



Moulinex®

volupta

Concept en grafische realisatie:
JPM & Associés

Fotorechten:
Marielys Lorthios
Groupe SEB

Culinaire realisatie:
Marion Guillemard

SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX
RCS 302 412 226

Alle rechten voorbehouden
Eerste druk 1ste semester 2017 – Portugal

www.moulinex.be

ISBN N° 978-2-37247-032-2

©JPM & Associés • marketing - design - communication • www.jpm-associes.com • 01/2017 152000494



volupta
recepten-
boekje

Moulinex®

SNELLE GIDS
Hoe werkt het?

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Met de 100 gemakkelijke Volupta-recepten zet u elke dag een andere maaltijd, van voorgerecht tot dessert, op tafel

5 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S WAARMEE U KLAARMAAKT WAT U MAAR WILT

Veloutés of gepureerde soep, stoofpotjes, gestoomde bereidingen, desserts of uw maaltijd van elke dag opwarmen.



Programma Stoofpotje: met de combinatie van braden, kooktemperaturen en snelheidsonderbrekingen wordt een grote waaier aan stoofschotels mogelijk.



Programma Soep: het programma Soep kookt en mixt uw roomsoepen en gepureerde soepen.



Programma Stoomkoken: om heerlijke en uitgebalanceerde gestoomde gerechten te bereiden.



Programma Dessert: van het mengen en bakken van taartbeslag, pannenkoeken- en wafelbeslag, dessertcrèmes tot desserts op basis van fruit en compotes.



Opwarmen: om uw dagdagelijkse gerechten op te warmen.



**2 DANKZIJ DE 2 EXTRA FUNCTIES
WORDT HET NOG EENVOUDIGER OM
UW TOESTEL TE GEBRUIKEN**

turbo

Ui, sjalot of aromatische kruiden mixen, maar ook kloppen, hakken en zelfs ijs fijnstampen.

mix

Met deze functie kunt u manueel mixen. Hou hiervoor de knop ingedrukt.

5 ACCESSOIRES WAARDOR HET LEVEN EENVOUDIGER WORDT

Gedaan met snijden, mengen en kloppen. Volupta neemt het van u over!



Hakmes

Mixt (soepen, compotes, kruiden...) en hakt (vlees, groenten, vis...)



Kneder / stamper

Mengt taartbeslag, pannenkoeken- en wafelbeslag, maar hakt ook oliehoudende zaden (noten, hazelnoten) en vermaalt ijs.



Menger

Bakt de ingrediënten voor de bereidingen en mengt de bereide gerechten zonder ze te beschadigen.



Klopper

Klopt (opgeklopt eiwit, sauzen)



Stoommandje

Stoomt via het stoomprogramma groenten, vis en vlees.



De recepten zijn bedoeld voor maximaal 4 personen. Voor het beste resultaat raden we u aan de opgegeven hoeveelheden na te leven.

Kooktijden kunnen aan ieders smaak worden aangepast.

Geef de voorkeur aan kwaliteitsproducten. Zorg dat u steeds basisproducten in de kast hebt staan. De recepten kunnen worden aangepast aan wat u in huis hebt. Geen verse groenten? Met diepvriesgroente kan het ook!

Leve koken zonder stress. Wij wijzen de weg!



Soep..... p. 4 - p. 11

'Succes verzekerd'-bereidingen..... p. 12 - p. 21

Als aperitief, met de familie
of onder vrienden.....p. 22 - p. 25



De onmisbare stoofpotjes..... p. 26 - p. 33

Om mee te nemen..... p. 34 - p. 37

Supersnelle desserts p. 38 - p. 45

'Je lekkere' vieruurtjesp. 46 - p. 51

Helemaal zelf gemaakt..... p. 52 - p. 55



"Heerlijke 't is feest!"
-gebakjes..... p. 56 - p.59



Soep

- 1 ui
- 1 prei
- 1 grote aardappel
- 3 wortels
- 1 raap
- 1 blokje gevogeltebouillon
- 80 cl water
- Zout, peper

Groentenvelouté



x 4



15 min



35 min



Hakmes

Pel de ui en schil wortels, aardappel en raap. Verwijder het groene deel van de prei en haal het bovenste blad eraf. Snijd alle groenten in stukjes en was ze goed. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe alle groenten en het bouillonblokjes erin, kruid met peper en zout en giet het water erbij. Zet 35 minuten op **soep P1**.



Tip: U kunt ook andere groenten gebruiken (courgettes, tomaten, aubergines...). Gebruik ongeveer 600 g groenten. Dien de soep op met wat croutons.



Dessert

turbo

- 1 banaan
- 300 g ananas
- 35 cl kokosmelk
- 120 g suiker
- 15 cl water
- Enkele muntblaadjes (naar keuze)

Lauwe soep van kokosmelk met ananas



x 4



5 min



8 min



Hakmes

Pel de banaan en snijd ze in dikke schijven. Bereid de ananas voor: haal het vruchtvlees eruit en snijd het in blokjes. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de ananas, de banaan en de suiker erin. Giet het water en de kokosmelk erbij. Zet 8 minuten op **Dessert P4**. Druk 5 seconden op **Turbo**. Dien de soep koud of lauw op met enkele snippers munt.



Tip: dien deze soep op met een bolletje ananasijs.



turbo



Stoofpotje

- 330 g kikkererwten uit blik
 - 1 ui
- 250 g kipfilet
- 80 cl gevogeltebouillon
- 1 eetlepel zonnebloemolie
 - 6 basilicumblaadjes
 - Zout, peper

Gevogeltebouillon, kikkererwten en kip



x 4



10 min



35 min



Hakmes



Menger

Pel de ui en snijd hem in vieren. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de ui in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**. Vervang het mes door de menger en giet de olie erbij. Zet 5 minuten op **Stoofpotje P1**.

Voeg daarna de gespoelde en uitgelekte kikkererwten, de fijngesneden kipfilet en de versnipperde basilicumblaadjes toe. Giet de bouillon erbij, kruid met peper en zout en zet 30 minuten op **Stoofpotje P4**.

Tip: vervang de kip door stevige tofu.



Soep

turbo

Linzenroomsoep

- 150 g groene linzen
 - 1 ui
- 1 worteltje
- 80 g gerookt spek
- 1 snuffje paprikapoeder
 - 1 liter water
 - 1 blokje gevogeltebouillon
 - 10 cl room
 - Zout, peper



x 4



5 min



35 min



Hakmes

Pel de ui, schil de wortel en snijd ze in stukjes. Snijd het spek in blokjes.

Plaats het hakmes in de mengkom. Voeg de linzen, de spekblokjes, de ui, de wortel en het bouillonblokje toe. Kruid met peper en zout en voeg het water toe. Zet 35 minuten op **soep P1**.

Giet er daarna de room bij en druk 10 seconden op **Turbo**. Bestrooi net voor het opdienen met wat paprikapoeder.





