te breken.
  - Het recept wordt afgebroken.
  - In het display wordt de restwarmte ♨ aangegeven.

Pauze/Wachten

Tijdens het verloop van het recept kan het nodig zijn de deur van het apparaat te openen, bijvoorbeeld om het voedsel te keren of om er een topping over te gieten. In zo'n geval verschijnt de tussenstap «Pauze» of «Wachten» met de aanwijzing wat u nu moet doen.

Ga als volgt te werk om het recept voort te zetten:

- Open de deur van het apparaat.
- Voer de handeling uit, bijvoorbeeld het voedsel keren.
- Sluit de deur van het apparaat en kies in het display ✓.
  - Het recept gaat verder.

Tijdens de tussenstap 🌡→ «Wachten» blijft de verwarming werken en blijft de temperatuur van de gaarruimte constant. Tijdens de tussenstap ⏸ «Pauze» wordt niet langer verwarmd en neemt de temperatuur van de gaarruimte af.

Eigen recepten

Er kunnen maximaal 24 willekeurige recepten naar eigen idee worden opgeslagen. Een recept kan uit meerdere stappen met willekeurige gebruikswijzen incl. Profi-bakken, pauzes en wachttijden bestaan, die na de start automatisch worden afgewerkt. Opgeslagen recepten kunnen na tippen op de sensortoets in het menu worden opgeroepen en gestart.

Een eigen recept aanmaken

- Indien het apparaat uitgeschakeld is: eerst de instelknop indrukken.
- Sensortoets aantippen.
- selecteren.
- selecteren.
- Om een nieuw recept aan te maken, + selecteren.
  - Op het display verschijnt het keuzemenu voor de gebruikswijzen.
- Kies de gewenste gebruikswijze.
- Temperatuur en, indien gewenst, andere waarden instellen.
  - Indien alleen de temperatuur wordt ingesteld, duurt deze stap tot de kookruimte de betreffende temperatuur bereikt heeft. Dat komt overeen met een voorverwarming.
- Om de instellingen te bevestigen, ✓ selecteren.
  - Op het display verschijnt het overzicht van de ingestelde stappen.
- Om een nieuwe stap toe te voegen, + selecteren.
- Een gebruikswijze, pauze of stoptijd voor stap 2 instellen.
- Stel de volgende stappen op dezelfde wijze in. Een recept kan in totaal uit maximaal 9 stappen bestaan.
- Om de instellingen op te slaan, ✓ selecteren.
  - Op het display verschijnt het overzicht van de ingestelde stappen.
- Om het recept op te slaan, selecteren.
  - Op het display verschijnt het overzicht van de aanwezige geheugenplaatsen.
- Gewenste (lege) geheugenplaats selecteren en bevestigen.
- Receptnaam met het weergegeven toetsenveld invoeren en met ✓ bevestigen.
  - Het recept is nu opgeslagen.
  - U wordt gevraagd of u het recept wilt starten. Als u het recept niet wilt starten, gaat u naar het hoofdmenu van de recepten.

Invoer/wijziging van het recept annuleren

- Kies ⮌ in het overzicht van de ingestelde stappen.
- Kies «Ja» om het invoeren van het recept te annuleren.
  - In het display verschijnt het menu met eigen recepten of, als een recept uit een receptenboek is gewijzigd, het menu van het receptenboek.

Recept kopiëren/wijzigen

Elk opgeslagen recept – zowel uit het receptenboek als een eigen recept – kan worden gekopieerd of gewijzigd.

- Kies het gewenste receptenboek of ☆.
- Kies ✎.
- Selecteer recept.
  - In het display verschijnt het overzicht van de receptstappen.
- Als het recept moet worden gewijzigd: selecteer de te wijzigen stap, voeg een stap toe met + of verwijder een stap met 🗑.
- Als een stap moet worden gewijzigd of toegevoegd: breng de instellingen aan en bevestig ze met ✓.
  - In het display verschijnt het overzicht van de receptstappen.
- Kies 🍲 om het recept op te slaan.
- Kies de opslaglocatie, voer de naam van het recept in en bevestig deze met ✓.
  - Het gewijzigde recept is nu opgeslagen.
  - Een reeds bezette opslaglocatie kan worden overschreven.
  - Recepten uit receptenboeken worden bij wijzigingen niet in het receptenboek maar onder ☆ «Eigen recepten» opgeslagen. Het oorspronkelijke recept blijft in het desbetreffende receptenboek staan.

Eigen recept verwijderen

Elk recept in het gedeelte «Eigen recepten» kan worden verwijderd.

- Kies in het menu van de eigen recepten 🗑.
- Selecteer het recept dat moet worden verwijderd.
- Kies «Ja» om het recept te verwijderen.
  - Het recept wordt verwijderd.

Aanwijzingen en afkortingen

Ingrediënten

De ingrediënten in de recepten zijn berekend op 4 personen, tenzij anders is aangegeven.

Gaartijd

De gaartijd is bedoeld voor het aangegeven toebehoren en kan afhankelijk van het gebruikte toebehoren variëren. De aangegeven gaartijd is een richtwaarde: naar eigen voorkeur kan langer en daarmee zachter of korter en daarmee meer beetgaar worden gekookt.

De volgende afkortingen worden in de recepten gebruikt:

g	gram
kg	kilogram
dl	deciliter
l	liter
tl	theelepel
el	eetlepel
msp	mespunt

Hoeveelheidsaanduidingen

Ingrediënten	afgestreken theelepel	afgestreken eetlepel	volle theelepel	volle eetlepel
Bakpoeder	3 g	6 g	7 g	13 g
Boter	3 g	8 g	10 g	18 g
Honing	6 g	13 g	12 g	26 g
Jam	6 g	18 g	14 g	36 g
Bloem	3 g	7 g	5 g	15 g
Olie	3 g	12 g	-	-
Zout	5 g	13 g	8 g	24 g
Mosterd	4 g	12 g	11 g	26 g
Water, melk	5 g	15 g	-	-
Kaneel	2 g	3 g	4 g	11 g
Suiker	3 g	9 g	6 g	17 g

Toepassingen en tips

Energie besparen bij de menutoebereiding

Met hete lucht kunnen meerdere gerechten tegelijk worden gebakken. Zo kunnen bijvoorbeeld lasagne en een plaatkoek bij dezelfde temperatuur samen worden toebereid om energie te besparen.

Bij verschillende baktijden de gerechten opeenvolgend in de kookruimte plaatsen.

Bakken

Of het nu om pizza, brood, koekjes of ovenschotel gaat: met de passende gebruikswijze krijgt u perfecte bakresultaten. Neem de gedetailleerde gegevens in de EasyCook in acht.

Drogen

Met behulp van hete lucht worden levensmiddelen gedroogd en op die manier houdbaar gemaakt. Neem de gedetailleerde gegevens in de EasyCook in acht.

SlowCooking

Werkingswijze

Met «SlowCooking» kunnen hoogwaardige stukken vlees op behoedzame wijze worden bereid. Het einde van bereiding kan nauwkeurig worden gekozen, onafhankelijk van het gewicht en de dikte van het vlees. De temperatuur wordt automatisch geregeld.

