




J23003924-R02

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

© V-ZUG Ltd, CH-6301 Zug, 2015

Overheerlijk stomen



Recepten om heerlijk te koken

Overheerlijk stomen

Inhoudsopgave

Moeilijkheidsgraad:	* makkelijk	** gemiddeld	*** moeilijk
Duur:	° snel	°° gemiddeld	°°° lang
Methode:	GS = GourmetStomen		V = Vacuisine

Algemene informatie				8
Toebehoren				10
Bediening				12
Eigen recepten				14
Aanwijzingen en afkortingen				16
Gebruik en tips				18
SlowCooking				20
Amuses, voorgerechten				
Terrine van snoekbaars en zalm		**	°°	26
Sushi		***	°°	28
Stoofpotje met sint-jakobsschelpen		*	°	30
Gevogelteterrine		**	°°	32
Groenteterrine Italia		**	°°	34
Raviolo		**	°	36
Wortelmuffins ras el hanout		*	°	38
Koude erwten-champagnesoep met geitenkaasravioli	V	***	°°°	40
Miniratatouille met geitenkaascrème	GS	*	°°	42
Gevulde peren gewikkeld in ham	GS	*	°°	44
Minipizza's	GS	**	°°	46
Venkelsoep «marseillaise»	GS	**	°°	48
Hoofdgerechten				
Kleurrijke visspiesjes		*	°	52
Vis in bladerdeeg		**	°	54
Baarsfilets op Zugse wijze		**	°	56
Gekonfijte zeeduivel met kokosmelkschuim	V	**	°	58
Gebakken zalm met rijst en groenten	GS	*	°	60
Thaise visspiesjes met rijstnoedelsalade	GS	*	°°	62
Pralines van vis en rijst		***	°°°	64

Moeilijkheidsgraad:	* makkelijk	** gemiddeld	*** moeilijk
Duur:	° snel	°° gemiddeld	°°° lang
Methode:	GS = GourmetStomen		V = Vacuisine

Gevulde kipfilet		**	°°	66
Gestoofde kiprolletjes	GS	*	°	68
Kalfsrolletjes in bladerdeeg	GS	**	°°	70
Kalfsfilet in kruidenmantel		**	°°	72
Rosbief op rode bieten	GS	*	°	74
Lamsrugfilet in filodeeg		***	°°	76
Gevulde lamsborst «Kaburga Dolma»		***	°°°	78
Lamscurry	GS	**	°°	80
Sweet and Sour		*	°°	82
Varkensragout met kastanjes in biersaus		*	°	84
Varkensfilet in bladerdeeg	GS	**	°°	86
Momo		***	°°°	88
Gevulde aubergines Karniyarik		*	°°	90
Bijgerechten				
Courgette-maistaart	GS	**	°°	94
Aardappelgratin met vleesballetjes	GS	*	°°	96
Chana Masaledar	GS	*	°	98
Gevulde groenten	GS	*	°°	100
Spinaziegnocchi op tomatenconcassé	GS	**	°°	102
Polenta met groente		**	°°	104
Pastagratin		**	°	106
Oriëntaalse rijst		*	°	108
Citroenrisotto		**	°°	110
Groentegratin		**	°°	112
Gratin van aardappelen en quinoa		*	°°	114
Broodovenschotel «italiano»		**	°°	116
Aardappel-maïsstamppot	V	*	°	118
Selderij-geitenkaaspuree	V	**	°	120

Moeilijkheidsgraad:	* makkelijk	** gemiddeld	*** moeilijk
Duur:	° snel	°° gemiddeld	°°° lang
Methode:	GS = GourmetStomen		V = Vacuisine

Groenten

Lentegroentjes		*	°	124
Gevulde koolrabi		**	°°°	126
Currygroenten	GS	**	°°	128
Gegratineerde asperges		**	°°	130
Gevulde pompoen	GS	*	°°	132
Auberginekaviaar met jonge geitenkaas	GS	*	°°°	134
Cannelloni		*	°°	136
Bonte aspergesalade	V	*	°°	138
Jonge venkel met korianderschuim	V	*	°°	140
Auberginetartaar	GS	**	°°	142

Desserts

Amandelkoekjes		**	°°	146
Vruchtencompote		*	°	148
Deegknoedel met kers-saffraanvulling		***	°°°	150
Peperkoek op Luzernse wijze		**	°°	152
Aardbeiengratin		**	°°	154
Zureroomsorbet met abrikozencompote	V	**	°°°	156
«Bread and Butter»-pudding met frambozen		*	°°	158
Roomijs in een krokant deegje	GS	***	°	160
Appelrösti met vanillesaus	GS	**	°°	162
Vanillebroodjes	GS	***	°°°	164
Choco-verrassing	GS	**	°	166
Kaas-chocoladegebak	GS	**	°°°	168
Gratin van peren en stracciatella	GS	**	°°	170
Pudding met chocolade en gember	GS	**	°°	172
Karamelflan		**	°°	174

Moeilijkheidsgraad:	* makkelijk	** gemiddeld	*** moeilijk
Duur:	° snel	°° gemiddeld	°°° lang
Methode:	GS = GourmetStomen		V = Vacuisine

Brood en gebak

Vleesbroodjes «Etli Ekmek»		*	°°	178
Börek met schapenkaas		*	°°	180
Appelplaatkoek		**	°°	182
Flammkuchen		**	°°°	184
Volkoren broodjes		**	°°°	186
Vlecht van abrikozen en chocolade		**	°°°	188
Quiche met kool en spek		*	°°	190
Focaccia		*	°°°	192
Vruchtenbrood		*	°°	194
Chococroissants «bianco»	GS	***	°°	196
Calzone met courgette en gorgonzola	GS	*	°°	198
Croque-monsieur	GS	**	°°	200
Aardappelbrood	GS	**	°°°	202
Boerenbrood	GS	**	°°°	204
Glutenvrije zaadbroodjes		**	°°	206

∠

Algemene informatie

Gezond koken hoort bij het moderne leven

Steeds meer mensen die op hun gezondheid letten, kiezen voor een behoedzame wijze van koken. Sportief en fit zijn is niet meer weg te denken uit onze moderne lifestyle. Maar ook culinair genieten maakt daar deel van uit. Aan beide wensen komt de stoomoven tegemoet: daarmee wordt gezond eten heel smakelijk en gewoon perfect bereid. Bovendien is het bij stomen niet nodig constant op te letten. Er kookt niets over en er brandt niets aan. Zo blijven hoofd en handen vrij voor iets anders.

GaarSensoren

De volautomatische GaarSensoren bieden u over de gehele waaier 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.

GourmetStomen

Met het programma «GourmetStomen» haalt u de kennis van de keukenchefs in huis. De sterkoks Franck Reynaud en Stefan Meier hebben voor u speciale recepten gecreëerd, die op het apparaat zijn afgestemd en gegarandeerd lukken. Kies een recept uit, druk op de instelknop en meteen maakt het apparaat precies hetzelfde als de keukenchef in zijn keuken. Het kookproces is optimaal aangepast aan het levensmiddel en bestaat uit meerdere stappen die na de start automatisch en veilig worden uitgevoerd.

Vacuisine

Vacuüm koken (ook sous-vide koken genoemd) is het gaar koken van voedsel in vacuüm afgesloten zakken. Deze kooktechniek wordt in de beste restaurants ter wereld toegepast, omdat deze zorgt voor een unieke ervaring van smaak, textuur, versheid en uiterlijke aantrekkelijkheid.

Werkingsprincipe gebruikswijzen met stoom

De werking van het apparaat is heel eenvoudig. In een verdamper wordt water aan het koken gebracht en wordt de stoom die daarbij ontstaat naar de gaarruimte geleid. Daar condenseert de stoom op de koudere oppervlakken van de levensmiddelen tot water en geeft hij daarbij zijn energie af aan het voedsel.

Met stoom wordt de energie heel efficiënt overgedragen en wordt het voedsel gelijkmatig verwarmd, omdat op de dikkere plaatsen meer stoom condenseert en er meer warmte door het voedsel wordt opgenomen.

Wanneer de etenswaren over een groter oppervlak zijn verspreid, zijn ze sneller gaar. Dit kan worden bereikt door het fijnmaken van de levensmiddelen.

Gebruik bij het stomen de geperforeerde gaarplaat, zodat de stoom zo gelijkmatig mogelijk en vanaf alle kanten het voedsel bereikt.

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



Roestvrijstalen plaat



Bakplaat



Gaarplaat ⅔ GN geperforeerd



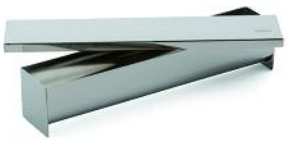
Porseleinen vorm



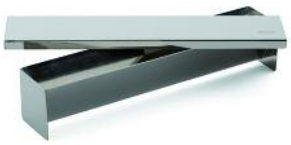
Bakplaat rond, met TopClean



Roestvrijstalen terrinevorm halfrond



Roestvrijstalen terrinevorm driehoekig



Sushispatel



De roestvrijstalen plaat en de geperforeerde gaarplaat bestaan in de afmetingen ⅓ en ⅔ Gastronorm (GN), de porseleinen vorm bestaat in de afmetingen ⅓, ½ en ⅔ GN.

Bediening

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

Receptenboek «Overheerlijk stomen» activeren

Indien het receptenboek «Overheerlijk stomen» nog niet actief is in uw toestel, kunt u het met het wachtwoord 6301 activeren.

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

- Vul het waterreservoir met vers koud drinkwater en schuif het in het daarvoor bedoelde vak.
- Als het apparaat is uitgeschakeld: druk eerst de instelknop in.
- Tip op de sensortoets .
- Kies .
- Kies het gewenste receptenboek of .
- Kies om naar het overzicht van te kiezen recepten te gaan.
- Selecteer recept.

Om een recept snel te kunnen oproepen zijn de recepten genummerd (bijv. Si33). Het nummer bevindt zich in het receptenboek in de linkerbovenhoek van het desbetreffende recept. Recepten kunnen worden gewijzigd en worden opgeslagen onder «Eigen recepten».

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

- Start het recept voordat het voedsel in het apparaat wordt geschoven, als het apparaat moet worden voorverwarmd.
- Schuif het voedsel erin en start het recept door ▸ te kiezen of zet het recept voort door ✓ te kiezen.
- Als de geprogrammeerde tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
- Haal het gare voedsel uit de gaarruimte.
- Laat de deur van het apparaat in de kierstand staan, zodat de gaarruimte kan afkoelen.

Bij recepten uit receptenboeken is een uitgestelde start alleen mogelijk als de gaarruimte niet hoeft te worden voorverwarmd en het recept geen pauzes of wachttijden heeft.

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.

Eigen recept maken

- Als het apparaat is uitgeschakeld: druk eerst de instelknop in.
- Tip op de sensortoets .
- Kies .
- Kies .
- Kies + om een nieuw recept te maken.
  - In het display verschijnt een overzicht van te kiezen gebruikswijzen incl. Profi-bakken.
- Kies de gewenste gebruikswijze.
- Stel temperatuur en desgewenst andere waarden in.
  - Als alleen de temperatuur wordt ingesteld, duurt de stap net zo lang tot de gaarruimte de temperatuur heeft bereikt. Dit is het voorverwarmen.
- Kies ✓ om de instellingen te bevestigen.
  - In het display verschijnt het overzicht van de ingestelde stappen.
- Kies + om een nieuwe stap toe te voegen.
- Stel een gebruikswijze, pauze of wachttijd in bij stap 2.
- Stel de volgende stappen op dezelfde wijze in. Een recept kan in het totaal uit maximaal 9 stappen bestaan.
- Kies ✓ om de instellingen op te slaan.
  - In het display verschijnt het overzicht van de ingestelde stappen.
- Kies om het recept op te slaan.
  - In het display verschijnt het overzicht van de beschikbare opslaglocaties.
- Selecteer de gewenste (lege) opslaglocatie en bevestig.
- Voer de naam van het recept in met behulp van het toetsenbord dat verschijnt en bevestig hem met ✓.
  - Het recept is nu opgeslagen.
  - U krijgt de vraag 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

Gebruik en tips

Energie besparen bij de bereiding van menu's

Bij stomen kunnen meerdere gerechten tegelijk worden gaar gemaakt. Zo kunnen bijv. rijst of peulvruchten tegelijk met groente met dezelfde temperatuur worden bereid om energie en afwas te besparen. Door de constante toevoer van verse stoom door de externe stoomgenerator is het uitgesloten dat er smaakoverdracht tussen de verschillende etenswaren plaatsvindt.

Bij verschillende gaartijd de etenswaren stapsgewijs in de gaarruimte zetten.

Stomen

Bij stomen op lage druk blijven waardevolle vitamines, mineralen en smaakstoffen behouden en worden ze er niet uitgespoeld. Met de op de graad nauwkeurige temperatuurinstelling kan elk levensmiddel optimaal in stoom gaar worden gemaakt.

Rijst, gierst of linzen kunnen bijvoorbeeld met de passende hoeveelheid vloeistof in kookgerei worden gaar gemaakt en direct worden geserveerd.

Levensmiddel	Gewicht levensmiddel	Ongeveer toe te voegen vloeistof (afhankelijk van de gewenste consistentie)
Rijst	100 g	1,5 dl (zout water, bouillon, enz.)
Risotto	100 g	2,5 dl (water, evt. wijn)
Maïsgriesmeel (polenta)	100 g	3 dl (mengsel water/melk)
Griesmeel	100 g	2 – 3 dl water
Linzen	100 g	2 – 3 dl water
Ebly	100 g	1 – 1,5 dl water
Gierst	100 g	1,5 – 2 dl water
Kikkererwten geweekt	100 g	0,5 – 1 dl water

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.

Regenereren

Met Regenereren kunt u voorbereide menu's of convenienceproducten zonder kwaliteits- en vochtverlies op hittebestendig serviesgoed opwarmen en als vers bereid op tafel brengen. Etenswaren kunnen zonder afdekken op meerdere niveaus tegelijk worden geregenereerd.

Blancheren

Onder blancheren wordt een korte thermische behandeling van levensmiddelen in ruim kokend water verstaan. In de stoomoven kan dit worden bereikt door kort stomen bij 100 °C. Door de hitte worden de enzymen inactief gemaakt en de kleur van de groente blijft beter behouden. Ook wordt bladgroente (bijv. witte kool) iets zachter, zodat deze beter kan worden verwerkt of ingevroren.

Laat de groente na het blancheren onmiddellijk in ijswater schrikken en maak haar droog. Desgewenst kunt u er porties van maken en invriezen.

Sap maken

Ontsappen met stoom is een heel behoedzame methode om sap te maken van bessen en vruchten als kersen, aalbessen enz.

De energierijke stoom laat de celwanden openspringen, waardoor sap kan worden gewonnen.

Inmaken

Met stoom kunnen levensmiddelen in glazen potten houdbaar worden gemaakt. De houdbaarheid van de levensmiddelen wordt bereikt doordat de glazen potten luchtdicht worden afgesloten en de micro-organismen worden gedood. 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 worden ingesteld tussen 2½ en 4½ uur voor «SlowCooking na aanbraden» of tussen 1½ en 2½ uur voor «SlowCooking met stoom».

Aanwijzingen voor een optimaal resultaat

- Vlees ½ à 1 uur vóór het malsgaren uit de koelkast halen.
- Gewicht van het vlees:
  - SlowCooking na aanbraden: 500–2000 g
  - SlowCooking met stoom: 500–1500 g
- Kerntemperatuur van het vlees: maximaal 90 °C
- Dikte van het vlees: minstens 4 cm
- Kwaliteit: mager, hoogwaardig vlees

«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 stoom»

Bij «SlowCooking met stoom» wordt het vlees behoedzaam met stoom gaar gemaakt. Door de betere energieoverdracht van de stoom is een kortere gaartijd en daardoor energiebesparing mogelijk. Omdat door de stoom condens ontstaat, blijft er na het garen in de gaarruimte meer water over dan bij «SlowCooking na aanbraden».

- 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 de roestvrijstalen plaat op niveau 1 en schuif de geperforeerde gaarplaat met het vlees op niveau 2.
  - Door de geperforeerde gaarplaat kan het condenswater weglopen en wordt voorkomen dat vlees te gaar wordt.
  - Tip: Als u het vlees nog iets wilt aromatiseren, leg het dan op een bed van verse kruiden of hooi.
- Steek de stekker van de kernthermometer in de contactbus.
- «SlowCooking met stoom» starten, zie SlowCooking kiezen en starten.
- Vlees na het malsgaren rondom gedurende in totaal 4–6 minuten behoedzaam aanbraden.
- Na het aanbraden het gehele stuk vlees in aluminiumfolie wikkelen en afgedekt ca. 5 minuten laten staan.
- Vlees snijden en onmiddellijk serveren.
  - Omdat het vlees om optische redenen pas na het SlowCooking wordt aangebraden, liggen de voorgestelde waarden van de kerntemperatuur 4 °C lager dan bij «SlowCooking na aanbraden».