- # Bloemkoolvelouté



Kruid met peper en dien de velouté op met fijngehakte bieslook.



turbo

- # Gazpacho



A circular inset image showing four glasses of tomato soup, each garnished with a fresh basil leaf. Two lime wedges are placed on a plate in front of the glasses. The entire image is framed by a thick orange border.

turbo



Stoofpotje

- 250 g witte bonen uit blik
- 2 tomaten
- 1/2 courgette
- 1 wortel
- 100 g prinsessenbonen, diepvries
- 1 ui
- 70 g schelpjespasta
- 75 cl gevogeltebouillon
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 laurierblaadje

Minestrone



x 4



10 min



45 min



Hakmes



Menger

Pel de ui en snij in vieren. Was de tomaten en de courgette en schil de wortel. Snijd de groenten in kleine blokjes. Breek de prinsessenbonen in kleine stukjes. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de ui in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**. Vervang het hakmes door de menger. Doe de groenten en de olijfolie in de mengkom en zet 5 minuten op **Stoofpotje P1**. Giet de bouillon erbij, voeg het laurierblad toe en zet 30 minuten op **Stoofpotje P4**. Doe er daarna de pasta en de gespoelde en uitgelekte witte bonen bij en zet nog 10 minuten op **Stoofpotje P4**. Dien meteen op.

Tip: dien de minestrone op met fijngeknipte basilicum.



Soep

- 1 doosje waterkers
- 300 g aardappelen
- 2 sjalotten
- 1 blokje groentebouillon
- 75 cl water
- Zout, peper

Waterkersvelouté



x 4



10 min



25 min



Hakmes

Was de waterkers en verwijder de dikste takjes. Pel de sjalotten en snijd doormidden. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de aardappelstukjes, de waterkers, de sjalot, het water en het bouillonblokje erin. Breng op smaak met peper en zout en zet 25 minuten op **soep P1**.

Tip: voeg voor het opdienen een eetlepel room toe.



mix

- 2 komkommers
- 200 g plattekaas
 - 10 cl water
- 15 muntblaadjes
- Enkele druppels tabasco
 - Zout, peper

Komkommersoep met munt



Was de munt en pluk de blaadjes. Hou 2 blaadjes opzij voor de afwerking. Was de komkommers en snij ze in de lengte doormidden. Verwijder het waterige deel met een lepel en snijd de rest in stukken.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de uitgeholde komkommer, de munt en het water in de mengkom. Breng op smaak met peper en zout en zet 1 minuut op **Mix P3**.

Voeg de plattekaas toe en zet 1 minuut op **Mix P3**. Dien de soep op in kleine glaasjes met enkele druppels tabasco en wat muntsnippers.



Soep

turbo

- 350 g diepvrieserwtjes
- 1 teentje knoflook
- 100 g aardappel
 - 40 cl water
- 1/2 blokje gevogeltebouillon
 - 10 cl room
- Peper

Erwtenroomsoep



Pel het teentje look en schil de de aardappel. Snijd de aardappel in stukjes en spoel.

Plaats het hakmes in de mengkom. Voeg de erwtjes, de stukjes aardappel en het halve bouillonblokje toe en giet het water erbij. Kruid met peper. Zet 35 minuten op **soep P1**.

Giet er de room bij en druk 10 seconden op **Turbo**.



Tip: dien de erwtenroomsoep op met lookcroutons en pancetta-chips.





Soep

- 700 g rijpe tomaten
- 200 g aardappelen
 - 1 ui
- 1 teentje knoflook
 - 60 cl water
- 1 blokje groentebouillon
 - 6 sneetjes coppa
 - Zout, peper

Tomatensoep, coppa-chips



x 6



10 min



38 min



Hakmes

Pel de ui en het lookteentje en schil de aardappelen. Was de groenten en snijd ze in stukken.

Plaats het hakmes in de mengkom. Voeg de groenten en het bouillonblokje toe en giet het water erbij. Kruid met peper en zout en zet 38 minuten op **soep P2**.

Als het programma beëindigd is, leg dan de sneetjes coppa op een vetvrij papier op de ovenplaat en zet enkele minuten onder de grill. Dien de soep op met de coppa-chips.



Soep

- 600 g pompoen
- 1 aardappel
- 100 g kastanjes uit blik
 - 1 sjalot
- 1 blokje gevogelbouillon
 - 80 cl water
- 100 g verse geitenkaas
 - Zout, peper

Pompoenvelouté met verse kaas



x 4



10 min



35 min



Hakmes

Schil de sjalot en de aardappel en snij ze in stukjes. Verwijder de schil van de pompoen en snij het vruchtvlees in stukken.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de groenten, de kastanjes en het bouillonblokje in de mengkom en giet het water erbij. Kruid met peper en zout en zet 35 minuten op **soep P1**.

Dien op het einde van het programma die soep op en leg wat verkruimelde verse kaas op elk bord.





Soep

- 1/2 groene kool (ongeveer 300 g, fijngesneden)
- 200 g kastanjes uit blik
 - 1 wortel
 - 60 cl water
 - 1 blokje gevogeltebouillon
 - 1 sjalot
 - Zout, peper

Groene kool- kastanjesoep



x 4



10 min



25 min



Hakmes

Was de groene kool en snij in reepjes. Schil de wortel en snijd hem in stukken. Pel de sjalotten.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de kool, de wortels, de kastanjes en het bouillonblokje in de mengkom en giet het water erbij. Breng op smaak met peper en zout en zet 25 minuten op **soep P2**.



Tip: u kunt deze soep opdienen met gegrilde spekreepjes.



mix

- 500 g aardbeien
- 100 g aalbessen
- 3 eetlepels honing
- 2 eetlepels citroensap
 - 10 cl water

Aardbeien- aalbessensoep



x 4



5 min



Hakmes

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snijd ze in stukken. Was de bessen en verwijder de takjes.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de aardbeien, de bessen, het citroensap, het water en de honing in de mengkom. Zet 2 minuten op **Mix P2**. Zet opzij in de koelkast.



mix

turbo

- 1 dikke meloen
- 2 eetlepels citroensap
 - 10 cl water
 - 20 g suiker
- 1 snuffje gemberpoeder

Meloensoep



x 4



5 min



Hakmes

Snij de meloen doormidden en verwijder de pitjes. Snijd het vruchtvlees in stukken.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de meloen, de suiker, het citroensap en de gember in de mengkom. Zet 2 minuten op **Mix P2**. Voeg het water toe en druk 10 seconden op **Turbo**. Dien de meloensoep heel fris op.



Tip: werk af met enkele blaadjes fijngesneden munt.



turbo



Stoofpotje

- 1 sjalot
- 2 wortels
 - 1 prei
- 4 witte champignons
 - 60 g doperwtjes (vers of diepvries)
- 240 g ravioli van Royan
 - 80 cl kippenbouillon
 - 4 takjes peterselie

Groentebouillon met ravioli



x 2/4



10 min



40 min



Hakmes



Menger

Schil de wortels, maak de champignons schoon, spoel de prei. Snijd alles fijn. Pel de sjalot en snijd ze doormidden. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de sjalot in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**.