De gaartijd kan tussen 2½ en 4½ uur bij «SlowCooking na aanbraden» of tussen 3½ en 4½ uur ingesteld worden voor «SlowCooking met grill».

Aanwijzingen voor een optimaal resultaat

- Gewicht van het vlees: 500–2.000 g
- Kerntemperatuur van het vlees: tot maximaal 90 °C
- Dikte van het vlees: minstens 4 cm
- Kwaliteit: mager, hoogwaardig vlees
  - Voor «SlowCooking met grill» kunnen ook iets doorregen stukken tussen 1000 en 2000 g worden gebruikt.

«SlowCooking na aanbraden»: Vlees voorbereiden

- Kruid of marineer het vlees.
  - Verwijder marinades met kruiden, mosterd, etc. voor het aanbraden. Deze bestanddelen branden gemakkelijk aan.
- Zout het vlees pas kort voor het aanbraden.
- Vlees kort rondom max. 5 minuten sterk aanbraden.
- Leg vervolgens het vlees in een glazen of porseleinen vorm.
- Plaats de kernthermometer zodanig in het vlees dat de punt zich in het midden van het dikste gedeelte bevindt.
  - Voor een correcte meting van de kerntemperatuur moet de kernthermometer zo volledig mogelijk en centraal in het voedsel steken. De temperatuur in het binnenste van het vlees is belangrijk voor een optimaal resultaat aan het einde van het garingsproces.
- Schuif het rooster op niveau 2 en plaats de vorm op het rooster.
- Steek de stekker van de kernthermometer in de contactbus.
- «SlowCooking na aanbraden» starten, zie SlowCooking kiezen en starten.

Advies:

Als u het vlees pas na het «SlowCooking na aanbraden» wilt aanbraden, verminder de voorgestelde kerntemperatuur dan met ongeveer 3–4 °C.

«SlowCooking met grill»: vlees voorbereiden

- Het vlees kruiden of marineren.
  - Minder compacte stukken vlees, zoals lamsbout zonder been, zo rond mogelijk samenbinden, zodat deze onder de grill gelijkmatig bruin worden.
  - Marinades met kruiden, mosterd, etc. voor «SlowCooking met grill» verwijderen. Deze bestanddelen branden gemakkelijk aan.
- Het vlees op de draaispies en de kernthermometer in de draaispies steken of het vlees in de braadkorf leggen en de kernthermometer plaatsen.
- Een met aluminiumfolie bedekte bakplaat op niveau 1 schuiven.
- Draaispies of braadkorf in het draagframe plaatsen en op niveau 3 helemaal tot aan de achterwand van de kookruimte schuiven.
- De kernthermometer in de daaispies steken en aan het draagframe bevestigen en de stekker van de kernthermometer in de aansluitbus steken.
- SlowCooking starten, zie SlowCooking kiezen en starten.

SlowCooking kiezen en starten

  - Hoe langer de gaartijd, des te malser en sappiger het vlees. Dit geldt in het bijzonder voor dikkere stukken vlees.
  - Na de start kan de doeltemperatuur niet meer worden gewijzigd.
- Als het apparaat is uitgeschakeld: druk eerst de instelknop in.
- Tip op de sensortoets .
- Kies .
- Selecteer de gewenste bereidingswijze.
- Selecteer het soort dier.
- Selecteer het soort vlees.

Als het gewenste soort dier of vlees niet als keuzemogelijkheid beschikbaar is, kies dan «Vrije vleeskeuze».

- Bij SlowCooking met grill: de gewenste bruiningsgraad selecteren.
  - In het display verschijnen de instellingen van de gebruikswijze.
  - Boven kerntemperatuur en duur staan voorgestelde waarden. Boven einde staat de daaruit berekende tijd van het einde van de werking.
- Pas de voorgestelde waarden desgewenst aan.
- Kies ▸ om het SlowCooking te starten.
  - De kernthermometer moet erin zijn gestoken.
  - Het SlowCooking start.
  - In het display staan de ingestelde doeltemperatuur en de actuele kerntemperatuur.
  - In het display staan de ingestelde duur en de aflopende restduur.

Tijdens de werking moet de deur van het apparaat gesloten zijn.

Tabel voor SlowCooking

Stuk vlees	Bereidingswijze	Gaarheid	Voorstelwaarde kerntemperatuur °C
Kalfsfilet	aangebraden	saignant	58
	aangebraden	à point	62
Kalfslende, kalfsnierstuk	aangebraden	à point	63
Kalfsschouder	aangebraden	à point	72
	med grill	à point	72
Kalfsnek	aangebraden	à point	78
	med grill	à point	78
Kalfsborst opgerold	med grill	à point	75
Runderfilet	aangebraden	saignant	53
	aangebraden	à point	57
Entrecôte, rosbief	aangebraden	saignant	53
	aangebraden	à point	57
Runderlende	aangebraden	à point	63
Rib-eye van rund	aangebraden	à point	68
	med grill	à point	68
Runderschouder	aangebraden	à point	72
	med grill	à point	72
Varkenslende, varkensnierstuk	aangebraden	à point	65
Varkensnek	aangebraden	à point	80
	med grill	à point	80
Varkensschouder	med grill	à point	78
Lamsbout	aangebraden	saignant	63
	aangebraden	à point	67
	med grill	à point	65





Amuses, voorgerechten

Bi1

Paprika alla calabrese

Toebehoren: rooster, bakplaat
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 18 minuten

2 rode paprika's
50 g feta
50 g verse kaas, bijv. Philadelphia
1½ el halfvolle room
Grof gemalen peper

1 Paprika's in vieren delen, van pitten ontdoen, steelaanzet en witte vliezen verwijderen. Met de huidzijde naar boven op het rooster leggen.
2 Het rooster op het hoogste niveau in de koude kookruimte schuiven. De met bakpapier belegde plaat er een niveau lager inschuiven. De paprika's grillen tot op de paprikahuid blaasjes ontstaan en deze donker wordt. De paprika's uit de kookruimte nemen en de huid eraf trekken.
3 Voor de vulling de feta met een vork fijn drukken, de verse kaas en halfvolle room erdoorheen roeren, met peper op smaak brengen.
4 De fetamassa gelijkmatig over de stroken paprika's verdelen, inrollen.

Tip
Bij courgettes de steel- en bloesemaanzet afsnijden, courgette in ca. 2,5 cm dikke plakken snijden, iets uithollen, grillen, met de fetamassa vullen en met peperblokjes garneren.



