Recepten voor de

Combi-Steam SL/XSL



Heerlijke recepten



Heerlijke recepten

Inhoud

Theorie

7 Algemene informatie
8 Toebehoren
9 Bediening
10 Gebruik en tips
13 Opmerkingen en afkortingen

Hapjes / Voorgerechten

16 Kaasstengels
18 Zalmrolletjes
18 Ham palmiers
19 Gesuikerde palmiers
19 Amandelrolletjes
20 Mini broodjes met hamvulling
22 Mini broodjes me kwarkvulling
22 Mini broodjes met salamivulling
24 Salade van kool met spek en croutons
26 Salade van prei, feta en rozijnen
26 Salade van courgette, amandelen en ham
28 Snoekbaars-zalmterrine
30 Wildterrine
32 Groenteterrine

Vis / Gevogelte / Vlees

36 Vis in bladerdeeg
38 Visrolletjes
40 Kalfsfilet in kruidenmantel
42 Runderstroganoff
44 Stoofpotje
46 Kippenborst met limoen
48 Kalfsfilet in bladerdeeg
50 Varkensfilet in bladerdeeg
52 Zuurkool met worst

Bijgerechten / Gratins

56 Oriëntaalse rijst
58 Risotto-variaties
60 Polenta met groenten
62 Linzen en gnocchi
64 Ebly groen-rood
66 Pastagratin
68 Auberginegratin
70 Groentegratin

Groenten

74 Groenteschotel
76 Bonenschotel
78 Gevulde koolrabi
80 Gevulde courgettes

Dessert / Patisserie

84 Flan sinaas-karamel
86 Chocolade-peperkoek flan
86 Kokosflan
88 Pruimen in rode wijn
90 Vruchtencompote
92 Gestoomde beignets
94 Appelflappen
96 Krokante vijgen
98 Citroen muffins
100 Bosbes muffins
100 Chocolade-Banaan muffins
101 Abrikoos-Marsepein muffins
101 Wortel muffins
102 Citroen cake
104 Chocolade cake met rode wijn
104 Tutti Frutti cake
106 Kaas-chocoladegebak

Brood / Quiches

110 Focaccia met walnoten
112 Italiaanse broodkrans
114 Exotisch brood
116 Volkoren broodjes
118 Prei en kaas quiche
120 Champignon quiche
120 Asperge quiche
121 Pompoen quiche
121 Witloof-Gorgonzola quiche

Gourmetstomen

Recepten van Stefan Meier
124 Groentesoep
126 Aardpeersoep
128 Asperge strudel
130 Lamsragout
132 Kip stoofpotje
134 Kalfsschenkel
136 Kalfsrollade
138 Aardappelgratin
140 Groente-pestolasagne
142 Savooikoolgratin
144 Ratatouille
146 Auberginetartaar
148 Bonen in spek
150 Wortelen in spek
150 Prei in ham
151 Asperges in gedroogde ham
151 Witloof in ham
152 Gevulde groenten
154 Roomijs in fiilodeeg
156 Chocolade verrassing
158 Schenkeli koekjes
160 Aardappel-vruchtenkoek
162 Vlecht
164 Vanillebroodjes

Algemene informatie

Gezond koken maakt deel uit van een moderne levensstijl

Mensen die voor een gezonde levensstijl kiezen, zijn steeds meer op zoek naar de ideale manier om hun voedsel te bereiden. Sportief, fit en gezond zijn, is belangrijk in onze levensstijl. Maar ook culinair genieten mag niet vergeten worden ! Dankzij de V-ZUG combi-stoomoven gaat dit nu ook samen. Een stoomoven zorgt ervoor dat gezonde voeding nog smaakvoller wordt klaargemaakt op een optimale wijze. Koken met stoom zorgt ook voor 'rust' in de keuken : gedaan met overkoken en aanbakken. Weg met de keukenstress !

Gaarsensoren

De volautomatische sensoren controleren en regelen de oven voor de optimale bereiding van ieder gerecht. Met een eenvoudige druk op de knop worden gerechten van chefs of uw eigen gerechten volledig automatisch bereid. Vlees is mals en perfect gegaard op het tijdstip dat u kiest. Kook in alle rust en geniet van de complimenten van uw gasten.

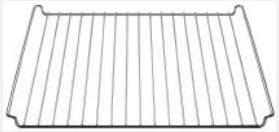
Werking van koken met stoom

Het principe is heel eenvoudig. In een externe boiler wordt het water aan de kook gebracht. De opgewekte stoom gaat gecontroleerd in de ovenruimte. De stoom condenseert op de koude oppervlaktes van de etenswaren en geeft hierbij zijn energie vrij.
Hoe groter de oppervlakte van de etenswaren hoe sneller het gaarproces. Snij de groenten in kleinere stukjes om zo de oppervlakte te vergroten. Gebruik voor het stomen steeds de geperforeerde bakschaal zodat de stoom langs alle zijden de etenswaren kan garen.
De energieoverdracht van stoom werkt heel efficiënt en gaart de etenswaren gelijkmatig.

Nota

Lees in de bedieningshandleiding aandachtig de veiligheidsvoorschriften.
In deze handleiding vindt u ook alle informatie voor een optimaal gebruik van uw apparaat.

Toebehoren

Toebehoren	
Geperforeerde bakschaal	
Rooster	
Roestvrijstalen bakplaat	
Niet geperforeerde bakschaal	
Porseleinen schaal Hoogte 65 mm gastronorm GN 2/3 GN: K2.7621 1/2 GN: K2.7622 1/3 GN: K2.7626	
Mal voor terrines 60x60x300mm Halfrond: K2.7623 Driehoekig: K2.7624	

Bediening

Selecteer een recept

Hier volgt een korte beschrijving van de bediening van het apparaat. De volledige informatie en beschrijving is terug te vinden in de bedieningshandleiding.

- Vul het waterreservoir met vers, koud drinkwater en schuif het waterreservoir in de voorziene opening.
- Druk op de instelknop OK om de digitale display te activeren.
- Draai aan de instelknop tot 'Recepten' verschijnt in de display en druk OK om te bevestigen.
- Draai aan de instelknop tot het gewenste recept verschijnt in de display en druk OK om te bevestigen.

Om snel een recept te kunnnen selecteren zijn ze genummerd (vb.: R33). Het receptnummer bevindt zich in het kookboek in de linkerbovenhoek van ieder recept.
Recepten kunnen worden aangepast en bewaard in 'Eigen recepten'.
Je kan ook eigen ontworpen recepten bewaren in 'Eigen recepten'.

- Als het apparaat voorverwarmd moet worden, start het recept en wacht tot het toestel vraagt om het gerecht te plaatsen. Dit wordt aangegeven met een geluidssignaal.
- Plaats het gerecht en druk op OK om verder te gaan.
- Op het einde van het recept is er een geluidssignaal.
- Haal het gerecht uit de oven.
- Laat de ovendeur open in de eerste stand zodat de ovenruimte kan afkoelen.

Wanneer het recept in een voorverwarmde oven moet klaargemaakt worden, is het gebruik van de uitgestelde tijd niet mogelijk.

Energie sparen – Menu bereiden

Tijdens het stomen is het mogelijk om verschillende soorten voedsel gelijktijdig te garen. Zo kan bijvoorbeeld gelijktijdig rijst en groenten klaargemaakt worden. Zo bespaar je energie en afwas.
Doordat constant verse stoom wordt gemaakt in de externe boiler, is er geen smaakoverdracht tussen de verschillende soorten voedsel.
Wanneer er verschillende gaartijden zijn, start dan met het voedsel met de langste gaartijd en voeg pas later het voedsel toe met kortere gaartijden.

Gebruik en tips

Regenereren
Met de combinatie van stoom en hetelucht kan een reeds klaargemaakt gerecht of kant en klare maaltijd, zonder kwaliteits- en/of vochtverlies opgewarmd worden. Schik de maaltijd op een hittebestendig bord zonder af te dekken en regenereer. Meerdere borden op meerdere niveaus kunnen gelijktijdig zonder de insteltijd te moeten verlengen.
Wat ouder brood kan opnieuw 'opgefrist' worden door te regereren op 150°C en smaakt opnieuw alsof het vers van de bakker komt.

Bakken
Of je nu pizza, brood, gebak of gratins wil maken, de aangepaste bakwijzen zorgen altijd voor een perfect resultaat. Maak dan ook gebruik van de gedetailleerde informatie bij de 'Insteltips'.

Ontdooien
Diepgevroren vlees, vis en gevogelte kunnnen gelijkmatig ontdooid worden met stoom op 40°C.
Diepgevroren groenten mogen zoals verse groenten direct klaargemaakt worden met stoom op 100°C.
Ontdooien van brood kan door te regereren op 150°C.

Steriliseren
Met stoom kan men voedsel inmaken voor bewaring in bokalen, alsook babyflessen steriliseren.
De lange bewaring van voedsel is verzekerd door het vernietigen van de micro-organismen en de luchtdichte afsluiting van de bokalen. Raadpleeg de gedetailleerde informatie bij de 'Insteltips'

Blancheren
Blancheren is een korte thermische behandeling van voedsel in kokend water. Met de steamer kan men hetzelfde resultaat bekomen door kort te stomen op 100°C. Door de warmte worden de enzymen niet meer actief en dit draagt bij tot een mooiere kleur van de groenten. Bladgroenten worden zachter en zijn beter te verwerken en in te vriezen.
Na het blancheren altijd de groenten laten schrikken in ijskoud water en nadien afdrogen vooraleer in te vriezen.

Extractie van sap
De extractie van sap met stoom is een zachte manier om het sap te bekomen uit bessen en vruchten (zoals kersen, veenbessen, enz.). De stoom doet de cellenwanden breken zodat het sap vrijkomt.

Drogen
Met de hete lucht kan bepaald voedsel gedroogd worden voor een langere bewaring. Raadpleeg de 'Insteltips' voor de gedetailleerde informatie.

Malsgaren
Malsgaren is een gepatenteerde bakwijze, waarbij een dichtgeschroeid stuk vlees, langzaam wordt gegaard op lage temperatuur. Het grote voordeel is dat de juiste eindtijd kan gekozen worden onafhankelijk van het gewicht en de dikte van het stuk vlees. De gaartijd kan geregeld worden van 2,5 uur tot 4,5 uur. De regeling van de temperatuur in de ovenruimte is afhankelijk van de kerntemperatuur van het vlees, deze wordt constant gecontroleerd dankzij de kerntemperatuursonde. De temperatuur van de ovenruimte wordt dus continu aangepast zodat het vlees met de juiste bakwijze en op de juiste eindtijd zou klaar zijn.
De temperatuur gemeten met de sonde is dus erg belangrijk, zorg dan ook voor een juiste plaatsing van de sonde (zie voorbereiden).
Malsgaren is ideaal voor magere stukken kwaliteitsvlees. Het ideale gewicht van het vlees is tussen de 500 g en 2 kg, het mag ook niet dunner zijn dan 4 cm. Vlees met veel vet en bindweefsel leent zich minder tot malsgaren.
Kruid of marineeer het vlees naar eigen smaak. Kruid pas met zout juist voor het dichtschroeien. Vooraleer u het vlees dichtschroeit moeten eventuele verse kruiden, marinade of mosterd verwijderd worden, zodat ze niet zouden verbranden en een bittere smaak geven aan het vlees.

Gebruik en tips

Malsgaren voorbereiden
Verhit de pan met vetstof. Schroei alle zijden dicht en laat het vlees niet langer bakken dan 5 min. Leg het vlees daarna op de roestvrijstalen bakplaat of in een porseleinen of glazen bakschaal. Steek de kerntempertuursonde in het dikste deel van het vlees zodat de punt van de sonde in het midden van het vlees zit. Voor een correcte meting moet de sonde zoveel mogelijk bedekt worden door het vlees. Plaats de bakplaat of de rooster met de bakschaal op niveau 1. Verbind de stekker van de sonde in de voorziene plug in de ovenruimte. De voorgestelde gaartijd is 3.5 uur en kan aangepast worden tussen 2,5 en 4,5 uur.