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».

- Garing kiezen (niet mogelijk bij «Vrije vleeskeuze»).
  - 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 na aanbraden»

Stuk vlees	Gaarheid	Voorgestelde waarde kerntemperatuur °C
Kalfsfilet	saignant	58
	à point	62
Kalfslende, kalfsnierstuk	à point	63
Kalfsschouder	à point	72
Kalfsnek	à point	78
Runderfilet	saignant	53
	à point	57
Entrecôte, rosbief	saignant	53
	à point	57
Runderlende	à point	63
Rib-eye van rund	à point	68
Runderschouder	à point	72
Varkenslende, varkensnierstuk	à point	65
Varkensnek	à point	80
Lamsbout	saignant	63
	à point	67





Amuses, voorgerechten

Si1

Terrine van snoekbaars en zalm

Toebehoren: terrinevorm halfrond 60 × 60 × 300 mm, roestvrijstalen plaat
Bereiding: 1 uur | In de oven: 20 minuten

300 g verse snoekbaarsfilet, in blokjes gesneden
16 basilicumblaadjes
1,5 dl volle room
1 bosje bieslook of dille, fijn gesneden
Zout
Peper
100 g zalmfilet, in vieren gedeeld

1 De baarsblokjes 30 minuten in de diepvries leggen.
2 De terrinevorm met doorzichtige folie bekleden en daarbij genoeg folie laten uitsteken om de vorm te sluiten. De basilicumblaadjes op de bodem van de terrinevorm leggen.
3 De volle room en de bevroren baarsblokjes in een blender fijn pureren, de kruiden toevoegen en met peper en zout kruiden.
4 De helft van het baarsmengsel in de vorm verdelen. De zalm in het midden leggen. Het overblijvende baarsmengsel daarover verdelen. Met de doorzichtige folie toedekken. De vorm op de plaat in de koude kookruimte van de oven schuiven. Stomen.
5 De doorzichtige folie aan de bovenzijde verwijderen. De terrine minstens 20 minuten laten staan en nadien uit de vorm halen.

Tip
De terrine kan zowel warm als koud worden gegeten.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 20 minuten

Si2

Sushi

Toebehoren: roestvrijstalen plaat, sushimat sushispatel
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 30 minuten

Gezuurde rijst
200 g sushirijst
3 dl water
½ tl zout
2 tl poedersuiker
0,5 dl rijstazijn

4 norivellen, gehalveerd
Wasabipasta
200 g tonijn, sushikwaliteit
½ komkommer, in reepjes van ongeveer een ½ cm dik gesneden

1 De rijst in een zeef doen en onder stromend water spoelen totdat het water helder is en goed laten uitlekken.
2 De rijst op de roestvrijstalen plaat doen en met het water mengen. De rijst gelijkmatig verdelen (belangrijk voor een gelijkmatige rijstlaag in de sushi's). De roestvrijstalen plaat in de koude kookruimte schuiven. Stomen.
3 Het zout en de poedersuiker in rijstazijn oplossen. Het azijnmengsel gelijkmatig over de gestoomde rijst verdelen.
4 Een norivel met de glanzende zijde naar boven op de rijst leggen. Daarbij mag het norivel de roestvrijstalen plaat aan een zijde een beetje overlappen. Met de sushispatel rondom het norivel snijden. Het norivel en de rijstlaag met behulp van de met water bevochtigde sushispatel van de plaat heffen en op een sushimat keren (het norivel komt op de mat te liggen).
5 De tonijn en komkommer in lengte op het norivel leggen. De tonijn met een beetje wasabipasta bestrijken. Het geheel goed met de handen oprollen. Het rolletje met een scherp, nat mes in acht gelijke stukken snijden.

Tip
In plaats van tonijn en komkommer kunnen ook zalm, avocado's of wortels worden gebruikt.

Er kunnen verschillende soorten sushi's worden gemaakt, zoals California Rolls, waarbij de rijst buiten op het norivel wordt aangebracht en vaak wordt afgewerkt met sesamzaad.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 30 minuten

Stap voor stap uitleg van de bereiding



Si3

Stoofpotje met sint-jakobsschelpen

Toebehoren: porseleinen vorm ⅓ GN, rooster
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 40 minuten

30 g sjalotten, in kleine blokjes gesneden
100 g aardappelen, geschild, in schijven
12 jonge wortels, geschild
1 koolrabi, in reepjes
12 champignons, gehalveerd
1 dl witte wijn
4 dl visbouillon
1 g saffraanpoeder
Zout
Peper
12 sint-jakobsschelpen

1 Alle ingrediënten, behalve de sint-jakobsschelpen, in de porseleinen vorm doen. Met peper en zout kruiden.
2 Vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Stomen (stap 1).
3 De sint-jakobsschelpen toevoegen en verder stomen (stap 3).

Tip
De sint-jakobsschelpen voor een nacht in de koelkast in rodebietensap inleggen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 30 minuten
2. Stap	Ingrediënten toevoegen
3. Stap	Stomen 100 °C, 10 minuten

Si4

Gevogelteterrine

Toebehoren: terrinevorm driehoekig 55 × 55 × 300 mm, roestvrijstalen plaat
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 15 minuten

300 g kippenborst, in kleine blokjes gesneden
1,75 dl volle room
Zout
Peper
50 g veenbessen, gedroogd
50 g pistachenoten, gehakt

1 De terrinevorm met doorzichtige folie bekleden en daarbij genoeg folie laten uitsteken om de vorm te sluiten.
2 De blokjes kippenborst en de volle room in een mixerglas of met een staafmixer fijn pureren en met peper en zout op smaak brengen. De veenbessen en pistachenoten toevoegen.
3 Eerst de hoeken van de terrinevorm met het kippenmengsel vullen en vervolgens de rest van het mengsel in de vorm doen en alles gladstrijken. Met de doorzichtige folie toedekken. Vorm op de plaat in de koude kookruimte van de oven schuiven. Stomen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 15 minuten

Si5

Groenteterrine Italia

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, terrinevorm driehoekig 55 × 55 × 300 mm
Bereiding: 45 minuten | In de oven: 1 uur

200 g groene diepvrieserwten
150 g bloemkool, in kleine roosjes
100 g wortels, geschild, in blokjes gesneden
3 el volle room
3 eieren, elk minstens 63 g
Zout
Peper
Nootmuskaat
Gember, vers geraspt

1 De groenten in de geperforeerde gaarplaat plaatsen en in de koude kookruimte schuiven. Stomen (stap 1).
2 Elke groente telkens met één EL volle room, één ei, zout, peper en nootmuskaat pureren.
3 Het wortelmengsel met vers geraspte gember op smaak brengen. Het erwtenmengsel zeven zodat de velletjes worden opgevangen.
4 De terrinevorm met doorzichtige folie bekleden en daarbij genoeg folie laten uitsteken om de vorm te sluiten. Eerst het wortel-, dan het bloemkool- en als laatste het erwtenmengsel in de vorm doen. De vorm met doorzichtige folie afsluiten. De vorm op de plaat in de kookruimte van de oven zetten. Stomen (stap 4).
5 De doorzichtige folie aan de bovenzijde verwijderen. De terrine minstens 20 minuten laten staan, nadien uit de vorm halen en in plakjes snijden.

Tip
De terrine kan zowel warm als koud worden gegeten.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 20 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Stomen 100 °C, 40 minuten

Si6

Raviolo

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd
Bereiding: 15 minuten | In de oven: 8 minuten

2 rollen pastadeeg, ongeveer 250 g
1 el boter

Vulling
200 g ricotta
100 g bladspinazie, diepgevroren en ontdooid
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
Zout
Peper
Paprikapoeder
Nootmuskaat
4 eigelen

1 Het pastadeeg uitrollen en elke rol in twee even grote vierhoeken (ongeveer 16 × 16 cm) snijden. De geperforeerde gaarplaat invetten en de vierkanten erop leggen.
2 De ricotta, spinazie en Parmezaanse kaas goed mengen en kruiden. De vulling in het midden van de deegvierkanten verdelen en in het midden een kuiltje maken. Het eigeel in het kuiltje doen.
3 De hoeken van de vierkanten met water bestrijken. De hoeken bij elkaar nemen en lichtjes samendrukken. De gaarplaat in de koude kookruimte schuiven en de ravioli stomen. Meteen na het stomen opdienen.

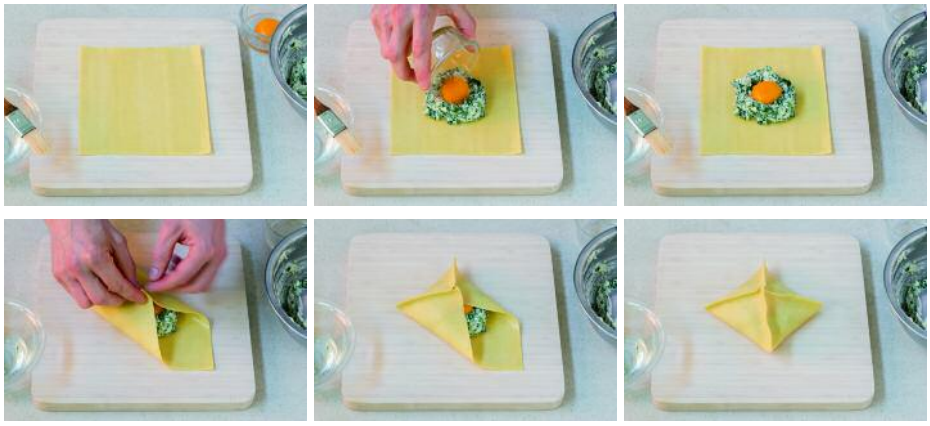
Tip
Met sla en een beetje bruine boter vormt dit een perfect voorgerecht.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 8 minuten

Stap voor stap uitleg van de bereiding



Si7

Wortelmuffins ras el hanout

Toebehoren: 2 minimuffinvormen, elk voor 12 muffins, rooster
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 25 minuten

165 g bloem
1 tl bakpoeder
2 tl ras el hanout
2 tl zout
25 g gedroogde abrikozen, in kleine blokjes gesneden
150 g wortels, geschild, geraspt
50 g feta, in kleine blokjes gesneden
2 dl dubbele room
1 ei

1 Bloem, bakpoeder, ras el hanout, zout en abrikozen mengen. Daaraan de wortels en feta toevoegen.
2 De dubbele room en het ei door elkaar roeren, aan het de bloem toevoegen, alles kort mengen en in de minimuffinvormen verdelen. De minimuffinvormen op het rooster in de voorverwarmde kookruimte van de oven zetten. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht vochtig 180 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht vochtig 180 °C, 25 minuten

Koude erwten-champagnesoep met geitenkaasravioli

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, bakplaat
Bereiding: 45 minuten | In de oven: 47 minuten

Erwten-champagnesoep
400 g erwten, vers of diepvries
1 bosje bosuien, fijngesneden
2 stengels citroengras
10 g boter
1 snufje suiker
4 dl karnemelk
Zout
Cayennepeper
2 dl droge champagne

Geitenkaasravioli
60 g strudeldeeg
2 el olijfolie
150 g geitenkwark
1 tl tijm
1 tl citroenschil
½ tl zout
Peper

1 Doe voor de soep de erwten met de bosui in een zak. Halveer het citroengras in de lengte en voeg ze met boter en suiker toe. Zak vacumeren. Leg de zak op de geperforeerde gaarplaat en schuif deze in de koude gaarruimte. Stomen (stap 1).
2 Laat de inhoud van de zak na het stomen schrikken in ijswater en afkoelen.
3 Vouw het strudeldeeg voorzichtig uit en bestrijk het met olijfolie. Leg het tweede vel deeg erop en bestrijk dit weer met olijfolie. Halveer het strudeldeeg overdwars. Snij elke helft in zes repen.
4 Meng geitenkwark, tijm, citroenschil, zout en peper en verdeel dit over steeds één uiteinde van de stukken strudeldeeg. Vouw de uiteinden schuin ten opzichte van de zijlijn, zodat een driehoek ontstaat. Klap deze driehoek omhoog. Herhaal de procedure tot de reep deeg is opgebruikt. Bestrijk tussendoor steeds weer met olijfolie.
5 Leg de geitenkaasravioli op een met bakpapier beklede bakplaat. Schuif de bakplaat in de nog warme gaarruimte. Bakken (stap 4).
6 Haal de erwten uit de zak, verwijder het citroengras. Voeg karnemelk toe en pureer. Haal de massa door een zeef en breng op smaak met zout en cayennepeper. Voeg champagne toe en dien meteen op. Serveer de geitenkaasravioli erbij.

Tip
Ravioli kunnen heel goed van tevoren worden gemaakt.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 84 °C, 35 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Hete lucht 200 °C, 12 minuten

Stap voor stap uitleg van de bereiding



Si9

Miniratatouille met geitenkaascrème

Toebehoren: 6-8 kleine porseleinen schaaltjes, gaarplaat geperforeerd
Bereiding: 50 minuten | In de oven: 35 minuten

Ratatouille
1 dl olijfolie
1 takje rozemarijn, fijn gehakt
3 takjes tijm
1 aubergine, in blokjes van 1 cm lang
1 courgette, in blokjes van 1 cm lang
1 rode paprika, geschild, in blokjes van 1 cm lang
2 tomaten, geschild, ontpit, in blokjes van 0,5 cm lang
1 ui, fijn gehakt
2 teentjes knoflook, fijn gesneden
Zout
Peper

Geitenkaascrème
150 g verse geitenkaas
50 g room
Zout
Peper

Snippers
50 g bloem
25 g boter, koud
1½ el Parmezaanse kaas, geraspt
Zout
1 eigeel

1 Voor de ratatouille: olijfolie mengen met kruiden, zout en peper. Elke groentesoort afzonderlijk marineren. Uien en knoflook fruiten. De groenten laagsgewijs in de porseleinen vormpjes aanbrengen. De vormpjes zeer goed vullen, aangezien de groenten erg ineenzakken.
2 De vormpjes in de geperforeerde gaarplaat plaatsen, in de koude kookruimte schuiven en stomen (stap 1).
3 De geitenkaas met de room glad roeren en met zout en peper op smaak brengen.
4 Voor de snippers: het de bloem, de boter, de Parmezaanse kaas, het zout en het eigeel tussen de handen kneden. Het mengsel tot snippers samendrukken. 15 minuten koud zetten.
5 De snippers op bakpapier verdelen en met de groenten samen in de geperforeerde gaarplaat bakken (stap 3).
6 Na het koken, de geitenkaascrème op de ratatouille doen, afwerken met de snippers en opdienen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 200 °C, 25 minuten
2. Stap	Ingrediënten toevoegen
3. Stap	Hete lucht & stoom 200 °C, 10 minuten

Si10

Gevulde peren gewikkeld in ham

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 15 minuten

130 g ricotta
15 salieblaadjes, fijn gesneden
Zout
Peper
4 peren, ontpit, elk in 8 partjes gesneden
16 plakjes ham, in de lengte gehalveerd

1 De ricotta met de salie mengen en met zout en peper op smaak brengen. Het mengsel op de peren verdelen en goed in de ham wikkelen.
2 De peren op de met bakpapier belegde plaat leggen.
3 De plaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht & stoom 200 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht & stoom 200 °C, 10 minuten
4. Stap	Hete lucht 210 °C, 5 minuten

Si11

Minipizza's

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 12 uren | In de oven: 18 minuten

Pizzadeeg
250 g bloem
¼ gistblokje
1,5 dl water
1 el olijfolie
1 tl zout

Tomatensaus
1 teentje knoflook, in schijfjes gesneden
1 ui, in kleine blokjes gesneden
250 g tomaten, in blokjes gesneden
1 el olijfolie
5 g basilicum, vers
Zout
Peper
Een snufje suiker

Beleg
100 g rode en gele paprika's, in kleine blokjes gesneden
120 g mozzarella, in blokjes gesneden
40 g Parmezaanse kaas

1 Het de bloem en de gist mengen, daaraan water, olijfolie en zout toevoegen en tot een glad geheel kneden. Het geknede deeg in stukken van ongeveer 35 g verdelen, opbollen, met folie afdekken en één nacht in de koelkast laten rijzen.
2 Voor de tomatensaus: de uien en knoflook in olijfolie fruiten. De tomaten toevoegen, 1–1½ uur op lage stand laten inkoken, het basilicum toevoegen en naar smaak kruiden.
3 Het pizzadeeg met een beetje bloem met de hand platdrukken en op de met bakpapier belegde plaat leggen. Vervolgens met de tomatensaus bestrijken en beleggen.
4 De plaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken.