Bereidingsstappen

1. Stap	Grill stand 4, 18 minuten

Saté-citroengras-spiezen

Toebehoren: rooster, bakplaat
Bereiding: 40 minuten | In de oven: 18 minuten

Saté
500 g varkensgehakt, zo mager mogelijk
3 teentjes knoflook, geperst
3 sjalotten, fijn gesneden
2 el vissaus
1 ei, losgeklopt
2 el maizena
2 tl rode currypasta
½ tl peper
1 bosje koriander, blaadjes verwijderd, fijn gehakt
15 stengels citroengras, in lengterichting gehalveerd
3 el olijfolie

Pindasaus
1 tl chili, ontpit, fijn gesneden
1 teentje knoflook, gehakt
1 tl olie
0,5 dl Hoisin-saus
2 el pindakaas
1 tl tomatenpuree
1 tl suiker
0,75 dl kokosmelk

1 Voor de satéspiezen alle ingrediënten – met uitzondering van de citroengrasstengels – goed mengen en met de hand tot een compact deeg kneden.
2 De gehaktmassa in 30 even grote porties verdelen en daarmee worstjes rond de citroengrasstengels vormen. Zeer goed aandrukken, zodat de massa compact om de stengels heenzit. De gehaktmassa met een beetje olie bestrijken.
3 De spiezen op het rooster leggen en dit op het bovenste niveau in de koude kookruimte schuiven. De met bakpapier belegde plaat er een niveau lager inschuiven om de vleessappen op te vangen. De spiezen grillen (stap 1). Na afloop van stap 1 de spiezen omkeren en nogmaals grillen (stap 3). Heet of lauwwarm serveren.
4 Voor de saus de chili en de knoflook fijnstampen in een vijzel en vervolgens door de andere ingrediënten mengen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Grill stand 4, 9 minuten
2. Stap	Omdraaien
3. Stap	Grill stand 4, 9 minuten

Grissini

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 1 uur 10 minuten | In de oven: 20 minuten

Deeg
250 g bloem
1 tl zout
10 g gist
1 el olijfolie
1,5 dl water

Vulling
100 g gorgonzola-mascarpone
1 peer, grof geraspt
25 g pistachenootjes, gehakt

1 Bloem, zout en gist in een kom mengen, olijfolie en water toevoegen en tot een glad deeg kneden.
2 Het deeg in een met een vochtige doek afgedekte kom op kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume (30–50 minuten).
3 Alle ingrediënten voor de vulling mengen.
4 Deeg op een met bloem bestoven werkvlak uitrollen in een rechthoek van ca. 5 mm dikte. De vulling over de helft van het deeg verdelen. De rand met water bestrijken. Het deeg samenklappen en nog eens licht aanrollen met de deegroller, zodat de staven naderhand compact zijn.
5 Deeg in 1–1,5 cm brede stroken snijden. Stroken 2–3 keer verdraaien en op de met bakpapier beklede plaat leggen. De plaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Goudbruin bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 180 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 180 °C, 20 minuten

Knabbelnootjes

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 15 minuten | In de oven: 25 minuten

½ sinaasappel, zeste
1 tl zout
2 el olijfolie
3 tl curry
1 tl kurkuma
1 msp cayennepeper
100 g amandelen, heel, zonder schil
100 g cashewnoten, heel
100 g hazelnoten, heel

1 Alle ingrediënten zonder de noten goed mengen. Noten toevoegen, goed mengen, zodat alle noten bedekt zijn met een fijne laag kruiden.
2 De noten gelijkmatig over een met bakpapier belegde plaat verdelen.
3 De plaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Roosteren.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 150 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 150 °C, 25 minuten

Apéro-tongen

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 45 minuten | In de oven: 10 minuten

Strudeldeeg
150 g bloem
½ tl zout
1 ei
3 el water
1 el olie

Beleg
50 g crème fraîche
50 g spek, fijn gesneden
50 g courgette, in zeer fijne stroken
Zout
Peper

1 Voor het strudeldeeg alle ingrediënten mengen en tot een glad deeg kneden. Het deeg onder een heet uitgespoelde kom ca. 30 minuten laten rusten.
2 Het deeg in twaalf stukken snijden. Op een beetje bloem met de deegroller uitrollen tot een lange tong. Op de met bakpapier belegde plaat leggen, met crème fraîche bestrijken en de resterende ingrediënten erover verdelen.
3 De bakplaat in de koude kookruimte schuiven en de tongen bakken. Lauwwarm of koud serveren.

Tip
Eveneens heel lekker: beleg vervangen door een appel (grof geraspt), 50 g spek (fijn gesneden) en 50 g crème fraîche.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met boven-/onderhitte 220 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Boven-/onderhitte 220 °C, 10 minuten

Piccantini

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 10 minuten

Garnering
80 g uien, gehakt
200 g halfvolle zure room
160 g ham
80 g salami
80 g geraspte kaas
1 ei
20 g bloem
Zout
Peper
Nootmuskaat
50 g geraspte kaas, om mee te bestrooien

Sneden brood
10 sneetjes casinobrood, vlechtbrood of andere broodsoorten
Bieslook

1 Gehakte uien fruiten en laten afkoelen. Ham en plakken salami in kleine vierkantjes snijden. Voor de garnering alle ingrediënten behalve de geraspte kaas mengen.
2 Brood in ca. 1–1,5 cm dikke sneden snijden. Garnering gelijkmatig over de sneden brood verdelen. Piccantini op de met bakpapier belegde plaat leggen en er geraspte kaas overheen strooien.
3 De plaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken.
4 De piccantini met een beetje bieslook garneren alvorens ze te serveren.

Tip
De piccantini zijn ideaal om broodresten op te maken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 230 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 230 °C, 10 minuten



Hoofdgerechten

Bi7

Snoekbaarsfilets met verse kruiden

Toebehoren: porseleinen vorm ⅓ GN, rooster
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 15 minuten

4 snoekbaarsfilets, elk 160 g
Zout
Peper
Paprikapoeder
½ bosje peterselie, fijn gesneden
½ bosje kervel, fijn gehakt
½ bosje basilicum, fijn gesneden
1 onbehandelde citroen, geraspte schil en sap
30 g boter, vloeibaar
1,5 dl witte wijn

1 De snoekbaarsfilets kruiden met zout, peper en paprika.
2 Alle kruiden mengen met het citroensap en de citroenschil.
3 Drie vierde van de kruidenmix over de visfilets verdelen, filets samenvouwen. Met de brede zijde naar boven in de ingevette porseleinen vorm leggen en de resterende kruiden erover verdelen. De vloeibare boter en de witte wijn eroverheen gieten.
4 Vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Boven-/onderhitte 220 °C, 15 minuten

Bi8

Visfilet op roomaardappelen

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 40 minuten | In de oven: 55 minuten

800 g aardappelen, vastkokend
600 g visfilet, bijvoorbeeld kabeljauw, forel, platvis
Zout
Peper
1½ el citroensap

Couverture
200 g crème fraîche
2 el volle kwark
1 dl room
0,5 dl bouillon
0,5 dl witte wijn
1 el citroensap
1 bosje basilicum, fijn gesneden
1½ tl citroenpeper
Zout

1 Aardappelen schillen en in kleine blokjes snijden (ca. 1 × 1 cm). De aardappelen in de porseleinen vorm doen.
2 Voor de couverture alle ingrediënten door elkaar roeren en over de aardappelen gieten. Vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken (stap 1).
3 Visfilet met citroensap bedruppelen, kruiden en ca. 30 minuten marineren.
4 Vis op de roomaardappels leggen en verder bakken (stap 3).