Vervang het mes door de menger en voeg de wortel, de prei en de erwtjes toe. Giet de bouillon erbij en zet 40 minuten op **Stoofpotje P4**.

Voeg er daarna de champignons, de plakjes ravioli en de fijngehakte peterselie bij. Sluit het toestel en laat nog twee minuten rusten. Dien meteen op.



Tip: u kunt ook andere groenten gebruiken, zoals courgette, prinsessenboontjes...





Stoomkoken



Stoofpotje

- 400 g bloemkool
 - 35 cl water
 - 40 g boter
 - 40 g bloem
 - 50 cl melk
- 1 snuffje nootmuskaat
- 50 g geraspte gruyère
 - Zout, peper

Bloemkoolgratin



x 4



10 min



1 uur

Stoom-
mandje

Kloppe

Was de bloemkoolroosjes en doe ze in het stoommandje. Vul de mengkom met water tot aan het peil en plaats het stoommandje erin. Zet 30 minuten op **Stoomkoken**. Doe daarna de bloemkool in een ovenschaal. Verwarm de oven voor op 200°C. Was de mengkom en bevestig de klopper. Bereid de bechamelsaus: doe de klontjes boter, de bloem, de melk en de nootmuskaat in de mengkom. Breng op smaak met peper en zout en zet 15 minuten op **Stoofpotje P3**. Giet nadien de bechamelsaus over de bloemkool, bestrooi met geraspte gruyère en plaats 20 minuten in de oven.



Tip: vervang de bloemkool door andere groenten (wortel, courgette...). Voeg gestoomde vis toe aan de gratin. Voeg voor een dikkere bechamelsaus 10 g bloem extra toe.



turbo



Stoofpotje

- 240 g schelpjespasta
 - 1 kleine ui
- 200 g hamblokjes
 - 70 g zure room
 - 65 cl water
 - 1 blokje gevogeltebouillon
 - 1 eetlepel olie
 - Zout, peper

Schelpjespasta met ham



x 2/4



10 min



25 min



Menger

Pel de ui en snijd hem in vierën. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de ui in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**. Voeg de olie, de ham, het blokje gevogeltebouillon en de pasta toe. Zet 20 minuten op **Stoofpotje P4**. Haal na het programma het accessoire eruit, voeg zure room toe en meng met een spatel. Plaats het deksel op de kookpot en laat de room 5 minuten in de pasta dringen.

Breng op smaak met peper en zout en dien meteen op.



Tip: bestrooi net voor het opdienen met geraspte kaas.



turbo



Stoomkoken



Stoofpotje

- 400 g diepvrieserwtjes
- 200 g diepvriesworteltjes
 - 250 g gegaard varkensgebraad
- 1 koffielepel maizena
 - 20 g boter
- 1 teentje knoflook
 - 1 ui
- 5 takjes peterselie
 - 1 blokje groentebouillon

Stoofpotje met erwttjes en worteltjes



x 4



5 min



50 min



Hakmes



Menger

Doe de diepvrieserwtjes en -worteltjes in het stoommandje. Vul water aan tot aan het peil (☞) en plaats het stoommandje erin. Zet 25 minuten op **Stoomkoken**. Pel ondertussen de ui en het teentje knoflook en snijd ze door-midden. Zet opzij. Haal na het programma het stoommandje eruit en giet het water uit de kom. Droog de kom af en plaats het hakmes. Voeg ui en knoflook toe en druk 5 seconden op **Turbo**. Vervang het hakmes door de menger en voeg de boter toe. Zet 5 minuten op **Stoofpotje P1**. Verkruiemel ondertussen het blokje groentebouillon in 50 cl water en los er de maizena in op. Voeg na het programma het in blokjes gesneden gebrad, de erwttjes en worteltjes en dan de bouillon toe. Breng op smaak met peper en een beetje zout. Zet 20 minuten op **Stoofpotje P4**.



mix

Aardappelkoekjes



5 min



20 min



Hakmes

- Voor 10 koekjes*
- 500 g aardappelen
 - 1 ui
 - 100 g bloem
 - 1 ei
 - 1 snuffje nootmuskaat
 - Plantaardige olie
 - Zout, peper

Was en schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Pel de ui en snijd hem in vieren. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de aardappelen en de ui in de kom en zet 20 seconden op **Mix P4**. Voeg het ei en de bloem toe. Breng op smaak met peper, zout en muskaatnoot en zet nog eens 10 seconden op **Mix P4**. Laat een lichtjes ingevette pannenkoekenpan opwarmen. Schep 3 kleine pollepels beslag in de pan. De koekjes mogen elkaar niet raken. Laat aan elke kant 5 à 6 minuten bakken op een middelgroot vuur. Herhaal dit tot het beslag op is. Laat de koekjes uitlekken op keukenpapier.

Tip: doe wat gehakte peterselie in het beslag. Dien de koekjes op met gerookte zalm.



turbo



Stoofpotje

- 170 g longgrain rijst
- 100 g groene linzen
 - 1 ui
- 3 takjes peterselie
- 3 takjes koriander
 - 1 laurierblaadje
 - 1 blokje gevogeltebouillon
- 1 snufje komijnzaad
 - 80 cl water
 - Zout, peper



Pel de ui en snijd hem in vieren. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe ui, peterselie en koriander in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**.

Vervang het hakmes door de menger. Voeg linzen, laurier, komijn en het bouillonblokje toe. Voeg 30 cl water toe en zet 10 minuten op **Stoofpotje P1**.

Doe er daarna de rijst en nog 50 cl water bij en zet 20 minuten op **Stoofpotje P4**.



Stoofpotje

- 2 glazen tarwekorrels
 - 60 cl water
- 1 eetlepel olijfolie
 - 4 blaadjes salie
- 1 blokje groentebouillon
 - 40 g boter
 - 2 sneetjes ham
- 60 g geraspte kaas



Doe de tarwekorrels, de olie en het bouillonblokje in de kom. Giet er water bij. Voeg de blaadjes salie toe en zet 20 minuten op **Stoofpotje P4**.

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de ham in blokjes. Beboter een schotel met de helft van de boter. Giet er de tarwekorrels in. Verwijder de salieblaadjes en voeg de hamblokjes toe. Bestrooi met geraspte kaas en de rest van de boterklontjes. Plaats 10 minuten in de oven en laat gratineren.



turbo



Stoofpotje

- 200 g basmatirijst
- 1 ui
- 100 g hamblokjes
- 2 eieren als omelet gebakken
- 80 g diepvrieserwtjes
- 3 eetlepels sojasaus
- 50 cl water

Kantonese gebakken rijst



x 2/4



5 min



20 min



Hakmes

Pel de ui. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de ui in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**.

Voeg rijst, erwtjes en ham toe en giet er water bij. Zet 20 minuten op **Stoofpotje P4**.

Voeg daarna de in stukjes gesneden omelet en de sojasaus toe. Meng en dien op.



