

Genius[®]
NicerDicer
Plus

Receptenboek

SELEXION

WILLEMS

Steenweg op Aase 83 - 1785 Brusselsgem - T: 02/452.54.54

Beste Tommy klant,

Het voorbereiden van een heerlijke en delicate schotel vereist veel voorbereidingstijd. U heeft gesneden blokjes nodig, groente, reepjes met fruit, flinterdunne schijfjes gelijkmatig gesneden en in vieren of in achten gedeeld, en tenslotte kaas of chocola moet worden geraspt. Dit kost niet alleen veel tijd, u heeft ook talloze keukengereedschappen nodig: messen, schalen, snijplanken, raspers in allerlei vormen en maten evenals vele andere dingen die u niet altijd bij de hand heeft en die veel ruimte in de keuken vergen.

De Nicer Dicer Plus combineert zo goed als alles in één set - gemakkelijker, praktischer en ruimtebesparender kan het niet! De Nicer Dicer Plus van Genius is een ingenieus systeem voor het bereiden van salades, groentes, fruitschotels en vele andere dingen. In dit receptenboek staan heerlijke recepten die kunnen worden bereid binnen een paar seconden. Salades, groente stoofpotten, soepen, bijgerechten en zelfs desserts - met de Nicer Dicer Plus wordt de voorbereiding kinderspel en het maakt snijden tot een echt leuk proces!

Veel plezier bij de voorbereiding van uw maaltijden en eet smakelijk!

Team Tommy Teleshopping

Inhoud

Voorwoord	3
Productinformatie	5

Recepten

Voorgerechten

Bruschetta met tomaat en basilicum	12
Krab nachos	13
Verse tomatensalsa	14
Mango papaja salsa	14
Verse groente pizza	15

Soepen

Aardappel maïssoep	16
Broccolisoepp	16
Franse uiensoep	17
Aziatische groentesoepp	17
Minestrone	18
Groente rundvleessoep	19

Salades

Tomaat mozzarella salade	20
Salade van de chef met tonijn	21
Warme kip spinaziesalade	22
Verse groente en pastasalade	23
Boerensalade	24
Gelaagde taco salade	25
Gelaagde salade	24
Griekse salade	27
Waldorfsalade	28
Spinaziesalade met Parmezaanse kaas	29
Eiersalade	29
Kip en avocado salade	30
Haringsalade	31

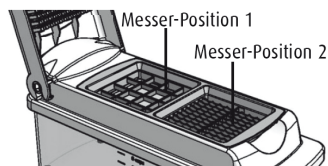
Hoofdgerechten

Biefstuk met courgette	32
Hongaarse goulash	33
Forel en groentes gekookt in een Römertopf	34
Mandala gamba's in kerrie	35
Flan van ui	36
Gebakken groentes met farfalle en balsamico	37
Penne alla pizzaiola	38
Risotto met champignons en tomaten	39
Louisiana Jambalega	40
Gemengde wokgroentes	41

Desserts

Appelstrudel	42
Verse fruitsalade	43
Geflambeerd fruit met ijs	43
"Caribbean-stijl" fruitsalade	44
Mama's appelkruimeltaart	45
Fruitsalade flan	46

Snijpositie 1
Snijpositie 2



A. Snijhulpstukken

Leg het snijhulpstuk steeds zo, dat het gewenste hulpstuk in snijpositie 1 ligt. De enige uitzondering is om in 8 stukken te snijden (zie punt B).



Til het bovenste snijgedeelte op om het gewenste snijhulpstuk erin te plaatsen. Om dit te doen schuift u het snijhulpstuk in het onderste deel zodat de enigszins afgeronde smalle kant van het snijhulpstuk in de bijpassende ruimte in het frame van het onderste gedeelte past. Druk nu de andere kant van het snijhulpstuk naar beneden totdat u 'klik' hoort.



Plaats de etenswaren die u wilt snijden op de messen (snijpositie 1). Om grote stukken te snijden, of om stukken in de lengte te snijden, houd u de etenswaren in positie met één hand en drukt u voorzichtig het bovenste snijgedeelte met de andere hand naar beneden, zodat de etenswaren niet aan één kant weg kunnen glijden.



Vervolgens drukt u met een stevige beweging met beide handen het bovenste snijgedeelte naar beneden. De etenswaren worden naar beneden gedrukt met het raster door de messen in gelijkmatig gesneden blokjes, reepjes of schijfjes (afhankelijk van het snijhulpstuk) en automatisch opgevangen in de transparante opvangbak.



Om de opvangbak te openen en de gesneden etenswaren eruit te halen, tilt u eenvoudigweg het complete snijgedeelte naar de korte kant en verwijdert u het. Houd de transparante opvangbak vast met de andere hand.

Aan de buitenkant van het onderste snijgedeelte zit een verzonken handgreep. Dit helpt u om het snijhulpstuk te verwijderen door het enigszins op te tillen en dan te verwijderen.

Productinformatie



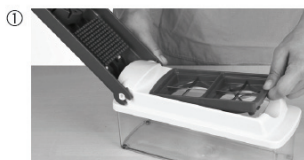
Deksel gedeelte voor de snijhulpstukken:

Met het deksel gedeelte voor de snijhulpstukken kunt u de buitenste snijder bedekken (snijpositie 2). Dit beschermt het mes en voorkomt verwonding.

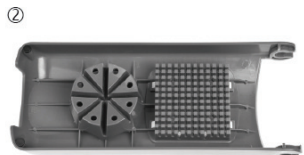
Tips

- Om ingrediënten in blokjes te snijden, eenvoudigweg etenswaren plat op het snijhulpstuk leggen. Bijvoorbeeld voor aardappelsoep, snijdt u de aardappelen eerst in schijfjes. Leg een aantal schijfjes op de messen en herhaal om dit om in blokjes te snijden. U kunt hetzelfde doen met komkommer, courgette etc.
- Om ingrediënten in reepjes te snijden, bijvoorbeeld om Franse frietjes te maken; plaatst u de aardappel verticaal op het snijhulpstuk. Ditzelfde geldt om reepjes komkommer, wortelen, appels etc. te snijden voor heerlijke dipsausjes.

B. Snijhulpstuk om in 4 of 8 stukken met insteek snijhulpstuk om in 8 stukken te snijden



1. Leg het snijhulpstuk in om in 4 of 8 stukken te snijden zoals beschreven in punt A.
Speciale optie: leg dit snijhulpstuk altijd in een positie zodat het snijhulpstuk om in 4 stukken te snijden in snijpositie 1 ligt en het snijhulpstuk om in 8 stukken te snijden altijd in snijpositie 2 (zie afbeelding op pagina 5)



2. Aan de binnenkant van het bovenste snijgedeelte zijn ondersteuningsranden aangebracht naast het raster. Op de achterkant van het snijhulpstuk om in 8 stukken te snijden, zit een kruisvormige klem. Om het snijhulpstuk in het bovenste snijgedeelte te monteren, drukt u deze klem op de ondersteuningsranden (zie afbeelding).

Waarschuwing!

- Wanneer u het snijhulpstuk in positie brengt, zorg er dan voor dat de enigszins afgeronde smalle kant van de snijhulpstukken uitgelijnd is met het onderste snijgedeelte.
- De messen zijn zeer scherp voor de beste snijresultaten. Daarom dient u dit apparaat uit veiligheidsoverwegingen buiten bereik van kinderen te houden.
- Het insteek snijhulpstuk om in 8 stukken te snijden dient ALLEEN te worden gebruikt wanneer u etenswaren in 4 of 8 stukken wil snijden. Indien u een ander snijhulpstuk wilt gebruiken, het insteek snijhulpstuk om in 8 stukken te snijden NIET gebruiken en verwijderen alvorens verder te snijden!

Tips

- Etenswaren met schil zoals paprika's, appels of peren dienen altijd op het snijhulpstuk met de schil naar boven te zijn gericht. Dit bespaart u energie.
- Wanneer u de juiste techniek gebruikt, dan is het eenvoudig: leg uw sterkste hand, dat wil zeggen linkshandigen de linkerhand, rechtshandigen de rechterhand, op het bovenste snijgedeelte en druk het bovenste deel naar beneden, ondersteund door uw andere hand. Dit bespaart energie en tijd!

C. Rasp hulpstuk met beschermende hoes

- (1) Til het bovenste snijgedeelte op tot een 90 graden positie (verticaal) en trek het naar boven zodat het hulpstuk los komt van de houders aan de zijkant.
- (2) Verwijder eerst de beschermende hoes van het rasp hulpstuk, waarbij u het haakje aan de zijkant naar boven duwt met uw duim, zodat het loskomt uit zijn positie waarna de beschermende hoes eenvoudig kan worden weggenomen. Na gebruik plaatst u de beschermende hoes terug in de originele positie, waarbij u eerst de haakjes aan één kant in de houders drukt en daarna de haakjes aan de andere kant in de houders drukt totdat de beschermende hoes terug in zijn positie klikt.
- (3) Voorzichtig de "voeten" van het rasp hulpstuk in de daarvoor bestemde openingen in het onderste snijgedeelte drukken (zie afbeelding). Druk nu voorzichtig de andere kant naar beneden, totdat het rasp hulpstuk in positie klikt.



Productinformatie

- (4) Nu kunt u de gewenste ingrediënten raspen en direct in de opvangbak verzamelen door heen en weer te schuiven terwijl u lichte druk uitoefent.