Malsgaren selecteren en starten
- Druk op de instelknop OK om de digitale display te activeren.
- Draai aan de instelknop tot 'Malsgaren' verschijnt in de display en druk OK om te bevestigen.
- Draai aan de instelknop om het gewenste vlees te selecteren en druk OK om te bevestigen.
- Kies de bakwijze (saignant, à point) en druk op OK om te bevestigen.
- Druk op de temperatuurtoets om, indien gewenst, de kerntemperatuur aan te passen met de instelknop.
- Druk op OK om te starten

Vleessoort	Bakwijze	Voorgestelde kerntemperatuur °C
Kalfsfilet	saignant à point	58 62
Kalfslende, kalfsnierstuk		67
Kalfsschouder		80
Kalfsnek		81
Runderfilet	saignant à point	53 57
Entrecote, rosbief	saignant à point	52 55
Rib-eye van rund, runderlende		67
Runderschouder		72
Varkensnierstuk, varkenslende		67
Varkensnek		85
Lamsbout	saignant à point	63 67

Gebruik en tips

Gourmetstomen
Met het programma 'Gourmetstomen' breng je de kennis en kunst van topkoks in huis! De Zwitsere sterrenkok Stefan Meier heeft voor u recepten gecreëerd die afgestemd zijn voor dit toestel en die u keer op keer een verbluffend resultaat bezorgen. Selecteer het recept en druk op OK. Het toestel gaat aan de slag, zoals een een echte topkok in zijn keuken. De instellingen zijn zo aangepast dat ze optimaal zijn voor de bereiding van het voedsel. De verschillende stappen in het kookproces volgen elkaar automatisch op na het starten van het recept.

Wenst u nog meer geïntegreerde recepten op uw toestel? Er is nog een aanvullend receptenboek 'Gourmetstomen' met 35 extra recepten. Je kan deze recepten activeren aan de hand van de code, vermeld in het receptenboek.

Stomen
Waardevolle vitaminen, mineralen en aroma's worden behouden bij het stomen op lage druk. Dankzij de verschillende instellingen kan iedere etenswaar op een optimale manier gestoomd worden.
Granen, vb. rijst of gierst, gedroogde groenten, vb. linzen, kunnen direct in een aangepaste schaal met het nodige vocht gestoomd worden.

Etenswaar	Gewicht	Hoeveelheid toe te voegen vocht (volgens de gewenste consistentie)
Rijst	100 g	1,5 dl (gezouten water, bouillon, enz.)
Risotto	100 g	2,5 dl (water, wijn)
Maisgriesmeel (polenta)	100 g	3 dl (water-melk mengeling)
Griesmeel (couscous)	100 g	2 à 3 dl water
Linzen	100 g	2 à 3 dl water
Ebly (tarwekorrels)	100 g	1 à 1,5 dl water
Gierst	100 g	1,5 à 2 dl water
Kikkererwten, geweekt	100 g	0,5 à 1 dl water

Opmerkingen en afkortingen

Ingrediënten
Alle ingrediënten werden berekend voor 4 personen, tenzij anders vermeld.

Gaartijd
De gaartijd is opgegeven voor het gebruik met de juiste toebehoren, afhankelijk hiervan kan de tijd lichtjes afwijken. De opgegeven tijd is steeds een richtwaarde. Afhankelijk van uw persoonlijke voorkeuren kan de tijd steeds aangepast worden.

Afkortingen gebruikt in de recepten :

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

Hoeveelheden

Ingrediënt	Theelepel afgestreken	Eetlepel afgestreken	Theelepel niet afgestreken	Eetlepel niet afgestreken
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
Confituur	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







Hapjes
Voorgerechten

Kaasstengels

Roestvrijstalen bakplaat

2 rollen bladerdeeg
2 el olijfolie
oregano
tijm
30 g geraspte Parmezaanse kaas

1. Rol het bladerdeeg met het bakpapier uit en leg het op de roestvrijstalen bakplaat. Bestrijk lichtjes met water en leg er de tweede rol op en druk zachtjes samen.
   Verdeel met een kwastje wat olijfolie over de bovenkant van het bladerdeeg zodat de ingrediënten goed blijven kleven.
   Verdeel de kruiden en de kaas gelijkmatig over het bladerdeeg. Snij het bladerdeeg voorzichtig in repen met een rolmesje of met de botte kant van een mes.
2. Plaats de bakplaat op niveau 1 (twee bakplaten op niveau 1 en 3) in de koude oven.
   Start het recept. Profi-Bakken 200 °C, 20-25 min.



Bereiding: 15 minuten | Gaartijd: 20 minuten

Zalmrolletjes

Roestvrijstalen bakplaat

1 pakje bladerdeeg

Farce

200 g gerookte zalm in plakjes
Een boeketje dille

1. Verdeel de zalm over het bladerdeeg en laat één boord van 2 cm in de lengte vrij. Bestrooi met de dille. Wrijf de vrijgelaten boord in met een beetje water. Rol het bladerdeeg van de andere zijde in de lengte op en druk de uiteinden goed aan.
   Versnij in plakjes van 2 cm breed en plaats de rolletjes op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier.
2. Plaats de bakplaat op niveau 1 (twee bakplaten op niveau 1 en 3) in de koude oven. Start het recept. Profi-Bakken 200°C, 20-25 min.

Tip

Vervang de zalm door bacon, rauwe of gekookte ham.

Ham palmiers

Roestvrijstalen bakplaat

1 pakje bladerdeeg

Farce

2 el ricotta
1 el pesto
1 el geraspte kaas
6 sneden ham

1. Vermeng de ricotta en pesto samen met de geraspte kaas.
2. Plaats de ham op het bladerdeeg en smeer er het ricottamengsel op. Rol zachtjes vanuit beide zijden de bladerdeeg in de lengte op en versnij in reepjes van 1 cm dikte.
   Plaats de palmiers op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 (twee bakplaten op niveau 1 en 3) in de koude oven. Start het recept. Profi-Bakken 200°C, 20-25 min.

Gesuikerde palmiers

Roestvrijstalen bakplaat

1 pakje bladerdeeg

Farce

1 losgeklopt eiwit
4 el suiker

1. Wrijf het bladerdeeg in met een beetje eiwit, bestrooi met suiker. Rol zachtjes vanuit beide zijden het bladerdeeg in de lengte op en versnijd in reepjes van 1 cm dikte. Plaats de palmiers op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier.
2. Plaats de bakplaat op niveau 1 (twee bakplaten op niveau 1 en 3) in de koude oven. Start het recept. Profi-Bakken 200°C, 20-25 min.

Tip

Bestrooi naast de suiker ook naar wens met chocoladestukjes, geraspte amandelen, nootjes, kaneel, etc.

Amandelrolletjes

Roestvrijstalen bakplaat

1 pakje bladerdeeg

Farce

1 dl volle room
50 g suiker
200 g gemalen amandelen
½ tl kaneelpoeder

1. Vermeng de room met de suiker, amandelen en de kaneelpoeder.
2. Verdeel het mengsel over het bladerdeeg en laat één boord van 2 cm in de lengte vrij. Wrijf de vrijgelaten boord in met een beetje water. Rol het bladerdeeg van de andere zijde in de lengte op en druk de uiteinden goed aan.
   Versnij in plakjes van 2 cm breed en plaats de rolletjes op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 (twee bakplaten op niveau 1 en 3) in de koude oven. Start het recept. Profi-Bakken 200°C, 20-25 min.

Bereiding: 15 minuten | Gaartijd: 20 minuten

Mini broodjes met hamvulling

1. Vermeng alle ingrediënten met elkaar.
2. Snij de broodjes open.
3. Verdeel de vulling op de onderste helft van de broodjes en dek ze af met de bovenste helft.
4. Leg de broodjes op roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier.
5. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht met stoom 220°C, 8 min.

Tip

In plaats van mini broodjes kan men ook croissants gebruiken vermits de gaartijd met 3–5 minuten te verlengen

Roestvrijstalen bakplaat

12-16 mini afbakbroodjes

Farce

½ ei, geklopt
120 g gekookte ham in kleine blokjes gesneden
2 el geraspte belegen kaas
boeketje bieslook, fijn gesneden
zout, peper en paprika poeder



Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 8 minuten

Mini broodjes met kwarkvulling

Roestvrijstalen bakplaat

12-16 mini afbakbroodjes

Farce

75 g magere kwark
50 g geraspte belegen kaas
50 g mozzarella, in blokjes gesneden
zout en peper
een handje vol basilicum en oregano, fijn gesneden

1. Vermeng alle ingrediënten met elkaar.
2. Snij de broodjes in de lengte open.
3. Verdeel de vulling op de onderste helft van de broodjes en dek ze af met de bovenste helft.
4. Leg de broodjes op roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier.
5. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht met stoom 220°C, 8 min.

Tip

In plaats van mini broodjes kan men ook croissants gebruiken vermits de gaartijd met 3–5 minuten te verlengen

Mini broodjes met salamivulling

Roestvrijstalen bakplaat

12 -16 mini afbakbroodjes

Farce

100 g salami, in blokjes gesneden
2 el ricotta
2 el geraspte belegen kaas
½ ei, geklopt
Een handje vol basilicum en bieslook, fijngesneden
zout, peper en paprika poeder

1. Vermeng alle ingrediënten met elkaar.
2. Snij de broodjes in de lengte open.
3. Verdeel de vulling op de onderste helft van de broodjes en dek ze af met de bovenste helft.
4. Leg de broodjes op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier.
5. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Sart het recept. Hete lucht met stoom 220°C, 8 min.

Tip

In plaats van mini broodjes kan men ook croissants gebruiken vermits de gaartijd met 3–5 minuten te verlengen



Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 8 minuten

Salade van kool met spek en croutons

Roestvrijstalen bakplaat

800 g witte kool fijn gesneden
100 g spek in reepjes
2 el olijfolie
4 sneden toastbrood, in blokjes gesneden
3 el olijfolie
3 el witte balsamicoazijn
Zout
Peper

1. Leg de kool op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier. Kruid met peper en zout. Strooi hierover de reepjes spek en besprenkel met wat olijfolie.
2. Marineer de stukjes toastbrood in olijfolie, peper en zout en leg deze ook op de kool.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht met stoom 190°C, 20 min.
4. Laat de salade ongeveer 10 min afkoelen. Besprenkel met balsamicoazijn en kruid met peper en zout, meng alles en serveer lauw.

Tip

De croutons kunnen worden vervangen door stukjes paprika.



Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 20 minuten

Salade van prei, feta en rozijnen

Roestvrijstalen bakplaat

800 g fijn gesneden prei
3 el rozijnen
200 g feta in blokjes
2 el olijfolie
2 el witte balsamicoazijn
Zout
Peper

1. Schik de prei en de rozijnen in de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier. Kruid met peper en zout. Doe hierop de feta en olijfolie.
2. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht met stoom 190°C, 20 min.
3. Laat de salade ongeveer 10 min afkoelen. Besprenkel met balsamicoazijn en kruid met peper en zout, meng alles en serveer lauw.

Salade van courgette, amandelen en ham

Roestvrijstalen bakplaat

800 g courgettes in de lengte gehalveerd en in reepjes gesneden van 4mm dikte.
1 zakje saffraanpoeder
Zout
Peper
100g ham in reepjes gesneden
3 el amandelschilfers
Enkele saffraandraadjes
3 el witte wijnazijn
2 el zonnebloemolie

1. Leg de courgettes in de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier. Kruid met saffraanpoeder, peper en zout. Doe hierop de ham, amandelschilfers en de saffraandraadjes
2. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht met stoom 190°C, 20 min.
3. Laat de salade ongeveer 10 min afkoelen. Besprenkel met witte wijnazijn, kruid met peper en zout, meng alles en serveer lauw.



Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 20 minuten

R4

Snoekbaars-zalmterrine

Halfronde mal voor terrines 0,7l
Roestvrijstalen bakplaat

300 g snoekbaarsfilet in blokjes gesneden
5-6 blaadjes basilicum
1 boeketje van bieslook en dille fijn gesneden
1 dl volle room
Zout
Peper
100 g zalmfilets, in reepjes gesneden

1. Leg de baarsblokjes 30 minuten in de diepvries.
2. Bekleed de terrine met doorzichtige folie, neem genoeg folie om nadien de vorm te kunnen sluiten. Leg de basilicumblaadjes op de bodem van de terrinevorm.
3. Pureer de licht bevroren baarsblokjes met de volle room in een mixerglas of met de staafmixer fijn, roer de kruiden eronder en kruid af met peper en zout.
4. Verdeel de helft van de baarsmassa in de vorm. Leg de zalmstroken in de lengte en in het midden. Verdeel de overblijvende baarsmassa daarover. Sluit nu de vorm met de doorzichtige folie.
5. Plaats de terrinevorm op de bakplaat op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 20 min.
6. Verwijder de doorzichtige folie aan de bovenzijde. Laat de terrine ten minste 20 minuten staan, nadien omdraaien en in plakjes snijden.

Tip

De terrine kan zowel koud als warm gegeten worden.