'Succes verzekerd' - bereidingen

mix

- 1 wortel
- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 1 tomaat
- 1 sjalot
- 150 g zure room
- 3 eieren
- 2 eetlepels maïzena
- 30 g parmezaan
- Zout, peper

Groenteflan



x 4



10 min



25 min



Hakmes

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de wortel en pel de sjalot. Ontpit de tomaat en de paprika. Snijd de groenten in stukjes.

Plaats het hakmes en doe alle groenten in de mengkom en **Mix P3** 1 minuut. Voeg de maïzena, de eieren en de room toe. Breng op smaak met peper en zout en zet 1 minuut op **Mix P3**.

Giet de bereiding in beboterde vormpjes en bestrooi met parmezaan. Plaats 25 minuten in de oven.

Tip: u kunt de groenteflan ook in een grote vorm klaarmaken. Verleng de bereidingstijd dan tot 35 minuten.



mix

- 1 courgette
- 1 grote aardappel
 - 2 eieren
- 2 eetlepels bloem
 - 30g ricotta
- Enkele basilicumblaadjes
 - Olijfolie
- Zout, peper

Courgettekoekjes



Schil de aardappel en was de courgette. Snij ze in stukken. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de groenten in de kom en zet 30 seconden op **Mix P3**.

Voeg de eieren, de ricotta, de bloem en de gehakte basilicum toe. Breng op smaak met peper en zout en zet 1 minuut op **Mix P2**.

Laat een lichtjes ingevette pannenkoekenpan opwarmen. Schep 3 kleine pollepels beslag in de pan. De koekjes mogen elkaar niet raken. Laat aan elke kant 2 à 3 minuten bakken op een middelgroot vuur. Herhaal dit tot het beslag op is.



turbo



Stoofpotje

- 200g macaroni
- 200g rundergehakt
 - 1 ui
- 1/2 aubergine
- 1 grote tomaat
- 20cl tomatencoulis
- 1 blokje runderbouillon
 - 60 cl water
- 2 eetlepels olijfolie
 - Zout, peper

Macaroni met gehakt en aubergines



Pel de ui en snijd hem in vieren. Was de tomaat en de aubergine en snijd ze in kleine blokjes. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de ui in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**.

Voeg de aubergine, de tomaat en het bouillonblokje toe. Giet er het water, de olie en de tomatencoulis bij. Voeg een weinig zout toe en zet 25 minuten op **Stoofpotje P4**.

Voeg als het kookwekkertje gaat, de pasta en het gehakt toe. Meng met een lepel en zet 15 minuten op **Stoofpotje P4**. Laat enkele minuten rusten als het gerecht klaar is. Meng en dien meteen op.





Stoomkoken

mix

- 600 g aardappelen
- 40 cl water
- 10 cl melk
- 40g boter
- Zout, peper

Aardappelpuree



x 2/4



5 min



30 min



Hakmes

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Spoel de aardappelen en doe ze in het stoommandje. Vul de mengkom met water tot aan het peil  en plaats het stoommandje erin. Zet 30 minuten op **Stoomkoken**. Giet het overtollige water af en plaats het hakmes. Doe de gekookte aardappelen in de mengkom en druk op **Mix P1**. Krab de wanden van de mengkom na 5 seconden af, plaats het deksel en druk op **Mix P1**. Stop het toestel na 5 seconden. Voeg de melk en boter toe en breng op smaak. Druk op **Mix P2** en stop het toestel na 5 seconden. Krab de wanden van de mengkom af en druk opnieuw op **Mix P2**. Stop het toestel na 5 seconden. Dien meteen op.

 **Tip:** mix niet te lang. Anders wordt de puree slijmerig



'Succes verzekerd' -
bereidingen

turbo



Stoofpotje

- 150 g arboriorijst
- 1 sjalot
- 5 cl witte wijn
- 40 cl gevogeltebouillon
- 2 eetlepels olijfolie
- 200 g witte champignons
- 150 g gorgonzola
- Peper

Risotto met gorgonzola en champignons



x 2/4



10 min



32 min



Hakmes



Menger

Pel de sjalot en snijd doormidden. Maak de champignons schoon en snijd ze in dunne plakjes. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de sjalot in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**.

Vervang het hakmes door de menger. Voeg de olijfolie, de rijst en de witte wijn toe. Zet 2 minuten op **Stoofpotje P1**. Giet er dan de bouillon bij en voeg de champignons toe. Zet 30 minuten op **Stoofpotje P3**.

Voeg daarna de in stukjes gesneden gorgonzola toe, kruid met peper en meng voorzichtig. Dien meteen op.



One pot pasta

met groenten

turbo



Stoofpotje

- 200g “farfalle”-pasta
 - 1 courgette
 - 1 tomaat
 - 1 ui
- 10 zwarte olijven, ontpit
- 3 eetlepels tomatensaus
 - 2 eetlepels olijfolie
- 1 blokje groentebouillon
 - 60 cl water
 - Zout, peper
 - Parmezaan
 - Basilicum



x 2/4



5 min



30 min



Hakmes

Pel de ui en snijd hem in vieren. Doe hem in de mengkom met het hakmes en druk 5 seconden op **Turbo**. Was de courgette en de tomaat en snijd ze in blokjes. snijd de olijven in schijfjes.

Voeg in deze volgorde de blokjes courgette, de pasta, de olijven, de tomatenblokjes, de tomatensaus, de olijfolie en het verkruimelde blokje groentebouillon toe. Breng op smaak met peper. Giet er dan water bij en zet 30 minuten op **Stoofpotje P4**.

Giet daarna de bereiding af en dien meteen op met geraspte parmezaan en gehakte basilicum.



Tip:kunt ook blokjes gekookte ham toevoegen.



Groene one pot pasta

turbo



Stoofpotje

- 200 g "Torti"-pasta
- 6 groene asperges
- 1 handvol prinsessenboontjes
 - 1 courgette
- 50 g doperwtjes
 - 1 ui
- 60 g verse kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 1/2 blokje groentebouillon
 - 60 cl water
 - Zout, peper



× 2/4



15 min



35 min



Hakmes

Was de groenten. Snijd de harde uiteinden van de asperges en snijd ze in drie stukken. Verwijder de stelen van de prinsessenboontjes en snijd ze dan in tweeën. Snijd de courgettes in kleine blokjes. Pel de ui en snijd hem in vieren.

Doe de ui in de mengkom met hakmes en druk 5 seconden op **Turbo**.

Voeg de asperges, de courgettes, de prinsessenboontjes, de erwtjes, de olijfolie en het half blokje groentebouillon toe. Giet het water erbij en zet 25 minuten op **Stoofpotje P4**.

Doe er de pasta bij en zet 10 minuten op **Stoofpotje P4**.

Haal het deksel eraf en voeg de verse kaas toe. Meng met een lepel en plaats het deksel weer op de mengkom. Laat de room 2 minuten in de pasta dringen. Dien meteen op.



Tip: kunt diepvrieserwtjes en -boontjes gebruiken.



turbo



Stoofpotje

- 200g rode rijst uit de Camargue
 - 1 sjalot
- 2 eetlepels olijfolie
 - 5 cl witte wijn
- 40 cl groentebouillon
 - 8 grote gekookte garnalen
- 1 klontje boter



x 2/4



10 min



37 min



Hakmes



Menger

Rode risotto met garnalen

Pel de sjalot en haal het pantser van de garnalen. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de sjalot in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**.