Aan de buitenkant van het onderste snijgedeelte vindt u een verzonken handgreep. Dit helpt u om het rasp hulpstuk te verwijderen door het enigszins op te tillen en dan weg te nemen.

Waarschuwing!

- Het rasp oppervlak is zeer scherp; wanneer u raspt, zorg er dan voor dat er geen lichaamsdelen in contact komen met het rasp oppervlak.
- Om tegen verwonding te beschermen en schade aan het rasp oppervlak te voorkomen, dient u de beschermende hoes altijd terug te plaatsen na gebruik!

D. Snijhulpstuk inclusief mes beschermhoes en etenswarenhouder



- (1) Til het bovenste snijgedeelte op tot een 90 graden positie (verticaal) en trek deze naar boven zodat het hulpstuk uit de houders aan de zijkant loskomt.

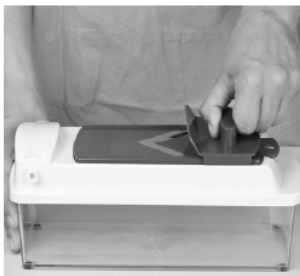


- (2) Voorzichtig de “voeten” van het schijfjes snijhulpstuk in de openingen in het onderste snijgedeelte plaatsen (zie afbeelding). Druk nu voorzichtig de andere kant naar beneden, totdat het schijfjes snijhulpstuk in positie klikt.
- (3) Verwijder nu de mes beschermhoes en trek aan de handgreep van de roestvrijstalen V-messen.
- (4) Snij de etenswaren in schijfjes over de plaat met één hand, en houd tegelijkertijd de Nicer Dicer Plus in positie met de andere hand. Het roestvrijstalen V-mes snijdt de etenswaren in gelijkmatig gevormde schijfjes, van gelijke dikte. Voor uw eigen veiligheid dient u altijd gebruik te maken van de etenswarenhouder, zelfs voor kleine hoeveelheden etenswaren (zie punt “Etenswarenhouder”).

Waarschuwing!

Om tegen verwonding te beschermen en schade aan het rasp oppervlak te voorkomen, dient u de beschermende hoes altijd terug te plaatsen na gebruik! Houd de handgreep verlenger vast en trek het over de roestvrijstalen V-messen. Zorg ervoor dat de 3 clips aan de onderkant van de mes beschermhoes in positie klikken onder de roestvrijstalen V-messen. De mes beschermhoes in positie brengen kan vereenvoudigd worden door met uw duim in het midden te drukken.

Etenswarenhouder



Leg de etenswaren die gesneden moeten worden (indien reeds gesneden, dan met het snijoppervlak naar beneden gericht) op de plaat. Plaats de etenswarenhouder over het midden, zodat de positioneerpunten aan de onderkant in de etenswaren kunnen doordringen tijdens het snijden. Dit voorkomt per ongeluk wegglijden van de etenswaren tijdens het snijden, en gegarandeerd tegelijkertijd een schoon en probleemloos resultaat. Zorg ervoor dat de bovenste aflopende kant van de etenswarenhouder in tegengestelde richting wijst van het schijfjes snijhulpstuk (zie afbeelding).

Tips

- Maak de snijhulpstukken nat voor gebruik. Natte messen snijden sneller en het kost u ook minder moeite. Tijdens het snijden worden de messen nat gehouden door het vocht uit de fruit- of groentesappen.

Waarschuwing!

Voor perfecte snijresultaten zijn de messen van de snijhulpstukken, de raspen en de roestvrijstalen V-messen zeer scherp. Reden genoeg om dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.

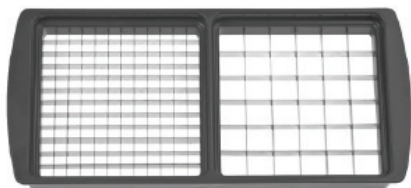
Informatie

- Antislip noppen aan de onderkant van de opvangbak garanderen dat de Nicer Dicer Plus stevig op uw werkplek staat.
- Indien u van tevoren etenswaren heeft bereid en u wilt ze bewaren, dan kunt u de opvangbak met het bijbehorende vershoudeksel gebruiken. Dus uw opvangbak is ook een vershoudcontainer! Snij nu en gebruik het later!

Productinformatie

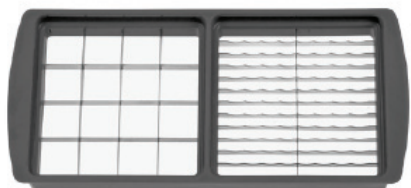
Gebruiksmogelijkheden

Snijhulpstuk 1 (6 mm x 6 mm) of snijhulpstuk 2 (12 mm x 12 mm)



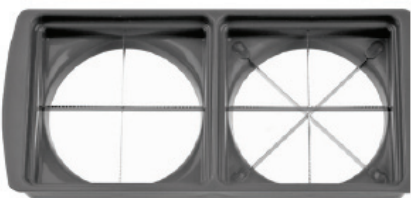
Sjalotjes, knoflook, uien, peperoni, rode pepers voor salsa dipsausjes of soepen en sauzen, koude vlees-gerechten voor koude vleessalades of soufflés, komkommers, champignons, wortelen, courgette, aardappelen, tomaten voor salades, groenteschotels of als ingrediënten in soepen - en nog veel meer.

Snijhulpstuk 3 (18 mm x 18 mm) of snijhulpstuk 4 (6 mm x 36 mm)



Uien, bijvoorbeeld om stoofpotten te koken of uiensaus te maken; paprika's, courgette's, champignons voor rauwe groentesalades of wokschotels; aardappelen, komkommers, tomaten voor salades of groenteschotels; ham of gekookte kipfilets; appels, peren, perziken, abrikozen, ananas, meloenen, papaja, mango's of bananen voor fruitsalades - en veel meer...

Snijhulpstuk 5 (om in vieren te snijden) of snijhulpstuk 6 (om in 8 stukken te snijden)



Aardappelen voor aardappelpartjes of gekookte aardappelen; tomaten voor tomaatsalades of groenteschotels; (gekookte) eieren voor snacks met eieren, komkommers, radijs, courgette's voor salades, groenteschotels; champignons of andere voor champignonschotels of champignonsalades; kazen (Goudse kaas, Edammer kaas, Emmentaler kaas, Mozzarella, Feta etc.) voor kaasplanken of koude gerechten; grote olijven voor tzatziki, de Mediterrane keuken, aardbeien, appels, peren, kiwi's, pruimen, bananen, perziken, abrikozen etc. Voor fruitsalades, fitness schotels met fruitpartjes, cocktails, schalen of om schotels te garneren - en veel, veel meer...



Rasp hulpstuk (grove rasp)

Kaas (bijvoorbeeld mozzarella, cheddar), chocola, fruit (appels, peren, etc.), groentes (bijvoorbeeld aardappelen, wortelen, selderij, komkommers), boter - en veel meer...

Snijhulpstuk met roestvrijstalen V-messen



Komkommers, radijs, champignons, tomaten, courgettes, uien, sjalotjes, koolrabi, mierikswortel, selderij, kiwi's, appels, peren, bananen, citroenen, sinaasappels, limoenen, aardappelen, eieren en veel meer.



Onderhoud en reiniging

Het beste is om de Nicer Dicer Plus te reinigen vóór gebruik en tevens na gebruik. Alle onderdelen van de Nicer Dicer Plus kunnen worden schoongemaakt onder onder stromend water of in de afwasmachine.

①



Demonteer de Nicer Dicer Plus als volgt:

Til het bovenste snijgedeelte op tot een 90 graden positie (verticaal) en trek het naar boven zodat het hulpstuk loskomt uit de houders aan de zijkant.

②



Om het onderste snijgedeelte te verwijderen, dient u eenvoudigweg één van de uiteinden op te tillen en te verwijderen uit de opvangbak. Houd de transparante opvangbak vast met de andere hand.



De Nicer Dicer Plus heeft een zelfreinigingsfunctie voor het raster. Druk op de knop aan de bovenkant van het bovenste snijgedeelte. De geïntegreerde transparante reinigingsplaat in het raster wordt automatisch naar beneden gedrukt en reinigt het raster door de etenswaren restjes te verwijderen.

Voorgerechten

Bruschetta met tomaat en basilicum

Voor 8 personen

3 - 4 Roma tomaten, in tweeën in de lengte
50 g verse basilicum
1 eetlepel olijfolie
3 theelepels teentjes knoflook
1/4 theelepel zout
1/4 theelepel peper, versgemalen
25 g zachte boter
1 teentje knoflook
1/8 theelepel zout
1/8 theelepel zwarte peper,
450 g schuin gesneden sneetjes stokbrood
50 g verse Parmezaanse kaas of Romano kaas

Vorbereiding

Topping

Snij de tomaten in blokjes met snijhulpstuk 2. Schil de knoflook, snij de uiteinden eraf, halveer ze in de lengte en snij hem klein met snijhulpstuk 1. Meng de tomaten, de basilicum, de olijfolie, 2/3 van de knoflook, peper en zout in een middelgrote schaal en zet het geheel opzij.

Knoflookboter

Meng de resterende knoflook met de zachte boter, peper en zout in een kleine schaal. Verdeel de knoflookboter gelijkmatig bovenop de sneetjes stokbrood.

Plaats de sneetjes brood ongeveer 2 minuten met de geboterde kant naar beneden op de plaat of een open grill op laag tot middelhoog vuur totdat ze enigszins bruin zijn. Draai ze om en lepel het tomaatmengsel bovenop de sneetjes. Rasp de kaas op de topping.