Bereiding: 60 minuten | Gaartijd: 20 minuten

R5

Wildterrine

Porseleinen schaal, ⅓ GN
Halfronde mal voor terrines 0,7l
Roestvrijstalen bakplaat

1. Vul de dag voordien de porseleinen schaal met de ingrediënten voor de marinade en de stukjes hertenvlees. Laat dit 12u afgedekt marineren in de koelkast.
2. Meng de veenbessen met 2 el Williams. Laat dit 12u niet afgedekt marineren op kamertemperatuur.
3. Haal de stukken hertenvlees uit de marinade en dep ze droog. Zeef de marinade en en hou ze bij.
4. Schik de stukken hertenvlees en het spek in de porseleinen schaal en plaats afgedekt op niveau 2 in de nog koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 10 min.
5. Bak de schijfjes hertenfilet aan met de olie in een kleefpan en haal ze er terug uit. Overgiet het aanbaksel met de wildfond en de Williams. Laat dit tot de helft inkoken op een zacht vuurtje.
6. Haal de porseleinen schaal uit de oven en verwijder het vocht.
   Mix het vlees samen met een beetje room tot een puree. Voeg hier nu de gereduceerde wildfond, de gemarineerde veenbessen en peterselie bij, kruid overvloedig met peper en zout.
7. Leg in de halfronde mal voor terrines transparante folie en laat voldoende over om achteraf de mal te kunnen bedekken. Doe de helft van de vleesmassa in de mal en schik hierop de schijfjes hertenfilet, bedek met de rest van de vleesmassa en strijk glad. Dek af met de folie.
8. Plaats de mal op de bakplaat op niveau 2 in de nog warme oven. Ga door met OK. Stomen 90°C, 20 min.

Marinade
1 dl rode wijn
1 sjalot in vieren gedeeld
½ el rode peperbollen
2 laurierblaadjes

400-500 g hertenvlees
in stukjes van 3-4 cm

25 g veenbessen
2 el Williams

De volgende dag
50 g ontbijtspek
100 g spekblokjes
70-100 filet van hert
in schijfjes van 2 cm dikte
1 el olie
½ dl wildfond
1½ el Williams
50 g room
2-3 bundels gehakte bladpeterselie
Zout
Peper



Bereiding: 60 minuten | Gaartijd: 30 minuten

R6

Groenteterrine

Halfronde mal voor terrines 0,7l
Geperforeerde bakschaal
Roestvrijstalen bakplaat

1-2 courgettes
100 g groene tuinbonen
1 wortel in reepjes van 5mm dikte
1-2 lente-uitjes, in de lengte in 4 gesneden
of jonge prei
50 g diepvrieserwten
3 eieren, geklopt
1,5 dl volle room
zout en peper
1 el Parmezaanse kaas
Peper
Zout

1. Snij de courgette met een dunschiller in lange dunne repen.
2. Bekleed de binnenkant van de terrine of cakevorm met vershoudfolie. Leg de courgetterepen overdwars in de vorm zodat de uiteinden aan beide zijden nog ca. 5 cm over de vorm hangen.
3. Leg de tuinbonen, wortel, lente-ui en erwten op de geperforeerde bakplaat op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 100 °C, 15-20 min. Laat de gegaarde groenten uitlekken en leg ze daarna laagje voor laagje in de vorm.
4. Meng de eieren met de room, de Parmezaanse kaas, de spinazie en wat peper en zout. Giet dit over de groenten. Sluit de terrine met de overhangende courgetterepen en bedek met vershoudfolie.
5. Plaats de terrine op de roestvrijstalen bakplaat op niveau 2 in de nog warme oven. Ga door met OK. Stomen 100 °C, 20 min. De terrine is gaar als die licht meegeeft als men er met een vinger op drukt.



Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 35 minuten







Vis
Gevogelte
Vlees

Vis in bladerdeeg

Roestvrijstalen bakplaat

4 stukjes stevige vis
1 pakje bladerdeeg
1 rode paprika
1 courgette
Zout
Peper
verse koriander of platte peterselie

1. Maak de paprika schoon en snij in reepjes. Snij de courgette met een dunschiller in plakjes.
2. Verdeel het uitgerolde bladerdeeg in 4 gelijke rechthoeken.
3. Leg de paprikareepjes en de courgetteplakjes diagonaal op het bladerdeeg. Bestrooi met korianderblaadjes of platte peterselie en kruid met peper en zout.
   Leg hierop een stukje vis. Sla de vrijgelaten hoeken over de vis.
4. Leg de bladerdeegpakjes op de met bakpapier bedekte bakplaat.
5. Plaats de bakplaat met de bladerdeegpakjes op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Profi-bakken 220°C, 25 min.



Bereiding: 20 minuten | Gaartijd: 25 minuten

R8

Visrolletjes

Tandenstokers
Geperforeerde bakschaal

8 tongfilets
Zout
Peper
100 g rucola
20 g pijnboompitten

1. Kruid de tongfilets met peper en zout. Verdeel de rucola en de pijnboompitten over de filets. Rol de filets vanaf het uieinde op.
   Leg ze op de licht ingevette geperforeerde bakschaal.
2. Plaats op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 80°C, 10 min.

Tip

Door de geperforeerde bakplaat lichtjes in te vetten blijft de vis niet kleven aan de plaat.
Als men 4 rode filets en 4 witte filets gebruikt wordt het gerecht nog kleurrijker.



Bereiding: 15 minuten | Gaartijd: 10 minuten

R9

Kalfsfilet in kruidenmantel

1. Hak de peterselie, kervel, tijm, marjolein,dragon en de bieslook fijn. Meng de kruiden met een beetje olijfolie.
2. Leg op het aanrecht doorzichtige folie die 20 cm langer is dan de kalfsfilet. Plaats de kruiden in de lengte op de folie. Kruid de filet met peper en zout en wentel in de kruiden. Verpak de filet in de folie. Doe hierrond ook nog een vel aluminiumfolie en sluit de uitersten goed af. Plaats de verpakte filet op de roestvrijstalen bakplaat.
3. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 40 min.
4. Voor de kruidenjus: fruit de ui in de boter samen met de kruiden, overgiet met porto en laat tot de helft reduceren, voeg de kalfsfond toe en breng aan de kook, laat het geheel 10 min sudderen. Zeef de saus.
5. Haal de filet uit de oven en laat enkele minuten rusten, haal uit de folie en versnij.
6. Schik de saus in de lengte over het bord en dresseer hierover de filet.

Roestvrijstalen bakplaat

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

Kruidenjus

1 kleine ui, fijn gesneden
2 el gemengde kruiden: peterselie, kervel, tijm, marjolein, dragon, bieslook
1 el boter
1 dl porto
2 dl bruine kalfsfond



Bereiding: 30 minuten | Gaartijd: 40 minuten

R10

Runderstroganoff

1. Kruid het vlees met peper en zout.
2. Snij de paprika's in twee en verwijder de steel en de pitjes. Snij in reepjes.
3. Leg het vlees in de porseleinen schaal, doe hierbij de vleesbouillonpoeder, paprika's en ui.
4. Plaats de schaal op niveau 2 in de nog koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 40 min.
5. Doe de jus in een ander recipiënt en doe hierbij de poedersaus, tomatenpuree, volle room en de paprika, voeg terug bij het vlees.
6. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de nog warme oven. Ga door met OK. Regenereren 140°C, 6-8 min. Kruiden naar wens vooraleer te serveren.

Tip

Serveer met polenta.

Porseleinen schaal ½ GN

800 g rundsvlees (schouderstuk) in reepjes van 1cm gesneden
Zout
Peper
1 tl vleesbouillonpoeder
2 gele paprika's
2 rode paprika's
2 groene paprika's
2 uien fijn gesneden

Saus

3-4 el poedersaus voor gebraad
2 el tomatenpuree
180 g volle room
Paprikapoeder



Bereiding: 30 minuten | Gaartijd: 47 minuten

R11

Stoofpotje

Bakschaal niet geperforeerd
10 cm hoogte, ⅓ GN

1. Leg het vlees, de groenten en de kruiden in de bakschaal, voeg hierbij groentebouillon totdat het vlees onder staat.
2. Plaats de bakschaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 90-120 min. (naargelang de dikte van het vlees)

Tip

Aardappelen kunnen als bijgerecht gelijktijdig in de oven gestoomd worden.

1 kg stoofvlees
2 geschilde wortelen, in vieren gedeeld
½ geschilde koolrabi in vieren gedeeld
2 kleine ajuinen
1 laurierblad
2 kruidnagels
4 zwarte peperbollen
½ à 1 l groentebouillon



Bereiding: 20 minuten | Gaartijd: 2 uren

Kippenborst met limoen

Geperforeerde bakschaal
Tandenstokers

4 Kippenfilets, ong. 120 g elk
Zout
Peper

Farce
Zeste van ½ limoen en sap
75 g ricotta
1 tl citroenpeper
2 el geraspte Parmezaan
Zout
Paprikapoeder

1. Meng alle ingrediënten voor de farce.
2. Snij elke kippenfilet open met een scherp mes. Kruid met peper en zout en vul met de ricottamassa. Sluit de kippenfilet terug met een tandenstoker en leg ze in de geperforeerde bakschaal.
3. Plaats de geperforeerde bakschaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 90 °C, 20 min.

Tip

Garneer naar wens met limoenschijfjes en combavablaadjes.



Bereiding: 20 minuten | Gaartijd: 20 minuten

Kalfsfilet in bladerdeeg

1. Week het gedroogde eekhoorntjesbrood volgens de verpakking, laat goed uitlekken en snij in stukjes.
2. Schroei het vlees aan alle zijden dicht. Kruid af met peper en zout en laat het afkoelen.
3. Fruit de ui en het eekhoorntjesbrood in een pan, voeg op het einde de salie toe en blus met de witte wijn. Laat een beetje reduceren. Voeg de volle room toe en laat goed inkoken op een zacht vuurtje. Er mag slechts een weinig vocht overblijven.
4. Leg de rauwe ham overlappend op het werkvlak zodat men een rechthoek krijgt waarmee de filet kan worden ingepakt. Verdeel twee derde van het eekhoorntjesbrood op de ham. Leg de filet op de rauwe ham en bedek met het overblijvende eekhoorntjesbrood. Rol de filet op in de rauwe ham. Leg de filet op het bladerdeeg, leg de smalle zijden (ongeveer 3 cm) over de filet en rol dan op in de lengte. Bestrijk de uiteinden met water en druk aan.
5. Leg de filet op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier en plaats deze op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Profi bakken 210°C, 35 min.

Roestvrijstalen bakplaat

1 pakje bladerdeeg
1 kalfsfilet, ong 650 g
2 el olie
Zout
Peper
150g rauwe ham in sneden

Farce
1 ui in stukjes
60g gedroogd eekhoorntjesbrood
4 salieblaadjes, versneden
1 dl witte wijn
2½ dl volle room



Bereiding: 35 minuten | Gaartijd: 35 minuten

R14

Varkensfilet in bladerdeeg

Roestvrijstalen bakplaat

1 pakje bladerdeeg
1 varkensfilet, ong. 450 g
150 g ontbijtspek in reepjes
2 el olie
Zout
Peper

Farce
1 boeketje platte peterselie
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
100 g gedroogde tomaten in olie

1. Schroei het vlees aan alle zijden dicht. Kruid af met peper en zout en laat afkoelen.
2. Neem de blaadjes van de peterselie, tijm en rozemarijn. Hak alle kruiden fijn en snij de gedroogde tomaten in reepjes.
3. Leg het ontbijtspek overlappend op het aanrecht Zodat u een rechthoek bekomt waarin u de filet kan oprollen. Bestrooi het spek met de kruiden en de reepjes gedroogde tomaat. Rol de filet op in het spek. Leg nu de filet in de lengte op het bladerdeeg, leg de uiterste 3cm links en rechts op de filet en rol in de lengte op. Bestrijk de uiteinden met water en druk aan.
4. Leg de filet op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier en plaats deze op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Profi bakken 210°C, 30 min.



Bereiding: 40 minuten | Gaartijd: 30 minuten

R15

Zuurkool met worst

Bakschaal niet geperforeerd
10 cm hoogte, ⅓ GN

150 g gerookt spek
250 g Ardeens gebraad
200 g grove rookworst
½-1 kg gekookte zuurkool
1 kg geschilde kookaardappelen

1. Schik het spek, Ardeens gebraad en rookworst in de bakschaal. Verdeel de zuurkool over het vlees en voeg de aardappelen toe.
2. Plaats de bakschaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen100°C, 40-50 min.

Tip

Met rauwe zuurkool 30-60 minuten extra stomen.
Groene boontjes op de zuurkool stomen.