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht vochtig 200 °C, 40 minuten
2. Stap	Ingrediënten toevoegen
3. Stap	Hete lucht vochtig 200 °C, 15 minuten

Bi9

Chickenwings met raita

Toebehoren: rooster, bakplaat
Bereiding: 2 uren | In de oven: 35 minuten

Tandoori-chickenwings
4 el Tandoori-pasta
12 el naturel yoghurt
2 el citroensap
12 kippenvleugeltjes

Raita
180 g naturel yoghurt
½ komkommer, zeer fijn gesneden
1 el suiker
1 el citroensap
1 peperoncini, ontpit en fijn gesneden
Zout

1 Alle ingrediënten voor de marinade van de chickenwings mengen. Daarmee de chickenwings goed marineren en deze minimaal 2 uur koud zetten in de koelkast.
2 De chickenwings op het rooster leggen en dit op het bovenste niveau in de kookruimte schuiven. Een met bakpapier belegde plaat op het op een na bovenste niveau schuiven om het braadvocht op te vangen. De chickenwings grillen (stap 1). Na afloop van stap 1 de chickenwings omkeren en nogmaals grillen (stap 3).
3 Alle ingrediënten voor de raita goed met elkaar mengen en koud wegzetten.

Tip
Daar past naanbrood of rijst bij.

Tandoori-pasta is verkrijgbaar in de supermarkt en in toko's.

Voor de raita kan de komkommer ook worden geraspt. Geraspte komkommer niet meteen met de resterende ingrediënten mengen, omdat deze veel water bevat. Pas kort voor het serveren het water afgieten en met de resterende ingrediënten mengen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Grill stand 2, 20 minuten
2. Stap	Omdraaien
3. Stap	Grill stand 2, 15 minuten

Bi10

Mediterrane kip

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 30 minuten

1 kip, in de rug opengesneden
800 g aardappelen
1 gele paprika
2 rode paprika's
4 courgettes
2 uien
Olijfolie
2 rozemarijntwijgjes
Kruiden

1 De ruggengraat uit de kip snijden, de sleutelbenen breken en de kip vlak drukken. Goed marineren met de kruiden en de olijfolie.
2 Aardappelen en groenten wassen, voorbereiden en in stukken snijden (aardappelen ca. 1 cm en groenten ca. 2 cm). Marineren met olie, rozemarijntwijgjes en kruiden.
3 Groenten op de met bakpapier belegde plaat leggen. De kip erop leggen. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.

Tip
Hier past een dip van crème fraîche, kruiden en knoflook bij.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht vochtig 200 °C, 30 minuten

Bi11

Gehaktbrood

Toebehoren: rooster, porseleinen vorm ⅓ GN
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 1 uur

Gehaktbrood
600 g rundergehakt
100 g kalfsgehakt
1 wortel, geraspt
4 el durumtarwegries
1 el paneermeel
1 ei, losgeklopt
1 ui, in fijne blokjes
1 teentje knoflook, geperst
1 bosje bieslook, fijn gesneden
1 bosje peterselie, blaadjes verwijderd, fijn gehakt
1 el kappertjes
Peper
Tijm, marjolein, rozemarijn

Panade
6 el paneermeel
2½ el olie

1 De ingrediënten voor het gehaktbrood goed mengen, krachtig kruiden. Een langwerpige broodvorm vormen, het gehaktbrood in de ingevette porseleinen vorm leggen. Met een beetje water glad strijken.
2 Het paneermeel met de olie mengen, gelijkmatig over het gehaktbrood verdelen en aandrukken. Vorm op het rooster in de koude kookruimte zetten. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht vochtig 220 °C, 1 uur

Bi12

Gebraden varkensvlees met gedroogde vruchten

Toebehoren: rooster, braadpan met deksel
Bereiding: 1¼ uren | In de oven: 1¾ uren

1 tl zout
Peper
2 el grove mosterd
1 kg varkensbraadvlees
1 dl witte wijn of appelsap
0,5 dl vleesbouillon
2 dl volle room
200 g gedroogde vruchten, abrikozen, peren, pruimen

1 Zout, peper en mosterd mengen en het braadvlees ermee marineren. De marinade ca. 1 uur laten intrekken.
2 Het braadvlees in de braadpan rondom aanbraden. Afblussen met wijn, vleesbouillon en room en de gedroogde vruchten erbij leggen. Braadpan met deksel op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Garen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Boven-/onderhitte 150 °C, 1¾ uur

Bi13

Russische ragout

Toebehoren: rooster, braadpan met deksel
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 1¾ uren

600 g runderragout
Bakboter
Zout, peper, paprika
2 rode bieten, rauw, geschild, in blokjes
4 teentjes knoflook, in vieren gedeeld
1 twijg salie
3,5 dl runderbouillon
3 dl rode wijn
Kruidnagelpoeder
200 g crème fraîche
1 tl mierikswortel, vers geraspt of uit de tube

1 Het vlees in porties aanbraden, eruit nemen en kruiden. Vlees, blokjes rode biet, knoflook, salie, bouillon en rode wijn in de braadpan doen en afdekken. De braadpan op het rooster in de koude kookruimte zetten en het vlees smoren.
2 Crème fraîche en mierikswortel mengen en kort voor het serveren over het gerecht verdelen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht vochtig 200 °C, 1¾ uur





Bijgerechten

Bi14

Gegratineerde aubergine

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN,
Bereiding: 15 minuten | In de oven: 30 minuten

400 g gepelde tomaten, steelaanzet verwijderd
1 teentje knoflook, geperst
Oregano
Tijm
1 el olijfolie
Zout
Peper
2 aubergines
100 g geraspte kaas

1 Gepelde tomaten met een vork fijndrukken. Knoflook, kruiden en olijfolie erdoor roeren, met zout en peper op smaak brengen.
2 Steel- en bloesemaanzet van de aubergine afsnijden, aubergine in 1 cm dikke plakken snijden.
3 Een beetje tomatensaus over de bodem van de ingevette porseleinen vorm uitstrijken. De helft van de plakken aubergine erop leggen en met de tomatensaus bedekken. De rest van de plakken aubergine daarop leggen. De kaas eroverheen strooien. Vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht vochtig 200 °C, 30 minuten

Bi15

Herfst-lasagne

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 40 minuten | In de oven: 40 minuten

Saus
2,5 dl halfvolle room
1 dl witte wijn
0,5 dl groentenbouillon
2 tl curry
Zout
Peper

Lasagne
10 droge lasagnebladen, niet voorgekookt
600 g fruitige pompoen, geschild, van pitten ontdaan, in 2-3 mm dikke plakken
200 g appels, geschild, in vier parten, zonder klokhuis, in 2-4 mm dikke plakken
100 g walnoten, grof gehakt
50 g geraspte Parmesaanse kaas
200 g brie, in plakken gesneden

1 Voor de saus halfvolle room, witte wijn en groentebouillon mengen, met curry, zout en peper op smaak brengen.
2 Een beetje van de saus over de bodem van de ingevette porseleinen vorm gieten, een laag lasagnebladeren in de porseleinen vorm leggen, een derde van de pompoen- en appelplakken, de gehakte noten en de Parmesaanse kaas erover verdelen en een kwart van de saus eroverheen gieten. Dit proces twee keer herhalen en de rest van de lasagnasaus eroverheen gieten. De plakken brie bovenop leggen. Vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken.