Vervang het mes door de menger, voeg de olijfolie, de rijst en de wijn toe. Zet 2 minuten op **Stoofpotje P1**. Giet de bouillon erbij en zet 30 minuten op **Stoofpotje P3**.

Voeg daarna de garnalen en de klontjes boter toe. Schakel het toestel uit. Plaats het deksel op de kom en laat 5 minuten verder garen. Meng voorzichtig en dien meteen op.



turbo



Stoofpotje

- 800g rijpe tomaten
 - 1 ui
- 1 teentje knoflook
 - 1 eetlepel Provençaalse kruiden
- 1 koffielepel suiker
- 3 eetlepels olijfolie
 - Zout, peper



x 4



5 min



45 min



Hakmes



Menger

Tomatensaus

Was de tomaten en snijd ze in stukken. Pel de ui en het teentje look en snijd ze in stukjes.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de knoflook en de ui in en druk dan 5 seconden op **Turbo**. Vervang het mes door de menger, voeg de olijfolie, de tomaten, de kruiden en de suiker toe. Breng op smaak met peper en zout en zet 45 minuten op **Stoofpotje P5**.



Tip: gebruik het hakmes om paprikasaus te bereiden. Vervang de tomaten door 3 rode paprika's. Ontpit, snijd in blokjes en voeg 10 cl water toe. Druk na het programma Stoofpotje P2, 10 seconden op Turbo.



turbo

mix

Voor 16 gehaktballen

- 350 g rundergehakt
 - 1 kleine ui
 - 1 ei
 - 1 koffielepel tomatenpuree
 - 1 Griekse yoghurt
 - 2 eetlepels citroensap
 - 1 koffielepel mayonaise
 - 10 takjes peterselie
 - 10 muntblaadjes
 - Olijfolie
 - Zout, peper

Rundergehaktballen, witte saus met munt



Was de kruiden. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de helft van de gehakte peterselie in, en verder de gehakte munt, de yoghurt, de mayonaise, een koffielepel olijfolie en het citroensap. Breng op smaak met peper en zout en druk 10 seconden op **Turbo**. Zet de witte saus opzij. Maak de mengkom schoon en droog ze af. Pel de uit en snijd in vieren. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de ui en de rest van de gehakte peterselie in en zet 5 seconden op **Turbo**. Voeg het rundergehakt, het ei, de tomatenpuree toe en zet 10 seconden op **Mix P3**. Maak met dit mengsel gehaktballen. Maak de mengkom schoon en droog ze af. Maak 3 eetlepels olijfolie heet in een pan en laat de gehaktballen 5 tot 10 minuten bakken. Draai regelmatig om. Dien de gehaktballen op met de witte saus.



'Succes verzekerd' –
bereidingen



Stoofpotje

- 150 g bulgur
- 2 sjalotten
 - 1 wortel
- 1 courgette
- 1 rode paprika
 - 1 afgestreken koffielepel currypoeder
 - 1/2 blokje groentebouillon
 - 50 cl water
- 2 eetlepels olijfolie

Bulgur met groentenkrans



Pel en hak de sjalotten. Schil de wortel en was de andere groenten. Snijd ze in kleine blokjes.

Plaats de menger in de mengkom. Giet er olijfolie bij en voeg dan de sjalot, de groenten, de kurkuma en de curry toe. Zet 5 minuten op **Stoofpotje P1**.

Voeg de bulgur, het bouillonblokje toe en giet het water erbij. Zet 20 minuten op **Stoofpotje P3**. Laat na afloop 15 minuten in de mengkom rusten.



turbo

mix

- 3 rijpe avocado's
 - 1/2 rode ui
- 1 stukje rode paprika
 - Sap van een limoen
 - 2 snuffjes komijn
- Enkele druppels tabasco
 - Zout, peper

Guacamole



x 6



5 min



Hakmes

Pel de rode ui en snijd hem in stukjes. Snijd de paprika in blokjes. Plaats het hakmes in de mengkom en doe er de ui en de paprika in. Druk 10 seconden op **Turbo**.

Snijd de avocado's doormidden en haal er het vruchtvlees uit. Doe het vruchtvlees, het limoensap, de komijn en de tabasco in de mengkom. Breng op smaak met peper en zout en zet 1 minuut op **Mix P2**.

 **Tip:** dien de guacamole op met Mexicaanse chips.



Dessert

- 120 g natuuryoghurt
 - 100 g bloem
- 1 koffielepel bakpoeder
 - 1 ei
 - Zout, peper

Blini's



x 4



5 min



10 min



30 min



Klopper

Plaats de klopper in de mengkom. Doe er de yoghurt, de bloem, het ei en de gist in. Breng op smaak met peper en zout en zet 1 minuut op **Dessert P1**.

Giet het deeg in een slakom en laat 30 minuten in de koelkast rusten.

Laat een lichtjes ingevette pan met antiaanbaklaag opwarmen. Leg met een lepel kleine hoopjes beslag in de pan. Ze mogen elkaar niet raken. Laat ze per kant ongeveer 1 tot 2 minuten bakken.

 **Tip:** dien de blini's op met room die is aangemaakt met bieslook en rode ui.



mix

turbo

Kleine konijnterrines met pistaches

- 300 g konijnenvlees
 - 150 g spek
- 80 g gevogeltelever
 - 2 sjalotten
- 60 g pistaches
 - 5 cl cognac
 - 1 ei
- 4 laurierblaadjes
- 1/2 koffielepel zout
 - Peper
- 3 takjes peterselie



x 4



10 min



1 h



Hakmes

Verwarm de oven voor op 160°C en plaats er een ovenvorm met heet water in. Pel de sjalotten en snijd ze in vieren. Snijd het spek en het konijnenvlees in blokjes. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe het konijn en het spek in de kom en zet 30 seconden op **Mix P3**. Zet opzij. Doe vervolgens de sjalotten en de peterselie in de mengkom en druk 5 seconden op **Turbo**. Voeg het vlees, de gevogeltelever, de pistaches, het ei en de cognac toe. Breng op smaak met peper en zout en zet 30 seconden op **Mix P3**. Vul 4 kleine terrinevormen of 1 grote bakvorm. Leg er een blaadje laurier bovenop en leg er de deksels op. Plaats 1 uur au bain-marie in de oven. Laat afkoelen en dien op.



mix

turbo

Rillettes van sardientjes met mosterd

- 2 blikjes sardientjes op olie
 - 1 lente-uitje
- 100 g verse kaas
- 2 koffielepels mosterd
- 1 eetlepel citroensap
 - 2 eetlepels olijfolie
 - 1 snuffel zout
- Enkele roze peperkorrels



x 4



5 min



Hakmes

Giet de sardientjes af. Snijd ze in tweeën en haal er de graat uit. Haal de uiteinden van het uitje en snijd het in tweeën.