Bereiding: 15 minuten | Gaartijd: 40 minuten







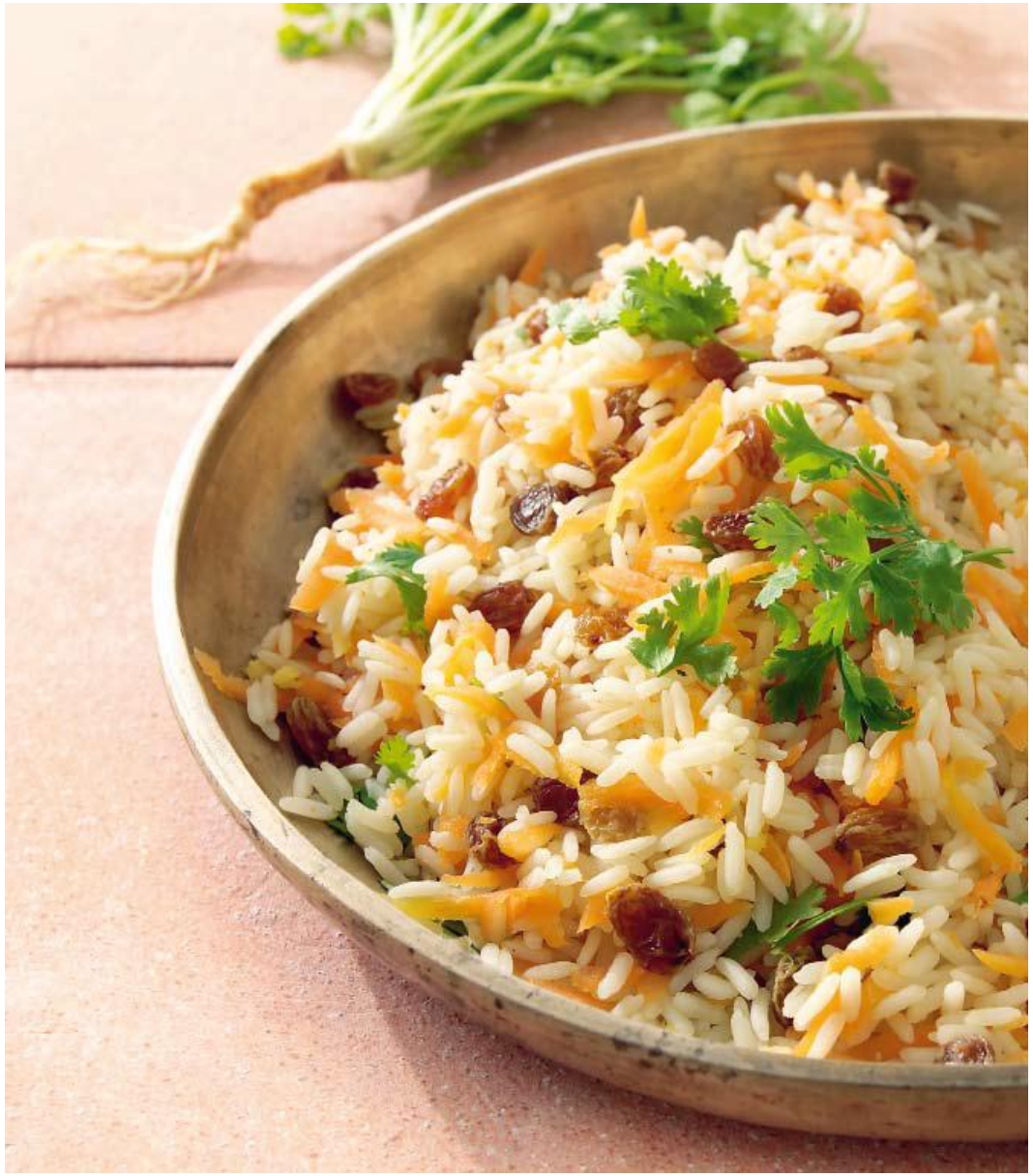
Bijgerechten
Gratins

Oriëntaalse rijst

Porseleinen schaal, ⅓ GN

1. Schil de wortels en rasp ze fijn.
2. Plaats alle ingrediënten in de porseleinen schaal. Alles goed vermengen.
3. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 25 min.
4. Laat de rijst nog 5-10 minuten in de uitgeschakelde oven staan. Garneer met koriander.

2 wortelen
200 g snelkookrijst
50 g rozijnen
1 klein stukje gember, ong 2 cm geschild en in brunoise gesneden
3 dl groentebouillon
Koriander



Bereiding: 10 minuten | Gaartijd: 25 minuten

R17

Risotto-variaties

Porseleinen schaal ⅓ GN

200 g risottorijst
Vb. Carnaroli
1 dl droge witte wijn
4½ dl groentebouillon
2 citroengrasstengels,
in 2 gesneden (doormidden)
2-3 citroentijmtakjes
1 boeketje bieslook, fijn gesneden
Sap van 1 citroen
1 el mascarpone
1 el boter
50 geraspte Parmezaan

1. Meng de risottorijst, witte wijn, groentebouillon, citroengras en de citroentijm in de porseleinen schaal.
2. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 35 min.
3. Verwijder na het garen het citroengras en de citroentijm. Voeg nu bieslook, citroensap, mascarpone, boter en Parmezaan aan het gerecht toe en meng alles.

Tip

Vervang het citroengras, citroensap en de mascarpone door platte kaas, kruiden en groenteblokjes. De groenteblokjes samen met de rijst stomen.

Bereiding: 15 minuten | Gaartijd: 35 minuten



Polenta met groenten

Bakschaal, niet geperforeerd, ⅓ GN, 2 stuks

1. Vermeng het maïsmeel met de groentebouillon en de melk in de bakplaat.
2. Maak de paprika's schoon en snij ze in blokjes van 1cm.
3. Vermeng de gepelde tomaten, paprika, chilipeper, rode bonen, look en tijm in de andere bakschaal. Voeg het zout toe.
4. Plaats de twee bakschalen op niveau 1 en 3 in de koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 40 min.

Tip

De groenten kunnen ook met vlees bereid worden. Hiervoor 250 g gehakt aanbraden in een pan en dit bij de groenten toevoegen.
Voor een smeuïge Polenta, 1dl halfvolle room toevoegen.

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

Groenten
1 blikje rode bonen
240 g gepelde tomaten (blik)
2 groene paprika's
1 chilipeper, ontpit en in stukjes gesneden
1 teentje knoflook, geperst
Tijm
Zout



Bereiding: 30 minuten | Gaartijd: 40 minuten

R19

Linzen en gnocchi

Porseleinen schaal, ⅓ GN
Porseleinen schaal, ⅔ GN

1. Voor de gnocchi: doe de melk met het zout en het griesmeel in de porseleinen schaal.
2. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 15 min.
3. Roer de Parmezaanse kaas, de boter en eigelen door het hete griesmeel. Kruid met nootmuskaat en laat afkoelen.
4. Snij de wortelen en selder in reepjes van 4 cm lang en 5 mm dik. Maak de prei schoon en snij in dunne reepjes. Snij de uien in fijne ringen.
5. Meng de groenten, gember, knoflook, linzen, tomaten en olijfolie in de grote porseleinen schaal en kruid af.
6. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de licht afgekoelde oven. Ga door met OK. Stomen 100°C, 20 minuten.
7. Maak met het griesmeelmengsel, met behulp van een lepel, gnocchi vormen. Leg de gnocchi op de gegaarde groenten en bestrooi met de Parmezaanse kaas.
8. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de nog warme oven. Ga door met OK. Hete lucht 200°C, 10 min.

Gnocchi
7 dl melk
½ tl zout
200 g griesmeel
50 g geraspte Parmezaanse kaas
2 eigelen
25 g boter
Nootmuskaat

Linzen
2 grote wortelen
200 g knolselder
200 g prei
2 uien
240 g gepelde tomaten (blik)
2 cm verse gember, geschild en in reepjes gesneden
3 teentjes knoflook, fijn gesneden
100 g rode linzen
2 el olijfolie
Zout
Peper

50 g geraspte Parmezaanse kaas om te bestrooien.



Bereiding: 60 minuten | Gaartijd: 45 minuten

R20

Ebly groen-rood

Porseleinen schaal, ⅓ GN

1 courgette
1 rode paprika
200 g Ebly tarwe
3 dl groentebouillon

1. Maak de courgette schoon en snij in kleine blokjes van 2 cm.
2. Maak de paprika schoon en snij in kleine blokjes van 2 cm.
3. Vermeng alle ingrediënten in de porseleinen schaal.
4. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 20 min. Laat de Ebly tarwe nog 5-10 minuten in de uitgeschakelde, maar nog warme oven zwellen.



Bereiding: 10 minuten | Gaartijd: 20 minuten

R21

Pastagratin

Porseleinen schaal, ½ GN

1. Vermeng de pasta, uien, champignons en de hespblokjes samen met de peterselie en schik in de ingevette porseleinen schaal.
2. Voor de saus: meng de groentebouillon met de room en kruid af met peper en nootmuskaat. Giet dit mengsel over de pasta en bestrooi met de geraspte kaas.
3. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht met stoom 180 °C, 30 min.

300-350 g ongekookte pasta (schelpjes of hoorntjes)
2 uien, in ringen gesneden
250 g champignons, in schijfjes gesneden
100 g gekookte hesp in reepjes gesneden
1 bundel peterselie, blaadjes hakken

Saus
4½ dl groentebouillon
2½ dl halfvolle room
Zout
Peper
Nootmuskaat

150 g geraspte kaas



Bereiding: 20 minuten | Gaartijd: 30 minuten

Auberginegratin

Porseleinen schaal, ½ GN

1. Plet de tomaten met een vork en meng er de look, kruiden en olijfolie onder.
2. Verwijder de steel van de aubergine en snij ze in schijven van ongeveer 1 cm dik.
3. Smeer een beetje tomatensaus op de bodem van de ingevette porseleinen schaal en leg er de helft van de auberginesschijven op. Bedek deze met de rest van de tomatensaus. Leg hier vervolgens de rest van de auberginesschijven op. Bestrooi het geheel met de geraspte kaas.
4. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht met stoom 180°C, 30 min.

2 aubergines
400 g gepelde tomaten (in blik)
1 teentje knoflook, geperst
1 el olijfolie
Oregano
Tijm
Zout
Peper

100 g geraspte kaas



Bereiding: 15 minuten | Gaartijd: 30 minuten

R23

Groentegratin

Porseleinen schaal, ½ GN

1. Schil en snij de wortelen en knolselder in reepjes van 4 cm lang en 5 mm dik. Maak de prei schoon en snij in reepjes. Snij de courgettes ook in reepjes van 4 cm en 8 mm dik.
2. Voor de saus: klop de eieren, voeg er de room en groentebouillon aan toe. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.
3. Schik de groenten in de ingevette porseleinen schaal en overgiet met de saus. Bestrooi het geheel met de geraspte kaas.
4. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht met stoom 180°C, 30 min.