Tip
Het pizzadeeg kan worden vervangen door een kant-en-klaar deeg. De pizza's kunnen naar believen worden belegd. De minipizza's kunnen met verse basilicum worden afgewerkt.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 210 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 210 °C, 18 minuten

Si12

Venkelsoep «marseillaise»

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

400 g venkel
100 g uien, in kleine blokjes gesneden
4 teentjes knoflook, in schijfjes gesneden
1 snuifje saffraandraadjes
1 chilipeper, in de lengte gehalveerd, ontpit, in reepjes gesneden
1 laurierblaadje
1 kruidnagel
5 dl groentebouillon
150 g gepelde tomaten, in blik, gezeefd
Zout
Peper
2 el Pastis, anijsdrank
1 bosje bladpeterselie, blaadjes afgeplukt en grof gesneden
3 eigelen

1 De vezelige delen van de venkel verwijderen. De venkelknol in de lengte in vieren en dan dwars in fijne reepjes snijden.
2 De venkelreepjes in de porseleinen vorm doen, daarop de uien, knoflook, saffraan, chili, kruidnagel en het laurierblaadje verdelen, de groentebouillon toevoegen, de gepelde tomaten verdelen en met zout en peper kruiden. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Koken.
3 De porseleinen vorm uit de kookruimte nemen. Het laurierblaadje en de kruidnagel verwijderen. De soep goed roeren, met Pastis en peterselie op smaak brengen. Het eigeel erdoor halen. In soepborden opdienen.

Tip
Met knoflooktoast serveren.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 5 minuten
2. Stap	Hete lucht & stoom 150 °C, 15 minuten
3. Stap	Hete lucht & stoom 180 °C, 10 minuten





Hoofdgerechten

Si13

Kleurrijke visspiesjes

Toebehoren: roestvrijstalen plaat, spiesjes
Bereiding: 15 minuten | In de oven: 15 minuten

1 gele paprika
2 courgettes
300 g zalmfilet, in blokjes van 3 cm gesneden
Zout
Peper

1 De paprika halveren, de steel, pitten en witte zaadlijsten verwijderen en in blokjes van 3 cm snijden. De steel van de courgettes verwijderen en de courgettes in plakjes van 15 mm dik snijden.
2 De blokjes zalm, paprika en courgettes afwisselend aan de spiesjes rijgen en kruiden.
3 De spiesjes op de roestvrijstalen plaat leggen. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Stomen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 15 minuten

Si14

Vis in bladerdeeg

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 25 minuten

1 rol bladerdeeg, ongeveer 42 × 46 cm
1 rode paprika
1 courgette
koriander of bladpeterselie
4 kleine porties vaste vis, elk ongeveer 50 g
Zout
Peper

1 De paprika halveren, de steel, pitten en witte zaadlijsten verwijderen en in lange reepjes snijden. De steel van de courgette verwijderen en de courgette in lange reepjes snijden.
2 Het bladerdeeg in vier even grote rechthoeken snijden.
3 De paprika en courgette diagonaal op de stukken deeg leggen, met afgeplukte blaadjes koriander of peterselie bestrooien, met zout en peper kruiden, de vis erop leggen. De beide vrije hoeken van het deeg over de vis vouwen.
4 De bladerdeegkussentjes op de met bakpapier belegde plaat leggen. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Profi-bakken bladerdeeg 220 °C, 25 minuten

Si15

Baarsfilets op Zugse wijze

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 22 minuten

600 g baarsfilets
Zout
Peper
1 el boter

Saus
½ el bloem
0,5 dl witte wijn
1,8 dl volle room
1 el verse dilletopjes
1 el dragon, gehakt
Zout
Peper

Afwerking
Dille
Citroenschijfjes

1 De baarsfilets met zout en peper kruiden en in de ingevette porseleinen vorm leggen.
2 Voor de saus: het de bloem met een beetje witte wijn glad roeren, de overblijvende wijn en volle room vermengen, de kruiden toevoegen, met zout en peper kruiden, over de baarsfilets verdelen. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Koken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht 120 °C, 15 minuten
2. Stap	Hete lucht 230 °C, 7 minuten

Si16

Gekonfijte zeeduivel met kokosmelkschuim

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 30 minuten

Zeeduivel
4 zeeduivelfilets, elk ca. 120 g
1 dl olijfolie
1 chilipeper, ontdaan van pitten en in ringen gesneden
Zout

Pesto
120 g gezouten pinda's
60 g olijfolie
1 limoen, schil en 1 el sap
1½ el honing
1 kaffirlimoenblad
Zout
Peper

Kokosmelkschuim
2 dl kokosmelk
½ tl zout

1 Doe de zeeduivelfilets met de olijfolie en de chiliringen in een zak, voeg wat zout toe en vacumeer. Leg de zak op de geperforeerde gaarplaat en schuif deze in de koude gaarruimte. Stomen.
2 Pureer voor de pesto alle ingrediënten behalve zout en peper. Breng op smaak met peper en zout.
3 Warm voor het kokosmelkschuim de kokosmelk op, doe er zout in en schuim het op met de pureerstaaf.
4 Haal de vis uit de zak, laat overtollige olie uitlekken en dien op. Geef er pesto bij en serveer met kokosmelkschuim.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 61 °C, 30 minuten

Si17

Gebakken zalm met rijst en groenten

Toebehoren: porseleinen vorm, ⅓ GN, gaarplaat geperforeerd, rooster
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 36 minuten

3,5 dl bouillon
200 g rijst
3 venkels, in schijfjes gesneden
4 plakjes zalmfilet
2 appelen met rode schil, in schijfjes gesneden
3 EL sultanarozijnen
Zout
Peper

1 De bouillon en rijst in de porseleinen vorm mengen. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten (bovenste stand). Stomen (stap 1).
2 De venkel op de geperforeerde gaarplaat verdelen en kruiden. Na stap 1 de plaat in de warme kookruimte schuiven (onderste stand). Verder koken (stap 3).
3 De plakjes zalm met peper en zout kruiden.
4 Na stap 3 de appelen en sultanarozijnen op de venkel verdelen en de plakjes zalm daarop leggen. Verder koken (stap 5).

Tip
Om het kooknat op te vangen, een plaat op het onderste niveau plaatsen.

Een citroensaus past hier goed bij.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 20 minuten
2. Stap	Ingrediënten toevoegen
3. Stap	Hete lucht & stoom 210 °C, 8 minuten
4. Stap	Ingrediënten toevoegen
5. Stap	Hete lucht & stoom 210 °C, 8 minuten

Si18

Thaise visspiesjes met rijstnoedelsalade

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd
Bereiding: 45 minuten | In de oven: 8 minuten

Visspiesjes
600 g snoekbaarsfilet, in reepjes gesneden
2 tl rode Thaise currypasta
4 el limoensap
1 el vissaus
2 bosuitjes met het groen, fijn gehakt
¾ tl zout
1 tl sambal oelek
12 houten spiesjes

Rijstnoedelsalade
125 g rijstnoedels
½ nostrano-komkommer, ontpit, fijn geraspt
2 el vissaus
3 el limoensap
1½ el rijstazijn
1 tl rietsuiker
1 tl sambal oelek
¼ bosje koriander, fijn gehakt
1 el ongezouten pinda's, geroosterd, fijn gehakt
⅓ bosje kervel, fijn gehakt
Zout
Peper

1 Voor de visspiesjes: de vis, currypasta, limoensap en vissaus fijn pureren.
2 De bosuitjes aan het mengsel toevoegen en op smaak brengen. Met de hand tot een compacte massa kneden.
3 De massa in twaalf porties delen en elke portie tot een worstje rollen. De spiesjes volledig door de worstjes steken en in de geperforeerde gaarplaat leggen. De gaarplaat in de koude kookruimte schuiven. Stomen.
4 De rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking klaarmaken.
5 Alle ingrediënten voor de rijstnoedelsalade goed mengen.
6 De visspiesjes samen met de rijstnoedelsalade opdienen.

Tip
Om het kooknat op te vangen, een plaat op het onderste niveau plaatsen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 90 °C, 8 minuten

Si19

Pralines van vis en rijst

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd
Bereiding: 1¼ uren | In de oven: 15 minuten

Pralines van vis en rijst
200 g geparfumeerde rijst
1 dl room
70 g toastbrood
500 g visfilet, bijvoorbeeld jonge kabeljauw
3 ansjovisfilets, afgespoeld, in vieren gesneden
1 ei, opgeklopt
Een beetje citroen, sap, schil
Zout
Zwarte peper

Koriandermousse
1 tl boter
1 sjalot, fijn gehakt
1,5 dl witte wijn
1,5 dl room
1 bosje koriander
Zout
Zwarte peper

1 De rijst ten minste één uur in lauw water laten weken, goed laten uitlekken.
2 Voor het vismengsel: de korst van het brood verwijderen en in warme room laten weken, goed uitdrukken en samen met de vis en de ansjovisfilets pureren. Het ei, de citroen en kruiden toevoegen en goed mengen. Met vochtige handen balletjes vormen (ongeveer Ø 4 cm) en in de rijst wentelen. Levert ongeveer 20–25 stuks op.
3 De balletjes in de geperforeerde gaarplaat leggen. De gaarplaat in de koude kookruimte schuiven. Stomen.
4 Voor de koriandermousse: de sjalot in de warme boter fruiten. Met de wijn blussen, bijna volledig laten inkoken, room bijgieten, aan de kook brengen, en op een zacht vuurtje ongeveer 10 minuten laten sudderen. De koriander toevoegen, pureren, de saus kruiden en voor het opdienen nog eens laten opschuimen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 15 minuten

Gevulde kipfilet

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, roestvrijstalen plaat
Bereiding: 45 minuten | In de oven: 39 minuten

1 rode paprika
100 g zwarte olijven, zonder pit
1 el tijmblaadjes
2 el olijfolie
Peper
8 plakjes ham
4 kipfilets
Zout
Raapzaadolie

1 De paprika in vieren snijden, ontpitten en met de schil naar boven op de met bakpapier belegde roestvrijstalen plaat leggen. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken (stap 1). De paprika in een plastic zak doen, sluiten en laten afkoelen. Vervolgens de schil verwijderen en in lange reepjes snijden.
2 De olijven, tijm, olijfolie en peper pureren.
3 Vier stroken vershoudfolie op het aanrecht klaarleggen en telkens twee licht overlappende plakjes ham erop leggen. Een dwarse inkeping in de kipfilets maken, de binnenzijde met peper en een beetje zout kruiden en met de olijfpasta bestrijken. De reepjes paprika in het midden leggen en de kipfilets opnieuw samenvoegen en op de ham leggen. Met de folie goed oprollen en de uiteinden toedraaien tot het pakje stevig vast zit. De rolletjes in de geperforeerde gaarplaat leggen en in de nog warme kookruimte schuiven. Stomen (stap 4).
4 De kiprolletjes uit de folie nemen en in hete olie aan alle zijden even aanbraden, voorsnijden en opdienen.

Tip
Hierbij past risotto.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht 230 °C, 25 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Stomen 100 °C, 14 minuten

Si21

Gestoofde kiprolletjes

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, porseleinen vorm ⅓ GN, rooster
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 29 minuten

8 grote bladeren kropsla
4 kipfilets
125 g verse kaas met peper
Zout
Peper
8 plakjes parmaham
1 dl dubbele room
1 el maizena

1 De hoofdnerven van de bladeren kropsla wegsnijden. De bladeren in de geperforeerde gaarplaat leggen en de gaarplaat in de koude kookruimte schuiven. Koken (stap 1). De bladeren na het koken in ijswater laten schrikken en droogdeppen.
2 De kipfilets in de lengte halveren, in elk stuk een inkeping snijden en deze met de verse kaas vullen en kruiden.
3 De kipfilets eerst in de kropsla en dan in de parmaham wikkelen en in de ingevette vorm leggen. De dubbele room met maizena mengen en erbij gieten. De vorm op de rooster plaatsen. Koken (stap 4).



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 4 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Hete lucht & stoom 120 °C, 25 minuten

Si22

Kalfsrolletjes in bladerdeeg

Toebehoren: Roestvrijstalen plaat
Bereiding: 25 minuten | In de oven: 32 minuten

Vulling
125 g verse kaas met mierikswortel
1 el geraspte Parmezaanse kaas
2 basilicumblaadjes, in reepjes gesneden
Zout
Peper
Paprikapoeder

Kalfsrolletjes
4 kalfsschnitzels, elk 70 g, plat geslagen
Zout
Peper
8 plakjes ontbijtspek
1 rol bladerdeeg

1 Voor de vulling: de verse roomkaas en Parmezaanse kaas glad roeren, basilicum erdoor halen en met zout, peper en paprikapoeder op smaak brengen.
2 De kalfsschnitzels kruiden, de vulling van verse kaas erop uitsmeren, goed oprollen en telkens in twee plakjes ontbijtspek wikkelen.
3 Het bladerdeeg in vier rechthoeken snijden en telkens één kalfsrolletje inpakken: eerst de smalste zijden over het rolletje vouwen en dan in de lengte oprollen. Het uiteinde van het deeg met water bevochtigen en goed aandrukken. Het pakje met het uiteinde van het deeg naar onder op de met bakpapier belegde roestvrijstalen plaat leggen. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 230 °C, 12 minuten
2. Stap	Hete lucht & stoom 190 °C, 20 minuten

Si23

Kalfsfilet in kruidenmantel

Toebehoren: roestvrijstalen plaat
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 40 minuten

50 g gemengde kruiden, peterselie, kervel, tijm, marjolein, dragon, bieslook
Olijfolie
600 g kalfsfilet, van het middenstuk
Zout
Peper

Kruidenjus
1 kleine ui, in kleine blokjes gesneden
2 el gemengde kruiden, peterselie, kervel, tijm, marjolein, dragon, bieslook
1 el boter
1 dl portwijn
2 dl kalfsbouillon
1 tl maizena

1 De blaadjes peterselie, kervel, tijm, marjolein en dragon afplukken en fijn hakken, de bieslook fijn snijden. De kruiden met een beetje olijfolie mengen.
2 Op het aanrecht een doorzichtige folie klaarleggen die 20 cm langer dan de filet is en de kruiden in de lengte van de filet in het midden van de folie plaatsen. De met peper en zout gekruide filet in de kruiden wentelen en in de folie verpakken. In aluminiumfolie wikkelen en de uiteinden goed afsluiten. De verpakte filet op de roestvrijstalen plaat leggen. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Stomen.
3 Voor de kruidenjus: de ui en kruiden in de boter fruiten, met de portwijn blussen, tot de helft laten inkoken, de kalfsbouillon met maizena mengen en toevoegen, aan de kook brengen, 10 minuten laten sudderen. De saus zeven.
4 De filet uit de kookruimte nemen, enkele minuten laten rusten, uit de folie nemen en versnijden.
5 De kruidenjus in de lengte over de borden schikken en de filet hierop opdienen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 40 minuten

Si24

Rosbief op rode bieten

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

400 g rosbief
1 rode biet (rauw), ca. 300 g
2 el olijfolie
4 el cashewnoten
1 el mierikswortel, vers geraspt of uit tube
100 g room
50 g Parmezaanse kaas, stuk
250 g veldsla
2 el balsamicoazijn
2 el olijfolie
Zout
Peper
Paprikapoeder
Olie

1 Halveer de rosbief in de lengte van de vezel, kruid goed en braad hem rondom krachtig aan.
2 Schil de bieten, deel ze in vieren en snijd ze vervolgens in ongeveer ½ cm dikke plakken. Marineer met olie, zout en peper. Leg de bieten op de met bakpapier beklede bakplaat en schuif deze in de koude gaarruimte. Bakken (stap 1).
3 Leg na stap 1 de rosbief en de cashewnoten op de bakplaat en bak verder (stap 3).
4 Meng mierikswortel en room, breng op smaak met zout en peper. Schaaf de Parmezaanse kaas fijn met een dunschiller.
5 Was de veldsla goed en verdeel hem over de borden. Maak met azijn en olie een slasaus aan, breng hem goed op smaak en verdeel hem over de sla.
6 Snij de rosbief in heel dunne schijven als de gaartijd is verstreken en verdeel deze over de salade. Leg de bieten er lauwwarm overheen. Garneer met mierikswortelcrème, noten en Parmezaanse kaas.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 200 °C, 10 minuten
2. Stap	Ingrediënten toevoegen
3. Stap	Hete lucht & stoom 200 °C, 8 minuten