Plaats het hakmes in de mengkom en doe er het uitje in. Zet 5 seconden op **Turbo**. Voeg de sardines, de verse kaas, de mosterd, de olijfolie, het citroensap en de roze peperkorrels toe. Breng op smaak met zout en zet 1 minuut op **Mix P2**. Zet koel weg vooraleer op te dienen.





Dessert

- 200 g bloem
 - 3 eieren
 - 10 cl melk
- 10 cl olijfolie
- 1 zakje gist
- 150 g feta
- 100 g ontpitte groene olijven
- 1 snuffje gedroogde tijm
- 1 klontje boter
 - Peper

Fetacake en olijven



x 6



5 min



45 min



Deeghaak/
stamper

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de feta in blokjes en de olijven in stukjes.

Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Giet de bloem, de eieren, de gist, de melk en de olijfolie in de kom. Voeg de tijm toe. Breng op smaak met peper en zet 1 minuut op **Dessert P1**. Roer er de olijven en de feta door en meng voorzichtig met een houten lepel.

Beboter een cakevorm en giet er de bereiding in. Zet ongeveer 45 minuten in de oven.



mix

- 1 zanddeeg
- 250 g gerookte spekblokjes
 - 4 eieren
- 20 cl room
- 10 cl melk
- 100 g geraspte gruyère
 - Zout, peper

Quiche lorraine



x 4



5 min



40 min



Kloppe

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats de klopper in de mengkom. Doe er de eieren, de melk en de room in. Breng op smaak met peper en wat zout en zet 1 minuut op **Mix P2**.

Bedek een taartvorm met het zanddeeg en het bakpapier. Prik met een vork in de bodem. Voeg de spekblokjes toe en giet er het ei/roommengsel bij. Bestrooi met geraspte gruyère. Plaats ongeveer 40 minuten in de oven.





Stoofpotje



mix

- 1 bladerdeeg
- 4 preiwitten
- 200 g Saint-Nectaire-kaas
 - 3 eieren
 - 20 cl room
- 8 sneetjes “viande des grisons” (rookvlees)
 - 30 g boter
 - Zout, peper

Quiche met prei, Saint-Nectaire-kaas en “viande des grisons” (rookvlees)



x 4



10 min



40 min



Menger

Verwarm de oven voor op 200°C. Was en snijd de prei-witten in dunne plakjes. Snijd de korst van de Saint-Nectaire-kaas en snijd hem in plakjes. Plaats de menger in de mengkom. Doe er de boter en de prei in en zet 15 minuten op **Stoofpotje P2**.

Bedek een taartvorm met het bladerdeeg en het bakpapier. Prik met een vork in de bodem. Voeg daarna de room, de eieren, het zout en de peper toe. Zet 1 minuut op **Mix P2**.

Giet het mengsel op het deeg en leg daar bovenop de sneetjes “viande des grisons” (rookvlees) en de Saint-Nectaire-kaas. Plaats 25 minuten in de oven.



Als aperitief, met de
familie of onder vrienden

turbo



Stoofpotje



mix

- 250 g gevogeltelever
- 120 g zachte boter
- 1 teentje knoflook
 - 1 sjalot
- 1 snufje cayennepeper
 - 2 cl cognac
- 2 eetlepels olie
 - Zout, peper

Mousse van gevogeltelever



x 4



10 min



15 min



3 h



Hakmes

Pel het knoflookteentje en de sjalot en snijd ze doormidden. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de sjalot in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**.

Voeg de olie, de gevogeltelever en de cognac toe en zet 15 minuten op **Stoofpotje P5**.

Voeg daarna de klontjes zachte boter en het snufje peper toe. Breng op smaak met peper en zout en zet 30 seconden op **Mix P3**. Giet de bereiding in een terrine en zet tenminste 3 uur in de koelkast.



turbo



Stoofpotje

- 400 g rundergehakt
- 250 g kidneybonen uit blik
- 1/2 rode paprika
- 1 ui
- 400 g gepelde tomaten uit blik
- 1 koffielepel paprikapoeder
- 1 koffielepel komijn
- 1 snuffe korianderpoeder
- 1 snuffe Spaanse peper
- 3 eetlepels olijfolie
- Zout, peper

Chili con carne



Pel de ui en snijd hem in vieren. Snijd de paprika in stukken. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de paprika in en zet 5 seconden op **Turbo**. Vervang het hakmes door de menger. Voeg de olie, de paprika, de komijn en de koriander toe. Zet 3 minuten op **Stoofpotje P1**. Voeg na afloop het vlees, de gepelde tomaten en de gespoelde en uitgelekte kidneybonen toe. Breng op smaak met peper en zout en voeg de Spaanse peper toe. Meng voorzichtig met een houten lepel en zet 40 minuten op **Stoofpotje P4**.

Tip: dien op met rijst.



turbo



Stoofpotje

- 150 g paellarijst
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 80 g doperwtjes (vers of diepvries)
- 1/2 rode paprika
- 1 blikje gepelde tomaten
- 80 g diepgevroren mosselen
- 150 g roze gepelde garnalen
- 50 g sneetjes chorizo
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 dosis saffraan
- 1 blokje gevogeltebouillon
- 40 cl water
- Zout, peper

Paella



Was de paprika en snijd in blokjes. Pel de ui en het teentje knoflook. Doe de knoflook en de ui in de mengkom met hakmes en druk 5 seconden op **Turbo**.

Voeg de rijst, de erwtjes, de paprika, de mosselen, de garnalen en de chorizo toe. Giet er de olijfolie en het water bij en voeg dan het bouillonblokje, de saffraan en de gepelde tomaten toe. Breng op smaak met peper en zout en zet 25 minuten op **Stoofpotje P3**. Dien meteen op.

Tip: de uien, de rode paprika en de knoflook 2 minuten fruiten op **Fruiten P1** en pas dan de overige ingrediënten toevoegen.



turbo



Stoofpotje

- 700 g blokjes kalkoenvlees
- 1 ui
- 3 takjes peterselie
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 eetlepel kalfsfond
- 30 cl water
- 15 cl room
- 2 eetlepels mosterd
- Zout, peper

Kalkoen met mosterd



x 4



5 min



25 min



Hakmes



Menger

Pel de ui en snijd hem in vieren. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de ui en de gehakte peterselie in. Druk 5 seconden op **Turbo**.

Vervang het hakmes door de menger. Voeg de blokjes kalkoenvlees, de paprika, de mosterd, de kalfsfond, het water en de room toe. Breng op smaak met peper en zout en zet 25 minuten op **Stoofpotje P3**.



Stoofpotje

- 600 g varkenshaasje
- 1 fijngesnipperde ui
- 1 geplet teentje look
- 10 g boter
- 6 eetlepels tomatencoulis
- 4 eetlepels appelsap
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 el balsamicoazijn
- 1 eetlepel kalfsfond
- 15 cl water
- 1 koffielepel maizena
- Zout, peper

Varkenshaasje, barbecuesaus



x 4



5 min



40 min



Menger

Snijd het varkenshaasje in schijfjes van 1 cm. Plaats de menger in de mengkom. Voeg de ui, de knoflook, de boter, het tomaten- en appelsap, de sojasaus en de azijn toe. Zet 5 minuten op **Stoofpotje P1**. Voeg het vlees en de met water aangelengde kalfsfond toe. Zet 30 minuten op **Stoofpotje P4**.