300 g wortelen
1 kleine knolselder
1 grote preistengel
2 courgettes

Saus
2 eieren
1 dl groentebouillon
2 dl room
Peper
Zout
Nootmuskaat

100 g geraspte kaas



Bereiding: 30 minuten | Gaartijd: 30 minuten







Groenten

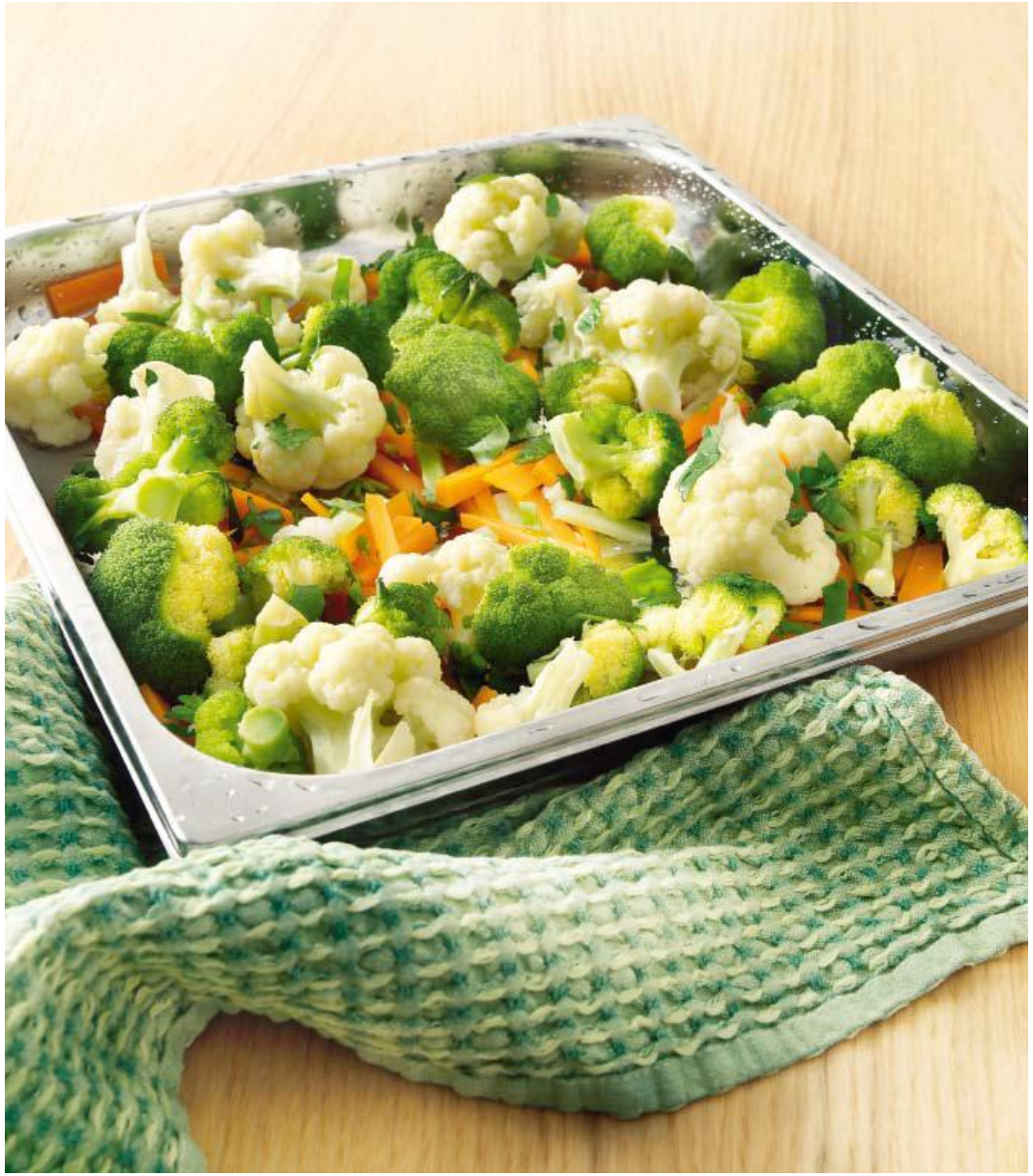
R24

Groenteschotel

Geperforeerde bakschaal

1. Verdeel de bloemkool en de broccoli in kleine roosjes. Schil de wortelen en snij in reepjes van 5 cm lang en 1 cm dik.
2. Schik de groenten in de geperforeerde bakschaal.
3. Plaats de bakschaal op niveau 2 in de nog koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 15 min.
4. Kruid met peper en zout en bestrooi met de overige kruiden. Overgiet het geheel met een beetje olijfolie.

1 kleine bloemkool
1 kleine broccoli of romanesco
2 wortelen
Zout
Peper
½ boeketje platte peterselie, fijn gesneden
of basilicum blaadjes, fijn gesneden
Olijfolie



Bereiding: 15 minuten | Gaartijd: 15 minuten

R25

Bonenschotel

Geperforeerde bakschaal

1. Maak de tuinbonen schoon. Snij de kerstomaten in 2. Snij de champignons in twee of vier.
2. Leg de groenten op de geperforeerde bakschaal en bestrooi met bonenkruid.
3. Plaats de geperforeerde bakschaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 40 min. Kruid af met peper en zout.

500 g groene tuinbonen
250 g kerstomaatjes
200 g champignons
Bonenkruid, fijn gesneden
Zout
Peper



Bereiding: 30 minuten | Gaartijd: 40 minuten

R26

Gevulde koolrabi

Porseleinen schaal, ½ GN
Geperforeerde bakplaat

100 g bulgur
1 dl groentebouillon
4 grote koolrabi
3 wortelen
200 g peultjes
150 g Gorgonzola in kleine blokjes

1. Meng de bulgur met de bouillon in de porseleinen schaal.
2. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 10 min.
3. Snij ondertussen de Gorgonzola in blokjes en leg 4 blokjes apart.
4. Schil en hol de koolrabi uit, tot de rand nog ongeveer 8 mm dik is. Bewaar de pulp van koolrabi. Schil en snij de wortels in lange reepjes van 3 cm en 1 cm dik. Maak de peultjes schoon.
5. Vermeng de gestoomde bulgur met de Gorgonzola en vul er de uitgeholde koolrabi mee op. Druk de vulling een beetje aan en werk af met een stukje Gorgonzola.
6. Plaats de gevulde koolrabi op de geperforeerde bakplaat. Verdeel de pulp van koolrabi, de wortelreepjes en de peultjes rond de koolrabi.
7. Plaats de bakplaat in de nog warme oven. Ga verder met OK. Stomen 100°C, 30 min.



Bereiding: 30 minuten | Gaartijd: 40 minuten

Gevulde courgettes

Porseleinen schaal, ½ GN

1. Snij de courgettes middendoor en hol ze uit.
2. Snij het vruchtvlees fijn. Schil de wortelen en de koolrabi en snij ze in kleine blokjes. Snij de ui heel fijn. Fruit de ui en de groentjes in de olijfolie.
3. Meng de ricotta, de room en de eieren. Roer er de groenten en kruiden onder. Kruid af met peper en zout. Vul de courgettes met het mengsel.
4. Giet de groentebouillon in de ingevette porseleinen schaal en leg er de gevulde courgettes bij
5. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht met stoom 200 °C, 20 min.

4 courgettes
2 kleine wortelen
1 kleine koolrabi
1 kleine ui
1 el olijfolie
1 ei
250 g Ricotta
1 el volle room
Peterselie, fijngehakt zonder de steeltjes
Bieslook, fijngehakt
Zout
Peper
1 dl groentebouillon



Bereiding: 30 minuten | Gaartijd: 20 minuten







Desserts
Patisserie

Flan sinaas-karamel

Flan bakvormpjes, 6 stuks
Geperforeerde bakplaat

Saus
60 g suiker
1 dl sinaasappelsap

Flan
5 dl melk
50 g suiker
1 vanillestok, opengesneden
3 eieren, opgeklopt

1. Voor de saus: karameliseer de suiker in een steelpan tot ze licht bruin wordt, voeg er het sinaasappelsap bij en laat tot de helft inkoken.
2. Bedek de bodem van de vormpjes met de sinaas-karamel-saus.
3. Verwarm de melk met de suiker en de uitgeschraapte vanillezaadjes tot 40°C. Meng nu langzaam de melk onder de geklopte eieren. Vul de vormpjes.
4. Plaats de vormpjes op de geperforeerde bakplaat, op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 90°C, 25 min. Laat afkoelen.
5. Maak de rand van flan voorzichtig los van de vorm met een mesje. Draai de vorm om in een bordje en giet er de saus over.

Tip

Voor de traditionele flan karamel wordt het sinaasappelsap vervangen door water.
De karamelsaus kan ook kant en klaar gekocht worden.

Bereiding: 15 minuten | Gaartijd: 25 minuten



Chocolade-peperkoek flan

Flan bakvormpjes, 6 stuks
Geperforeerde bakplaat

100 g fondant chocolade, verbrokkeld
½ tl peperkoekkruiden
5 dl melk
50 g suiker
3 eieren, geklopt

1. Verwarm de melk met de suiker en de chocolade samen met de kruiden tot 40°C. Laat de chocolade smelten. Meng nu langzaam het mengsel onder de geklopte eieren. Vul de vormpjes.
2. Plaats de vormpjes op de geperforeerde bakplaat op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 90°C, 25 min. Laat afkoelen.
3. Maak de rand van flan voorzichtig los van de vorm met een mesje. Draai de vorm om in een bordje en giet er de saus over.

Kokosflan

Flan bakvormpjes, 6 stuks
Geperforeerde bakplaat

5 dl kokosmelk
50 g suiker
3 eieren, geklopt

1. Verwarm de kokosmelk met de suiker tot 40°C. Meng nu langzaam de melk onder de geklopte eieren. Vul de vormpjes.
2. Plaats de vormpjes op de geperforeerde bakplaat op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 90°C, 25 min. Laat afkoelen.
3. Maak de rand van flan voorzichtig los van de vorm met een mesje. Draai de vorm om in een bordje en giet er de saus over.

Tip

Serveer met verse ananas.



Bereiding: 15 minuten | Gaartijd: 25 minuten

R29

Pruimen in rode wijn

Porseleinen schaal, ½ GN

750 g pruimen
2 dl rode wijn
50 g suiker
1 vanillestok, opengesneden

1. Halveer de pruimen en verwijder de pitten.
2. Meng de rode wijn met de suiker en de vanillestok in de porseleinen schaal. Schik de pruimen in de schaal.
3. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht met stoom 150°C, 15 min.

Tip

Serveer de afgekoelde pruimen met slagroom en gegrilde amandelschilfers.
Met ingevroren pruimen verlengt de kooktijd met 10-15 min.



Bereiding: 20 minuten | Gaartijd: 15 minuten

R30

Vruchtencompote

Porseleinen schaal, ⅓ GN

2 appels
2 peren
3 pruimen
½ granaatappel
3 el Cointreau

1. Schil de appels en peren en snij ze in 8 partjes, verwijder de pitjes. Halveer de pruimen en verwijder de pitten. Snij de helften in 2. Schik het fruit in de porseleinen schaal en doe er de granaatappel bij. Besprenkel met de Cointreau.
2. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Stomen 100°C, 10-15 min.

Tip

Bestrooi met kristalsuiker.
De granaatappel kan ook vervangen worden door jeneverbessen.



Bereiding: 15 minuten | Gaartijd: 10 minuten

R31

Gestoomde beignets

Porseleinen schaal, ½ GN

Deeg
500 g patisseriebloem
30 g suiker
20 g gist, verkruimeld
2½ dl lauwe melk
50 g gesmolten boter
1 tl zout

Glazuur
2 dl melk
3 tl suiker
30 g boter

1. Meng bloem, suiker en gist in een kom. Doe er lauwe melk, suiker, boter en zout bij. Kneed tot een glad deeg. Doe het deeg opnieuw in de kom en dek af met een vochtige doek. Laat het deeg rijzen op kamertemperatuur tot het is verdubbeld in volume (1–1½ uur).
2. Verdeel het deeg in 8 gelijke delen en maak er ballen van. Schik deze in de ingevette porseleinen schaal. Laat nog 5-10 min. rusten.
3. Voor het glazuur: verwarm de melk samen met de suiker en de boter. Giet de helft van dit mengsel rond de deegballen.
4. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Profi-bakken 180°C, 30 min.
5. Na 15 minuten wordt de kookcyclus onderbroken (met een geluidsignaal). Giet nu de rest van het mengsel in de schaal. Ga verder met OK. Hete lucht vochtig 180 °C, 15 min.



Bereiding: 2 uur | Gaartijd: 30 minuten

R32

Appelflappen

Roestvrijstalen bakplaat

1 rol bladerdeeg
2 rijpe appels

1. Snij het bladerdeeg in 8 gelijke rechthoeken. Bevochtig de rechthoekjes en leg er een tweede op. Leg ze op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier.
2. Schil de appelen en snij ze in schijfjes. Schik de schijfjes op het bladerdeeg en laat rondom een rand vrij van 1 cm.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Profi-bakken 210°C, 25 min.

Tip

Rijpe appels hebben het voordeel dat ze vlugger zacht worden. Men kan ook ander fruit gebruiken.
Bestrooi na het bakken met kaneel of bloemsuiker.
Strijk de bovenzijde in met abrikozenconfituur.



Bereiding: 20 minuten | Gaartijd: 25 minuten

R33

Krokante vijgen



2



3



3

Roestvrijstalen bakplaat

4 blaadjes filodeeg
2 el vloeibare boter
4 verse vijgen
50 g suiker
½ dl water
1 tl citroensap
2 el likeur
(vb. Cointreau, Amaretto)

1. Doorprik de vijgen rondom met een tandestoker.
2. Breng het water met de suiker, het citroensap en de likeur aan de kook. Leg de vijgen in de pan en laat ze 15 min. op een zacht vuurtje in de siroop. Haal ze uit de siroop en laat ze afkoelen.
3. Vouw het filodeeg dubbel en smeer het in met de vloeibare boter. Pak de vijgen in zoals snoepjes. Leg ze op de bakplaat voorzien van bakpapier.
4. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Profi-bakken 200°C, 20 min.

Tip

Vervang het citroensap door sinaasappelsap en de likeur door cassis.



Bereiding: 50 minuten | Gaartijd: 20 minuten

Citroen muffins

Roestvrijstalen bakplaat
Muffinbakvormpjes, 12 stuks

100 g zachte boter
175 g suiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
1 citroen
geraspte zeste
250 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snuifje zout
180 g yoghurt

1. Klop de suiker en de vanillesuiker onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren en de citroenzeste bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, bakpoeder en het zout erbij. Meng de yoghurt onder het beslag.
2. Vul de muffinvormpjes slechts tot op de helft, omdat ze nog zullen rijzen.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht 160°C, 35 min.

Tip

Bij gebruik van papieren vormpjes neem meerdere lagen voor een betere stabiliteit.

Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 35 minuten



Bosbes muffins

Roestvrijstalen bakplaat
Muffinbakvormpjes, 12 stuks

100 g zachte boter
175 g suiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
250 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snuifje zout
1½ dl melk
200 g ingevroren bosbessen

1. Klop de suiker en de vanillesuiker onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, bakpoeder en het zout erbij. Meng de melk en de bosbessen onder het beslag.
2. Vul de muffinvormpjes slechts tot op de helft, omdat ze nog zullen rijzen.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept.
   Hete lucht 160°C, 35 min.