Si25

Lamsrugfilet in filodeeg

Toebehoren: roestvrijstalen plaat
Bereiding: 40 minuten | In de oven: 15 minuten

2 lamsrugfilets, elk ongeveer 250 g
1 el raapzaadolie
Zout
Peper
60 g pistachenootjes
20 g kervel
40 g wit brood, oudbakken of paneermeel
120 g filodeeg
40 g boter, vloeibaar

Saus van frambozen en uien
1 el raapzaadolie
3 rode uien, gehalveerd, in reepjes gesneden
50 g veenbessen, gedroogd
2 el suiker
2 dl rode wijn
4 el sojasaus
Zout
Peper
Gedroogde chilivlokken
200 g frambozen

1 Het vlees aan alle zijden in hete olie zeer kort aanbraden, op smaak brengen en laten afkoelen.
2 De pistachenootjes, kervel samen met het witte brood grof pureren en licht zouten.
3 Het filodeeg openvouwen. De deegvellen in twee snijden en met boter bestrijken. Vier vellen op elkaar leggen. Een kwart van de pistachekruimels in het midden van het deeg ter grootte van de filet spreiden. Het vlees erop leggen en de rest van de pistachekruimels op het vlees verdelen. Het vlees inpakken en met de sluiting naar onder op de met bakpapier belegde roestvrijstalen plaat leggen. Nog eens met boter bestrijken. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.
4 Voor de saus: de olie opwarmen, de uien fruiten, de veenbessen toevoegen, suiker toevoegen, lichtjes karameliseren en met de rode wijn blussen. De rode wijn bijna volledig laten inkoken. De sojasaus en de helft van de frambozen toevoegen, de saus kruiden. Ten slotte de overblijvende frambozen toevoegen en slechts kort warm laten worden. De saus bij het lamsvlees opdienen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Profi-bakken bladerdeeg 200 °C, 15 minuten

Si26

Gevulde lamsborst «Kaburga Dolma»

Toebehoren: roestvrijstalen plaat
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 2 uren

2 el boter
50 g pijnboompitjes
1 grote ui, fijn gehakt
150 g langkorrelige rijst
2 el rozijnen
100 g lever, lam of rund, fijn gesneden, optioneel
2,5 dl water
1¼ tl zout
Peper
¼ tl kaneel, gemalen
1,5 kg lamsborst aan het stuk, met beenderen, door de slager een inkeping laten insnijden
Keukengaren

Om te bestrijken
1 el paprikapuree
½ el gedroogde tijm
1¼ tl zout
½ tl scherpe paprikavlokken

1 De boter in een pan opwarmen, de pijnboompitjes roosteren tot deze er goudgeel uitzien. De uien toevoegen en kort meestoven. De rijst, rozijnen en lever meestoven, water erbij gieten, op smaak brengen. Laten sudderen tot de vloeistof is verdampt. Even laten afkoelen.
2 De inkeping in de lamsborst met de rijst vullen en met keukengaren dichtnaaien.
3 De paprikapuree, de tijm, het zout en de scherpe paprikavlokken mengen. De lamsborst hiermee volledig bestrijken en op de roestvrijstalen plaat leggen.
4 De plaat in de koude kookruimte schuiven. Koken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 150 °C, 1½ uren
2. Stap	Hete lucht & stoom 130 °C, 30 minuten

Si27

Lamscurry

Toebehoren: ovenvaste braadpan, rooster
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 30 minuten

Bakboter, om te braden
800 g lamsragout, bijv. schouderstuk
1 tl zout
Peper van de molen
1 grote ui, gehalveerd, in dunne reepjes gesneden
1 teentje knoflook, gehalveerd, zonder kiempje
1 kruidnagel
1 tomaat, in kleine blokjes gesneden
1 laurierblaadje
1 el scherp currypoeder, bijv. madras
1 el mild currypoeder
1 dl droge witte wijn
1,5 dl groentebouillon
½ peer, grof geraspt
½ appel, grof geraspt
½ banaan, in schijfjes gesneden

1 De bakboter in een pan opwarmen. Het vlees droogdeppen, in twee porties telkens ongeveer 4 minuten goed laten braden, de stukken vlees kruiden en in de braadpan leggen.
2 Met een beetje bakboter de ui op een lager vuur fruiten, de knoflook, kruidnagel, tomaten en het laurierblaadje toevoegen en meestoven.
3 Het currypoeder toevoegen en met witte wijn blussen, even aan de kook brengen tot de witte wijn is ingekookt.
4 De bouillon erbij gieten, even aan de kook brengen. Alle ingrediënten in de braadpan bij het vlees doen. De braadpan zonder deksel op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Koken.

Tip
Hierbij past: basmatirijst, papadums (plat brood op basis van linzenmeel, verkrijgbaar bij de betere kruidenierszaken).



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht 170 °C, 10 minuten
2. Stap	Hete lucht & stoom 170 °C, 20 minuten

Si28

Sweet and Sour

Toebehoren: porseleinen vorm ⅓ GN, roestvrijstalen plaat rooster
Bereiding: 45 minuten | In de oven: 40 minuten

Vlees
500 g varkensvlees in reepjes
2 el pindaolie
1 groene paprika, in ruiten gesneden
1 ui, grof gesneden
1 bosje bosuitjes, fijn gesneden
120 g verse ananas, in stukjes gesneden
Zout
Peper

Saus
30 g maizena
1,75 dl rijstazijn
140 g rietsuiker
2 dl ananassap
120 g ketchup
1 chilipeper, ontpit, fijn gesneden
40 g gember, in kleine blokjes gesneden

Rijst
300 g jasmijnrijst
2,75 dl gevogeltebouillon
3 el pindaolie

1 Het vlees met olie, zout en peper marineren en op de plaat verdelen. De plaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Braden (stap 3).
2 De overblijvende ingrediënten toevoegen en verder bakken (stap 5).
3 Voor de saus: alle ingrediënten goed mengen. Na stap 5 over het vlees gieten.
4 Voor de rijst: alle ingrediënten in de porseleinen vorm mengen. De vorm op het rooster in de nog warme kookruimte in de oven zetten (op een ander niveau dan het vlees). Het vlees en de rijst samen stomen (stap 7).



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 220 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 220 °C, 5 minuten
4. Stap	Ingrediënten toevoegen
5. Stap	Hete lucht 220 °C, 5 minuten
6. Stap	Ingrediënten toevoegen
7. Stap	Stomen 100 °C, 30 minuten

Si29

Varkensragout met kastanjes in biersaus

Toebehoren: braadpan, rooster
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 1½ uren

Varkensragout
2 el raapzaadolie
600 g varkensragout
4 uien, gehalveerd, in reepjes gesneden
3 dl donker bier
4 dl kalfsbouillon
100 g gedroogde appelschijfjes
2 laurierblaadjes
Zout
Zwarte peper
400 g kastanjes, geschild, diepgevroren
1,5 dl dubbele room
2 el rode bosbessen, uitgelekt

Salieboter
40 g boter
1 bosje salieblaadjes, in reepjes gesneden

1 Het vlees in porties goed aanbraden in de olie. De uien toevoegen, meestoven, vervolgens met het bier blussen en even laten inkoken. De kalfsbouillon, appelschijfjes en laurierblaadjes toevoegen en goed kruiden. De braadpan met deksel op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten en koken (stap 1).
2 De kastanjes toevoegen en gaar koken (stap 3).
3 Na het koken de laurierblaadjes verwijderen, de dubbele room en rode bosbessen toevoegen en op smaak brengen.
4 De salie krokant bakken in boter en op de ragout verdelen.

Tip
Hierbij past aardappelpuree.

Ingemaakte rode bosbessen zijn niet altijd verkrijgbaar in de kleinhandel. In plaats daarvan kan ook rode bosbessenjam worden gebruikt.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht vochtig 200 °C, 1 uur 10 minuten
2. Stap	Ingrediënten toevoegen
3. Stap	Hete lucht vochtig 200 °C, 20 minuten

Si30

Varkensfilet in bladerdeeg

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 40 minuten | In de oven: 30 minuten

1 varkensfilet, ongeveer 450 g
2 el olie
Zout
Peper
150 g ontbijtspek, in plakjes
1 rol bladerdeeg

Vulling
1 bosje bladpeterselie
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
100 g gedroogde tomaten in olie

Om te bestrijken
1 ei, losgeklopt

1 De varkensfilet aan alle zijden in olie aanbraden, met zout en peper kruiden, uit de pan nemen en laten afkoelen.
2 De blaadjes peterselie, tijm en rozemarijn van de takjes plukken en alle kruiden fijnhakken. De gedroogde tomaten in reepjes snijden.
3 De plakjes ontbijtspek overlappend op het aanrecht leggen zodat een rechthoek ontstaat waarin de filet kan worden ingepakt. De kruiden en tomaten op het spek verdelen en goed aandrukken. De filet erop leggen en met het spek bedekken. De filet op het bladerdeeg leggen, de smalste zijden (ongeveer 3 cm) over de filet vouwen en dan in de lengte oprollen. Het uiteinde van het deeg met water bestrijken en goed aandrukken.
4 De filet met het uiteinde van het deeg naar onder op de met bakpapier belegde plaat leggen. Naar believen met restjes deeg versieren en met het ei bestrijken.
5 De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Profi-bakken bladerdeeg 210 °C, 30 minuten

Momo

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, cirkelvormpje ∅ 8 cm
Bereiding: 1½ uren | In de oven: 25 minuten

Vulling
300 g varkensgehakt
½ ui, in kleine blokjes gesneden
15 g gember, in zeer kleine blokjes gesneden
¼ tl kurkuma
1 tl masala
½ chilipeper, ontpit en fijn gesneden
1 el olie
2 teentjes knoflook, fijn gesneden
1 tl zout

Filodeeg
300 g bloem
1 tl zout
2 eieren
6 el water
2 el olie

Tomatensaus
2 el olie
1 chilipeper, ontpit, fijn gesneden
1 ui, zeer fijn gesneden
8 teentjes knoflook, in schijfjes gesneden
700 g tomaten, in kleine blokjes gesneden
1 tl zout
½ tl masala
½ tl kurkuma

1 Alle ingrediënten voor de vulling zeer goed kneden, bij voorkeur met de hand.
2 Voor het filodeeg: alle ingrediënten mengen en het deeg glad kneden. Onder een met warm water afgespoelde schotel ongeveer 30 minuten laten rusten.
3 Het deeg tot 2 mm dik uitrollen. Cirkels van ongeveer ∅ 8 cm uitduwen. Het deeg in de hand nemen en er vulling op leggen (foto 1). De momo's met duimen en wijsvingers sluiten (foto 2). Vervolgens de plooien maken (foto 3).
4 De momo's in een ingevette geperforeerde gaarplaat leggen en in de koude kookruimte schuiven. Stomen.
5 Voor de tomatensaus: de olie in de pan opwarmen. De chilipeper, uien en knoflook goed fruiten. De tomaten en kruiden toevoegen. Blijven roeren tot de saus smeuïg wordt.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 25 minuten

Stap voor stap uitleg van de bereiding





Gevulde aubergines «Karniyarik»

Toebehoren: porseleinen vorm ⅔ GN, rooster
Bereiding: 45 minuten | In de oven: 35 minuten

Aubergines
4 aubergines, elk ca. 200 g
2 l water
2 el zout
3 el zonnebloemolie
1 tl zout

Vulling
200 g gehakt, lam of rund
2 uien, fijn gehakt
1 lange groene paprika, ontpit, in dunne reepjes gesneden
2 teentjes knoflook, fijn gehakt
1 tomaat, in kleine blokjes gesneden
2 el tomatenpuree
1 tl zout
Peper
1 tl paprikapoeder
1 dl water
2 plakjes tomaat, gehalveerd
2 lange groene paprika's, in de lengte gehalveerd, ontpit

1 Van de aubergines de helft van de schil in stroken verwijderen, de steel afsnijden.
2 Het water met het zout mengen. De aubergines 30 minuten in zout water laten weken, eruit nemen en met keukenpapier deppen. De olie in een grote braadpan met anti-aanbaklaag opwarmen, de aubergines ongeveer 10 minuten aan alle zijden goudbruin bakken. Eruit nemen en in een porseleinen vorm leggen. De aubergines in de lengte opensnijden, lichtjes openen en met het resterende zout kruiden.
3 Het gehakt bakken, de uien, paprika en knoflook even meebakken. De tomatenblokjes en -puree toevoegen en op smaak brengen. Water bijgieten, laten sudderen tot alle vloeistof is verdampt. Het gehakt op de aubergines verdelen, de plakjes tomaat en paprika daarop leggen. De vorm op het rooster in de voorverwarmde kookruimte van de oven zetten. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht & stoom 180 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht & stoom 180 °C, 25 minuten
4. Stap	Hete lucht 180 °C, 10 minuten





Bijgerechten

Courgette-maistaart

Toebehoren: springvorm Ø 26 cm, rooster
Bereiding: 50 minuten | In de oven: 45 minuten

100 g amandelen, gepeld, gemalen
100 g kaas, geraspt
150 g magere kwark
3 el volle room
3 el olijfolie
2 eieren, losgeklopt
120 g maismeel, Bramata
600 g courgettes
100 g maiskorrels, uit blik, gewassen en uitgelekt
2 tl Provençaalse kruiden
1 tl mild currypoeder
Nootmuskaat
Zout
1 el pijnboompitjes
6 salieblaadjes, in reepjes

1 De amandelen, kaas, magere kwark, volle room, olijfolie, eieren en Bramata-maismeel mengen. 30 minuten laten weken.
2 De steel van de courgettes afsnijden en de courgettes raspen.
3 De courgettes, maiskorrels, kruiden met het maismengsel mengen en met zout op smaak brengen.
4 Bakpapier op de bodem van de vorm leggen en de rand invetten. Het maismengsel in de springvorm doen. De pijnboompitten en salie eroverheen strooien. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken.

Tip
Het courgette-maismengsel in muffinvormpjes bakken. De baktijd is in dat geval 10 minuten korter.

Gebakken spekblokjes aan het courgette-maismengsel toevoegen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht vochtig 180 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht vochtig 180 °C, 45 minuten

Si34

Aardappelgratin met vleesballetjes

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 25 minuten | In de oven: 40 minuten

1 kg aardappelen, bloemig, in dunne plakjes gesneden
250 g prei, in ringen gesneden
2 varkensbraadworsten

Couverture
3 dl halfvolle room
1 el rozemarijn, fijn gehakt
Zout
Peper
100 g Sbrinz, geraspt

1 De aardappelen en prei in de geperforeerde gaarplaat doen, in de koude kookruimte schuiven en stomen (stap 1).
2 De gestoomde groenten en prei in de ingevette vorm overbrengen. De vulling uit de worsten drukken en met vochtige handen tot balletjes rollen. De balletjes op de groenten leggen.
3 Voor de couverture: alle ingrediënten mengen en erover gieten. De vorm op het rooster in de nog een beetje warme kookruimte van de oven zetten. Bakken (stap 4).