Tip
In plaats van pompoen kan ook courgette worden gebruikt.



Bereidingsstappen

1. Stap	Boven-/onderhitte vochtig 220 °C, 40 minuten

Bi16

Zoete aardappelen met nectarine-mosterd-dip

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 40 minuten | In de oven: 35 minuten

Zoete aardappelen
800 g zoete aardappelen
3 el raapzaadolie
Zout
Peper
Paprika

Nectarine-mosterd-dip
1 nectarine
½ bosje dille
100 g crème fraîche
1 el mosterd
1½ el citroensap
Kruidenzout

1 De zoete aardappelen schillen en ze in ca. 2 cm brede stroken snijden. Met olie, zout, peper en paprika marineren en op een met bakpapier belegde plaat leggen. De bakplaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.
2 Voor de nectarine-mosterd-dip heet water over de nectarines gieten, schillen en pureren. Dille fijn hakken en alle ingrediënten door elkaar roeren.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht 200 °C, 35 minuten

Bi17

Aardappel-prei-ovenschotel

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 45 minuten

250 g prei, witte delen
1 kg loskokende aardappelen

Couverture
1 ei
180 g halfvolle zure room
1,5 dl melk
100 g geraspte kaas
Zout
Peper
Nootmuskaat
2 EL pompoenpitten

1 Prei in 1 cm dikke plakken snijden. De aardappelen schillen en in dunne schijfjes snijden.
2 Voor de saus het ei, de halfvolle zure room, de melk en de kaas door elkaar roeren en kruiden.
3 Aardappels, prei en saus in de ingevette porseleinen vorm doen en mengen. De pompoenpitten eroverheen strooien. Vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken.

Tip
De helft van de aardappelen door pompoen vervangen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Boven-/onderhitte vochtig 220 °C, 30 minuten
2. Stap	Boven-/onderhitte vochtig 200 °C, 15 minuten





Groenten

Bi18

Ratatouille

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 1½ uren | In de oven: 40 minuten

250 g aubergines
250 g courgette
250 g rode paprika
400 g gepelde tomaten, uit blik, steelaanzet verwijderd, fijngedrukt
100 g uien, in kleine blokjes
2 teentjes knoflook, in schijfjes
Zout
Peper
Tijm
½ rode chili, van pitten ontdaan, in stroken
1 laurierblad
1 kruidnagel
1 rozemarijntwijgje
3 saliebladeren
3 el olijfolie

1 Aubergines en courgettes voorbereiden, de groenten in kleine blokjes snijden. Paprika's halveren, steelaanzet, zaadjes en witte vliezen verwijderen. Daarna de helften in kleine vierkantjes snijden.
2 Eerst de gepelde tomaten in de vorm doen, dan de aubergines, vervolgens de courgettes en als laatste de paprikablokjes erover verdelen. Bestrooien met uien en knoflook en kruiden met zout, peper en tijm. Chilistroken, laurierblad, kruidnagels, salie en rozemarijnnaalden erover verdelen en de olijfolie erover druppelen. De volgorde van de ingrediënten is belangrijk voor een optimaal resultaat.
3 Porseleinen vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Garen.
4 De porseleinen vorm uit de kookruimte nemen. De laurierbladeren en de kruidnagel eruit nemen. 5 Minuten laten rusten. Goed doorroeren en serveren.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht vochtig 160 °C, 40 minuten

Bi19

Gebakken groenten

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 30 minuten

2 venkels
2 uien
2 courgettes
1 rode biet, rauw
1 kleine selderij
2 wortels
6 champignons
Olijfolie
Zout
Peper

1 Venkel en uien in lengterichting in acht delen snijden. Courgette, rode biet, selderij en wortels schoonmaken en in grote stukken snijden. Champignons schoonmaken en in vieren snijden.
2 Groenten met uitzondering van de rode biet met olie, zout en peper marineren en over de met bakpapier belegde plaat verdelen. Rode biet aan het einde apart marineren en eveneens op de plaat leggen. De bakplaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht vochtig 220 °C, 30 minuten

Bi20

Bonte groentenschaal met gehaktballetjes

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 40 minuten | In de oven: 25 minuten

600 g courgette, in stukken gesneden
2 paprika's, in stukken gesneden
1 ui, grof gesneden
1 bosje gemengde kruiden, peterselie, basilicum, tijm, rozemarijn, fijn gehakt
3 el olijfolie
Zout
Peper
200 g feta

Gehaktballetjes
½ snee casinobrood
100 g gehakt
1 kleine ui, fijn gehakt
1 teentje knoflook, fijn gehakt
1 eigeel
Zout, peper, vleeskruiden

1 Courgette, paprika, uien, kruiden en olijfolie goed mengen. Met zout en peper kruiden. Vervolgens gelijkmatig over een met bakpapier belegde plaat verdelen.
2 Voor de gehaktballetjes het casinobrood van de korst ontdoen en fijn snijden. Met de resterende ingrediënten mengen en tot een glad deeg kneden. Met de vingers kleine balletjes van ca. 1 cm doorsnede vormen.
3 Gehaktballetjes en feta over de groenten verdelen. De bakplaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.

Tip
Lekker met tsatsiki en gebakken aardappelen.

In plaats van gehaktballetjes gegrilde lamskoteletten erbij serveren.



Bereidingsstappen

1. Stap	Boven-/onderhitte 200 °C, 25 minuten

Bi21

Paprika met spek-/broodvulling

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 25 minuten | In de oven: 30 minuten

4 paprika's

Vulling
1 broodje, in kleine blokjes
150 g blokjes spek
½ bosje bieslook, fijn gesneden
½ bosje peterselie, blaadjes verwijderd, fijn gehakt
½ bosje basilicum, fijn gesneden
150 g crème fraîche
1 kleine ui, in fijne blokjes
1 teentje knoflook, geperst
1 el olijfolie
Zout
Peper

Saus
0,5 dl witte wijn
1 dl groentebouillon

1 De paprika's in lengterichting halveren en steelbegin, pitjes en witte vliezen verwijderen.
2 Ingrediënten voor de vulling mengen, met zout en peper op smaak brengen.
3 De paprika's met de brood- en spekmassa vullen. De witte wijn en de groentebouillon in de porseleinen vorm gieten. De paprika's in de porseleinen vorm leggen. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven schuiven. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht 180 °C, 30 minuten

Bi22

Gegratineerde pompoen met papaya

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 25 minuten | In de oven: 25 minuten

700 g pompoen, bijv. butternut-pompoen
2 uien, in reepjes gesneden
1 el olijfolie
½ tl macis, foelie van nootmuskaat
2 tl zout
Peper
1 dl witte wijn
2 dl halfvolle room voor saus
2 papaya's, in blokjes gesneden
150 g cheddar, grof geraspt