Chocolade-Banaan muffins

Roestvrijstalen bakplaat
Muffinbakvormpjes, 12 stuks

100 g zachte boter
175 g suiker
1 zakje vanillesuiker
½ tl kaneelpoeder
2 eieren
250 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snuifje zout
2 rijpe bananen
50 g chocolade in brokjes
50 g gemalen nootjes

1. Klop de suiker en de vanillesuiker onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, bakpoeder en het zout erbij. Plet de bananen tot een puree en meng dit samen met de chocoladebrokjes en nootjes onder het beslag.
2. Vul de muffinvormpjes slechts tot op de helft, omdat ze nog zullen rijzen.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept.
   Hete lucht 160°C, 35 min.

Abrikoos-Marsepein muffins

Roestvrijstalen bakplaat
Muffinbakvormpjes, 12 stuks

100 g zachte boter
175 g suiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
250 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snuifje zout
30 g cacaopoeder
1½ dl melk
12 ingevroren halve abrikozen
80 g marsepein

1. Klop de suiker en de vanillesuiker onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, bakpoeder, cacaopoeder en het zout erbij. Meng de melk onder het beslag.
2. Vul de muffinvormpjes slechts tot op de helft, omdat ze nog zullen rijzen. Leg boven op het deeg een halve abrikoos en leg in het kuiltje een bolletje marsepein.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept.
   Hete lucht 160°C, 35 min.

Wortel muffins

Roestvrijstalen bakplaat
Muffinbakvormpjes, 12 stuks

100 g zachte boter
175 g suiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
250 g amandelpoeder
150 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snuifje zout
100 g geraspte wortelen
100 g yoghurt
12 marsepeinen wortelen

1. Klop de suiker en de vanillesuiker onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, amandelpoeder, bakpoeder en het zout erbij. Meng de yoghurt onder het beslag.
2. Vul de muffinvormpjes slechts tot op de helft, omdat ze nog zullen rijzen. Druk een marsepeinen wortel in het deeg.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept.
   Hete lucht 160°C, 35 min.

Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 35 minuten

Citroen cake

Cakevorm, 25-28 cm
Rooster

1. Bekleed de cakevorm met bakpapier of vet de vorm in.
2. Klop de suiker en het zout onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren en de citroenzeste bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem en het bakpoeder erbij.
3. Doe het deeg in de cakevorm.
4. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de cakevorm op het rooster op niveau 1 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 160°C, 60 min.

200 g zachte boter
200 g suiker
1 snuifje zout
4 eieren
1 citroen, geraspte zeste
200 g bloem
2 tl bakpoeder



Bereiding: 20 minuten | Gaartijd: 60 minuten

Chocolade cake met rode wijn

Cakevorm, 25-28 cm
Rooster

200 g zachte boter
200 g suiker
1 snuifje zout
3 eieren
1 dl rode wijn
200 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snuifje kaneelpoeder
½ tl cacaopoeder
60 g hagelslag
80 g chocolade in brokjes

1. Bekleed de cakevorm met bakpapier of vet de vorm in.
2. Klop de suiker en het zout onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, rode wijn, bakpoeder, cacaopoeder en de chocolade erbij.
3. Doe het deeg in de cakevorm.
4. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de cakevorm op het rooster op niveau 1 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 160°C, 60 min.

Tutti Frutti cake

Cakevorm, 25-28 cm
Rooster

200 g zachte boter
180 g kandijsuiker
1 snuifje zout
4 eieren
1 sinaasappel
geraspte zeste, sap
200 g bloem
2 tl bakpoeder
50 g gedroogde veenbessen
100 g gedroogde abrikozen, in reepjes
100 g amandelschilfers

1. Bekleed de cakevorm met bakpapier of vet de vorm in.
2. Klop de kandijsuiker en het zout onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Voeg nu de zeste en het sap van de sinaasappel toe. Meng de bloem en het bakpoeder erbij. Voeg de gedroogde vruchten en amandelschilfers bij het deeg.
3. Doe het deeg in de cakevorm.
4. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de cakevorm op het rooster op niveau 1 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 160°C, 60 min.



Bereiding: 20 minuten | Gaartijd: 60 minuten

Kaas-chocolade gebak

Springvorm, 26 cm
Rooster

1. Klop de suiker onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, cacaopoeder en het bakpoeder erbij. Laat het deeg rusten op een koele plaats voor 2 uur.
2. Vet de de bodem en de rand van de springvorm in met boter. Verdeel het deeg in twee. Rol 1 deel uit en leg het op de bodem. Plaats de ring. Halveer de rest van het deeg en bekleed hiermee de zijwanden tot 6 cm hoog.
3. Voor de vulling: klop de suiker en vanillesuiker onder de boter tot een luchtige massa. Doe er de eigelen, platte kaas, maïzena en cognac bij. Klop het eiwit stijf en roer dit voorzichtig onder de vulling.
4. Vul de springvorm met de vulling en dek het geheel af met de rest van het deeg.
5. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de springvorm op het rooster op niveau 1 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 160°C, 70 min.

200 g zachte boter
200 g suiker
2 eieren
400 g bloem
50 g ongesuikerde cacaopoeder
1 zakje bakpoeder

Vulling
125 g zachte boter
150 g suiker
3 zakjes vanillesuiker
3 eigelen
500 g magere platte kaas
300 g platte kaas
30 g maïzena
4 el cognac
3 eiwitten



Bereiding: 2 ½ uur | Gaartijd: 70 minuten







Brood
Quiches

R37

Focaccia met walnoten

Roestvrijstalen bakplaat

1. Meng de bloem en de gist in een kom. Voeg er de yoghurt, het water en zout bij. Kneed tot een glad deeg. Voeg er de gehakte noten bij. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-1½ uur).
2. Rol het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 2 cm dik. Leg het deeg op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier. Maak met een mes ruitvormige insnijdingen van ongeveer 5 mm diep. Dek opnieuw af met een vochtige doek en laat het deeg nog 5-10 min rusten.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Profi-bakken 210°C, 40 min.

500 g bloem
1 pakje instant gist
200 g yoghurt
2 eieren
1½ dl lauw water
1 tl zout
100 g walnoten, grof gehakt



Bereiding: 2 uur | Gaartijd: 40 minuten

R38

Italiaanse broodkrans

Roestvrijstalen bakplaat

750 g tarwebloem
1 blokje gist, verkruimeld
4 ¾ dl lauw water
1 tl zout
100 g zwarte olijven, ontpit en in stukjes gesneden
100 g zongedroogde tomaatje op olie, uitgelekt en in stukjes gesneden
2 el gehakte oreganoblaadjes of 1 el gedroogde oregano
3 repen mozarella van elk 30 g

1. Meng de bloem en de gist in een kom. Voeg er het water en het zout bij. Kneed tot een glad deeg. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-1½ uur).
2. Meng de stukjes olijf, tomaat en oregano bij elkaar.
3. Rol het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 40 cm x 30 cm. Leg de mozarellareepjes evenwijdig met de lange zijde op het uitgerolde deeg. Verdeel nu het tomaat-olijf mengsel op de rest van het deeg. Laat 2 cm deeg tussen de mozarella en het mengsel. Rol het geheel op, start langs de mozarellazijde. Sluit de rol tot een krans en leg ze op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier. Maak met een mes ondiepe insnijdingen om de 3 cm. Dek opnieuw af met een vochtige doek en laat het deeg nog 5-10 min rusten.
4. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Profi-bakken 220°C, 40-45 min.

Tip

In plaats van mozarella kan ook Parmesan of Sbrinz kaas gebruikt worden.



Bereiding: 2 uur | Gaartijd: 40 minuten

R39

Exotisch brood

Roestvrijstalen bakplaat

1. Meng de bloem en de gist in een kom. Voeg er de kokosmelk, de mango en het zout bij. Kneed tot een glad deeg. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-1½ uur).
2. Verdeel het deeg in 2 gelijke delen. Maak 2 rollen, van 25 cm en vlecht ze in elkaar. Leg de vlecht op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier. Dek opnieuw af met een vochtige doek en laat het deeg nog 5-10 min rusten.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Profi-bakken 210°C, 40 min.

500 g witte bloem
1 pakje instant gist
3½ - 4 dl kokosmelk
1 tl zout
50 g gedroogde mango, in stukjes gesneden
50 g Cashewnoten, grof gehakt



Bereiding: 2 uur | Gaartijd: 40 minuten

R40

Volkoren broodjes

Roestvrijstalen bakplaat

500 g volkoren bloem
4 el suiker
½ blokje gist
3 dl lauwe melk
50 g zachte boter
1 tl zout
50 g rozijnen
50 g hazelnoten, grof gehakt

1. Meng de bloem, de gist en de suiker in een kom. Voeg er de lauwe melk, de boter en het zout bij. Kneed tot een glad deeg. Voeg er pas op het einde de rozijnen en hazelnoten bij. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-1½ uur).
2. Verdeel het deeg in 12 gelijke delen en maak er bollen van. Leg ze op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier. Maak met een mes een kruisvormige insnijding van ongeveer 1 cm diep. Dek opnieuw af met een vochtige doek en laat het deeg nog 5-10 min rusten.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Profi-bakken 190°C, 35 min.



Bereiding: 2 uur | Gaartijd: 35 minuten

R41

Prei en kaas quiche

Ronde taartvorm, 29 cm
Rooster

1. Maak de prei schoon en snij in ringen van ongeveer 5 mm breed. Snij de uien eveneens in ringen.
2. Fruit de uien en de prei in de olie. Voeg de ham toe en kruid af met peper en zout. Laat dit afkoelen.
3. Meng de eieren met de room. Voeg er de look, kaas en tijm aan toe en kruid af met peper, zout en muskaatnoot.
4. Leg het deeg met het bakpapier in de taartvorm. Prik met een vork voldoende gaatjes in de bodem. Verdeel het mengsel van de uien, prei en ham over het deeg. Giet het beslag erover.
5. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de taartvorm op de rooster op niveau 1 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 170°C, 50 min.

Tip

In plaats van kruimeldeeg kan ook pizzadeeg genomen worden. De baktijd verkort dan met 5-10 minuten.

1 pakje kruimeldeeg

200-300 g prei
2 uien
2 el olie
100 g hesp, in reepjes gesneden

Beslag

2 eieren
2½ dl room
100 g geraspte kaas
1-2 teentjes look, geperst
1 boeketje tijm, blaadjes afgeplukt
Zout
Peper
Muskaatnoot



Bereiding: 30 minuten | Gaartijd: 50 minuten

Champignon quiche

Ronde taartvorm, 29 cm
Rooster

1 pakje kruimeldeeg

500 g champignons
1-2 wortelen
120 g Rocquefort, verkruimeld

Beslag
1 ei
1dl volle room
100 g geraspte kaas
1 boeketje tijm, blaadjes afgeplukt
Zout
Peper
Muskaatnoot

1. Snij de champignons in schijfjes. Rasp de wortelen.
2. Meng de eieren met de room. Voeg er de tijm aan toe en kruid af met peper, zout en muskaatnoot.
3. Leg het deeg met het bakpapier in de taartvorm. Prik met een vork voldoende gaatjes in de bodem. Verdeel de champignons, de wortels en kaas over het deeg. Giet het beslag erover.
4. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de taartvorm op de rooster op niveau 1 in de warme oven. Ga verder met OK.
Hete lucht 170°C, 50 min.

Bereiding: 30 minuten | Gaartijd: 50 minuten

Asperge quiche

Ronde taartvorm, 29 cm
Rooster

1 pakje kruimeldeeg

500 g groene asperges
100 g hesp, in reepjes gesneden

Beslag
2 eieren
2½ dl room
100 g geraspte kaas
Zout
Peper
Muskaatnoot

1. Schil de asperges en snij ze in stukjes van ongeveer 3cm lang.
2. Meng de eieren met de room. Voeg er de geraspte kaas aan toe en kruid af met peper, zout en muskaatnoot.
3. Leg het deeg met het bakpapier in de taartvorm. Prik met een vork voldoende gaatjes in de bodem. Verdeel de ham en asperges over het deeg. Giet het beslag erover.
4. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de taartvorm op de rooster op niveau 1 in de warme oven. Ga verder met OK.
Hete lucht 170°C, 50 min.

Pompoen quiche

Ronde taartvorm, 29 cm
Rooster

1 pakje kruimeldeeg

500 g pompoen, geschild en in kleine blokjes gesneden
2-3 el pompoen pitten

Beslag
2 eieren
2½ dl room
100 g geraspte kaas
Zout
Peper
Muskaatnoot

1. Schil de asperges en snij ze in stukjes van ongeveer 3cm lang.
2. Meng de eieren met de room. Voeg er de geraspte kaas aan toe en kruid af met peper, zout en muskaatnoot.
3. Leg het deeg met het bakpapier in de taartvorm. Prik met een vork voldoende gaatjes in de bodem. Verdeel de ham en asperges over het deeg. Giet het beslag erover.
4. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de taartvorm op de rooster op niveau 1 in de warme oven. Ga verder met OK.
Hete lucht 170°C, 50 min.