Gratineer het voor 3-4 minuten, totdat alles warm is en de sneetjes stokbrood geroosterd zijn. Haal uw ogen geen moment van de grill omdat het brood gauw verbrandt.

Haal het uit de grill en serveer het onmiddellijk.

Voorgerechten

Krab nachos

Voor 4 personen

225 g imitatiekrab
3 sjalotjes
1/2 rode paprika
2 eetlepels koriander, gesneden
1 avocado, geschild en zonder pit
1 limoen
1 theelepel chilipoeder
1 theelepel karwijzaad, gemalen
1/2 theelepel paprikapoeder
115 g kaas
Ronde tortillachips
Zure room (naar smaak)

Vorbereiding

Snij de imitatiekrab in blokjes met snijhulpstuk 2. Schil de sjalotjes, halveer ze en snij ze fijn met snijhulpstuk 1. Snij ook de paprika en avocado in kleine blokjes met snijhulpstuk 1. Meng de in blokjes gesneden avocado met 1 eetlepel limoensap samen en zet het geheel opzij. Meng 1 eetlepel limoenschil met alle gesneden ingrediënten, behalve de avocado. Rasp de kaas. Leg de tortillachips in één laag in een ovenschaal, bedek het met het mengsel, strooi de kaas erover en bak het geheel voor 8-10 minuten, totdat de kaas is gesmolten. Haal het uit de oven en top met de avocado. Onmiddellijk serveren, met zure room naar smaak.

Verwarm de oven voor op 190 graden.

Voorgerechten

Verse tomatensalsa

Voor 4 personen

450 g stevige, rijpe tomaten
25 g rode uien, geschild
50 g rode paprika, zonder zaadjes
50 g groene paprika, zonder zaadjes
50 g gele paprika, zonder zaadjes
1 middelgrote jalapeno peper, zonder zaadjes
25 g koriander, gesneden
25 Italiaanse dressing
1/4 theelepel zout
Pittige saus (naar smaak)
Tortillachips

Vorbereiding

Snij de tomaten, de uien en de paprika met snijhulpstuk 1. Meng het met koriander, dressing, zout en pittige saus (indien gewenst). Onmiddellijk serveren met tortillachips of bedek het en bewaar gekoeld totdat u klaar bent om te serveren.

Mango papaja salsa

Voor 4 personen

1 rijpe mango, geschild en zonder pit
1 papaja, geschild
1 grote tomaat, zonder zaadjes
25 g rode uien, geschild
1 chipotle peper
25 ml limoensap, vers geperst
1 eetlepel honing
3 teentjes knoflook
1/4 theelepel versgemalen zwarte peper
25 g koriander blaadjes
Zout naar smaak

Vorbereiding

Snij 2 mango's, de papaja en de tomaat met snijhulpstuk 2 en snij de uien en de chipotle peper met snijhulpstuk 2. Zet het geheel opzij. Schil de knoflook, snij de uiteinden van het teentje eraf en halveer hem in de lengte. Snij dan de knoflook in kleine stukjes met snijhulpstuk 1 en meng het met de citroensap, honing, knoflook, peper, koriander en zout. Combineer met het gesneden fruit en groentes en bewaar gekoeld.

Verse groente pizza

Voor 4 personen

450 g kant-en-klaar pizzadeeg
200 g verse champignons
100 g tomaten, zonder zaadjes
½ groene paprika
50 g uien
100 g broccoli
225 ml zure room
1-2 eetlepels mierikswortel
1/4 theelepel zout
1/8 theelepel peper

Voorbereiding

Plaats het pizzadeeg in een niet-ingevet bakblik (ongeveer 38 x 25 x 3 cm). Druk het deeg gelijkmatig in het blik en rondom de rand van het blik, trek het naar boven tot een hoogte van ongeveer 2,5 cm. Bak het voor ongeveer 15-20 minuten totdat het deeg goudbruin is. Laat het afkoelen.

Snij de champignons met snijhulpstuk 4 in dunne schijfjes. Halveer de tomaten, halveer de paprika en haal de zaadjes eruit en snij ze in stukjes met snijhulpstuk 2. Schil en halveer de uien en snij ze in kleine blokjes met snijhulpstuk 1. Was de broccoli en pluk de rozen eraf. Roer de zure room, de mierikswortel, peper en zout totdat u een egaal mengsel krijgt. Verdeel gelijkmatig over het pizzadeeg. Top het met gesneden groentes. Snij het in kleine stukken en bewaar gekoeld totdat het klaar is om te serveren.

Verwarm de oven voor op 190 graden

Soepen

Aardappelen en maïssoep

Voor 4 personen

3/4 groene paprika, zonder zaadjes
1/3 ui, geschild
2 grote aardappelen, geschild
275 ml kip bouillonblokje
1 theelepel zeezout
1/4 theelepel peper
25 g maïsmeel
225 ml melk
225 g maïs
45 g pimentpeper

Voorbereiding

Snij de uien en de paprika met snijhulpstuk 1. Halveer en snij ook de aardappelen (snijhulpstuk 2). Zet het geheel opzij. Sautéer de paprika en de uien in een pan met olie op middelhoog vuur, totdat ze zacht zijn. Roer dan het kip bouillonblokje, de aardappelen, peper en zout erin. Breng het aan de kook; breng het vuur omlaag en laat het sudderen totdat de aardappelen zijn gekookt. Roer het maïsmeel en de melk samen in een kleine schaal totdat het egaal is. Voeg voorzichtig en al roerend het aardappelmengsel toe. Roer dan de maïs en de pimentpeper erin. Breng al roerend aan de kook op middel-hoog vuur. Blijf het koken en omroeren totdat het mengsel dikker wordt. Onmiddellijk serveren.

Broccolisoepp

Voor 4 personen

150 g broccoli
25 g selderij
25 g uien
100 ml kip bouillonblokje
200 ml magere melk
2 eetlepels maïsmeel
1/4 theelepel zout
1 snufje zout
1/2 theelepel gemalen tijm
25 g Zwitserse kaas

Voorbereiding

Was de broccoli, schil de selderij en snij beide in stukken. Schil en halveer de uien. Snij de broccoli, de selderij en de uien met snijhulpstuk 2. Doe de groentes en het bouillonblokje in een pan. Breng het aan de kook; breng het vuur omlaag en laat het sudderen totdat de groentes zacht zijn. Meng de melk, het maïsmeel, peper, zout en tijm en voeg het toe aan de gekookte groentes. Roer totdat de soep dikker wordt en het mengsel weer begint te koken. Haal van het vuur af. Rasp de kaas en voeg het toe en roer totdat het is gesmolten.

Franse uiensoep

Voor 4 personen

450 g uien
50 g boter
1 eetlepel olie
1 l vlees bouillonblokje
50 ml witte wijn

Zout
Versgemalen peper
1 teentje knoflook
sneetjes witbrood
Kaas

Voorbereiding

Schil en halveer de uien en snij ze in dunne schijfjes met het schijfjes snijhulpstuk. Verwarm de boter en olie in een pan, voeg de uien toe en sauteer op middelhoog vuur totdat ze enigszins bruin zijn. Giet het vlees bouillonblokje in de pan en laat het ongeveer 15 minuten sudderen. Voeg de witte wijn toe, breng het op smaak met peper en zout en blijf koken voor nog eens 5-10 minuten. Schil de knoflook en snij de harde uiteinden van het teentje af. Rooster het witbrood, wrijf de sneetjes in met de knoflook en snij ze in twee driehoeken. Doe de soep in schalen en leg een driehoek geroosterd brood op het midden van elk. Rasp de kaas op het geroosterde brood en bak het in een voorverwarmde oven totdat de kaas is gesmolten en goudbruin wordt. Onmiddellijk serveren.

Aziatische groentesoep

Voor 4 personen

50 g gekookte ham
1 kleine ui
1 wortel
1 selderij
½ rode paprika
½ groene paprika
25 g geweekte Chinese champignons
1 rode peper

1 eetlepel sesamzaad olie
50 g Chinese vermicelli
3 eetlepels azijn
2 eetlepels sojasaus
1 l vlees bouillonblokje
Zout
Versgemalen peper

Voorbereiding

Snij de gekookte ham in reepjes met snijhulpstuk 4. Schil de ui en de wortel, halveer ze in de lengte en snij ze in blokjes met snijhulpstuk 2. Schil de selderij, snij hem eerst in schijfjes en dan in dunne reepjes met het schijfjes snijhulpstuk. Halveer de paprika; haal de zaadjes en de stam eruit en was hem. Giet de lekkende vloeistof uit de champignons af en pers ze voorzichtig. Snij de paprika en de champignons met snijhulpstuk 3. Halveer de rode peper, hol hem uit, was hem en snij hem fijn met snijhulpstuk 1. Verwarm de sesamzaad olie in een pan en bak de rode peper erin. Voeg de ham reepjes toe en kook het kort. Voeg de gesneden groentes toe en sauteer.

Voeg dan de Chinese vermicelli, de azijn, de sojasaus en het vlees bouillonblokje toe en laat het sudderen voor 5 minuten. Breng het geheel dan op smaak met peper en zout en serveer het.