Los de maizena daarna op in een glas met 2 koffielepels water en zet 5 minuten op **Stoofpotje P4**.



turbo



Stoofpotje

- 400 g kabeljauw
- 1 teentje knoflook
 - 1 sjalot
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 20 cl groentebouillon
- 15 cl kokosmelk
- 2 eetlepels citroensap
- 2 eetlepels colombo-kruidenmix
- 1 snuffje curry
- Zout, peper
- Enkele blaadjes koriander

Vis met colombo -kruidenmix



× 2/4



10 min



30 min



Hakmes

Pel het knoflookteentje en de sjalot en snijd ze doormidden. Was de courgette en snijd hem in stukken. Snijd de paprika in reepjes. Snijd de kabeljauw in stukken.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de sjalot in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**. Voeg het snuffje curry, en de groenten, de bouillon, de kokosmelk, de colombo-kruidenmix en het citroensap toe. Breng op smaak met peper en zout en zet 20 minuten op **Stoofpotje P4**.

Voeg daarna de stukjes vis toe en zet nog eens 10 minuten op **Stoofpotje P4**. Dien op met de gehakte koriander.



turbo



Stoofpotje

- 4 kalfsvinken van 100g
 - 1 sjalot
- 20 g tomatencoulis
- 1 snuffje paprikapoeder
 - 1 koffielepel gedroogde tijm
- 1 eetlepel olijfolie
 - 70 cl kalfsfonds
 - zout, peper

Blinde vink met tomatensaus



× 2



5 min



47 min



Hakmes



Menger



Stoom-
mandje

Pel de sjalot en snijd doormidden. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de sjalot in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**.

Vervang het hakmes door de menger en voeg de olijfolie toe. Zet 2 minuten op **Stoofpotje P1**. Doe er daarna de tomatencoulis, de kalfsfonds, de paprika en de tijm bij. Breng op smaak met zout en peper. Plaats het stoommandje in de mengkom en leg er de blinde vinken in. Zet 45 minuten op **Stoofpotje P4**.



Tip: dien de blinde vinken op met rijst.





Stoofpotje

- 500 g vlees (schenkel, spiering...)
 - 1 ui
- 1 tak selderij
 - 1 wortel
- 1 teentje knoflook
- 8 mini-worteltjes
- 8 mini-raapjes
- 4 mini-preitjes
 - 80 cl water
- 1 kruidentuiltje
 - Zout, peper

Pot au feu met mini-groenten



x 2/4



10 min



1 h 45

Snijd de stukken vlees eventueel wat kleiner als zij te groot zijn. Pel en snijd de ui. Schil de wortel. Snijd de wortel en selderij in stukken.

Doe het vlees, de ui, het teentje knoflook, de wortel en de selderij in de mengkom. Voeg het kruidentuiltje, zout en peper toe. Giet er 80 cl koud water bij tot het vlees onder staat. Zet 1 uur 15 minuten op **Stoofpotje P4**.

Was en pel (zo nodig) de mini-groenten. Snijd de wortelen in de lengte. Haal er daarna de ui, de stukken wortel en de selderie uit en voeg de mini-groenten, de overige 20 cl water toe en zet nog eens 45 minuten op **Stoofpotje P4**.



Stoofpotje

turbo

- 600 g kalfsragout in blokjes van 25 g
 - 2 sjalotten
 - 1 wortel
- 400 g gepelde tomaten uit blik
- 1 eetlepel tomatenpuree
 - 1 takje tijm
- 2 laurierblaadjes
 - 1 glas water
 - 1/2 blokje gevogeltebouillon
- 10 cl witte wijn
 - 30 g boter
- 1 eetlepel bloem
 - Zout, peper

Kalfsulees Marengo



x 2/4



5 min



1 h 05



Hakmes

Breng het vlees op smaak met peper en zout. Schil de wortel en snijd hem in schijven. Pel de sjalotjes en snijd ze in vieren. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de sjalot in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**. Vervang het hakmes door de menger. Voeg de boter toe en zet 5 minuten op **Stoofpotje P1**. Open het toestel na 2 minuten en voeg het vlees toe.

Voeg als de bereidingstijd is afgelopen de gepelde tomaten, de in water opgeloste bloem, het halve bouillonblokje, de witte wijn, de tomatenpuree, het laurierblad, de tijm en de wortelschijfjes toe. Breng op smaak met peper en zout en zet 1 uur op **Stoofpotje P4**.

Tip: vervang de bloem door aardappelzetmeel of maizena.





Stoofpotje

- 700 g runderstoofvlees
 - 8 zilveruitjes
 - 2 wortels
- 1 teentje knoflook
- 70 g gerookte spekklokjes
 - 40 cl rode wijn
- 20 cl runderbouillon
 - 30 g boter
 - 15 g bloem
- 1 kruidentuiltje
 - Zout, peper

Runderstoofvlees



x 2/4



10 min



2 h 05



Menger

Pel de zilveruitjes en het teentje knoflook. Schil de wortels en snijd ze in schijfjes. Plaats de menger in de mengkom. Doe er de boter, de spekklokjes, de uien, de knoflook in en zet 5 minuten op **Stoofpotje P1**. Bestuif ondertussen het rundvlees in een grote kom met bloem. Voeg daarna het rundvlees met de bloem, de wortelen, de rode wijn, de runderbouillon en het kruidentuiltje toe. Breng op smaak met peper en zout en zet 2 uur op **Stoofpotje P4**.



Tip: voeg 30 minuten voor het einde van de bereidingstijd P4 enkele in stukken gesneden champignons toe.



turbo



Stoofpotje

- 1/2 aubergine
- 1 rode paprika
 - 3 tomaten
- 1/2 courgette
 - 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 laurierblaadje
 - 2 takjes tijm
- 3 eetlepels olijfolie
 - Zout, peper
 - 30 cl water

Ratatouille



x 4



10 min



40 min



Hakmes



Menger

Pel de ui en snijd hem in vieren. Pel de teentjes knoflook. Was de paprika en snijd het vrucht vlees in kleine blokjes. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de ui en knoflook in en zet 5 seconden op **Turbo**. Vervang het hakmes door de menger. Voeg de blokjes paprika en de olijfolie toe en zet 5 minuten op **Stoofpotje P1**.

Was de overige groenten en snijd ze in grote blokjes. Doe achtereenvolgens de tomaten, de aubergines, de courgetten, de laurier en de tijm in de mengkom. Breng op smaak met peper en zout en zet 25 minuten op **Stoofpotje P4**. Schakel daarna nog eens 10 minuten op **Stoofpotje P3**.