Witloof-gorgonzola quiche

Ronde taartvorm, 29 cm
Rooster

1 pakje kruimeldeeg

2-3 stronken witloof
50 g kerstomaten
150 g Gorgonzola

Beslag
1 ei
1 dl volle room
½ boeketje bladpeterselie, blaadjes afgeplukt en fijn gesneden
Zout
Peper

1. Verwijder de buitenste bladen van het witloof en snij in 4 of 8 stukken in de lengte. Snij de kerstomaten in 2.
2. Meng de eieren met de room. Voeg er de peterselie bij en kruid af met peper en zout.
3. Leg het deeg met het bakpapier in de taartvorm. Prik met een vork voldoende gaatjes in de bodem. Verdeel het witloof, de kerstomaten en Gorgonzola over het deeg. Giet het beslag erover.
4. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de taartvorm op de rooster op niveau 1 in de warme oven. Ga verder met OK.
Hete lucht 170°C, 50 min.







Gourmetstomen

Groentesoep

Porseleinen schaal, ½ GN

100 g witte kool, in julienne gesneden
100 g wortelen, in schijfjes gesneden
100 g knolselder, in julienne gesneden
50 g prei, het wit in ringen gesneden
100 g venkel, in julienne gesneden
100 g tomaten, gepeld, ontpit en in blokjes gesneden
70 g Borlottibonen, 1 nacht geweekt
50 g aardappelen, in blokjes gesneden
Zout
Peper
50 g ajuin, in brunoise gesneden
80 g spekblokjes
1 teentje look, fijn gesneden
1 laurierblad
1 kruidnagel
Gedroogde tijm
6 dl groentebouillon

1. Leg de groenten, de bonen en de aardappelen in de porseleinen schaal. Kruid met peper en zout , bestrooi met ajuin, spek, look en de kruiden. Vul de schaal met de groentebouillon.
2. Plaats de porseleinen schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept.
   Gaartijd 47 minuten
3. Verwijder het laurierblad en de kruidnagel.
   Dresseer de groentesoep.



Bereiding: 20 minuten | Gaartijd: 47 minuten

G2

Aardpeersoep

Porseleinen schaal, ½ GN

500 g aardpeer
1 teentje look, fijn gesneden
½ - 1 chilipeper, ontpit en opengesneden
1½ dl melk
3 dl groentebouillon
1½ dl volle room
Zout
Peper

1. Reinig de aardpeer met een borsteltje onder stromend water. Snij ze in kleine stukjes.
2. Leg de aardpeer in de porseleinen schaal met de chilipeper en de look. Giet er de groentebouillon en de melk bij. Kruid af met peper en zout.
3. Plaats de schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 55 minuten.
4. Verwijder de porseleinen schaal uit de oven en mix de soep met de room. Verwarm nochmaals en kruid indien nodig bij met peper en zout.



Bereiding: 30 minuten | Gaartijd: 55 minuten

Asperge strudel

Roestvrijstalen bakplaat

1 rol bladerdeeg

8 groene asperges
8 sneetjes gedroogde ham
100 g verse kaas met peper
vb. : Boursin

1. Schil de asperges en snij ze in 2.
2. Snij het bladerdeeg in 4 rechthoekige stukken. Maak een 12 tal insnijdingen in 1 helft van de rehthoek en blijf 1 cm van de rand. Leg op de niet ingesneden helft de ham met daarop wat verse kaas en de asperges. Strijk er nog wat verse kaas over en vouw het deeg dicht. Druk de randen goed aan.
3. Leg de strudel op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier
4. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 25 minuten.



Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 25 minuten

G4

Lamsragout

Porseleinen schaal, ½ GN

1. Meng het lamsvlees en de groenten in de porseleinen schaal. Voeg er de look en de kruiden bij. Overgiet met de witte wijn.
2. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de schaal in de warme oven op niveau 2. Ga verder met OK. Gaartijd 50 minuten.
3. Haal de schaal uit de oven en vermeng alles.

800 g lamsragout
600 g witte kool
200 g wortelen, grof gesneden
200 g aardappelen, in grote stukken gesneden
1 teentje look, geperst
1 tl komijnzaadjes
Zout
Peper
½ dl witte wijn



Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 25 minuten

Kip stoofpotje

Porseleinen schaal, ½ GN

4 kippenbillen, boven en onderdeel gescheiden
1 ajuin, fijn geneden
300 g venkel, in julienne gesneden
400 g aardappelen, in blokjes gesneden van +/- 1 cm
2 teentjes look, in schijfjes gesneden
240 g gepelde tomaten, (in blik) gezeefd
Zout
Peper

60 g zwarte olijven
1 boeketje peterselie, fijngehakt zonder steeltjes

1. Schik de stukken kip in de porseleinen schaal. Doe er de uien, venkel en aardappelen bij. Verdeel de gepelde tomaten er bovenop met de look. Kruid af met peper en zout.
2. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de schaal in de warme oven op niveau 2. Ga verder met OK. Gaartijd 30 minuten.
3. Dresseer de schotel met de olijven en peterselie.



Bereiding: 30 minuten | Gaartijd: 30 minuten

Kalfsschenkel

Porseleinen schaal, ½ GN

4 stukken kalfsschenkel,
ongeveer 350 g per stuk
Zout
Peper
2-3 el arachideolie
250 g champignons, fijn gesneden
150 g gepelde tomaten, (in blik) gezeefd
1½ dl rode wijn
1½ groentebouillon
1 rode chilipeper
1 laurierblaadje
1 kruidnagel
5 balletjes zwarte peper, geplet
3 salieblaadjes, versneden
1 takje rozemarijn
Enkele tijmblaadjes
Boter, bloem en room om de saus te binden

1. Snij met een schaar de rand van de kalfsschenkel in op 3 plaatsen (om te verhinderen dat het vlees oprolt). Kruid met peper en zout en schroei het vlees toe in de pan met de arachide olie. Schik de kalfsschenkel in de ingevette porseleinen schaal.
2. Fruit de uien in de pan en voeg er de gepelde tomaten bij, laat zachtjes sudderen. Doe er de rode wijn bij en laat de saus wat inkoken. Voeg nu de groentebouillon, de zwarte peper, kruidnagel, laulierblaadjes en chilipeper toe. Laat opkoken en kruid af met peper en zout.
3. Leg de kruiden op de kalfsschenkel en verdeel de saus erover.
4. Plaats de schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 65 minuten.
5. Haal de schaal uit de oven en haal de kalfsschenkel eruit en hou hem warm.
6. Haal de kruiden uit de saus en mix ze. Doe de saus in een pannetje en monteer ze met de boter, bloem en room.
7. Dresseer de kalfschenkel met de saus.



Bereiding: 50 minuten | Gaartijd: 65 minuten

G7

Kalfsrollade


2


2


3

Roestvrijstalen bakplaat

Rollade

1 rol bladerdeeg
4 kalfslapjes, elk 70 gr, plat geklopt
Zout
Peper
8 sneetjes spek

Farce

125 g verse kaas met mieirkswortel
1 el geraspte Parmesan
2-3 basilicum takjes
Zout
Peper
Paprikapoeder

1. Voor de farce: meng de verse kaas met de Parmesan en voeg de basilicum aan toe. Kruid af met peper, zout en paprikapoeder.
2. Kruid de kalfslapjes en bestrijk ze met de farce. Rol ze op en wikkel ze in 2 sneetjes spek
3. Snij het bladerdeeg in 4 rechthoekige stukken. Pak de opgerolde kalfslapje in en vouw het deeg dicht. Bevochtig de randen en druk de randen goed aan. Leg de rollades op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier.
4. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 32 minuten.



Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 32 minuten

G8

Aardappelgratin

Porseleinen schaal, ½ GN Groenten

900 g vastkokende aardappelen

2½ dl melk
2½ dl volle room
2 teentjes geperste look
1 laurierblaadje
Zout
Peper
Muskaatnoot

1. Meng de melk en room samen met de geperste look. Kruid af met peper, zout en muskaatnoot.
2. Schil de aardappelen en snij ze in schijfjes. Schik de schijfjes in de porseleinen schaal en overgiet met het mengsel.
3. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de schaal in de warme oven op niveau 2. Ga verder met OK. Gaartijd 35 minuten.



Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 35 minuten

Groente-pestolasagne

1. Verwijder de topjes en snij de aubergines en courgettes in kleine blokjes. Snij de paprika in 2 en verwijder de steel, de kern en de zaadjes. Snij in kleine blokjes. Schik de groentjes met de ui en look in de porseleinen schaal. Vermeng de olie en de overige kruiden met de gepelde tomaten en kruid af met peper en zout. Verdeel dit mengsel over de groentjes.
2. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de schaal in de warme oven op niveau 2. Ga verder met OK. Gaartijd 20 minuten. Laat de groentjes 5 min rusten en roer alles goed door.
3. Voor de pesto: trek de basilicum blaadjes van de steeltjes en mix ze samen met de pijnboompitten, Parmesan en de olijfolie tot een niet te fijne pasta. Kruid lichtjes met peper en zout.
4. Voor de béchamelsaus: laat de boter smelten in een pan en roer er de bloem onder. Neem de pan van het vuur en roer er de melk bij tot een gladde saus. Laat al roerend de saus opkoken voor een goede binding. Kruid af met peper en zout.
5. Vet de porseleinen schaal in met wat olijfolie. Start met een vel witte lasagne en verdeel hierop één vijfde van de groentemengeling. Leg er wat blokjes mozzarella bij en doe er wat pesto over. Overgiet met een klein beetje béchamelsaus en dek af met een groen vel lasagne. Herhaal 4 maal en eindig met een vel lasagne. Giet hierover de rest van de béchamelsaus en stooi er de geraspte Parmesan op.
6. Plaats de schaal in de nog warme oven op niveau 2. Ga verder met OK. Gaartijd 40 minuten.

Porseleinen schaal, ½ GN

3 witte vellen verse lasagne
3 groene vellen verse lasagne
200 g mozzarella, in blokjes
50 g geraspte Parmesan

Groenten
200 g aubergines
200 g courgettes
200 g rode paprika
1 ui, versnipperd
240 g gepelde tomaten (in blik), gezeefd
Thijm
3 salieblaadjes, versneden
1 takje rozemarijn
1 laulierblaadje
1 kruidnagel
1 dl olijfolie
Peper, zout

Pesto
1 boektje basilicum
30 g pijnboompitten
50 g geraspte Parmesan
1 dl olijfolie
Peper, zout

Béchamel saus
35 g boter
35 g witte bloem
5 dl melk
Peper, zout



Bereiding: 40 minuten | Gaartijd: 60 minuten

Savooikoolgratin

1. Voor de bolognaise saus: verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui en de look. Voeg er het gehakt aan toe en bak het mooi aan. Roer er de oregano en de tomatenpuree onder. Kruid af met peper en zout. Overgiet met de rode wijn, de gepelde tomaten en de groentebouillon. Laat dit alles langzaam inkoken.
2. Snij de savooikool in 4 en verwijder de nerven. Snij de delen in reepjes.
3. Doe een beetje bolognaise saus in de porseleinen schaal. Leg er wat savooikool op en wat geraspte kaas, dek af met wat saus en werk zo verder in laagjes. Eindig met de geraspte kaas en strooi er wat paprikapoeder over.
4. Plaats de schaal in de koude oven op niveau 2. Start het recept. Gaartijd 55 minuten.

Tip

Serveer met pasta of aardappelen.
Variante: vervang de savooikool door witte kool. Verleng in dit geval de kooktijd met 5-10 minuten en verlaag de temperatuur met 10 graden.