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 20 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Hete lucht & stoom 220 °C, 20 minuten

Si35

Chana Masaledar

Toebehoren: porseleinen vorm ⅓ GN, rooster
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 44 minuten

2 el zonnebloemolie
½ tl komijn
1 ui, in blokjes gesneden
20 g gember, fijn gesneden
3 teentjes knoflook, fijn gesneden
2 tl garam masala
2 tl gemalen koriander
4 tl tomatenpuree
170 g rode linzen
2,5 dl water
¾ tl zout
¼ tl cayennepeper
2 tl limoensap

1 De zonnebloemolie, komijn en ui in de porseleinen vorm doen. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten en stoven (stap 1).
2 De gember en knoflook in een vijzel fijnpletten. De gember-knoflookpasta, kruiden en tomatenpuree toevoegen en verder stoven (stap 3).
3 De linzen en het water toevoegen en verder koken (stap 5). Na het koken met zout, cayennepeper en limoensap op smaak brengen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 150 °C, 8 minuten
2. Stap	Ingrediënten toevoegen
3. Stap	Hete lucht & stoom 150 °C, 6 minuten
4. Stap	Ingrediënten toevoegen
5. Stap	Stomen 100 °C, 30 minuten

Si36

Gevulde groenten

Toebehoren: porseleinen vorm ⅓ GN, rooster
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 40 minuten

4 paprika's, rood
200 g langkorrelige rijst
2,5 dl groentebouillon
0,5 dl volle room
1 paprika, groen, in blokjes gesneden
75 g geraspte Parmezaanse kaas
Tijm, fijn gehakt
Peterselie, blaadjes van de steel geplukt en grof gesneden
Peper

1 Aan de bovenkant van de rode paprika's een deksel uitsnijden, de pitten en witte zaadlijsten verwijderen.
2 De rauwe rijst, groentebouillon en volle room mengen, de blokjes groene paprika, twee derde van de Parmezaanse kaas en de kruiden erdoor halen en met peper kruiden.
3 Zodat de paprika's blijven staan, eventueel onderaan een stukje wegsnijden (geen gaten maken). Met het rijstmengsel vullen. De rest van de kaas erover strooien.
4 De paprika's in de porseleinen vorm plaatsen. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Koken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 170 °C, 40 minuten

Si37

Spinaziegnocchi op tomatenconcassé

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd
Bereiding: 40 minuten | In de oven: 15 minuten

Tomatenconcassé
1 sjalot, fijn gehakt
1 el boter
500 g tomaten, geschild, ontpit, in blokjes gesneden
1 bosje basilicum, fijn gehakt
Zout
Peper

Spinaziegnocchi
350 g ricotta
150 g durumgries
50 g Sbrinz, geraspt
2 eieren, opgeklopt
250 g bladspinazie, diepgevroren, ontdooid, uitgelekt en gesneden
Zout
Peper

1 Voor de concassé: de sjalot fruiten, de tomaten toevoegen en meestoven. Met basilicum, peper en zout kruiden.
2 Voor de gnocchi: de ricotta, durumgries en Sbrinz glad roeren. De eieren en spinazie toevoegen, mengen en kruiden.
3 Met twee theelepels de gnocchi vormen. Deze in de geperforeerde gaarplaat leggen. De gaarplaat in de koude kookruimte schuiven en de gnocchi stomen.

Tip
Het topje van de tomaten verwijderen, onderaan met een mes een kruisje insnijden en ongeveer 6 minuten stomen. Daarna gaat de schil er gemakkelijker af.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 15 minuten

Si38

Polenta met groente

Toebehoren: 2 gaarplaten ⅓ GN, rooster
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 40 minuten

Polenta
200 g maismeel, Bramata
2 dl groentebouillon
4 dl melk

Groenten
2 groene paprika's
240 g gepelde tomaten, uit blik, zonder steeltje, fijngemaakt
1 klein blik kidneybonen, rode bonen, uitgelekt
1 rode chilipeper, opengesneden, ontpit, in reepjes gesneden
1 teentje knoflook, geplet
Tijm
Zout

1 De maisgries, groentebouillon en melk in de gaarplaat doen en roeren.
2 De paprika's halveren, de steel, pitten en witte zaadlijsten verwijderen en in blokjes van 1 cm snijden.
3 De paprika's, gepelde tomaten, kidneybonen, chilipeper, knoflook en tijm in de andere gaarplaat doen, mengen en met zout kruiden.
4 De gaarplaat op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Stomen.

Tip
De groenten kunnen ook met vlees worden klaargemaakt. Daarvoor 250 g gehakt in een pan bakken en met de groenten mengen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 40 minuten

Si39

Pastagratin

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 30 minuten

300 g ongekookte pasta, schelpjes of hoorntjes
2 uien, in ringen gesneden
100 g ham, in reepjes gesneden
1 bosje bladpeterselie, blaadjes afgeplukt en gesneden
250 g champignons, in schijfjes

Couverture
4,5 dl groentebouillon
2,5 dl halfvolle room
Zout
Peper
Nootmuskaat

100 g geraspte kaas

1 De pasta, uien, ham en peterselie in de ingevette porseleinen vorm mengen. De champignons daarover schikken.
2 Voor de couverture: de groentebouillon en halfvolle room door elkaar roeren en kruiden. De couverture over de pasta gieten. Met kaas bestrooien.
3 De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken.

Tip
De couverture moet net boven de pasta uitkomen.



Bereidingsstappen

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

Si40

Oriëntaalse rijst

Toebehoren: porseleinen vorm ⅓ GN, rooster
Bereiding: 10 minuten | In de oven: 25 minuten

2 wortels, geschild, geraspt
200 g parboiled-rijst, voorgekookte rijst
50 g rozijnen
1 klein stukje gember, ongeveer 2 cm, in kleine blokjes gesneden
3 dl groentebouillon

1 Alle ingrediënten in de porseleinen vorm doen en mengen. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Stomen.
2 Het toestel uitschakelen en de rijst er 5–10 minuten in laten weken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 25 minuten

Si41

Citroenrisotto

Toebehoren: porseleinen vorm ⅓ GN, rooster
Bereiding: 15 minuten | In de oven: 35 minuten

200 g risottorijst
1 dl droge witte wijn
5 dl bouillon
2 stengels citroengras, in de lengte gehalveerd
3 takjes citroentijm
½ bosje bieslook, fijn gesneden
1 citroen, sap
1 el mascarpone
1 el boter
50 g Parmezaanse kaas, geraspt

1 De risottorijst met de witte wijn, de bouillon, het citroengras en de takjes citroentijm in de porseleinen vorm doen en mengen. De porseleinen vorm met voor de magnetron geschikte doorzichtige folie of een deksel afdekken.
2 De porseleinen vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten en de rijst laten rusten. Stomen.
3 Na het koken het citroengras en de citroentijm verwijderen. De bieslook, het citroensap, de mascarpone, boter en Parmezaanse kaas toevoegen en goed mengen.

Tip
Het citroengras, citroensap en de mascarpone vervangen door verse kaas, kruiden en groenteblokjes. De groenteblokjes met de rijst koken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 30 °C, 5 minuten
2. Stap	Stomen 100 °C, 30 minuten

Si42

Groentegratin

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

Groenten
300 g wortels
1 kleine knolselderij
1 grote prei
500 g courgettes

Couverture
2 eieren
1,5 dl groentebouillon
1,5 dl halfvolle room
Zout
Peper
Nootmuskaat

100 g geraspte kaas

1 De wortels en knolselderij schillen en in reepjes van 4 cm lang en ½ cm dik snijden. De vezelige delen van de prei verwijderen, de stengel in de lengte halveren, goed afspoelen en in reepjes snijden. De steel van de courgettes afsnijden en de courgettes in reepjes van 4 cm lang en 1 cm dik snijden.
2 Voor de couverture: de eieren opkloppen, de groentebouillon en de halfvolle room eraan toevoegen, met zout, peper en nootmuskaat kruiden.
3 De groenten in de ingevette porseleinen vorm doen, met de couverture overgieten en met de kaas bestrooien. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 190 °C, 30 minuten

Si43

Gratin van aardappelen en quinoa

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

600 g aardappelen, bloemig
400 g prei
4 el quinoa
200 g crème fraîche
4 el sultanarozijnen
200 g feta
Zout
Peper
Nootmuskaat
1 el boter

1 De rauwe aardappelen schillen en fijn raspen. De prei klaarmaken en in schijfjes van ongeveer 5 mm dik snijden. Alle ingrediënten mengen en in de ingevette vorm doen.
2 De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken.

Tip
Met een fris slaatje opdienen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 180 °C, 30 minuten

Si44

Broodovenschotel «italiano»

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 1¼ uren | In de oven: 43 minuten

140 g brood, in blokjes gesneden
140 g ham, in blokjes gesneden
140 g mozzarella, in blokjes gesneden
400 g tomaten, in blokjes gesneden, eventueel 1 blik gepelde tomaten à 400 g
140 g spek, in blokjes gesneden, gebakken
200 g tomaten, in schijfjes gesneden
Oregano
Knoflookzout
Basilicum, vers

Bechamelsaus met Parmezaanse kaas
30 g boter
35 g bloem
1,75 dl melk
0,5 dl kippenbouillon
2,25 dl room
Zout
Peper
Muskaat
50 g Parmezaanse kaas, geraspt

20 g Parmezaanse kaas, geraspt

1 De blokjes brood, ham, mozzarella, tomaten en gebakken spek gelijkmatig in de porseleinen vorm verdelen en met de goed gekruide tomatenschijfjes afdekken.
2 Voor de bechamelsaus met Parmezaanse kaas: de boter smelten, bloem toevoegen en stoven. De melk, bouillon en room er roerend aan toevoegen en laten sudderen tot een gebonden saus ontstaat, kruiden. De pan van het vuur nemen en Parmezaanse kaas erdoor halen.
3 De ingrediënten met de bechamelsaus overgieten en met de geraspte Parmezaanse kaas bestrooien.
4 De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken.

Tip
Met een fris slaatje opdienen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht 180 °C, 43 minuten

Si45

Aardappel-maïsstamppot

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 1¼ uren

700 g aardappelen, kruimig kokend
2 maïskolven, elk ca. 250 g
2 takjes rozemarijn
1,5 dl groentebouillon
0,5 dl olijfolie
Zout

1 Schil de aardappelen en snij ze in kleine blokjes. Verwijder de bladen en haren van de maïskolven. Snij de maïskorrels weg en doe ze samen met de blokjes aardappel in een zak. Voeg de rozemarijn toe en vacumeer. Leg de zak op de geperforeerde gaarplaat en schuif deze in de koude gaarruimte. Stomen.
2 Breng de groentebouillon aan de kook, haal de aardappelen en maïs uit de zak, voeg ze aan de bouillon toe en stamp. Voeg de olijfolie toe en breng op smaak met zout.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 88 °C, 1¼ uren

Si46

Selderij-geitenkaaspuree

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, bakplaat
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 2 uren

Selderij-geitenkaaspuree
650 g knolselderij
1 appel
1 dl volle room
1 dl melk
2 laurierbladen
100 g geitenkwark
Zout

60 g parmaham

1 Schil voor de puree de selderij en snij die in kleine blokjes. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij hem in blokjes. Doe selderij, appel, room, melk en laurierblad in een zak en vacumeer zonder vloeistof aan te zuigen. Leg de zak op de geperforeerde gaarplaat en schuif deze in de koude gaarruimte. Stomen (stap 1).
2 Pureer na het stomen de zakinhoud met de geitenkwark en breng op smaak met zout.
3 Leg de parmaham op een met bakpapier beklede bakplaat. Schuif de bakplaat in de nog warme gaarruimte. Knapperig bakken (stap 4).
4 Breek de ham na het bakken in stukken en garneer de puree ermee.

Tip
Bevries de vloeistof even in een ijsblokjesbak. Doe de bevroren blokjes in een zak, zodat geen vloeistof wordt aangezogen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 86 °C, 1¾ uren
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Hete lucht 170 °C, 15 minuten





Groenten

Si47

Lentegroentjes

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 20 minuten

500 g groene asperges
500 g boswortels
1 koolrabi
Zout
Peper
1 tl kruiden, naar believen

1 De snijvlakken van de asperges afsnijden, de onderste helft schillen. Het loof van de boswortels tot op 2 cm afsnijden, de wortels goed afspoelen en niet schillen. De koolrabi schillen en in reepjes van 1 cm dik snijden.
2 De groenten in de geperforeerde gaarplaat leggen. De gaarplaat in de koude kookruimte schuiven. Stomen.
3 De groenten naar believen met peper en zout kruiden en met de kruiden bestrooien.

Tip
De groenten met een bearnaisesaus of een vinaigrette opdienen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 20 minuten

Si48

Gevulde koolrabi

Toebehoren: porseleinen vorm ⅓ GN, gaarplaat geperforeerd, rooster
Bereiding: 45 minuten | In de oven: 40 minuten

100 g bulgur
1,5 dl groentebouillon
4 grote koolrabi's
3 wortels
200 g peultjes
150 g gorgonzola, in kleine blokjes gesneden

1 De bulgur met de groentebouillon in de porseleinen vorm mengen. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Stomen (stap 1).
2 De koolrabi's schillen, de wortels afsnijden, de knollen aan dezelfde kant met een parisienneboor uithollen tot de wand een dikte van ongeveer 8 mm heeft. De pulp van de uitgeholde koolrabi's bewaren. De wortels schillen en in reepjes van 3 cm lang en 1 cm dik snijden. De steeltjes van de peultjes afsnijden en tegelijk de taaie stukken verwijderen.
3 De bulgur met ¾ van de blokjes gorgonzola mengen, de koolrabi's hiermee vullen en de vulling goed aandrukken. De rest van de gorgonzola gebruiken als afwerking.
4 De gevulde koolrabi's in de geperforeerde gaarplaat plaatsen. De pulp van de koolrabi's, de wortels en peultjes rond de koolrabi's verdelen. De gaarplaat in de nog warme kookruimte schuiven. Stomen (stap 4).



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 10 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Stomen 100 °C, 30 minuten

Si49

Currygroenten

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 25 minuten | In de oven: 34 minuten

150 g knolselderij
150 g wortels
150 g bleekselderij
150 g courgette
150 g rode of gele paprika's
3 rode chilipepers
150 g uien, fijn gesneden
1 teentje knoflook, fijn gehakt
4 el mild currypoeder
240 g gepelde tomaten, in blik, gezeefd
0,5 dl olijfolie
2 dl groentebouillon
½ appel
½ peer
½ banaan
Zout

1 De selderij en wortels schillen, de vezelige delen van de bleekselderij met een dunschiller verwijderen, de steel van de courgette verwijderen, paprika's halveren, de steel, pitten en witte zaadlijsten verwijderen. De groenten in blokjes van 1 cm snijden. De chilipepers ontpitten en in fijne reepjes snijden.
2 De groenten, uien, knoflook, chilipepers, curry, gepelde tomaten, olijfolie en groentebouillon in de porseleinen vorm mengen. De halve appel en peer schillen en ontpitten, met een dunne rasp raspen en erdoor halen. De banaan in schijfjes snijden en toevoegen. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Koken.
3 Na het koken de curry goed omroeren en met zout en peper op smaak brengen.

Tip
De currygroenten in een rijstring met gebakken bananen of noedels opdienen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 12 minuten
2. Stap	Hete lucht & stoom 140 °C, 12 minuten
3. Stap	Hete lucht & stoom 165 °C, 10 minuten

Gegratineerde asperges

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, porseleinen vorm ½ GN rooster
Bereiding: 45 minuten | In de oven: 32 minuten

750 g groene asperges
2 schijven toastbrood
75 g Sbrinz, geraspt
200 g crème fraîche
1 bosje bieslook
1 teentje knoflook, geplet
1 ei
1 el ketchup
1 citroen, schil en sap
Zout
Citroenpeper
Paprikapoeder

1 De asperges klaarmaken, al naargelang de kwaliteit het onderste deel schillen. In de geperforeerde gaarplaat plaatsen en stomen (stap 1).
2 De korst van het toastbrood verwijderen en zeer fijn snijden. Met de Sbrinz mengen en licht kruiden met peper en paprikapoeder.
3 De crème fraîche, bieslook, knoflook, het ei, de ketchup, de citroenschil en het citroensap mengen en op smaak brengen.
4 Na het stomen de asperges in een ingevette porseleinen schaal doen. Een beetje zouten. Overgieten met het roommengsel en ten slotte nog bestrooien met het toastbrood-Sbrinzmengsel. De vorm op het rooster in de nog warme kookruimte van de oven zetten. Gratineren (stap 4).



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 20 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Hete lucht & stoom 210 °C, 12 minuten

Si51

Gevulde pompoen

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, roestvrijstalen plaat
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 45 minuten

4 kleine pompoenen, heel, elk ongeveer 350 g
50 g spekblokjes
3 el pistachenootjes
350 g zuurkool, gekookt
100 g ricotta
3 el sultanarozijnen
Zout
Peper
4 eieren

1 De pompoenen spoelen, een deksel wegsnijden of de pompoenen halveren (al naargelang de soort), ontpitten en met het snijvlak naar beneden in de geperforeerde gaarplaat plaats. De gaarplaat in de koude kookruimte schuiven en de pompoenen stomen (stap 1).
2 De spekblokjes en de pistachenoten samen krokant bakken. De overblijvende ingrediënten met het spek en de pistachenoten mengen, kruiden en er de pompoenen mee vullen. Op de roestvrijstalen plaat zetten en in de nog warme kookruimte van de oven schuiven. Koken (stap 4).
3 Het eigeel met een beetje eiwit voorzichtig op de pompoenen schikken. Verder koken (stap 6).