Soepen

Minestrone

Voor 4 personen

250 g gewone bonen
1 kleine savooiekool
3 aardappelen
3 wortelen
2 preien
2 teentjes knoflook
1 krop selderijbladjes
1 krop verse peterselie
2 saliebladjes
30 g boter
50 g spekblokjes
2 l groente bouillon
Zout
Versgemalen peper
100 g geraspte Parmezaanse kaas

Vorbereiding

Bedek de bonen met koud water en laat ze een nacht weken. Giet het water af, doe de bonen in een grote sauspan, bedek ze weer met koud water, voeg zout toe en breng ze aan de kook. Kook ze voor 90 minuten, doe ze in een zeef om uit te lekken. Halveer de savooiekool, verwijder de steel en snij hem in reepjes met het schijfjes snijhulpstuk. Schil de aardappelen en snij ze in vingerbrede schijfjes. Schil de wortelen en halveer ze in de lengte. Was de preien en snij ze in 5 cm grote stukken. Snij de aardappelen, de wortelen en de preien met snijhulpstuk 2. Schil de knoflook, snij de harde uiteinden van het teentje eraf, halveer ze in de lengte en snij ze fijn met snijhulpstuk 1. Was de selderij, de peterselie en de saliebladjes, droog ze en snij ze fijn.

Smelt de boter in een sauspan en sauteer het spek erin. Voeg de groentes toe (behalve de aardappelen), de knoflook en de kruiden en kook het kort. Giet het hete bouillonblokje over het geheel, breng het op smaak met peper en zout en breng het geheel aan de kook. Voeg dan de gesneden aardappel toe en laat het 30 minuten sudderen op een laag vuur. Voeg dan de bonen toe en laat de minestrone om later 15 minuten te verwarmen, breng het op smaak met peper en zout. Rasp de Parmezaanse kaas en strooi het over de minestrone.

Groente rundvleessoep

Voor 4 personen

- 4 wortelen
- 2 selderijstelen
- 4 middelgrote aardappelen
- 3 kleine uien
- 2 groene paprika's
- ½ kool
- 900 g kookvlees (rund)
- 25 g bloem
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 400 ml water
- 1 eetlepel Worcestershire saus
- 2 theelepel zeezout
- 1 theelepel knoflook zout
- ¾ theelepel peper
- ¼ theelepel pimentpeper, gemalen
- 2 laurierblaadjes
- 3 eetlepels bloem
- 3 eetlepels water

Voorbereiding

Schil en halveer de wortelen. Was de selderij en snij de wortelen en de selderij in ongeveer 5 cm grote stukken. Schil en halveer de aardappelen. Schil en halveer de uien. Halveer de paprika en verwijder de zaadjes. Snij de wortelen, de aardappelen, de selderij, de uien en de paprika met snijhulpstuk 3. Verwijder de stengel uit de kool, snij eerst in 4 stukken en dan in reepjes met het schijfjes snijhulpstuk. Zet het geheel opzij. Verwarm de plantaardige olie in een grote pan. Haal het rundvlees door de 25 g bloem en leg het vlees in de pan. Laat het sudderen totdat bruin is, af en toe roeren. Voeg het water toe en de volgende 6 ingrediënten. Breng het geheel aan de kook. Doe het deksel op de pan en laat het 2 uur sudderen, totdat het vlees mals is. Verwijder de laurierblaadjes en gooi ze weg. Voeg alle gesneden ingrediënten toe in het rundermengsel, doe het deksel op de pan en kook het geheel totdat de groentes precies goed zijn.

Salades

Tomaat mozzarella salade

Voor 4 personen

8 middelgrote tomaten, in tweeën

2 kleine uien

225 g mozzarella

Zout

Peper

Olijfolie

Rode wijnazijn

Verse basilicum

Vorbereiding

Snij de tomaten in blokjes met snijhulpstuk 2. Schil en halveer de uien en snij ze in kleine blokjes (snijhulpstuk 1). Snij de mozzarella in blokjes met snijhulpstuk 3. Doe de tomaten, de uien en de kaas in een schaal en breng het geheel op smaak met peper, zout, olijfolie en rode wijnazijn.

Garneer met verse basilicum.

Salade van de chef met tonijn

Voor 4 personen

2 blikjes tonijn (140 g elk)
100 g maïs (in blik)
1 kleine ijsbergsla
1 gele paprika
½ komkommer
80 g gekookte ham
100 g cherrytomaatjes
4 hardgekookte eieren

Voor de dressing:

1 eetlepel balsamico azijn
1 eetlepel citroensap
3 eetlepels sinaasappelsap
3 eetlepels yoghurt
2 eetlepels saladeroom
Zout
Zwarte peper

Voorbereiding

Lek de tonijn uit en lek dan de maïs uit. Haal de stukken tonijn los met een vork. Was de ijsbergsla en snij de sla in grote stukken. Halveer de paprika en maak hem schoon. Was de komkommer, droog hem, en snij hem in ongeveer 5 cm stukken en halveer ze in de lengte. Snij de stukken paprika met snijhulpstuk 2. Snij de komkommer in halve ronde schijfjes met snijhulpstuk 4. Snij de gekookte ham in plakjes met snijhulpstuk 4 en leg de ham samen met de schijfjes komkommer op de salade. Was de cherrytomaatjes, deel ze in vieren met snijhulpstuk 5 en verwijder de stelen. Doe de stukken tomaat in de saladeschaal met de tonijn en de maïs. Schil de eieren en verdeel ze in acht stukken met snijhulpstuk 6.

Om de dressing te maken, meng de azijn, de citroensap, de sinaasappelsap, de yoghurt en de saladeroom samen. Breng het goed op smaak met peper en zout en hussel de salade erin. Garneer dan de salade met de eieren.

Salades

Warme kip spinaziesalade

Voor 4 personen

1 middelgrote rode ui, geschild
2 rode of groene paprika's, zonder zaadjes en in tweeën
600 g spinazie blaadjes, gesneden
200 g slablaadjes
1 teentje knoflook
340 g kipfilet, zonder vel en zonder bot
½ theelepel rozemarijn, gedroogd en gemalen
1/2 eetlepels citroenpeper
1 theelepel de bakolie
2 eetlepels balsamico azijn
2 theelepel water
Twijgjes verse rozemarijn

Vorbereiding

Snij de paprika met snijhulpstuk 2 en de uien met snijhulpstuk 1. Zet het geheel opzij. Was de spinazie en de sla, droog het goed en pluk het in grote stukken. Meng de spinazieblaadjes, de slablaadjes, de uien en de paprika in een grote schaal. Bedek en bewaar gekoeld voor ongeveer 2 uur. Snij de kipfilet in grote stukken en breng het op smaak met rozemarijn en citroenpeper. Schil de knoflook, snij de harde uiteinden van het teentje eraf en halveer het in de lengte. Snij met snijhulpstuk 1. Verwarm de bakolie in een wok of een pan en bak de kipfilets met de knoflook op middelhoog vuur voor 2-3 minuten totdat de kip gaar is en niet langer roze. Haal de kipfilet eruit en voeg de gekoelde en gemengde salade toe.

Dressing: giet de azijn en het water in de wok van de braadpan en roer om alle gebruikte deeltjes uiteen te laten vallen. Verdeel de dressing over de salade. Hussel voorzichtig totdat de dressing is verdeeld. Verdeel over de borden en garneer met rozemarijntakjes.

Verse groente en pastasalade

Voor 4 personen

1 grote wortel
1 kleine koolrabi
1 kleine courgette
50 g rode paprika
1-2 teentjes knoflook
25 g verse peterselie, gesneden
2 eetlepels salade olie
2 eetlepels wijnazijn
2 eetlepels water
12 eetlepels mosterd
1/4 theelepel zout
1/4 theelepel zwarte peper, gemalen
25 g pasta "Linguine" in tweeën
50 g doperwten
35 g gruyere of Zwitserse kaas
Saladekruiden (naar smaak)

Vorbereiding

Schil de wortel, halveer hem in de lengte en snij hem in 5 cm lange stukken. Schil de koolrabi en snijd hem in vingerbrede schijfjes. Was de courgette en snij deze ook in 5 cm lange stukken. Halveer de paprika en verwijder de zaadjes. Snij de wortelen, de koolrabi en de rode paprika met snijhulpstuk 1 en snij de courgette in reepjes. Schil de knoflook, snij de uiteinden van het teentje eraf en halveer ze in de lengte. Snij ze in stukjes met snijhulpstuk 1.

Maak een dressing door de peterselie, de olie, de wijnazijn, het water, de knoflook, mosterd, peper en zout in een blender te mengen. Zet het geheel opzij.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in een grote pan. In de laatste 3-4 minuten kooktijd, voeg de wortelen, de koolrabi en de doperwten toe en blijf koken totdat de groentes klaar zijn. Laat het uitlekken, giet koud water over het pasta mengsel en laat het weer uitlekken.

Snij de kaas in blokjes met snijhulpstuk 2. Meng het gekookte pasta mengsel met de courgette, de paprika en de kaas in een grote schaal. Voeg de dressing toe. Hussel totdat de dressing over het geheel is verdeeld. Garneer met saladekruiden alvorens te serveren.