1 Pompoen schillen, pitten en zacht vruchtvlees verwijderen, in blokjes snijden.
2 Uien en pompoen in olie fruiten, kruiden, met witte wijn afblussen en tot de helft laten inkoken. Halfvolle room toevoegen, alles samen in de ingevette porseleinen vorm doen.
3 Papaya schillen, in lengterichting halveren, pitten verwijderen, in blokjes snijden en aan de pompoen toevoegen, mengen.
4 De cheddar erover verdelen. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht 220 °C, 25 minuten





Desserts

Bi23

Gestoomde knoedels

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 2 uren | In de oven: 30 minuten

Deeg
500 g bloem
30 g suiker
1 gistblokje
2,5 dl lauwwarme melk
50 g vloeibare boter
1 tl zout

Couverture
2 dl melk
3 el suiker
30 g boter

1 Bloem, zout en gist in een kom mengen, lauwwarme melk, boter en zout toevoegen en tot een glad deeg kneden. Het gistdeeg in een kom met een vochtige doek afdekken en bij kamertemperatuur ca. 1–1½ uur laten rijzen tot het dubbele volume.
2 Het deeg in 8 even grote porties verdelen, bollen vormen en deze in de ingevette porseleinen vorm leggen. Nogmaals 10 minuten laten rijzen.
3 Voor de couverture melk, suiker en boter opwarmen, de helft in de ruimte tussen de bollen gieten. Vorm op het rooster in de voorverwarmde kookruimte van de oven zetten. Bakken (stap 3).
4 Na afloop van stap 3 de resterende couverture in de tussenruimtes gieten en afbakken (stap 5).



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met boven-/onderhitte vochtig 180 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Boven-/onderhitte vochtig 180 °C, 15 minuten
4. Stap	Topping toevoegen
5. Stap	Boven-/onderhitte vochtig 180 °C, 15 minuten

Bi24

Rode-wijn-cake

Toebehoren: cakevorm ca. 28 cm, rooster
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 1 uur

200 g zachte boter
200 g suiker
1 snufje zout
3 eieren
1 dl rode wijn
200 g bloem
2 TL bakpoeder
1 snufje kaneelpoeder
½ tl cacaopoeder
60 g chocoladestrooisel
80 g blokjes chocolade

1 Boter, suiker en zout tot een luchtige, lichte massa opkloppen, eieren toevoegen en verder kloppen tot de massa een crème-achtige consistentie heeft. Overige ingrediënten erdoor roeren.
2 Het deeg in de voorbereide vorm vullen. Vorm op het rooster in de voorverwarmde kookruimte van de oven zetten. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 160 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 160 °C, 1 uur

Bi25

Limette-macarons

Toebehoren: 2 bakplaten
Bereiding: 2 uren | In de oven: 15 minuten

Macarons-helften
3 eiwit
1 snufje zout
30 g suiker
Voedingskleurstof
200 g poedersuiker
110 g gepelde amandelen, gemalen
1 kleine limoen, schil en sap

Limoen-botercrème
2 eiwitten
100 g suiker
170 g zeer zachte boter
1 kleine limoen, sap

1 Eiwit met het zout stijf kloppen, kristalsuiker en voedingskleurstof toevoegen.
2 Poedersuiker in een kom zeven en de amandelen erbij doen. Goed mengen, zodat er geen klontjes ontstaan. Poedersuiker-amandel-mix samen met het limoensap en de limoenschil met een lepel tegelijk onder het opgeklopte eiwit mengen.
3 Massa in een spuitzak vullen en ca. 40 kleine hoopjes (telkens ca. 3 cm ∅) op twee met bakpapier belegde platen spuiten. Platen in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken.
4 Voor de botercrème eiwit en suiker ca. 4 minuten opkloppen in een warm waterbad en daarna zonder waterbad nog eens 5 minuten kloppen tot de suiker opgelost is. Eiwit indien mogelijk verder roeren met de keukenmachine en de zachte boter in delen samen met het limoensap toevoegen.
5 De helft van de afgekoelde macaron omkeren, met de spuitzak er een hoeveelheid vulling opspuiten, een tweede macaron erop zetten en licht samendrukken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 140 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 140 °C, 22 minuten

Bi26

Bananen-walnoten-muffins

Toebehoren: bakplaat, 12 muffinvormen
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 25 minuten

Muffins
1 middelgrote banaan, in stukken
1 citroen, geraspte schil en sap
100 g walnoten, fijn gehakt
250 g bloem
2½ tl bakpoeder
½ tl natriumbicarbonaat
1 snufje zout
0,8 dl olie
170 g bruine suiker
1 ei
2,5 dl karnemelk
1 vanillestokje, uitgekrabd

Glazuur
100 g poedersuiker
2 el citroensap
30 g walnoten, grof gehakt
3 el bruine suiker

1 Voor het deeg de banaan met citroensap pureren. Alle overige ingrediënten toevoegen en tot een glad deeg kneden.
2 Muffinvormen invetten en op een bakplaat zetten. Deeg in vormpjes vullen. De plaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken.
3 Voor het glazuur poedersuiker met citroensap glad roeren en over de afgekoelde muffins druppelen. Garneren met gehakte walnoten en bruine suiker.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met boven-/onderhitte 180 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Boven-/onderhitte 180 °C, 25 minuten

Bi27

Gevulde perziken

Toebehoren: porseleinen vorm ⅓ GN, rooster
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 25 minuten

2 rijpe perziken
1 eiwit
1 snufje zout
50 g suiker
50 g gemalen amandelen
2 el amandelschilfers

1 De perziken van hun schil ontdoen. Daarvoor de vruchten in kokend water dompelen, laten schrikken met koud water en schillen. Vruchten doormidden snijden en ontpitten.
2 De perziken met het snijvlak naar boven in de porseleinen vorm leggen.
3 Eiwit met het zout stijf kloppen, suiker in porties toevoegen en verder kloppen. Gemalen amandelen erdoor roeren. De amandelmassa over de perzikhelften verdelen, amandelschilfers erover strooien. Vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Boven-/onderhitte 200 °C, 25 minuten

Bi28

Kwarkschotel met vruchten

Toebehoren: Soufflé-vorm Ø 25 cm, rooster
Bereiding: 25 minuten | In de oven: 45 minuten

250 g vruchten
500 g volle kwark
3 eigeel
50 g suiker, afhankelijk van het soort fruit
1 pakje vanillesuiker
6 el maizena
1 onbehandelde citroen, geraspte schil
1 el tarwegries
3 eiwit
1 snufje zout
1 el boter

1 Vruchten afhankelijk van de soort en het formaat schillen en klein snijden.
2 Volle kwark, eigeel, suiker, vanillesuiker, maizena, citroenschil en tarwegries glad roeren. Het eiwit met het zout stijf kloppen en door de kwarkmassa roeren. De vruchten erdoor mengen.
3 De massa in de met boter ingevette vorm vullen. Vorm op het rooster in de voorverwarmde kookruimte van de oven zetten. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht vochtig 160 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht vochtig 160 °C, 45 minuten