Porseleinen schaal, ½ GN

1 savooikool
200 g geraspte kaasmengeling
Paprikapoeder

Bolognaise saus
1 el olijfolie
1 ui, versnipperd
1 teentje look, fijn gesneden
400 g gehakt, rund of gemend
Gedroogde oregano
140 g tomatenpuree
Peper, zout
1 dl rode wijn
240 g gepelde tomaten (in blik), gezeefd
1 dl groentebouillon



Bereiding: 60 minuten | Gaartijd: 55 minuten

Ratatouille

Porseleinen schaal, ½ GN

250 g aubergines
250 g courgettes
250 g rode paprika
400 g gepelde tomaten (in blik), gezeefd
100 g ui, versnipperd
2 teentjes look, fijn gesneden
Peper, zout
Tijm
½ chilipeper, ontpit, fijn gesneden
3 salieblaadjes, versneden
1 takje rozemarijn
1 laurlierblaadje
1 kruidnagel
1½ dl olijfolie

1. Verwijder de topjes en snij de aubergines en courgettes in kleine blokjes. Snij de paprika in 2 en verwijder de steel, de kern en de zaadjes. Snij in kleine blokjes.
2. Plet en verdeel de gepelde tomaten in de ingevette porseleinen schaal. Schik eerst de auberginebloкjes,dan de courgetteblokjes en laatst de paprikablokjes in de schaal. Strooi er vervolgens de ui en de look over en kruid af met peper, zout en tijm. Voeg de fijn gesneden chilipeper, rozemarijn, salieblaadjes, laurierblad en kruidnagel aan toe. Besprenkel het geheel met de olijfolie. De aangegeven volgorde van de ingrediënten is belangrijk voor een optimaal resultaat.
3. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de schaal in de warme oven op niveau 2. Ga verder met OK. Gaartijd 20 minuten.
4. Haal de schaal uit de oven en verwijder de kruidnagel en het laurierblaadje. Laat 5 minuutjes rusten. Meng alles goed en serveer.



Bereiding: 30 minuten | Gaartijd: 20 minuten

Auberginetartaar

Roestvrijstalen bakplaat

1. Verwijder de topjes en snij de aubergines in 4 schijven in de lengte.
2. Leg de aubergines op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier. Maak met een scherp mes insnijdingen in het vruchtvlees. Bestrijk de schijven overvloedig met olijfolie en kruid met peper en zout.
3. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de bakplaat in de warme oven op niveau 1. Ga verder met OK. Gaartijd 32 minuten.
4. Verwijder de schil van de aubergines en hak het vruchtvlees, voeg er de look en sjalotten bij, samen met de verse kruiden.

2 aubergines
Olijfolie
Peper, zout
1 tl sjalotten, fijn gehakt
1 teentje look, geperst

Verse kruiden
1 tl basilicum blaadjes, fijn gesneden
1 tl peterselie, grof geneden
1 tl bieslook, fijn gesneden

Tip
Ideaal bij grillades, risotto en vis.



Bereiding: 20 minuten | Gaartijd: 32 minuten

G13

Bonen in spek

Geperforeerde bakschaal

500 g groene bonen
8 sneetjes ontbijtspek

1. Maak de tuinbonen schoon. Verwijder de topjes en draden.
2. Wikkel 7-10 bonen in een sneetje spek.
3. Leg de bonen op de geperforeerde bakschaal. Plaats de geperforeerde bakschaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 25 minuten.



Bereiding: 10 minuten | Gaartijd: 25 minuten

Wortelen in spek

Geperforeerde bakschaal

500 g wortelen
8 sneetjes ontbijtspek

1. Schil de wortelen en en snij ze in staafjes. Wikkel een zestal staafjes in het spek.
2. Leg de rolletjes op de geperforeerde bakschaal.
3. Plaats de geperforeerde bakschaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 25 minuten.

Prei in ham

Geperforeerde bakschaal

500 g prei
4 sneetjes ham, in 2 gesneden

1. Maak de prei schoon en snij in stukken van ongeveer 10 cm lang. Snij de stukken in de lengte in 4.
2. Wikkel ongeveer een zestal stukjes prei in een halve snee ham.
3. Leg de preirolletjes op de geperforeerde bakschaal.
4. Plaats de geperforeerde bakschaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 25 minuten.

Asperges in gedroogde ham

Geperforeerde bakschaal

12 groene asperges
12 sneetjes gedroogde ham

1. Schil de asperges en snij het uiteinde af.
2. Wikkel iedere asperge in een sneetje gedroogde ham.
3. Leg de asperges op de geperforeerde bakschaal.
4. Plaats de geperforeerde bakschaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 25 minuten

Witloof in ham

Geperforeerde bakschaal

2 stronken witloof
4 sneetjes ham, in 2 gesneden

1. Snij de de witloof in 2 en wikkel ieder deel in een halve snee ham.
2. Leg de witloofrolletjes op de geporeerde bakschaal.
3. Plaats de geperforeerde bakschaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 25 minuten.

Bereiding: 10 minuten | Gaartijd: 25 minuten

G14

Gevulde groenten

Porseleinen schaal, ½ GN

4 rode paprika's
200 g langekorrelrijst
2½ dl groentebouillon
½ dl volle room
75 g geraspte Parmesan
Tijm, fijn gehakt
Peterselie, grof gehakt zonder steeltjes
Peper

1. Snij de top, als een deksel, van de paprika af en verwijder de zaadjes. Verwijder de steel van het deksel en snij de rest in kleine blokjes.
2. Meng de ongekookte rijst met de room en de groentebouillon. Voeg er de paprikablokjes, de kruiden en twee derde van de Parmesaanse kaas bij.
3. Snij de onderzijde van de paprika's vlak zodat ze mooi blijven rechtstaan. Vul ze met het mengel en bestrooi met de rest van de Parmsean.
4. Schik de paprika's in de porseleinen schaal.
5. Plaats de schaal op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 35 minuten.



Bereiding: 15 minuten | Gaartijd: 35 minuten

Roomijs in filodeeg

Roestvrijstalen bakplaat

2 vellen filodeeg 37 cm x 39 cm
50 g boter

4 bolletjes roomijs
50 g aardbeien

1. Schep vooraf 4 bolletjes roomijs met een diameter van ongeveer 4 cm en plaats ze opnieuw in de vriezer.
2. Laat de boter smelten in een pannetje, niet bruinen.
3. Verwijder de steeltjes van de aardbeien en snij ze in schijfjes.
4. Start het recept. De oven warmt op.
5. Strijk de vellen in met de boter en vouw ze dicht tot een driehoek. Snij deze driehoek in twee kleinere driehoekjes.
6. Leg de driehoekjes op de bakplaat voorzien van bakpapier. Leg in het midden van ieder driehoekje deeg een paar schijfjes aardbei.
   Leg hierop een bolletje roomijs. Neem de hoekjes van het deeg en draai ze dicht toe een mooi pakketje. Strijk in met de rest van de gesmolten boter.
7. Plaats de bakplaat onmiddellijk in de warme oven op niveau 1. Ga verder met OK. Gaartijd 3 minuten.
8. Dien het dessert onmiddellijk op.

Belangrijk :

Om een goed resultaat te bekomen moet heel snel gewerkt worden. Hoe sneller alles in de de voorverwarmde oven gaat, hoe beter het resultaat ! Laat het fruit niet achterwege, dit is belangrijk voor het succes van het gerecht. De aardbeien kunnen ook vervangen worden door kiwi, banaan of appel.



Bereiding: 20 minuten | Gaartijd: 3 minuten

G16

Chocolade verrassing

Roestvrijstalen bakplaat
Flan bakvormpjes, 6 stuks

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

1. Breek de chocolade in stukjes. Laat de chocolade al roerend smelten in een pannetje, samen met de boter op een zacht vuurtje. Laat wat afkoelen.
2. Start het recept. De oven warmt op.
3. Klop de eieren met de suiker tot een schuimige massa. Roer er de gesmolten chocolade onder. Voeg er geleidelijk aan de bloem aan toe. Vul de ingevette vormpje met het deeg en plaats ze op de bakplaat.
4. Plaats de bakplaat onmiddellijk in de warme oven op niveau 1. Ga verder met OK. Gaartijd 15 minuten.
5. Laat de chocolade verrassing kort rusten, draai de vormpjes om en serveer warm.

Tip

Serveer met fruitsorbet, vruchtencompote of vers fruit



Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 15 minuten

Schenkeli koekjes

Roestvrijstalen bakplaat

400 g witte bloem
140 g suiker
1½ tl bakpoeder
1 snuifje zout
zeste van ½ citroen
2 eieren
½ dl melk
50 g boter, gesmolten

Arachideolie, om te bestrijken

1. Meng de bloem, de suiker, het bakpoeder, het zout en de citroenzeste in een kom. Meng de eieren, de melk en de gesmolten boter, voeg dit toe aan het bloemmengsel. Roer tot een glad deeg. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het een uurtje afkoelen.
2. Maak rolletjes van het deeg met een doorsnede van 2 cm en snij in lengtes van 4 cm.
3. Bedek de bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met wat arachideolie. Leg er de koekjes op en bestrijk de bovenzijde met wat arachideolie.
4. Plaats de bakplaat on niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 14 minuten.
5. Na 7 minuten is er een geluidsignaal en het bakken wordt onderbroken. Bestrijk de koekjes opnieuw met arachideolie. Ga verder met OK.



Bereiding: 75 minuten | Gaartijd: 14 minuten

G18

Aardappel-vruchtenkoek

Springvorm, 22 cm
Rooster

150 g bloemige aardappelen
100 g suiker
2 eigelen
zeste van ½ citroen
zeste van ½ appelsien
2 eiwitten
40 g maïsgriesmeel
50 g gemalen hazelnoten
1 mespunt bakpoeder
125 g frambozen

Bloemsuiker

1. Stoom de aardapplen in de schil tot ze halfgaar zijn. Laat ze afkoelen. Schil en rasp de aardappelen.
2. Leg bakpapier op de bodem van de springvorm en vet de zijwanden in met boter.
3. Klop de eigelen samen met de suiker tot een schuimig mengsel. Voeg er de zestes bij.
4. Klop de eiwitten op.
5. Meng de geraspte aardapplen, het griesmeel, de hazelnoten en het bakpoeder.
6. Roer afwisselend, opgeklopt eiwit en het aardappel-mengsel onder het eigeel. Giet de helft van het deeg in de vorm. Leg er de frambozen op en doe er de rest van het deeg op.
7. Start het recept. De oven warmt op. Plaats de springvorm op het rooster op niveau 1 in de warme oven. Ga verder met OK. Gaartijd 30 minuten.
8. Laat de taart afkoelen en verwijder dan pas de boord. Bestrooi de taart met bloemsuiker.

Tip

Gebruik in de lente rabarberblokjes, in de late zomer gehalveerde pruimen en in de winter stukje chocolade.



Bereiding: 60 minuten | Gaartijd: 30 minuten

G19

Vlecht

Roestvrijstalen bakplaat

500 g bloem
1 tl suiker
½ blokje gist, verkruimeld
2½ dl lauwe melk
75 g zachte boter
1 tl honing
1 ei
2 tl

Om te bestrijken
1 eigeel
1 el melk

1. Meng de bloem, de suiker en de gist in een kom. Voeg er de lauwe melk, de boter, het zout, de honing en het ei bij. Kneed tot een glad deeg. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-12 uur).
2. Verdeel het deeg in 2 gelijke delen. Maak 2 rollen van gelijke lengte en vlecht ze in elkaar. Leg de vlecht op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier. Meng het eigeel en de melk en bestrijk hiermee de vlecht. Laat het deeg nog een half uurtje rusten.
3. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 29 minuten.

Tip

Als je het deeg met de hand kneedt, neem dan wat extra bloem zodat het niet aan je handen blijft kleven.



Bereiding: 2½ uur | Gaartijd: 29 minuten

Vanillebroodjes


3


3


3

Roestvrijstalen bakplaat

Deeg

500 g bloem
40 g suiker
zeste van ½ citroen
30 g verse gist, verkruimeld
2 dl melk, lauw
40 g zachte boter
1 ei
1 tl zout
1 eigeel om te bestrijken

Abrikozenconfituur

Vanillecrème

3 eigelen
10 g Maïzena
2½ dl volle room
40 g suiker
1 vanillestok, opengesneden

1. Meng de bloem, de suiker, de zeste en de gist samen in een kom. Voeg er de melk, de boter, het ei en het zout aan toe. Kneed tot een glad deeg. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-1½ uur) tot het verdubbeld.
2. Voor de vanillecrème: meng de eigelen en de Maïzena met een beetje room tot een glad beslag. Warm de rest van de room met de suiker en de afgeschraapte zaadjes van de vanillestok. Giet er het beslag bij en breng al roerend aan de kook. Laat de vanillecrème afkoelen en roer er nu en dan eens in.
3. Verdeel het deeg in porties van ongeveer 60 g en maak er balletjes van. Leg ze op het met bloem bestrooide aanrecht en dek af met een doek. Laat het deeg 10 minuutjes rusten. Rol het deeg uit tot lange ovalen vormen. Bestrijk het deeg met de vanillecrème en rol het op vanaf het uiteinde. Leg de rolletjes op de roestvrijstalen bakplaat voorzien van bakpapier. Snij langs de bovenzijde alle lagen open met een schaar en bestrijk met eigeel.
4. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven. Start het recept. Gaartijd 18 minuten.
5. Verwarm de abrikozenconfituur en zeef ze.
6. Haal de broodjes uit de oven en leg ze op een rooster, bestrijk ze met de gezeefde abrikozenconfituur terwijl ze nog warm zijn.



Bereiding: 2 uur | Gaartijd: 18 minuten