Salades

Boerensalade

Voor 4 personen

2 eieren
1 blik maïs (ong. 285 g)
150 g cherrytomaatjes
1 oranje paprika
½ komkommer
1 rode ui
½ ijsbergsla
150 g plakjes spek

Voor de dressing:

2 eetlepels witte wijnazijn
Zout
Zwarte peper
1-2 theelepels Dijon mosterd
1-2 theelepels vloeibare honing
3 eetlepels olijfolie

Vorbereiding

Kook de eieren hard voor 10-12 minuten. Lek in de tussentijd de maïs uit. Was de cherrytomaatjes. Haal de eieren eruit, dompel ze in koud water, schil ze en snij ze met snijhulpstuk 4. Halveer de paprika en verwijder de zaadjes. Was en droog de komkommer. Schil en halveer de uien. Was de ijsbergsla, pluk de sla in grote stukken en doe ze in een grote saladeschaal. Snij de uien in dunne reepjes met het schijfjes snijhulpstuk. Snij de paprika en de komkommer (snijhulpstuk 2). Snij de cherrytomaatjes met snijhulpstuk 5. Doe alles samen met de maïs in een schaal.

Om de dressing te maken, meng de azijn, peper, zout, mosterd en de honing samen. Geleidelijk mengen in de olijfolie met een garde. Verwarm een pan. Bak het spek erin totdat het knapperig bruin is en laat het dan uitlekken op keukenpapier. Meng de salade en de dressing goed, garneer het dan met de eieren en het spek.

Gelaagde taco salade

Voor 4 personen

1 middelgrote tomaat, zonder zaadjes
25 g olijven
25 g groene uien
1 teentje knoflook
150 g cheddar kaas
425 g rode bonen, gewassen en uitgelekt
400 g sla
110 g groene rode pepertjes (potje)
170 g avocado dip
50 ml zure room
1 theelepel melk
½ theelepel chilipoeder
1 kleine tomaat
200 g tortillachips, geplet

Vorbereiding

Snij de tomaten met snijhulpstuk 4. Schil en halveer de uien. Schil de knoflook, snij de uiteinden van het teentje eraf en halveer ze in de lengte. Snij de olijven, de uien en de knoflook (snijhulpstuk 1). Rasp de cheddar kaas. Doe de rode bonen, de sla, de tomaten, de kaas, de olijven en de uien in lagen in een schaal met een inhoud of ongeveer 1,5 liter.

Snij de rode pepertjes met snijhulpstuk 1. Om de dressing te maken, meng de avocado dip, de zure room, de rode pepertjes, de melk, de knoflook en de chilipoeder en giet het over de salade. Halveer de tomaat, verwijder de steeltjes en snij hem in kleine blokjes met snijhulpstuk 2. Verdeel de tomaat over de salade.

Bedek de schaal met afdekfolie en bewaar gekoeld voor tenminste 2 uur of tot 24 uur. Meng de salade in de schaal alvorens te serveren en serveer het over de geplette tortillachips.

Salades

Gelaagde salade

Voor 8 personen

2 kleine ijsbergsla
2 gele paprika
2 rode paprika
300 g feta kaas
1 grote komkommer
2 wortelen
5 sneetjes geroosterd brood
40 g boter

Voor de dressing:

150 g mayonaise
2 eetlepels bruine suiker
Knoflookpoeder
Currypoeder
Zout

Voorbereiding

Was de sla, verwijder de steel en snij de sla in grote stukken, was het en droog het. Leg de helft van de ijsbergsla op de bodem van de grote saladeschaal. Snij de paprika's in stukken, verwijder de steeltjes en de binnenkanten, was ze en snij ze met snijhulpstuk 3. Verdeel de paprika over de ijsbergsla om een gelijkmatige laag te krijgen. Snij de feta met snijhulpstuk 2 en verdeel deze ook gelijkmatig. Was en droog de komkommer, snij hem in ongeveer 5 cm grote stukken en verdeel ze boven de salade (snijhulpstuk 2). Verdeel de komkommer reepjes gelijkmatig en bedek ze met de resterende sla. Schil de wortelen en rasp ze over de salade. Stapel de stukken geroosterd brood. Snij de korsten eraf en snij ze nog eens met snijhulpstuk 2. Smelt de boter in een anti-aanbakpan, voeg de stukjes brood toe en bak ze totdat ze goudbruin zijn. Regelmatig draaien. Haal de croutons uit de pan en zet het geheel opzij.

Om de dressing te maken, meng de mayonaise, de bruine suiker, de knoflook en de currypoeder (naar smaak) tot een egaal mengsel, breng het op smaak met een beetje zout en verdeel het gelijkmatig over de bovenste laag. Bedek de saladeschaal met afdekfolie en laat het in de koelkast staan voor tenminste 2 uur. Strooi de croutons erover alvorens te serveren.

Griekse salade

Voor 4 personen

½ komkommer
4 rijpe tomaten
1 groene paprika
1 gele paprika
1 grote Spaanse ui
200 g Griekse schapenkaas
16 zwarte olijven

Voor de marinade:
2 teentjes knoflook
Zout
Versgemalen peper
4 eetlepels milde wijnazijn
Sap van ½ citroen
8 eetlepels olijfolie

Vorbereiding

Was de komkommer, droog hem en snij hem in ongeveer 5 cm grote stukken en halveer ze in de lengte. Was de tomaten, halveer ze en verwijder de steeltjes. Snij de paprika's in stukken, verwijder de steeltjes en de binnenkanten, was ze en deel ze in vieren. Schil en halveer de Spaanse ui. Snij alle groentes en de schapenkaas met snijhulpstuk 3 en doe alles in een schaal. Voeg de zwarte olijven toe.

Om de marinade te maken, schil de knoflook, snij de uiteinden van het teentje eraf, halveer ze in de lengte en snij ze met snijhulpstuk 1. Voeg peper en zout toe en roer de wijnazijn en de citroensap erin. Geleidelijk mengen in de olijfolie en giet de marinade over de salade. Meng alles goed. Laat de salade kort staan alvorens te serveren, dan weer mengen en breng het op smaak met peper en zout.

Tip

De Griekse salade smaakt geweldig met heet pita brood en tzatziki.

Salades

Waldorfsalade

Voor 4 personen

80 g walnoten
400 g knolselderij
3 zure rode appels
Sap van ½ citroen
1 baby ananas
5 gedroogde zachte abrikozen
80 g saladeroom
100 g room
½ theelepel suiker
1 snufje currypoeder
¼ theelepel zout
1 eetlepel cider azijn

Voorbereiding

Bak de walnoten in een pan op middelhoog vuur totdat ze goudbruin zijn, laat ze staan om af te koelen en snij ze. Schil de selderij, snij het eerst in schijfjes en dan met het snijhulpstuk in dunne reepjes. Was en droog de appels, boor ze uit en deel ze in vieren met snijhulpstuk 5. Snij de appels in dunne reepjes. Combineer beide onmiddellijk met de citroensap. Schil de ananas, deel hem in vieren en verwijder de harde kern. Snij de ananas en de zachte abrikozen met snijhulpstuk 3 en doe alles in een schaal. Meng alle ingrediënten samen.

Om de dressing te maken, combineer de saladeroom, de room, de currypoeder, zout en cider azijn. Meng de salade met de dressing. Bedek de salade en laat de dressing tenminste 30 minuten weken. Controleer de smaak weer alvorens te serveren.

Spinaziesalade met Parmezaanse kaas

Voor 4 personen

600 g verse spinazie blaadjes
1 zure appel
50 g walnoten
80 g Parmezaanse kaas
2 eetlepels witte balsamico azijn

Zout
Zwarte peper
1 eetlepel mosterd
2 eetlepels koolzaadolie
1 eetlepel olijfolie

Voorbereiding

Pluk, was en droog de spinazie en leg het op de borden. Was en halveer de appel, boor hem uit, en snij de appel in dunne reepjes met snijhulpstuk 1. Snij de walnoten en voeg ze toe aan de appels. Rasp Parmezaanse kaas bovenop en meng goed.

Om de dressing te maken, meng de azijn, peper, zout en mosterd samen. Voeg geleidelijk de koolzaadolie en de olijfolie toe met een garde. Combineer de dressing met de appel en het Parmezaanse kaas mengsel en verdeel het over de spinaziesalade.

Eiersalade

Voor 4 personen

4 eieren
½ rode paprika
100 g gekookte ham
4 middelgrote augurken
8 zwarte olijven zonder pit

Voor de dressing:
½ krop verse bieslook
½ box of tuinkers
150 g crème fraîche
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel kruidenazijn
Zout
Zwarte peper

Voorbereiding

Kook de eieren hard voor 10-12 minuten. Halveer in de tussentijd de paprika en verwijder de zaadjes. Snij de paprika en de ham met snijhulpstuk 2. Snij de augurken in schijfjes (snijhulpstuk 4) en de olijven in kleine stukjes (snijhulpstuk 1). Verwijder de eieren, dompel ze in koud water, schil ze en snij ze met snijhulpstuk 4. Meng alles samen. Was de bieslook, schud het droog en snij het in fijne stukjes.

Om de dressing te maken, meng de crème fraîche, de mosterd, azijn, peper en zout samen. Roer de bieslook erin. Meng de dressing en de salade ingrediënten samen en verdeel het over de borden. Snij de tuinkers en gebruik het om de salade te garneren.