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 10 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Hete lucht & stoom 100 °C, 25 minuten
5. Stap	Ingrediënten toevoegen
6. Stap	Hete lucht 100 °C, 10 minuten

Si52

Auberginekaviaar met jonge geitenkaas

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

1 kg aubergines
20 g knoflook
20 g tijm
20 g rozemarijn
50 g olijfolie
50 g pijnboompitjes
20 g basilicum
100 g jonge geitenkaas
Zout
Peper

1 De aubergines spoelen, de steel verwijderen en in de lengte halveren. Ruitvormige insnijdingen maken in het vruchtvlees van de aubergines zonder de schil te doorsnijden.
2 De knoflook, tijm en rozemarijn fijn snijden en met olijfolie mengen.
3 De aubergines op de plaat leggen, met zout en peper kruiden en het knoflookmengsel over de aubergines gieten, zodat het in de aubergines trekt. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.
4 De pijnboompitjes zonder vet in een braadpan roosteren. De geitenkaas fijnmaken en koud zetten. De basilicumblaadjes fijn snijden.
5 Na het koken met een lepel het vruchtvlees van de aubergines van de schil losmaken. De schil verwijderen. Het vruchtvlees van de aubergines grof versnijden. De geitenkaas, pijnboompitten en basilicumblaadjes toevoegen.

Tip
Naargelang het seizoen koud of warm opdienen.

Ideaal op bruschetta als voorafje.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht vochtig 120 °C, 2 uren

Si53

Cannelloni

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 35 minuten | In de oven: 47 minuten

Vulling
300 g wortels, in blokjes gesneden
300 g zoete aardappelen, in blokjes gesneden
2 bosuitjes, in reepjes
150 g verse geitenkaas
1 el tijmblaadjes
Zout
Zwarte peper

250 g pastadeeg, 2 rollen

Couverture
2,5 dl room
2 dl melk
2 eieren
75 g Sbrinz, geraspt
1 msp espelettepeper
Een beetje nootmuskaat, vers geraspt
Zout
Zwarte peper

1 Voor de vulling: de groenten en aardappelen in de geperforeerde gaarplaat leggen. In de koude kookruimte schuiven en stomen (stap 1).
2 De verse geitenkaas en tijm aan de groenten toevoegen, mengen en kruiden. Elke rol pastadeeg in zes stukken snijden, de vulling erover verdelen, oprollen en in de ingevette vorm leggen.
3 Voor de couverture: alle ingrediënten goed mengen en over de cannelloni verdelen. De vorm op het rooster in de nog warme kookruimte van de oven zetten. Bakken (stap 4).



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 12 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Hete lucht & stoom 180 °C, 35 minuten

Si54

Bonte aspergesalade

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 30 minuten

Asperges
500 g groene asperges
1 limoen, schil en sap

Saus
4 el olijfolie
1 tl honingmosterd
1 snufje suiker
Zout
Peper

Beleg
2 el pistachenoten
2 el veenbessen, gedroogd
150 g taleggiokaas
½ bosje kervel

1 Was de asperges en snijd het onderste uiteinde eraf. Snijd van de limoen drie stukken schil af, pers het sap eruit en zet die opzij voor de saus. Doe de schil samen met de asperges in een zak en vacumeer. Leg de zak op de geperforeerde gaarplaat en schuif deze in de koude gaarruimte. Stomen.
2 Schrik de zak na het stomen meteen in ijswater. Snij de zak open, verwijder de limoenschil en snij de asperges in de lengte doormidden.
3 Meng voor de saus drie eetlepels van het opzij gezette limoensap goed met de resterende ingrediënten en giet hem over de asperges.
4 Rooster de pistachenoten zonder vet licht in een braadpan. Breek de taleggio met de vingers in stukken ter grootte van een noot. De uiteinden van de kervel met de schaar bijsnijden.
5 Schik de asperges op een bord met het snijvlak naar boven, beleg ze met pistachenoten, veenbessen en taleggio en garneer ze met kervel.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 82 °C, 30 minuten

Si55

Jonge venkel met korianderschuim

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 1 uur 10 minuten

Venkel
4 venkel, elk ca. 180 g
Venkelgroen
30 g honing
15 g boter
½ tl zout

Korianderschuim
1 dl melk
1 dl room
2 el Pastis of Pernod
4 el korianderblaadjes
½ tl zout

Amandelen
4 el amandelschijfjes
½ tl chilivlokken
1 el notenolie
Zout

1 Halveer de venkels en snij de stronk er wigvormig uit. Doe de venkel samen met het venkelgroen, de honing, boter en zout in een zak en vacumeer. Leg de zak op de geperforeerde gaarplaat en schuif deze in de koude gaarruimte. Stomen.
2 Verwarm voor het korianderschuim melk, room en Pastis of Pernod, voeg koriander en zout toe en pureer. Houd het pureerstaaf daarbij een beetje schuin, zodat er lucht in wordt geroerd. Gebruik de schuim als saus.
3 Bak de amandelschijfjes met de chilivlokken in de notenolie goudbruin en bestrooi met zout.
4 Haal de venkels uit de zak, schik ze met het korianderschuim en de geroosterde amandelschijfjes.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 88 °C, 1 uur 10 minuten

Si56

Auberginetartaar

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 32 minuten

2 aubergines
Olijfolie
Zout
Peper
1 tl sjalotten, fijngesnipperd
1 teentje knoflook, geperst
1 tl basilicumblaadjes, fijngesneden
1 tl peterselie, blaadjes eraf geplukt en grof gesneden
1 tl bieslook, fijngesneden

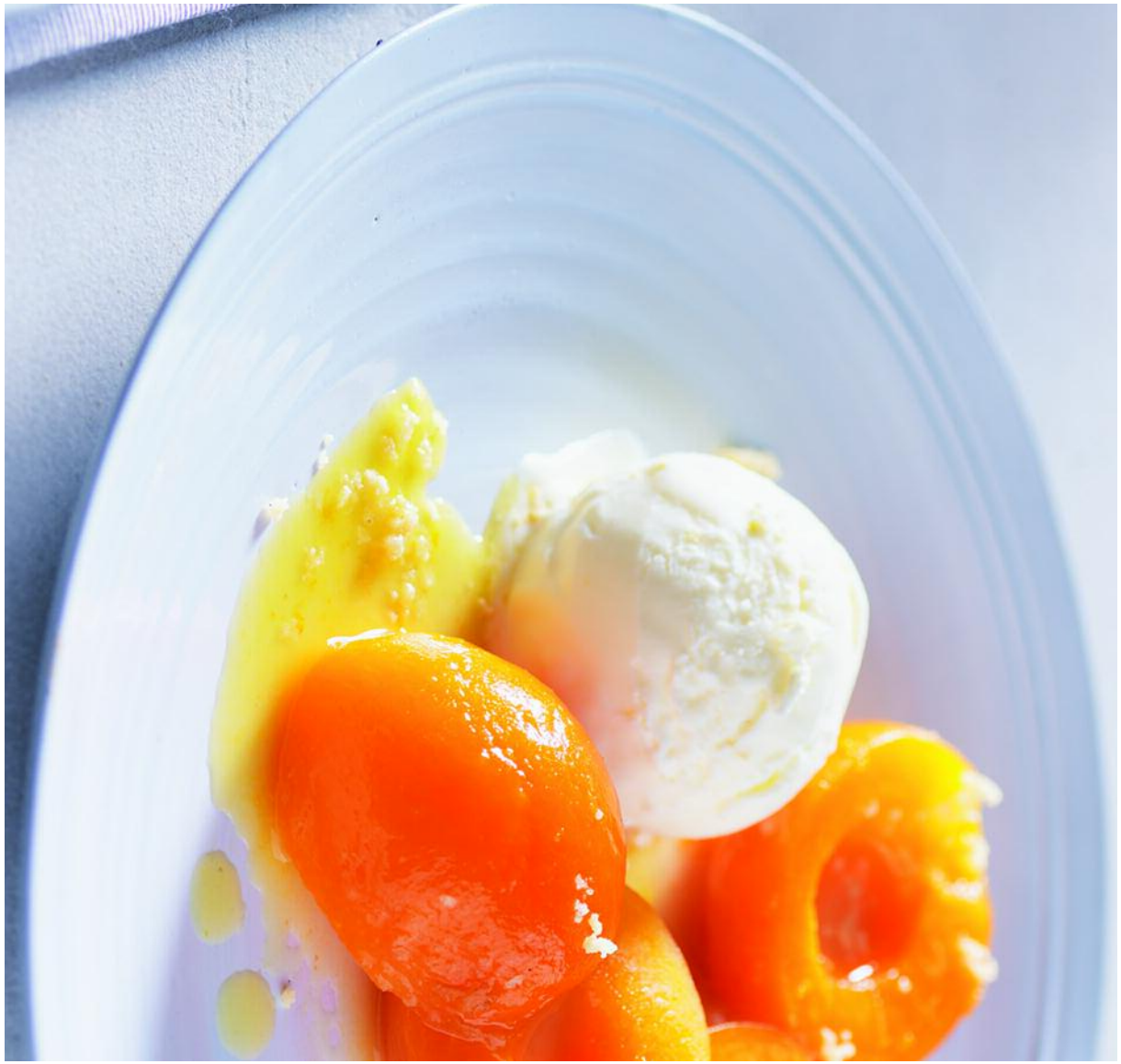
1 Snij de aanzet van steel en bloem van de aubergines eraf en snij de aubergines in de lengte in vier plakken.
2 Leg de aubergineplakken op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak met een puntig mes kleine insnijdingen in het vlees, meng de olijfolie met zout en peper en bestrijk de plakken daar royaal mee. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte. Bakken.
3 Verwijder het vel van de aubergines als ze gaar zijn, hak het vlees van de aubergines en roer sjalotten, knoflook en kruiden erdoor.

Tip
Kan worden gecombineerd met gegrild vlees, risotto en gebakken vis.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht & stoom 195 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht & stoom 195 °C, 32 minuten





Desserts

Si57

Amandelkoekjes

Toebehoren: kleine muffinvormpjes voor ongeveer 24 muffins Ø 4,5 cm, rooster
Bereiding: 15 minuten | In de oven: 15 minuten

3 eiwitten
150 g poedersuiker
50 g bloem
50 g gepelde amandelen, gemalen
2 el amaretto
125 g boter, gesmolten

1 Het eiwit licht opkloppen zodat het schuimig maar nog niet stijf wordt. De poedersuiker en de bloem zeven en geleidelijk aan het eiwit toevoegen.
2 De amandelen, amaretto en gesmolten boter geleidelijk toevoegen. De muffinvormpjes met het deeg opvullen.
3 De vormpjes op het rooster in de voorverwarmde kookruimte van de oven zetten. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht & stoom 180 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht & stoom 180 °C, 15 minuten

Si58

Vruchtencompote

Toebehoren: porseleinen vorm ⅓ GN, rooster
Bereiding: 15 minuten | In de oven: 12 minuten

2 appels
2 peren
3 pruimen
3 el cointreau
½ granaatappel

1 De appels en peren schillen, in achten snijden en ontpitten. De pruimen halveren en ontpitten. De pruimenhelften nog eens in vieren snijden. De klaargemaakte vruchten in de porseleinen vorm verdelen en met cointreau bedruppelen. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Stomen.
2 De losgemaakte granaatappelpitten erover verdelen.

Tip
Naar believen suiker toevoegen aan de compote.

In de plaats van granaatappelpitten kunnen ook aalbessen worden gebruikt.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 12 minuten

Si59

Deegknoedel met kers-saffraanvulling

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd
Bereiding: 1½ uren | In de oven: 20 minuten

Vulling
150 g kersen, diepgevroren of vers, ontpit
100 g donkere kersenjam
1 pakje vanillesuiker
1 dosis saffraanpoeder

Deeg
250 g bloem
½ gistblokje
1,25 dl melk
30 g boter, zacht
½ pakje vanillesuiker
30 g poedersuiker
1 snuifje zout
½ citroen, schil afgeraspt
2 eigelen

Amandelen
70 g amandelen, geschaafd
50 g boter
50 g suiker

1 Voor de vulling: alle ingrediënten mengen en ongeveer 20 minuten laten inkoken tot een stroperige massa ontstaat. Laten afkoelen.
2 Voor het deeg: alle ingrediënten mengen en het deeg glad kneden. Uit het deeg knoedels rollen (elk ongeveer 50 g), op een met bloem bestoven plaat leggen en gedurende 20–30 minuten bij kamertemperatuur laten rijzen.
3 De knoedels platdrukken, er een beetje vulling op leggen, samenvouwen, goed dichtdoen en opnieuw tot een knoedel rollen. Op een ingevette geperforeerde gaarplaat leggen. De gaarplaat in de koude kookruimte schuiven. Stomen.
4 Voor de amandelen: de boter en suiker smelten. Het amandelschaafsel daarin goudbruin laten karameliseren. Ten slotte over de knoedels strooien.

Tip
Met vanillesaus serveren.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 20 minuten

Si60

Peperkoek op Luzernse wijze

Toebehoren: springvorm ∅ 26 cm, rooster
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 1 uur

10 g boter
3 dl volle room
300 g yoghurt
230 g suiker
3 el peperkoekkruiden
6 el dik ingekookt perensap
1½ tl bakpoeder
1 snuifje zout
500 g bloem

1 De bodem en rand van de springvorm met boter invetten.
2 De volle room, yoghurt, suiker, peperkoekkruiden, het perensap, bakpoeder en zout mengen. De bloem met de hand of met de mixer lepelsgewijs toevoegen. Het deeg in de vorm doen en glad strijken. De vorm op het rooster in de voorverwarmde kookruimte van de oven zetten. Bakken.

Tip
Voor een glanzend oppervlak, de koek na het bakken lichtjes met het dik ingekookte perensap bestrijken.



Bereidingsstappen

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

Si61

Aardbeiengratin

Toebehoren: 4 gratinvormpjes, rooster
Bereiding: 25 minuten | In de oven: 14 minuten

200 g verse ananas, in stukken
200 g aardbeien, in vieren gedeeld

Couverture
2 eigelen
3 el roomkwark
1 pakje vanillesuiker
2 el suiker
2 el amaretto
25 g pistachenootjes, fijn gehakt
2 eiwitten, stijf geklopt

1 De gratinvormpjes vullen met de stukken ananas en aardbeien.
2 Voor de couverture: alle ingrediënten behalve het geklopte eiwit mengen, het eiwit voorzichtig erdoor halen en over de vruchten verdelen.
3 De vormpjes op het rooster in de voorverwarmde kookruimte van de oven zetten. Bakken. Warm opdienen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 200 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 200 °C, 14 minuten

Zureroomsorbet met abrikozencompote

Toebehoren: bakplaat, rooster
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 45 minuten

Zureroomsorbet
1 dl water
100 g suiker
400 g zure room
1 citroen, schil en sap

Abrikozencompote
600 g abrikozen
1 sinaasappel, schil en sap
60 g suiker
2 dl sinaasappelsap

Vanillekruimels
50 g amandelen, gepeld, gemalen
40 g bloem
25 g suiker
½ vanillestokje, in de lengte gehalveerd
50 g boter, vloeibaar

1 Breng voor de sorbet water met suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Zet opzij en laat afkoelen.
2 Meng zure room en citroen (schil en sap) met het suikerwater en laat dit in de ijsmachine of in een trommel in de diepvriezer bevriezen. Roer regelmatig om dat er ijskristalletjes worden gevormd.
3 Was, halveer en ontpit de abrikozen voor de compote en doe ze in een zak. Snij met het mes de schil van de sinaasappel af en pers de sinaasappel uit. Doe suiker, extra sinaasappelsap, sinaasappelsap en -schil bij de abrikozen. Vacumeer zonder de vloeistof aan te zuigen. Leg de zak op het rooster in de koude gaarruimte. Stomen (stap 1).
4 Meng voor de vanillekruimels amandelen, bloem en suiker. Voeg het merg van het vanillestokje toe. Doe de vloeibare boter erbij en verwerk alles tot een kruimige massa. Verkruimel de massa op een met bakpapier beklede bakplaat. Schuif de bakplaat in de nog warme gaarruimte. Bakken (stap 4). Tijdens de baktijd af en toe keren.
5 Haal de abrikozen uit de zak en schik ze. Kook het sap in tot het een soort siroop wordt en doe dat over de abrikozen. Serveer er zureroomsorbet en vanillekruimels bij.