Bi29

Dierenkoekjes

Toebehoren: 2 bakplaten
Bereiding: 50 minuten | In de oven: 15 minuten

Koekjes
100 g boter, zacht
90 g suiker
½ pakje vanillesuiker
1 ei
175 g bloem
1 tl bakpoeder
80 g cornflakes
60 g chocoladeblokjes

Decor
Smarties
Chocolade, gesmolten
Suikerglazuur, in diverse kleuren

1 Voor de koekjes boter, suiker, vanillesuiker en ei tot een schuimachtige massa kloppen. Het bakpoeder door het bloem mengen en door de massa roeren. Cornflakes en chocoladestukjes toevoegen en er zorgvuldig doorheen mengen.
2 Kleine bolletjes met het deeg maken en plat drukken, zodat koekjes met een diameter van ca. 6 cm ontstaan. De koekjes op twee met bakpapier belegde platen leggen en in de voorverwarmde oven schuiven. Bakken.
3 Na het bakken laten afkoelen en naar eigen voorkeur tot diergezichten versieren (zie afbeelding).



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 175 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 175 °C, 15 minuten

Bi30

Boterkoek

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 15 minuten | In de oven: 20 minuten

Deeg
4 dl volle room
400 g suiker
1 pakje vanillesuiker
4 eieren
550 g bloem
1 pakje bakpoeder

Beleg
125 g boter
350 g suiker
1 pakje vanillesuiker
4 el melk
200 g amandelen, geraspt

1 Voor het deeg alle ingrediënten goed mengen en op een met bakpapier belegde plaat uitstrijken. De plaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken (stap 3).
2 Voor de beleg boter, suiker, vanillesuiker en melk langzaam smelten en met de amandelen mengen. Over de half afgebakken koek verdelen en afbakken (stap 5).



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met boven-/onderhitte 180 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Boven-/onderhitte 180 °C, 10 minuten
4. Stap	Ingrediënten toevoegen
5. Stap	Boven-/onderhitte 180 °C, 10 minuten

Bi31

Granenreep

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 40 minuten | In de oven: 25 minuten

Reep
300 g havervlokken
100 g zonnebloempitten
100 g hazelnoten, grof gehakt
75 g sesam
75 g lijnzaad
150 g abrikozen, gedroogd
70 g veenbessen, gedroogd
70 g vijgen, gedroogd
70 g ananas, gedroogd
70 g mango, gedroogd
200 g rietsuiker
175 g boter
85 g honing

1 Vlokken, pitten, noten en zaden gelijkmatig verdelen over een met bakpapier belegde bakplaat. De bakplaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Roosteren (stap 3). Goed laten afkoelen.
2 De gedroogde vruchten in stukken van ca. ½ cm grootte snijden en met de geroosterde ingrediënten mengen. Rietsuiker en boter samen opkoken, van de pit nemen en de honing erdoor roeren. Roeren tot de rietsuiker opgelost is. Deze mix bij de overige ingrediënten gieten en meteen goed mengen met een lepel.
3 De massa over een met bakpapier belegde bakplaat verdelen en met nog een stuk bakpapier afdekken. Met een tweede plaat krachtig vlak drukken, zodat een glad en gelijkmatig oppervlak ontstaat (ca. 7 mm dik). Het bovenste bakpapier verwijderen. De plaat in de nog warme kookruimte schuiven. Bakken (stap 6).
4 Na het bakken de massa nogmaals – zoals hierboven beschreven – krachtig vlak drukken en bij kamertemperatuur laten afkoelen. De massa 2–3 uur in de koelkast zetten om af te koelen, voordat deze gesneden wordt. De massa van de plaat verwijderen en met een mes in gelijkmatige repen snijden.

Tip
Pitten, noten, zaden en gedroogde vruchten kunnen in dezelfde hoeveelheid naar eigen voorkeur vervangen worden.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 200 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 200 °C, 10 minuten
4. Stap	Bereiden
5. Stap	Voedsel in de oven schuiven
6. Stap	Hete lucht 200 °C, 15 minuten





Brood en gebak

Bi32

Gedrenkte griesmeelcake «Revani»

Toebehoren: bakplaat rond met TopClean Ø 29 cm, rooster
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 30 minuten

Siroop
5 dl water
175 g suiker
1 el citroensap

Koekmassa
3 eieren
200 g suiker
2 dl zonnebloemolie
200 g naturel yoghurt
1 citroen, geraspte schil
1 snufje zout
150 g bloem
150 g griesmeel
½ el vanillesuiker
1 el bakpoeder
Geraspte kokos, als garnering

1 Water, suiker en citroensap aan de kook brengen, ca. 15 minuten laten sudderen, laten afkoelen.
2 Suiker en eieren tot een schuimachtige massa opkloppen. Olie, yoghurt, citroenschil en zout goed er doorheen roeren. Bloem, griesmeel, vanillesuiker en bakpoeder toevoegen en er doorheen mengen. Massa in de ingevette plaat vullen.
3 De bakplaat op het rooster in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken.
4 Koek eruit nemen en nog heet in ruiten snijden. In de koude suikersiroop dompelen en laten afkoelen.
5 Geraspte kokos over de ruiten verdelen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht vochtig 180 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht vochtig 180 °C, 30 minuten

Bi33

Bierbrood in gietijzeren pan

Toebehoren: gietijzeren pan, rooster
Bereiding: 13 uren | In de oven: 50 minuten

200 g bloem
230 g bruin bloem
1 el zout
1 el moutextract, poeder of vloeibaar
1 dl bier
2,5 dl water
5 g gist

1 Alle ingrediënten mengen en tot een glad deeg roeren. Duur ca. 2 minuten, omdat het deeg vochtiger is dan normaal brooddeeg.
2 De kom afdekken met folie en een bord erop leggen als gewicht. Een nacht lang bij ca. 18 °C laten rijzen. De volgende dag het deeg uit de kom nemen en met een beetje bloem bestrooid een paar keer samenvouwen. 15 minuten laten rusten onder een droge, met bloem bestrooide doek.
3 Van het deeg een bol maken en deze losjes in een met bloem bestrooide doek wikkelen en nog eens 2 uur laten rijzen. De lege gietijzeren pan op het rooster in de koude kookruimte zetten en het toestel voorverwarmen (stap 1).
4 Het deeg met behulp van de doek in de hete pan doen. Deksel op de pan doen. Brood bakken (stap 3). Deksel eraf halen en afbakken (stap 5). Het brood na het bakken zo snel mogelijk uit de vorm nemen en laten afkoelen.