Salades

Kip en avocado salade

Voor 4 personen

800 ml hete groente bouillonblokje (potje)

1 laurierblad

3 pimentos

3 teentjes

450 g kipfilet

1 sjalot

1 groene peper (bijvoorbeeld jalapeño)

½ oranje paprika

1 citroen

2 eetlepels saladeroom

2 eetlepels crème fraîche

Zout

Zwarte peper

3 mini slaharten

2 avocado's

2 eetlepels koolzaadolie

100 g zure room

Vorbereiding

Breng het bouillonblokje aan de kook met het laurierblad, de pimentos en de teentjes. Was in de tussentijd de kipfilets, dep ze droog en voeg het bouillonblokje toe. Laat de kip ongeveer 15 minuten op laag vuur sudderen. Haal de filets eruit, laat ze afkoelen en snij ze. Schil en halveer de sjalot. Halveer en was de rode peper en verwijder de zaadjes. Snij de paprika in stukken, verwijder de zaadjes en was hem. Snij de sjalot en de rode peper met snijhulpstuk 1. Snij ook de paprika met snijhulpstuk 2. Was de citroen, droog hem, rasp 1 theelepel citroenschil eraf en pers 4 eetlepels sap eruit. Meng de saladeroom met crème fraîche en combineer dit met de gesneden sjalot en de citroenschil. Voeg naar smaak peper en zout toe aan de dressing, meng dan de rode peper, de paprika en de stukjes kip erin. Was de sla, pluk het in stukken, dan goed wassen en drogen. Leg de sla op de borden. Halveer de avocado's, verwijder de pitten, schil ze en snij ze met snijhulpstuk 2. Voeg de helft van de avocado blokjes toe aan de kip salade en meng goed.

Doe de resterende stukjes avocado voor de avocado dressing in een hoge schaal samen met de citroensap, de koolzaadolie en 2 eetlepels kip bouillonblokje, pureer ze en voeg ze al roerend toe aan de zure room. Breng het op smaak met peper en zout. Besprenkel de dressing over de sla. Leg de kip salade erop en serveer.

Haringsalade

Voor 4 personen

400 g zoute haring filets
100g gekookte aardappelen
1 appel
50 g zure rode biet
1 augurk

Voor de dressing:

3 eetlepels appelcompote
1 eetlepel mosterd
Sap van 1 citroen
1 eetlepel kruidenazijn
1 eetlepel zonnebloemolie
Suiker
Zout
Zwarte peper

Ook:

4 eetlepels verse bieslook
Roggebrood en boter om te serveren

Vorbereiding

Week de haringfilets voor ongeveer 3 uur, laat ze dan uitlekken, dep ze droog en snij ze in grote stukken. Schil de aardappelen. Schil en halveer de appel en boor hem uit. Snij beide met snijhulpstuk 2. Lek de rode biet en augurk uit en snij ze fijn bovenop de andere ingrediënten (snijhulpstuk 1). Voeg de stukken haring toe en meng goed.

Om de dressing te maken, combineer de appelcompote, de mosterd, de citroensap, de azijn en de olie tot een egaal mengsel. Breng het geheel op smaak met suiker, een beetje peper en zout en giet het over de salade. Meng alles goed; sluit de saladeschaal af met een vershouddeksel en laat het ongeveer 30 minuten marineren. Roer dan weer en breng het indien nodig op smaak.

Was de bieslook en snij het in kleine stukjes. Strooi de bieslook bovenop de haringsalade en serveer het geheel met roggebrood en boter.

Hoofdgerechten

Biefstuk met courgette

Voor 4 personen

½ krop verse peterselie
2 kleine uien
2 teentjes knoflook
800 g kleine courgette
4 biefstukken à 250 g
2 eetlepels olijfolie
200 ml heet groente bouillonblokje (potje)
1 theelepel zoete paprikapoeder
Zwarte peper
30 g ghee
Zout
Kruidenzout
Sap van ½ citroen

Voorbereiding

Was de peterselie, droog het en snij het fijn. Schil de uien en de knoflook, halveer ze en snij ze fijn met snijhulpstuk 1. Was de courgette, snij het in 5 cm grote stukken en snij het in grote reepjes met snijhulpstuk 2. Was de biefstukken en dep ze droog met keukenpapier. Verwarm de olijfolie in een grote pan, voeg de uien en de knoflook toe en sauteer. Voeg de courgette reepjes toe en kook het op laag vuur met het deksel erop voor 5 minuten. Giet het hete bouillonblokje erover, breng de groentes op smaak met paprikapoeder en peper en kook het met het deksel erop voor 8-10 minuten totdat het bijtgaar is.

Verwarm intussen de ghee op hoog vuur in een gietijzeren braadpan. Doe de biefstukken in de pan en bak elke voor ongeveer 3-5 minuten op elke kant afhankelijk van of u het vlees rood, medium of doorbakken wilt. Breng het op smaak met peper en zout na het bakken. Ongeveer 2 minuten voor het einde van de kooktijd van de groente, verwijder het deksel en laat het bouillonblokje verdampen. Breng de groentes op smaak met kruidenzout en citroensap en roer de peterselie erin. Serveer de groentes met de biefstukken.

Tip

Het is belangrijk om de biefstukken in zeer heet vet te bakken. Dit zorgt ervoor dat de smaak behouden blijft in de korst die wordt gevormd. Na het bakken kunt u dikke biefstukken in aluminiumfolie wikkelen en nog eens 10 minuten bakken in de oven op 100-120 graden. Dit houdt ze lekker sappig.

Hongaarse goulash

Voor 4 personen

3 eetlepels olijfolie
700 g runderstoofvlees
Zout
Versgemalen peper
4-5 uien
1 theelepel paprikapoeder
425 ml water
1 rode paprika
1 groene paprika
1 gele paprika
65 ml water
65 ml rode wijn
2 rode pepertjes
1-2 eetlepels maïsmeel
Vers gesneden peterselie

Vorbereiding

Verwarm de olijfolie in een braadpan op middelhoge temperatuur. Doe het runderstoofvlees in de pan en breng het op smaak met peper en zout. Schil en halveer de uien, snij ze in reepjes met snijhulpstuk 3, voeg het rundvlees toe en sauteer. Roer de paprika erin. Voeg 425 ml water toe, roeren en bedekken. Laat het sudderen voor 60 minuten, af en toe roerend. Indien nodig, voeg wat meer water toe.

Snij de paprika's in stukken, verwijder de steeltjes en de binnenkanten en was ze. Snij de paprika's met snijhulpstuk 3 en voeg ze toe aan de inhoud van de braadpan. Giet er 65 ml water en de rode wijn over. Halveer de paprika's in de lengte, verwijder de binnenkanten en was ze. Snij met snijhulpstuk 1 en voeg de goulash toe in de pan. Bedek de pan en laat de goulash koken voor nog eens 60 minuten. Indien nodig, voeg nog een beetje water toe.

Wanneer de kooktijd voorbij is, combineer dan een beetje maïsmeel en water tot een egaal mengsel, roer het dan in de goulash met een garde en breng de goulash aan de kook. Breng het op smaak met peper, zout en paprika, serveer het in schalen en garneer het met peterselie.

Tip

U kunt een variant van het recept maken door 200 g uitgelekte zuurkool toe te voegen aan de stukken paprika. In dit geval dient u meer vloeistof toe te voegen.

Hoofdgerechten

Forel en groentes gekookt in een Römertopf

Voor 2 personen

2 forel, klaar om te koken
Sap van ½ citroen
Zout
Versgemalen witte peper
200 g wortelen
250 g prei
250 g aardappelen
1 laurierblad
50 ml witte wijn
1 eetlepel amandelschaafsel

Vorbereiding

Maak de Römertopf vochtig met water. Was de forel goed onder stromend water en dep hem droog. Sprenkel citroensap op de binnenkant en de buitenkant van de vis en breng hem op smaak met peper en zout. Schil de wortelen en halveer ze in de lengte. Schil de preien, halveer ze in de lengte en was ze goed. Snij de wortelen en de preien in ongeveer 5 cm grote stukken en snij ze met snijhulpstuk 2. Was de aardappelen, schil ze en snij ze in vingerbrede stukken. Snij deze ook in blokjes (snijhulpstuk 3). Doe de groentes in de Römertopf, voeg wat zout toe en leg het laurierblad er bovenop. Leg de forel op het bedje van groente. Giet de wijn over de vis. Strooi amandelschaafsel er bovenop. Doe het deksel op de Römertopf en plaats het geheel in de koude oven. Kook het voor 50 minuten op 180 graden. Breng dan de groentes op smaak, snij de forel in portie grote stukken op de groentes en serveer.

Tip

Voor een enigszins meer pittige versie, breng de binnenkant van de forel op smaak met 1-2 eetlepels citroenschil, reepjes rode peper, knoflook en gemalen peper alvorens het te koken.

Hoofdgerechten

Mandala gamba's in kerrie

Voor 2 personen

2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
20 g zure gember
½ komkommer
2 schijfjes verse ananas
1 eetlepel boter
1 eetlepel currypoeder
125 ml vlees bouillonblokje
3 eetlepels kokosmelk (blik)
400 g gamba's
Cayennepeper
1 eetlepel sojasaus

Voorbereiding

Schil de sjalotjes en de knoflook, snij de uiteinden eraf, halveer ze in de lengte en snij ze met snijhulpstuk 1. Verwijder de gember uit het zuur, laat het uitlekken en snij deze ook klein met snijhulpstuk 1. Was de komkommer, schil hem, snij hem in ongeveer 5 cm grote stukken en halveer ze in de lengte. Snij de komkommer en de ananas in kleine stukken met snijhulpstuk 2. Smelt de boter in een diepe anti-aanbakpan. Sauteer de sjalotjes en de knoflook. Roer de currypoeder erin en kook kort. Voeg de gember toe. Giet het vlees bouillonblokje en de kokosmelk erin en breng het aan de kook. Voeg de blokjes komkommer, de stukken ananas en de gamba's toe aan de saus en laat het 5 minuten sudderen op laag vuur. Breng de saus op smaak met cayennepeper en sojasaus en serveer de gamba's in kerrie.