Tip
In plaats van verse abrikozen kunt u ook diepvriesabrikozen gebruiken. Laat licht ontdooien, vacumeer en stoom.
Bevries de vloeistof even in een ijsblokjesbak. Doe de bevroren blokjes in een zak, zodat geen vloeistof wordt aangezogen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 74 °C, 35 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Hete lucht 180 °C, 10 minuten

Si63

«Bread and Butter»-pudding met frambozen

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 40 minuten | In de oven: 30 minuten

Couverture
3 dl room
2 dl melk
80 g suiker
50 g boter
½ citroen, schil afgeraspt
100 g witte chocolade
3 eieren

10 g boter
4 broodjes, oudbakken, in sneetjes
250 g frambozen, diepgevroren

1 De room, melk, suiker, boter en citroenschil tot voor het kookpunt verwarmen, van het vuur nemen, de grof geplette witte chocolade toevoegen en al roerend laten smelten. Het mengsel al roerend langzaam in de goed geklutste eieren gieten.
2 Een beetje couverture in de met boter ingevette porseleinen vorm gieten en met de sneetjes brood afdekken. Opnieuw wat couverture bijgieten en met een tweede laag brood afdekken. De frambozen gelijkmatig verdelen en met de rest van de couverture overgieten.
3 De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Bakken.

Tip
In plaats van frambozen kunnen ook andere zure vruchten worden gebruikt, zoals braambessen, aalbessen of een bosbessenmengeling.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 180 °C, 30 minuten

Si64

Roomijs in een krokant deegje

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 2½ uren | In de oven: 3 minuten

25 g boter
4 vellen strudeldeeg, of filo deeg
50 g aardbeien, in plakken gesneden
4 bollen vanille-ijs
Poedersuiker

1 Smelt de boter in een pannetje.
2 Leg steeds een vel strudeldeeg op het werkvlak en bestrijk elk vel dun met vloeibare boter. Sla alle vier hoeken om naar het midden en verdeel de aardbeien in het midden.
3 Leg steeds een bol vanille-ijs op de aardbeien en duw hoeken van het strudeldeeg over het ijs heen licht in elkaar. Leg de pakjes gedurende minstens 2 uur in het diepvriesvak.
4 Leg de ijspakjes op de hete bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte. Bakken.
5 Bestrooi het dessert met poedersuiker en serveer het meteen.

Tip
Er kunnen verschillende vruchten worden gebruikt.



Bereidingsstappen

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

Stap voor stap uitleg van de bereiding





Si65

Appelrösti met vanillesaus

Toebehoren: porseleinen vorm ½ GN, rooster
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 22 minuten

Appelrösti
4 appels
250 g wit brood, in blokjes van 7 mm gesneden
80 g suiker
1 citroen, sap
1 msp kaneelpoeder
80 g sultanarozijnen
100 g boter

Vanillesaus
1 eigeel
25 g suiker
1 tl maizena
0,75 dl melk
0,75 dl volle room
½ vanillestokje, opengesneden

1 Voor de appelrösti: de appels schillen, in vieren delen en ontpitten, de appelkwarten in blokjes van 7 mm snijden.
2 De appel- en broodblokjes, suiker, het citroensap en kaneelpoeder mengen, 10 minuten laten staan. De sultanarozijnen erdoor halen. Het mengsel in de ingevette porseleinen vorm doen, met de in stukjes gesneden boter beleggen. De vorm op het rooster in de voorverwarmde kookruimte van de oven zetten. Bakken (stap 3 en 4).
3 Voor de vanillesaus: het eigeel, de suiker en de maizena met een beetje melk mengen. De rest van de melk, room, het afgeschraapte vanillemerg en vanillestokje aan de kook brengen, het vanillestokje verwijderen. De vanillemelk door het eigeelmengsel halen, de vanillesaus opnieuw in de pan doen, op middelhoog vuur al roerend tot kort onder het kookpunt verwarmen. In een schaal overgieten, laten afkoelen en af en toe roeren.
4 De vanillesaus op de borden verdelen. De appelrösti met een eetlepel in porties verdelen en op het bord schikken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht & stoom 180 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht & stoom 180 °C, 7 minuten
4. Stap	Hete lucht & stoom 200 °C, 15 minuten

Si66

Vanillebroodjes

Toebehoren: 2 roestvrijstalen platen of bakplaten
Bereiding: 2 uren | In de oven: 18 minuten

Deeg
450 g bloem
40 g suiker
½ onbehandelde citroen, afgeraspte schil
¾ g gistblokje, verbrokkeld
2 dl melk
40 g zachte boter
1 ei
1 tl zout
1 eigeel, om te bestrijken

Vanillecrème
3 eigelen
10 g maizena
2,5 dl volle room
40 g suiker
1 vanillestokje, opengesneden

Abrikozenjam

1 De bloem, de suiker, afgeraspte citroenschil en gist mengen, de melk, boter, het ei en zout toevoegen en het deeg glad kneden. Het gistdeeg gedurende een uur in een met een vochtige doek afgedekte kom bij kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.
2 Voor de vanillecrème: het eigeel en de maizena met een beetje room glad roeren. De rest van de room met suiker en het afgeschraapte vanillemerg in een pan opwarmen. De vanilleroom al roerend aan het eigeelmengsel toevoegen. De crème in de pan gieten en al roerend aan de kook brengen. De vanillecrème in een kom laten afkoelen en af en toe roeren.
3 Het deeg in porties van 60 g verdelen en balletjes rollen. Op het met bloem bestoven aanrecht 10 minuten afgedekt laten rijzen. De deegballetjes op het met een beetje bloem bestoven aanrecht tot lange ovalen uitrollen. De vanillecrème op het uitgerolde deeg smeren en vanaf de smalste zijde oprollen. De broodjes met het uiteinde van het deeg naar onder op een tot twee met bakpapier belegde platen leggen. Met een schaar door alle lagen heen in de lengte een insnijding in de broodjes maken en met het eigeel bestrijken. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.
4 De abrikozenjam opwarmen en zeven.
5 Na het bakken de vanillebroodjes op een taartrooster leggen en warm met abrikozenjam bestrijken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 180 °C, 8 minuten
2. Stap	Hete lucht vochtig 180 °C, 10 minuten

Si67

Choco-verrassing

Toebehoren: roestvrijstalen plaat, 4-6 flanvormpjes Ø 7 cm
Bereiding: 25 minuten | In de oven: 15 minuten

100 g fondant chocolade
120 g boter
4 eieren
180 g suiker
90 g bloem

1 De chocolade in stukken breken en met de boter in een kleine pan op een zacht vuurtje al roerend laten smelten. Laten afkoelen.
2 De eieren met de suiker tot een schuimige massa opkloppen. Het mengsel van boter en chocolade toevoegen. De bloem erdoor halen. De ingevette vormpjes met het deeg vullen en op de roestvrijstalen plaat zetten. De plaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken.
3 De choco-verrassing even laten staan, uit de vormpjes halen en opdienen.

Tip
Met een vruchtensorbet, een vruchtencompote of met vers fruit opdienen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 170 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 170 °C, 5 minuten
4. Stap	Hete lucht 160 °C, 10 minuten

Si68

Kaas-chocoladegebak

Toebehoren: springvorm ∅ 26 cm, rooster
Bereiding: 2½ uren | In de oven: 1 uur 10 minuten

Deeg
200 g zachte boter
200 g suiker
2 eieren
400 g bloem
50 g ongesuikerd cacaopoeder
1 pakje bakpoeder

Kwarkvulling
125 g zachte boter
150 g suiker
3 pakjes vanillesuiker
3 eigelen
500 g magere kwark
300 g roomkwark
30 g maizena
4 el cognac
3 eiwitten

1 De boter en suiker tot een luchtige, lichte massa opkloppen, de eieren toevoegen en verder kloppen tot de massa een romige consistentie heeft. Bloem, cacao- en bakpoeder mengen en met de botermassa kneden. Het deeg 2 uur koud zetten.
2 De bodem en rand van de springvorm met boter invetten. Het deeg in tweeën delen. Een deel op de bodem van de springvorm uitrollen. De ring erop zetten. De rest van het deeg in tweeën delen, een rol ter grootte van de vorm draaien, tegen de rand zetten, ongeveer 6 cm omhoog trekken en goed aandrukken.
3 Voor de vulling: de boter, suiker en vanillesuiker tot een luchtige, lichte massa opkloppen. Het eigeel, de kwark, maizena en cognac toevoegen. Het eiwit stijf kloppen en het er voorzichtig door halen.
4 Het kwarkmengsel in de vorm doen en glad strijken. Het kwarkmengsel met de rest van het deeg afdekken. De 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 10 minuten

Si69

Gratin van peren en stracciatella

Toebehoren: porseleinen vorm ⅓ GN, 4 kleine gratinvormpjes, rooster
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 23 minuten

Peren
4 peren
3 el witte wijn
3 el water
2 el vloeibare honing
1 vanillestokje, opengesneden, merg afgeschraapt

Stracciatellacrème
1 el suiker
1 eigeel
100 g room
1 eiwit, stijf geklopt
50 g chocoladestukjes

4 el chocoladekrullen

1 De peren schillen en halveren en het klokhuis verwijderen. Alle ingrediënten voor de peren in een porseleinen schaal doen. De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten. Stomen (stap 1).
2 Na het stomen telkens twee perenhelften in een klein gratinvormpje plaatsen. Het kooknat voor de crème in een koud waterbad laten afkoelen.
3 Voor de crème: de suiker, het eigeel, de room en het kooknat van de peren roeren tot het mengsel begint te schuimen. Het eiwit en de chocoladestukjes zorgvuldig daarmee vermengen. De crème over de peren schikken. De gratinvormpjes op het rooster in de voorverwarmde kookruimte van de oven zetten. Gratineren (stap 5).
4 Na het bakken telkens met een eetlepel chocoladekrullen bestrooien en lauw opdienen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 15 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voorverwarmen met hete lucht & stoom 230 °C
4. Stap	Voedsel in de oven schuiven
5. Stap	Hete lucht & stoom 230 °C, 8 minuten

Si70

Pudding met chocolade en gember

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, 8 porseleinen vormpjes Ø 7 cm
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 20 minuten

130 g boter, zacht
90 g suiker (1)
5 eigelen
5 eiwitten
50 g suiker (2)
100 g paneermeel
120 g amandelen, gepeld en gemalen
40 g cacaopoeder
0,3 dl cognac
30 g gember, geraspt

1 De boter samen met de suiker (1) roeren tot het mengsel begint te schuimen en er het eigeel geleidelijk aan toevoegen.
2 Het eiwit en de suiker (2) stijf kloppen.
3 De helft van het geklopte eiwit door het botermengsel halen. Het paneermeel, de amandelen, het cacaopoeder, de cognac en gember toevoegen. Mengen. Vervolgens de rest van het geklopt eiwit voorzichtig door het mengsel halen.
4 De met boter ingevette porseleinen vormpjes met suiker bestrooien en de vormpjes met het mengsel vullen.
5 De vormpjes op de gaarplaat in de voorverwarmde kookruimte van de oven zetten. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht & stoom 100 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht & stoom 100 °C, 20 minuten

Si71

Karamelflan

Toebehoren: 6 flanvormpjes Ø 7 cm, gaarplaat geperforeerd
Bereiding: 20 minuten | In de oven: 25 minuten

Karamelsaus
60 g suiker
1 dl water

Flan
5 dl melk
50 g suiker
1 vanillestokje, opengesneden en afgeschraapt
3 eieren

1 Voor de saus: de suiker in een pan lichtbruin karameliseren, met het water blussen en tot de helft laten inkoken.
2 De bodem van de vormpjes met de karamelsaus bedekken.
3 De melk, suiker, het afgeschraapte vanillemerg en vanillestokje in een pan tot ongeveer 40 °C opwarmen. Het vanillestokje verwijderen. De melk langzaam door de eieren halen. In de vormpjes gieten.
4 De vormpjes op de geperforeerde gaarplaat in de voorverwarmde kookruimte van de oven schuiven. Stomen. Laten afkoelen.
5 De rand van de flans voorzichtig met een mes losmaken, op een bord draaien en met de karamelsaus overgieten.

Tip
In plaats van water kan voor de saus ook sinaasappelsap of een ander fruitsap worden gebruikt.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 90 °C, 25 minuten





Brood en gebak

Vleesbroodjes «Etli Ekmek»

Toebehoren: 2 roestvrijstalen platen
Bereiding: 40 minuten | In de oven: 23 minuten

Deeg
500 g bloem
1½ tl zout
20 g verse gist, of 7 g gedroogde gist
1,75 dl melk
1,75 dl water

Beleg
500 g gehakt, lam of rund
2 uien, fijn gehakt
2 tomaten, in kleine blokjes gesneden
2 lange groene paprika's, gehalveerd, ontpit, in dunne reepjes gesneden
½ bosje bladpeterselie, fijn gesneden
1¼ tl zout
Zonnebloemolie
Peterselie, grof gesneden
Scherpe paprikavlokken

1 De bloem en zout in een kom mengen. De gist, melk en het water toevoegen, mengen en het deeg zacht en glad kneden. Gedurende ongeveer 1½ uur bij kamertemperatuur afgedekt tot het dubbele volume laten rijzen of het deeg in de kom in de kookruimte schuiven en ongeveer 45 minuten bij 30 °C stomen tot het deeg het dubbele volume heeft bereikt.
2 Het gehakt, de uien, tomaten, de helft van de paprika's, peterselie en het zout tot een homogeen mengsel mengen.
3 Het deeg in vier stukken delen, op een beetje bloem uitrollen tot een ovaal van ongeveer 5 mm dik. Telkens ¼ van het gehaktmengsel tot 2 cm van de rand op de stukken deeg verdelen.
4 De randen omvouwen en goed aandrukken. Met olie bestrijken. De vleesbroodjes op twee met bakpapier belegde roestvrijstalen platen leggen. De rest van de paprika's gebruiken als afwerking.
5 De platen op niveau 1 en 3 in de voorverwarmde kookruimte van de oven schuiven. Bakken.
6 Met peterselie en scherpe paprikavlokken opdienen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht & stoom 200 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht & stoom 200 °C, 15 minuten
4. Stap	Hete lucht 200 °C, 8 minuten

Si73

Börek met schapenkaas

Toebehoren: roestvrijstalen plaat
Bereiding: 1½ uren | In de oven: 45 minuten

375 g bloem
125 g tarwezetmeel, Epifin
1 TL zout
2,75 dl water, lauw
1 EL zonnebloemolie
200 g boter, vloeibaar, licht afgekoeld
600 g schapenkaas, zeer fijn gemaakt
2 bosjes bladpeterselie, fijn gesneden

1 De bloem, tarwezetmeel en zout in een kom mengen. Het water en de olie toevoegen, het deeg glad en buigzaam kneden, afgedekt bij kamertemperatuur ongeveer 30 minuten laten rusten.
2 Het deeg in vier stukken delen. Het eerste stuk deeg op een beetje bloem zo dun mogelijk in de vorm van een rechthoek uitrollen, vervolgens met de vingertoppen flinterdun uitrekken. Met vloeibare boter bestrijken.
3 De kaas en peterselie mengen. ¼ van de vulling aan een van de langste zijden gelijkmatig op het deeg verdelen. De randen van het deeg aan de zijkant over de vulling vouwen en het deeg losjes oprollen.
4 De rol als een spiraal oprollen en op de roestvrijstalen plaat leggen. Op dezelfde manier te werk gaan met de overblijvende stukken deeg en de rollen met de rest van de boter bestrijken. De roestvrijstalen plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Profi-bakken brood 180 °C, 45 minuten

Si74

Appelplaatkoek

Toebehoren: bakplaat rond met TopClean Ø 29 cm, rooster
Bereiding: 30 minuten | In de oven: 45 minuten

1 uitgerold rond taartdeeg
20 g gemalen hazelnoten of amandelen
600 g appels, in schijfjes gesneden
Kaneel

Couverture
2 eieren
2 el suiker
½ pakje vanillesuiker
2,5 dl halfvolle room

1 Het uitgerolde taartdeeg met het bakpapier op de plaat leggen. Met een vork meermaals in de deegbodem prikken. Met de hazelnoten of amandelen bestrooien.
2 De appelschijfjes in de vorm van een ster op de deegbodem schikken en met een beetje kaneel bestrooien.
3 Voor de couverture: de eieren goed mengen met de suiker, vanillesuiker en room. De couverture slechts onmiddellijk voor het bakken over de appels gieten.
4 De plaat op het rooster in de voorverwarmde kookruimte van de oven zetten. Bakken.