Tip
Moutextract is verkrijgbaar bij natuurproducten-/dieetwinkels.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met boven-/onderhitte 230 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Boven-/onderhitte 230 °C, 30 minuten
4. Stap	Deksel eraf halen
5. Stap	Boven-/onderhitte 210 °C, 20 minuten

Bi34

Spiraalbrood

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 2 uren | In de oven: 30 minuten

500 g tarwe/speltbloem
½ gistblokje
4 dl kokosmelk
50 g gedroogde mango's, in grove blokjes
1 tl zout
50 g cashewnoten, grof gehakt

1 Bloem en gist mengen, kokosmelk, mango en zout toevoegen en tot een glad deeg kneden. Cashews er als laatste doorheen kneden. Het gistdeeg in een kom met een vochtige doek afdekken en bij kamertemperatuur ca. 1–1½ uur laten rijzen tot het dubbele volume.
2 Het deeg in twee even grote porties verdelen. Op een licht met bloem bestrooid werkoppervlak er twee rollen van 30 cm lengte van maken. Uit beide rollen een koord maken. Het brood op de met bakpapier belegde plaat leggen, met een vochtige doek afdekken en nogmaals 5–10 minuten laten rijzen. De bakplaat in de koude kookruimte schuiven en het brood bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met boven-/onderhitte 210 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Boven-/onderhitte 210 °C, 30 minuten

Bi35

Pizza

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 2 uren | In de oven: 25 minuten

Deeg
350 g bloem
½ gistblokje, verbrokkeld
2,25 dl lauwwarm water
1 el olijfolie
1 tl zout

Beleg
200 g gepelde tomaten, uit blik, steelaanzet verwijderd
2 schijven gekookte ham, in reepjes gesneden
5 zwarte olijven, zonder pit, gehalveerd
4 grote champignons, in plakken gesneden
Oregano
Peper
150 g mozarella, in dunne plakken gesneden

1 Voor het deeg alle ingrediënten mengen en tot een glad deeg kneden. Het deeg in een kom met een vochtige doek afdekken en bij kamertemperatuur ca. 1–1½ uur laten rijzen tot het dubbele volume.
2 Het deeg uitrollen en op de met bakpapier belegde bakplaat leggen.
3 Gepelde tomaten met een vork fijndrukken, in een zeef laten uitdruppelen. Stukken tomaat, ham, olijven en champignons gelijkmatig over het deeg verdelen, met oregano en peper kruiden, plakken mozarella er gelijkmatig over verdelen. De plaat in de koude kookruimte schuiven en de pizza bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met PizzaPlus 200 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	PizzaPlus 200 °C, 25 minuten

Bi36

Vlecht

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 2½ uren | In de oven: 30 minuten

500 g bloem
1 tl suiker
½ gistblokje, verbrokkeld
2,5 dl lauwwarme melk
75 g zachte boter
1 tl honing
1 ei
2 tl zout

Om te bestrijken
1 eigeel
1 el melk

1 Alle ingrediënten tot een glad deeg kneden. Het gistdeeg in een kom met een vochtige doek afdekken en bij kamertemperatuur ca. 1–2 uur laten rijzen tot het dubbele volume.
2 Het gistdeeg in twee porties delen, daaruit twee even lange strengen draaien die in het midden iets dikker zijn. De beide deegstrengen kruiselings op elkaar leggen en er een vlecht van vlechten. Deze vlecht op de met bakpapier belegde plaat leggen. Eigeel en melk door elkaar roeren. De vlecht daarmee bestrijken. 30 minuten laten rusten.
3 De plaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven en de vlecht bakken.

Tip
Wanneer het deeg met de hand wordt gekneed, iets meer bloem nemen, zodat het deeg niet aan de handen plakt.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht vochtig 180 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht vochtig 180 °C, 30 minuten

Bi37

Chnobli-baguette

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 15 minuten | In de oven: 15 minuten

1 baguette

Parmezaan-boter
50 g boter
25 g Parmezaanse kaas
3 teentjes knoflook, geperst
1 bosje peterselie, blaadjes verwijderd en fijn gesneden
1 el rode pesto
6 gedroogde tomaten, fijn gehakt
1 tl chilipasta
Zout
Peper

1 Alle ingrediënten voor de Parmezaan-boter mengen, met zout en peper op smaak brengen.
2 Baguette plaksgewijs diep insnijden, maar niet doorsnijden. Het brood op een met bakpapier belegde plaat leggen en de Parmezaan-boter royaal in de insnijdingen strijken. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.

Tip
Lekker bij grilgerechten.



Bereidingsstappen

1. Stap	Boven-/onderhitte 200 °C, 15 minuten

Bi38

Brioches

Toebehoren: 20 brioche-vormen Ø 6 cm, bakplaat
Bereiding: 15 uren | In de oven: 10 minuten

Deeg
500 g bloem
1 gistblokje
50 g suiker
12 g zout
0,5 dl melk, koud
200 g eieren
200 g boter, koud, in blokjes

Om te bestrijken
2 eieren
1 snufje zout
2 snufje suiker
Hagelsuiker, om mee te bestrooien

1 Bloem, gist, suiker, zout, melk en eieren 2 minuten mengen. Koude boter in blokjes toevoegen en nog eens 7 minuten kneden op een lage stand. Deeg op een hogere stand kneden tot het van de komrand loskomt (ca. 9 minuten). Het deeg in een kom met een vochtige doek afdekken en bij kamertemperatuur ca. 1 uur laten rijzen tot het dubbele volume.
2 Het deeg in 20 even grote stukken verdelen. Van de stukken deeg bollen vormen en in de bakvormen plaatsen. De vormen in de bakplaat zetten en losjes met heldere folie afdekken. De brioches zo een nacht lang in de koelkast zetten (max. 15 uur).
3 Voor het bestrijksel de eieren met zout en suiker krachtig opkloppen met de garde en afzeven. De brioches uit de koelkast nemen en bestrijken. De brioches bij kamertemperatuur 45 minuten laten rusten en daarna een tweede keer bestrijken. De brioches naar eigen voorkeur met de schaar inknippen of met hagelsuiker bestrooien.
4 De bakplaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken.

Tip
De brioches kunnen ook op dezelfde dag worden gebakken. Zodra de brioches in de vormen zitten, ze 60 minuten met een vochtige doek afgedekt bij kamertemperatuur laten rijzen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 195 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 195 °C, 10 minuten

Bi39

Pizzawervel

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 35 minuten

Deeg
500 g bloem
7 g droge gist
4 el olijfolie
2,5 dl water, lauwwarm
2 tl zout

Vulling
200 g tomatensaus
150 g mozzarella
200 g tonijn, goed uitgedruppeld
3 uien, gehalveerd, in ringen
1 bosje peterselie, blaadjes verwijderd, fijn gehakt

1 Voor het deeg alle ingrediënten mengen en tot een glad deeg kneden.
2 Het deeg in een met een vochtige doek afgedekte kom op kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume (30–40 minuten).
3 Deeg halveren en beide helften op een met bloem bestrooid oppervlak tot een rechthoek uitrollen (ca. 50 × 18 cm).
4 Alle ingrediënten van de vulling gelijkmatig over de beide rechthoeken verdelen, telkens aan een lange zijde een strook van ca. 7 cm vrij laten. Deze strook met water bestrijken en het deeg vanaf de andere zijde strak oprollen. Bestreken zijde goed aandrukken. Beide rollen zo voorbereiden en ze vervolgens in elkaar draaien. De plaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met boven-/onderhitte 200 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Boven-/onderhitte 200 °C, 35 minuten