Tip

Deze schotel smaakt nog exotischer als u er wat rozijnen en gemalen kardemom aan toevoegt.

Hoofdgerechten

Flan van ui

Voor 4 personen

15 g verse gist
250 g bloem
6 eetlepels olijfolie
Zout
800 g Spaanse uien
30 g boter
4 verse laurierblaadjes
2 middelgrote rode appels
Grofgemalen peper
2 eetlepels citroensap
100 g crème fraîche
2 eieren
30 g walnoten
2 twijgjes rozemarijn

Ook:

Bakvet om de vorm in te vetten

Vorbereiding

Om het deeg te maken, los de gist op in 150 ml lauw water en kneed er deeg van met de bloem, 1 eetlepel olijfolie en het zout. Bedek het en laat het 30 minuten rijzen op een warme plek.

Schil in de tussentijd de Spaanse uien en snij ze in dunne schijfjes met het schijfjes snijhulpstuk.

Verwarm de resterende olijfolie en boter in een pan en sauteer de uien en laurierblaadjes voor 20 minuten. Strooi er zout op, doe ze in een zeef om uit te laten lekken en vang de sappen op. Halveer de appels zonder ze te schillen, boor ze uit en snij ze in schijfjes met snijhulpstuk 4. Haal ze dan door de ui sappen en breng ze op smaak met peper en citroensap. Verwarm de oven voor op 225 graden. Kneed het deeg weer kort, rol het uit tot een cirkel van ongeveer 28 cm doorsnede en leg het op de bodem van een taartvorm (ongeveer 22 cm doorsnede). Leg de uien en de appel er bovenop en vouw het extra deeg naar binnen. Meng de ui sappen met crème fraîche en eieren, breng het op smaak met peper en zout en giet het over de flan van ui. Snij de walnoten. Was de rozemarijn, schud het droog en pluk de blaadjes. Snij ze dan fijn met een kruidenmes en strooi ze over de flan. Bak het op het tweede rooster van onderen in een voorverwarmede oven voor 20 minuten, en dan nog eens voor 5 minuten op de bodem van de oven.

Serveer heet.

Hoofdgerechten

Gebakken groentes met farfalle en balsamico

Voor 4 personen

1 rode paprika
1 gele paprika
1 courgette
2 grote wortelen
2 uien
2 teentjes knoflook
100 g groene bonen
4 theelepel olijfolie
Zout
Versgemalen peper
400 g farfalle
½ krop verse basilicum
50 g Parmezaanse kaas

Voor de dressing:
5 eetlepels balsamico azijn
2 eetlepels olijfolie
Zout
Versgemalen peper

Ook:
Bakvet om de schaal in te vetten

Vorbereiding

Snij de paprika's in stukken, verwijder de steeltjes en de binnenkanten en was ze. Was de courgette, schil de wortelen en snij beide in ongeveer 5 cm grote stukken en halveer ze in de lengte. Schil en halveer de uien. Snij de paprika's, de courgette, de wortelen en de uien in grote stukken met snijhulpstuk 4. Schil de knoflook, snij de uiteinden eraf, halveer ze in de lengte en snij ze fijn met snijhulpstuk 1. Halveer en was de bonen. Leg de groentes in een ingevette souffléschaal, besprenkel ze met olijfolie, breng het op smaak met peper en zout en meng goed. Bak het voor 35-40 minuten in de oven op 180 graden totdat de groentes zijn gekookt. Kook de pasta volgens om de aanwijzingen op de verpakking in zout water totdat het al dente is, laat het dan uitlekken en houd het warm. Om de dressing te maken, roer de balsamico azijn en olijfolie samen en breng het op smaak met peper en zout. Was en droog de basilicum, snij het dan in dunne reepjes met een kruidenmes. Haal de groentes uit de oven en roer ze samen met de pasta. Giet de dressing en de basilicum erover, roer het voorzichtig en serveer het in porties. Rasp Parmezaanse kaas over elke portie. Onmiddellijk serveren.

Hoofdgerechten

Penne alla pizzaiola

Voor 4 personen

1 ui
2 teentjes knoflook
1 kg tomaten
5 ansjovis in olie
4 eetlepels olijfolie
Zout
Versgemalen peper
100 g zwarte olijven zonder pit
2 eetlepels kappertjes
350 g penne
1 krop verse peterselie
75 g Parmezaanse kaas

Vorbereiding

Schil en halveer de uien. Schil de knoflook, snij de uiteinden eraf, halveer ze in de lengte en snij ze fijn met snijhulpstuk 1. Giet kokend water over de tomaten, laat ze 1-2 minuten staan en giet het water dan weer af. Schil de tomaten, halveer ze, verwijder de steeltjes en snij ze met snijhulpstuk 2. Snij de ansjovis in ongeveer 3 cm lange stukken. Bak de uien en de knoflook in olijfolie in een smoorpan totdat ze goudbruin zijn. Voeg de gesneden tomaten en hun sap toe. Roer de ansjovis erin, breng de saus op smaak met peper en zout en laat het ongeveer 30 minuten sudderen op middelhoog vuur totdat de saus dikker wordt.

Snij in de tussentijd de olijven in schijfjes met snijhulpstuk 4 en voeg toe ze aan de saus met de kappertjes. Breng de saus op smaak en houd het warm op een laag vuur.

Kook intussen de pasta ongeveer 10 minuten in zout water, en lek het kort uit. Was de peterselie, droog het en snij het dan fijn met een kruidenmes. Rasp de Parmezaanse kaas. Doe de pasta in een voorverwarmde schotel, meng de kaas en de peterselie erin en giet dan de saus er over. Onmiddellijk serveren.

Tip

Deze schotel smaakt ook heerlijk als u 200 g gebakken stukken tonijn toevoegt.

Risotto met champignons en tomaat

Voor 4 personen

200 g porcini champignons
200 gewone champignons
2 tomaten
4 sjalotjes
50 g boter
300 g arborio rijst
500 ml groente bouillonblokje
20 ml droge witte wijn
Zout
Witte peper
80 g Parmezaanse kaas
Olijfolie
1 krop peterselie

Voorbereiding

Was de porcini champignons en de gewone champignons, wrijf de schil eraf als ze nat zijn en snij ze in dunne schijfjes met snijhulpstuk 4. Was de tomaten, halveer ze, verwijder de steeltjes en snij ze (snijhulpstuk 2). Schil de sjalotjes, halveer ze en snij ze fijn met snijhulpstuk 1. Sautéer de helft van de sjalotjes in boter in een grote pan totdat ze glazig zijn. Voeg de rijst toe en roer totdat de rijst ook enigszins glazig is. Voeg geleidelijk het groente bouillonblokje toe en kook het al roerend ongeveer 15-18 minuten op laag tot middelhoog vuur. Zodra de meeste vloeistof door de rijst is geabsorbeerd, langzaam de witte wijn toevoegen. Blijf roeren totdat de wijn is geabsorbeerd en de risotto een papachtige consistentie krijgt. Indien nodig, voeg wat meer water of wijn toe. Breng het op smaak met peper en zout, rasp de Parmezaanse kaas bovenop de risotto en roer het voorzichtig. Bak in de tussentijd de champignons en de resterende sjalotjes in olijfolie en breng ze op smaak met peper en zout. Pluk de peterselie van de grote steeltjes, was het en droog het. Snij het dan fijn met een kruidenmes. Roer voorzichtig de champignons en de peterselie in de risotto. Onmiddellijk serveren in een voorverwarmede schotel.

Hoofdgerechten

Louisiana jambalega

Voor 4 personen

1 rode paprika
1 groene paprika
1 teentje knoflook
2 uien
500 g chorizo (of andouille)
4 plakjes spek
500 g verse garnalen
250 g rijst
2 kip bouillonblokjes
240 ml kip bouillonblokjes
240 ml tomatensaus
Peper en zout
1 citroen

Voorbereiding

Snij de rode en de groene paprika's in stukken, verwijder de stelen en de binnenkanten, was ze en snij ze met snijhulpstuk 2. Schil de knoflook en de uien, halveer ze en snij ze met snijhulpstuk 1. Snij de chorizo in plakjes. Doe de plakjes spek in een grote braadpan en bak het totdat het knapperig bruin is, lek het uit op keukenpapier en verkruimel het. Bak de garnalen met de worst in het resterende bakvet, voeg dan ongeveer 60 ml water toe en laat het 5 minuten sudderen op hoog vuur. Voeg de paprika, de uien en de knoflook, de rijst, de kip bouillonblokjes, de kippenbouillon en de tomatensaus toe. Goed roeren en op smaak brengen met peper en zout. Voeg na 2 minuten nog eens 60 ml water toe, zet het vuur lager en laat het al roerend nog eens 20 minuten sudderen. Deel de citroen in vieren met snijhulpstuk 5 en pers hem. Voeg vlak voor het einde van de kooktijd de citroensap toe aan de jambalega. Goed roeren, weer op smaak brengen en van het vuur afhalen.

Tip

Als u van pittig houdt, kunt u ook een rood pepertje toevoegen.