Tip
Er kan om het even welk fruit worden gebruikt.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 180 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 180 °C, 45 minuten

Flammkuchen

Toebehoren: 2 koekplaten
Bereiding: 1 uur 25 minuten | In de oven: 10 minuten

200 g bloem
½ tl zout
½ gistblokje, verbrokkeld
1,25 dl water
1 EL olijfolie
120 g crème fraîche
1 stengelui met het groen, in fijne ringen gesneden
60 g spekjes, zonder kraakbeen, in reepjes van ongeveer 1 cm breed gesneden
2 el Sbrinz, geraspt
Zout
Peper van de molen

1 De bloem, het zout en de gist mengen.
2 Het water en de olijfolie toevoegen en het deeg zacht en glad kneden.
3 Het deeg afgedekt bij kamertemperatuur ongeveer 1 uur laten rijzen tot het dubbele volume.
4 Het deeg in vieren delen en op een beetje bloem in de vorm van een ovaal zeer dun uitrollen. Telkens twee deegvellen op een klaargezette bakplaat leggen. Met crème fraîche bestrijken en daarbij ervoor zorgen dat de rand vrij blijft.
5 De stengeluien en spekjes daarop verdelen, met Sbrinz bestrooien en kruiden. De plaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken.

Tip
In plaats van zelfgemaakte gistdeeg kan ook 260 g kant-en-klaar pizzadeeg worden gebruikt.



Bereidingsstappen

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

Si76

Volkoren broodjes

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

500 g volkorenbloem
4 el suiker
½ gistblokje, verbrokkeld
3,5 dl lauwe melk
50 g zachte boter
1 tl zout
50 g hazelnoten, grof gehakt
50 g rozijnen

1 De bloem, de suiker, gist, melk, boter en het zout mengen en het deeg glad kneden. De hazelnoten en rozijnen aan het einde erdoor kneden. Het deeg in een met een vochtige doek afgedekte kom gedurende 1 uur bij kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.
2 Het deeg in twaalf even grote porties delen en er met een beetje bloem in de handen balletjes van maken. Bakpapier op de plaat leggen. De deegballetjes erop leggen en er een kruisje van ongeveer 1 cm diep in snijden. Met een vochtige doek afdekken, nog eens 5–10 minuten laten rijzen. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Profi-bakken brood 190 °C, 30 minuten

Si77

Vlecht van abrikozen en chocolade

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

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

Vulling
80 g gedroogde abrikozen, in kleine blokjes gesneden
60 g chocoladestukjes
120 g noten, gehakt
1,25 dl volle room
30 g suiker
1 citroen, sap

Glazuur
1 eiwit, opgeklopt
Poedersuiker
Citroensap

1 Alle ingrediënten voor het deeg mengen en het deeg glad kneden. Het deeg gedurende 1–1½ uur in een met een vochtige doek afgedekte kom bij kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.
2 Alle ingrediënten voor de vulling mengen.
3 Het gistdeeg in drie porties verdelen. Elk stuk deeg uitrollen tot een rechthoek van 20 × 35 cm. Telkens een derde van de vulling op het deeg smeren, daarbij aan alle zijden een rand van 2 cm vrijlaten. De randen met een beetje eiwit bestrijken. De stroken deeg in de lengte oprollen en de openingen samendrukken. Een vlecht maken van de drie rollen. De vlecht op de met bakpapier belegde roestvrijstalen plaat leggen. 30 minuten laten rijzen. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.
4 Voor het glazuur: de poedersuiker met het citroensap glad roeren en er de nog lauwe vlecht mee bestrijken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 210 °C, 25 minuten

Si78

Quiche met kool en spek

Toebehoren: bakplaat rond met TopClean Ø 29 cm, rooster
Bereiding: 40 minuten | In de oven: 50 minuten

1 taartdeeg, rond uitgerold, ongeveer Ø 35 cm
400 g kool, fijn gesneden
120 g spekblokjes

Couverture
2 eieren
2,5 dl room
1,5 dl melk
Zout
Peper

1 Het deeg op de bakplaat leggen. Met een vork meerdere malen in de deegbodem prikken.
2 De kool en spekblokjes mengen, lichtjes kruiden en op de deegbodem verdelen.
3 Voor de couverture: de eieren, room en melk mengen en kruiden. Met de couverture overgieten. De plaat op het rooster in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht 170 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht 170 °C, 50 minuten

Si79

Focaccia

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 15 uren | In de oven: 22 minuten

Deeg
1 kg bloem
6 dl water
½ gistblokje
25 g zout
0,75 dl olijfolie

Beleg
2 el olijfolie
3 takjes rozemarijn
Zeezout

1 De bloem, water, de gist en het zout mengen. Na ½ minuut de olijfolie toevoegen en het deeg gedurende 8 minuten langzaam kneden. Daarna het deeg snel kneden (ongeveer 6 minuten). Het deeg gedurende 1 uur in een met een vochtige doek afgedekte kom bij kamertemperatuur laten rijzen. Daarna het deeg afgedekt gedurende maximaal 15 uur voor een nacht in de koelkast zetten.
2 Het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uitrollen tot de grootte van de plaat en op een bakpapier leggen. Met een vochtige doek afdekken, nog eens 1 uur laten rijzen.
3 Het deeg met olijfolie bestrijken en met de vingers over de hele oppervlakte putjes in het deeg maken. Afhankelijk van de grootte van de plaat het deeg op een of twee platen plaatsen. Met rozemarijn en zeezout bestrooien.
4 De bakplaat in de voorverwarmde kookruimte schuiven. Bakken (stap 3 en 4).

Tip
De focaccia kan naar wens ook met gedroogde tomaten, olijven en verschillende kruiden worden belegd.



Bereidingsstappen

1. Stap	Voorverwarmen met hete lucht & stoom 230 °C
2. Stap	Voedsel in de oven schuiven
3. Stap	Hete lucht & stoom 230 °C, 10 minuten
4. Stap	Hete lucht 230 °C, 12 minuten

Si80

Vruchtenbrood

Toebehoren: 2 cakevormen, ongeveer 20 cm lang, rooster
Bereiding: 2 uren | In de oven: 50 minuten

Vruchtenmengeling
200 g abrikozen, gedroogd
100 g dadels, gedroogd, ontpit
100 g vijgen, gedroogd
100 g bananen, gedroogd
100 g sultanarozijnen

Deeg
260 g bruin bloem
240 g volkorenbloem
4 dl water
15 g zout
20 g suiker
½ gistblokje
50 g boter, in blokjes

1 Voor de vruchtenmengeling: de abrikozen en dadels halveren, de vijgen in vieren delen en de gedroogde bananen in stukken van 2 tot 3 cm lang snijden. Alle vruchten samen in een kom mengen en opzij zetten.
2 De bloem, water, zout, de suiker en gist gedurende 1 minuut mengen. De koude boter toevoegen en 8 minuten langzaam kneden. Daarna het deeg 4 minuten snel kneden. Aan het einde de vruchtenmengeling langzaam erdoorheen kneden (ongeveer 2 minuten). Het deeg in een met een vochtige doek afgedekte kom gedurende 1½ uur bij kamertemperatuur laten rijzen.
3 Het deeg in twee even grote stukken delen, langwerpige stukken vormen en in de ingevette cakevormen (20 cm) leggen. De vruchtenbroden met een vochtige doek afdekken en nog eens 25 minuten laten rijzen.
4 De vorm op het rooster in de koude kookruimte van de oven zetten en bakken.

Tip
Door de toevoeging van 20 tot 30 g hazel- of walnoten kan het aroma lekker afgerond worden. De gedroogde vruchten kunnen in dezelfde hoeveelheden door andere gedroogde vruchten worden vervangen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Profi-bakken brood 190 °C, 50 minuten

Si81

Chococroissants «bianco»

Toebehoren: roestvrijstalen plaat
Bereiding: 1½ uren | In de oven: 16 minuten

Kwarkbladerdeeg
125 g bloem
1 el kardemom, gemalen
¼ tl zout
125 g boter, koud, in vlokken
100 g roomkwark

Vulling
80 g witte chocolade
4 el room
150 g macadamianoten, gemalen
1 sinaasappel, schil

Glazuur
20 g witte chocolade
2 el room

1 De bloem, de kardemom en het zout mengen. De koude boter in vlokken toevoegen, met de bloem mengen tot een kruimelige massa ontstaat. De kwark toevoegen, het deeg snel samenvoegen, platdrukken en ongeveer 1 uur koud zetten.
2 Het deeg driemaal toeren: Het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uitrollen tot een rechthoek van 3 cm dik. Het rechter gedeelte over het middelste gedeelte vouwen en het linker gedeelte daarover vouwen. Het bovenste gedeelte over het middelste gedeelte vouwen en het onderste gedeelte daarover vouwen. Het deeg opnieuw 20 minuten koud zetten en het proces tweemaal herhalen. Daarna het deeg uitrollen tot een rechthoek van 3 mm dik (ongeveer een A3-formaat) en in twaalf driehoeken snijden.
3 Voor de vulling: de chocolade en room boven een waterbad laten smelten. De macadamianoten en sinaasappelschil toevoegen, mengen en op de driehoeken verdelen, oprollen en op een met bakpapier belegde roestvrijstalen plaat leggen. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.
4 Voor het glazuur: de chocolade en room boven een waterbad laten smelten en er de nog warme croissants mee bestrijken.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 220 °C, 16 minuten

Stap voor stap uitleg van de bereiding



Si82

Calzone met courgette en gorgonzola

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, 2 koekplaten
Bereiding: 1¾ uren | In de oven: 33 minuten

Deeg
500 g bloem
2 tl zout
3 dl water, lauw
1 pakje saffraanpoeder
2 el olijfolie
1 el citroensap
½ gistblokje

Vulling
1 bosje bosuitjes, in ringen gesneden
450 g courgettes, in kleine blokjes gesneden
50 g rucola, grof gehakt
Een beetje citroenschil
150 g gorgonzola, in blokjes gesneden
150 g mozzarella, in blokjes gesneden
Zout
Zwarte peper

1 Voor het deeg: alle ingrediënten mengen en het deeg glad en buigzaam kneden. Het deeg gedurende een uur in een met een vochtige doek afgedekte kom bij kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.
2 Voor de vulling: de bosuitjes en courgettes op de geperforeerde gaarplaat leggen. De geperforeerde gaarplaat in de koude kookruimte schuiven. Stomen (stap 1). De groenten laten afkoelen en vervolgens met de resterende ingrediënten mengen, kruiden en de ontstane vloeistof goed laten uitlekken.
3 Het deeg in vier even grote stukken verdelen en op een met bloem bestoven aanrecht uitrollen tot een cirkel. Op één helft van de cirkels telkens ¼ van de vulling verdelen, daarbij de randen vrijlaten. De randen met water bevochtigen, de andere helft erover vouwen en goed dichtdoen. De calzone op met bakpapier belegde platen leggen (twee stuks per plaat). De platen in de nog warme kookruimte schuiven. Bakken (stap 4 en 5).



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 8 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Hete lucht & stoom 220 °C, 5 minuten
5. Stap	Hete lucht 220 °C, 20 minuten

Si83

Croque-monsieur

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

8 sneetjes toastbrood
8 plakjes ham
160 g gruyère, geraspt

1 Vier sneetjes toastbrood op de met bakpapier belegde plaat leggen. Telkens een plakje ham erop leggen, er gruyère over strooien en met een tweede plakje ham beleggen.
2 De andere 4 sneetjes toastbrood erop leggen en de rest van de gruyère erover strooien. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.

Tip
Een beetje prei en wortels samen stoven en eveneens tussen de sneetjes brood leggen.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht 180 °C, 5 minuten
2. Stap	Hete lucht & stoom 210 °C, 10 minuten

Si84

Aardappelbrood

Toebehoren: gaarplaat geperforeerd, bakplaat
Bereiding: 12 uren | In de oven: 1 uur 10 minuten

Voordeeg
150 g bloem
1 dl water
2 g verse gist

300 g aardappelen, bloemig

Hoofddeeg
200 g bloem
250 g bruine bloem
2½ tl zout
15 g verse gist
1 el honing, vloeibaar
2,5 dl appelsap
100 g walnoten, grof gehakt

1 Voor het voordeeg: alle ingrediënten goed mengen en voor één nacht in de koelkast zetten.
2 De aardappelen spoelen, schillen, in blokjes snijden en in de geperforeerde gaarplaat zetten. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Stomen (stap 1). De aardappelen met een vork fijnpletten.
3 Voor het hoofddeeg: alle ingrediënten behalve de walnoten mengen, het voordeeg en de aardappelen toevoegen en het deeg glad kneden. De noten aan het einde erdoorheen kneden. Het deeg gedurende een uur in een met een vochtige doek afgedekte kom bij kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.
4 Het deeg tot een brood kneden en op de met bakpapier belegde plaat leggen. Met een beetje bloem bestrooien, het deeg insnijden en opnieuw 30 minuten laten rijzen. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken (stap 4 en 5).

Tip
Aardappelen kunnen van tevoren worden gekookt. Vers gestoomde aardappelen even laten drogen, omdat het deeg anders te zacht wordt.



Bereidingsstappen

1. Stap	Stomen 100 °C, 25 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Hete lucht & stoom 230 °C, 15 minuten
5. Stap	Hete lucht 200 °C, 30 minuten

Si85

Boerenbrood

Toebehoren: bakplaat
Bereiding: 2 uren | In de oven: 45 minuten

Deeg
250 g bruine bloem
250 g grof roggebloem
3,5 dl water, 5 °C
½ gistblokje
10 g zout

Om te bestrooien
50 g halfwitte bloem

1 Alle ingrediënten in een keukenmachine mengen en kneden tot het deeg elastisch is (10 minuten langzaam, 1 minuut snel). Het deeg gedurende 75 minuten in een met een vochtige doek afgedekte kom bij kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.
2 Een doek in een kom leggen en goed met halfwitte bloem bestrooien. Een mooie bol van het deeg maken en met de opening naar onder in de bestrooide doek leggen. Afgedekt ongeveer 15 minuten laten rijzen.
3 De kom op de met bakpapier belegde bakplaat draaien, zodat de opening bovenaan komt te liggen. De bakplaat in de koude kookruimte schuiven. Bakken.

Tip
Het deeg mag slechts even snel worden gekneed omdat het anders heel snel overgekneed raakt en dan geen optimaal volume oplevert.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht & stoom 220 °C, 10 minuten
2. Stap	Hete lucht 220 °C, 35 minuten

Si86

Glutenvrije zaadbroodjes

Toebehoren: bakplaat, 14 briochevormpjes
Bereiding: 2½ uren | In de oven: 39 minuten

Voordeeg
100 g glutenvrije bloem
2 dl water

Deeg
50 g zonnebloempitten
50 g pompoenpitten
400 g glutenvrije bloem
3 dl water, 30 °C
10 g suiker
15 g gist, vers
6 g zout
6 g raapzaadolie

1 Voor het voordeeg: het water aan de kook brengen en bij het de bloem gieten. Met een pollepel roeren tot er geen brokken meer zijn. Het voordeeg met doorzichtige folie afdekken en bij kamertemperatuur laten afkoelen. Daarna in de koelkast volledig laten afkoelen.
2 De pitten op een met bakpapier belegde baekplaat leggen. De plaat in de koude kookruimte schuiven. Roosteren (stap 1).
3 De bloem, water, de suiker, gist, het zout, de olie en het afgekoelde voordeeg mengen en gedurende 4 minuten langzaam kneden. Na 3 minuten de afgekoelde pitten toevoegen. Het deeg gedurende 1 uur in een met een vochtige doek afgedekte kom bij kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.
4 Stukken deeg van 80 g afwegen, rond maken en in met boter ingevette briochevormpjes leggen. De broodjes met water bevochtigen en naar believen met pitten afwerken. De broodjes met een vochtige doek afdekken, nog eens 20 minuten laten rijzen. De plaat in de kookruimte schuiven. Bakken (stap 4).

Tip
Het deeg is kleverig en wordt het best met vochtige handen bewerkt. De broodjes kunnen ook worden ingevroren. In doorzichtige folie kunnen zij in de diepvriezer worden bewaard.



Bereidingsstappen

1. Stap	Hete lucht vochtig 180 °C, 15 minuten
2. Stap	Bereiden
3. Stap	Voedsel in de oven schuiven
4. Stap	Profi-bakken brood 230 °C, 24 minuten