Gemengde wokgroentes

Voor 4 personen

200 g paprika
1 kleine courgette
1 wortel
100 g broccoli
100 g peultjes
150 g verse champignons
4 lente-uitjes
100 g verse kiemgroente
4 teentjes knoflook
6 eetlepels olie
2 eetlepels vissaus
2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels oestersaus
Versgemalen peper

Vorbereiding

Halveer de paprika's, verwijder de steeltjes en de binnenkanten, was ze dan en snij ze in stukken. Was de courgette en snijd hem in ongeveer 5 cm grote stukken. Snij dan beide met snijhulpstuk 3. Schil de wortel, snij hem eerst in ongeveer 3 cm grote stukken en snij hem dan in reepjes met snijhulpstuk 1 door ze rechtop te zetten. Was de broccoli en pluk de rozen eraf. Was en halveer de peultjes. Was de champignons en de lente-uitjes en snij ze in schijfjes met snijhulpstuk 4. Sorteer de kiemgroente, was ze onder stromend water en droog ze goed. Schil de knoflook, snij de uiteinden eraf, halveer ze in de lengte en snij ze fijn met snijhulpstuk 1. Verwarm de olie in een wok en sauteer de knoflook. Voeg de paprika, de courgette, de wortel, de broccoli, de peultjes en de champignons toe en kook het geheel 2 minuten al roerend op hoog vuur. Voeg de vissaus, de sojasaus en de oestersaus toe en roer goed. Roer dan de lente-uitjes en de kiemgroente erin en breng de groentes op smaak met peper. Onmiddellijk serveren.

Tip

Deze schotel smaakt heerlijk en ziet er decoratief uit met verse radijs. Ze hebben een prachtige felle roze kleur en ze voegen ook wat pittigheid toe aan het geheel.

Desserts

Appelstrudel

Voor 4 personen

300 g fijne bloem
1 theelepel olie
Een snufje zout
1 kg zure appels
50 g suiker
1 snufje gemalen kaneel
100 g amandelreepjes
50 g boter
100 g sultana rozijnen

Ook:

Olie om de bakvorm in te vetten

Bloem voor het aanrecht

1 doek

Poedersuiker ter decoratie

Vorbereiding

Kneed de bloem, de olie, het zout en het warme water tot een zacht deeg dat u met de hand kunt rollen. Maak het deeg bladvormig, borstel er een beetje olie in en laat het bedekt staan op een warme plek voor 30 minuten.

Schil de appels, halveer ze en verwijder de klokhuizen, de steeltjes en de pitjes. Snij ze in dunne reepjes met snijhulpstuk 1 en meng ze met de suiker, de kaneel en de amandelreepjes. Rol het deeg uit en leg het op een doek die door de bloem is gehaald. Trek het dan uit in alle richtingen totdat het heel dun is. Leg schaafjes boter op het deeg. Verdeel het appelmengsel over het deeg (houd 1/3 vrij aan één kant) en besprenkel de sultana rozijnen erop. Rol de strudel op door het doek te gebruiken, zodat - het één derde deel dat niet is gevuld - als laatste wordt opgerold. Leg het op een geoliede bakla in een voorverwarmde oven en bak het ongeveer 30 minuten op 210 graden. Strooi poedersuiker over de strudel terwijl die nog heet is en serveer onmiddellijk.

Tip

U kunt ook 50-100 g marsepein pasta als schaafsel door het deeg verwerken met de boter.

Verse fruitsalade

Voor 4 personen

2 mandarijnen
4 verse vijgen
150 g zwarte
druiven zonder pitjes
1 appel
1 peer
2 bananen
2 eetlepels witte wijn
4 eetlepels limoensap
2 eetlepels poedersuiker

Vorbereiding

Schil de mandarijnen. Was de vijgen, dep ze droog en verwijder de uiteinden van de steel. Snij ze in 8 stukken met snijhulpstuk 6. Was en droog de druiven, pluk ze en snij ze in schijfjes met snijhulpstuk 4. Was de appel en de peer en boor ze uit en deel ze dan in vieren. Snij ze in reepjes met snijhulpstuk 2. Pel de bananen en snij ze in schijfjes met snijhulpstuk 4. Om de dressing te maken, roer de witte wijn, de limoensap en de poedersuiker samen tot een egaal mengsel. Giet de dressing over de fruitsalade en combineer voorzichtig. Bedek de salade en laat het minstens 15 minuten staan om te marineren.

Geflambeerd fruit met ijs

Voor 4 personen

½ ananas
3 bananen
2 sinaasappels
50 g boter
50 g bruine suiker
4 cl rum
4 bolletjes vanille- of
sinaasappelijs

Vorbereiding

Schil de ananas, deel hem in vieren en verwijder de harde kern. Snij hem dan in blokjes met snijhulpstuk 3. Pel de bananen en snij ze in schijfjes met snijhulpstuk 4. Schil de sinaasappels en verwijder alle pitjes. Smelt de boter in een pan. Roer dan langzaam de suiker erin totdat het smelt. Doe het fruit in de pan en blijf roeren totdat het bedekt is met het suiker mengsel. Haal de pan van het vuur, voeg de rum toe en steek het aan. Wanneer de vlam gedoofd is, doe dan het fruit in dessertschalen. Plaats er één bolletje ijs op en serveer onmiddellijk.

Desserts

“Caribbean-stijl” fruitsalade

Voor 4 personen

1 suikermeloen
1 mango
1 ananas
4 kiwi's
4 bananen
2 sinaasappels
1 citroen
2 kopjes yoghurt
1 blik kokosmelk
Suiker naar smaak
Verse sinaasappelschil

Vorbereiding

Deel de suikermeloen in vieren, verwijder de pitjes en schil de parten. Schil de mango, halveer hem en snij het fruitvlees van de pit af. Schil de ananas, deel hem in vieren en verwijder de harde kern. Snij alles in stukken en snij met snijhulpstuk 3. Schil de kiwi's, halveer ze en verwijder de harde uiteinden. Pel de bananen en snij beide in schijfjes met snijhulpstuk 4. Pers de sinaasappels en de citroen en meng het sap met de yoghurt en de kokosmelk. Maak het zoeter indien nodig. Meng het fruit samen en doe het in schalen. Giet het over de dressing, garneer het met sinaasappelschil en serveer het geheel.

Mama's appelkruimeltaart

Voor 4 personen

3 grote appels
25 ml sinaasappelsap
50 g suiker
½ theelepel gemalen kaneel
50 g bloem
Een snufje zout
2 eetlepels zachte boter

Ook:

Bakvet om het blik in te vetten

Voorbereiding

Vet een rechthoekig bakblik in (ongeveer 25 x 30 cm). Schil de appels, halveer ze, boor ze uit en snij ze in schijfjes met het schijfjes snijhulpstuk 2. Leg dan gelijkmatige rijen in het blik. Besprenkel sinaasappelsap er bovenop. Combineer 25 g suiker met de kaneel in een schaal en besprenkel het over de appels. Meng de bloem, de rest van de suiker en het zout samen in dezelfde schaal. Kneed de boter erin totdat u een verkruimeld mengsel heeft. Besprenkel het verkruimelde mengsel over de appels. Bak het in een voorverwarmde oven op 175 graden voor 40-45 minuten totdat het oppervlak goud is en de appels zacht zijn.

Desserts

Fruitsalade flan

Voor 12 personen

200 g bloem
1 theelepel bakpoeder
65 g suiker
1 pak vanillesuiker
30 ml melk
50 g boter
250 g verse aardbeien
150 g zwarte druiven
1 nectarine
1 kleine appel
1 kiwi
1 banaan
Sap van ½ citroen

Voor het glazuur en de room:

1 pak witte cake glazuur
3 eetlepels suiker
200 g room
1 pak klop-fix

Ook:

Bakpapier

Vorbereiding

Zeef de bloem en het bakpoeder op een aanrechtblad en maak een gat in het midden. Voeg de suiker, de vanillesuiker en de melk toe. Meng het tot pasta met de helft van de bloem. Voeg de boter in schaven toe en kneed alles in tot een egaal deeg vanuit het midden naar buiten. Bedek het bakblik van een springvorm met bakpapier en rol 2/3 van het deeg uit op de bodem. Vorm het resterende deeg tot een rol en plaats het rondom de rand van het blik, trek het naar boven tot een hoogte van ongeveer 2 cm en druk het voorzichtig tegen de zijanten. Prik in het deeg met een vork. Bak het ongeveer 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden. Laat het dan afkoelen. Was het fruit en laat het uitlekken. Was de aardbeien. Pluk de druiven. Halveer de nectarine en verwijder de pitjes. Schil en halveer de appels en verwijder de klokhuizen. Snij de aardbeien, de druiven, de nectarines en de appels met snijhulpstuk 2. Schil de kiwi, halveer hem en verwijder de harde kern. Pel de banaan en snij hem in schijfjes met snijhulpstuk 4. Meng het fruit onmiddellijk met de citroensap. Combineer het cakeglazuur met 2 eetlepels suiker en 250 ml water en roer het tot een egaal mengsel. Breng de vloeistof al roerend aan de kook, laat het dan een halve minuut sudderen. Laat het glazuur 3 minuten afkoelen en meng het dan met de fruitsalade. Verdeel het fruit mengsel op de flan bodem en laat het zich vormen. Klop de room met de rest van de suiker en klop-fix. Vul de room in een spuitzak en decoreer de bovenkant van de flan ermee.

[illegible]

Distributie:



Tommy Teleshopping BV, Almere, Nederland.