Stoofpotje

- 200 g groene linzen
- 2 wortels
- 1 ui
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 3 Montbéliard-rookworsten
- 75 cl water
- 1 laurierblaadje
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout, peper

Worstjes met linzen



x 2/4



5 min



47 min



Menger

Schil de wortelen en pel de ui. Snijd de uien in dunne plakjes en hak de ui grof. Snijd de worstjes in vrij dikke schijven. Plaats de menger in de mengkom.

Voeg de olijfolie, de worstjes, de ui toe en zet 2 minuten op **Stoofpotje P1**.

Voeg daarna de linzen, het water, de wortelen, de tomatenpuree en de laurier toe. Breng op smaak met peper en zout en zet 45 minuten op **Stoofpotje P4**.



turbo

mix

Gevulde groenten

- 4 middelgrote tomaten
- 3 ronde courgettes
- 4 witte champignons
- 350 g worstenvlees
- 1 teentje knoflook
- 4 takjes peterselie
- 1 sneetje witbrood (of oudbakken brood)
- 5 cl melk
- 1 sjalot
- 1 ei
- Olijfolie
- Zout, peper



x 2/4



15 min



45 min



Hakmes

Was de courgettes en de tomaten en haal ze leeg. Hou de hoedjes apart. Maak de champignons schoon en snijd ze doormidden. Pel het teentje knoflook en de sjalot en snijd ze doormidden. Week het witbrood in de melk. Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de sjalot, de knoflook, de peterselie en de champignons in. Druk 10 seconden op **Turbo**. Voeg er het uitgeknepen brood, het worstenvlees, het ei, het zout en de peper bij en zet 20 seconden op **Mix P3**. Plaats de groenten in een ovenschaal en doe er de vulling in. Overgiet met een scheutje olijfolie en plaats 45 minuten in de oven. Zet na 20 minuten de hoedjes op de courgettes en de tomaten.



Tip: u kunt ook andere groenten als paprika, champignons of uien vullen.



turbo



Stoofpotje

- 600 g kalfsvlees
- 1 ui
- 1 gekonfijte citroen
- 3 eetlepels olijfolie
- 60 cl kalfsfonds
- 1 afgestreken koffielepel komijn
- 50 g ontpitte groene olijven
- enkele basilicumblaadjes
- peper

Kalfsstoofpotje met gekonfijte citroen



Pel de ui en snijd in vieren. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de ui in de kom en hak hem door 5 seconden op **Turbo** te drukken. Vervang het hakmes door de menger en voeg de olijfolie toe. Zet 3 minuten op **Stoofpotje P1**. Snijd ondertussen het vlees in blokjes van 3 x 3 cm en meng in een grote kom met de bloem. Snijd de gekonfijte citroen in blokjes.

Voeg dan het met bloem bestrooide vlees, de gekonfijte citroen, de komijn, de olijven en de kalfsfond toe. Breng op smaak met peper en zet 1 uur 20 minuten op **Stoofpotje P4**.

Tip: serveer dit stoofpotje met rijst of gekonfijte aubergines.



Stoofpotje

- 500 g witte vis (kabeljauw, snoekbaars, zeeduivel...)
- 4 wortels
- 1 prei
- 3 aardappelen
- 1 glaasje witte wijn
- 1 koffielepel visfumeet
- 20 cl room
- 1 glaasje water
- 1 dosis saffraan
- Zout, peper
- Enkele sprietjes bieslook

Stoofpotje van vis met saffraan



Schil de wortelen en de aardappelen. Verwijder het groene deel en de wortels van de prei en haal het bovenste blad eraf. Snijd de wortelen en de prei in schijfjes en de aardappelen in blokjes.

Plaats de menger in de mengkom. Giet de witte wijn erbij en zet 3 minuten op **Stoofpotje P1**. Voeg het water, de visfumeet en de room toe. Breng op smaak met peper en zout en voeg de groenten toe. Zet 35 minuten op **Stoofpotje P4**.

Snijd de vis in blokjes. Voeg daarna de saffraan en de visblokjes toe. Zet 10 minuten op **Stoofpotje P4**. Bestrooi voor het serveren met gehakte bieslook.



turbo



Stoofpotje

- 400 g kipfilet
- 1 courgette
- 2 wortels
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 200 g kikkererwten, gespoeld en uitgelekt
- 50 g amandelschilfers
- 45 cl gevogeltebouillon
- 1 koffielepel komijnpoeder
- 1 snuffje paprikapoeder
- 1 snuffje korianderzaadjes
- Zout, peper
- Enkele fijngesnipperde korianderblaadjes

Tajine van kip met kikkererwten



x 2/4



10 min



45 min



Hakmes



Menger

Schil de wortelen en was de courgette. Snijd ze in staafjes. Snijd de kip in stukken. Pel de ui en het teentje knoflook. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de ui en knoflook in en zet 5 seconden op **Turbo**. Vervang het hakmes door de menger en voeg de komijn, de paprika en de koriander toe. Voeg de groenten toe, giet er 25 cl bouillon bij en zet 10 minuten op **Stoofpotje P1**. Voeg de kip, de kikkererwten en de rest van de bouillon toe. Zet 35 minuten op **Stoofpotje P4**. Bestrooi de tajine voor het serveren met amandelschilfers en gesnipperde koriander.

Tip: serveer dit gerecht met couscous of bulgur.



turbo



Stoofpotje

- 2 rapen
- 100 g knolselderie
- 4 wortelen (rood, oranje, geel)
- 1 tak selderij
- 100 g broccoli
- 2 sjalotten
- 15 cl kippenbouillon
- 1 takje tijm
- Zout, peper
- 30 g lichtgezouten boter

Groentestoofpotje



x 2/4



10 min



35 min



Hakmes

Pel de sjalotten. Schil de wortelen, de knolselderie en de rapen. Snijd ze in stukken. Snijd de selderie in plakjes en verdeel de broccoli in roosjes.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe de sjalot in de kom en druk 5 seconden op **Turbo**. Voeg de bouillon, de groenten en de tijm toe.

Breng op smaak met peper en zout en zet 35 minuten op **Stoofpotje P4**. Voeg daarna de boter toe en meng voorzichtig.



Quinoa-salade

met spinazie

turbo



Stoofpotje



x 4



15 min



30 min



10 min



Hakmes



Menger

- 100 g diepgevroren bladspinazie
 - 200 g quinoa
- 100 g kikkererwten uit blik
 - 50 cl water
- Voor de saus:*
 - 6 basilicumblaadjes
 - 50 g sesampasta (tahin)
 - 10 cl water
 - 1 eetlepel sojasaus
 - 1 el balsamicoazijn
- 100 g gedroogde tomaten
 - Zout, peper

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de sesampasta, het water, de sojasaus en de azijn in. Breng op smaak met peper en zout en druk 10 seconden op **Turbo**. Giet de saus in een kom en doe er de gedroogde tomaten bij. Zet 3 seconden op **Turbo**. Voeg de tomaten toe aan de saus en maak dan de mengkom schoon.

Plaats de menger in de mengkom. Voeg de spinazie en de quinoa toe en giet het water erbij. Zet 30 minuten op **Stoofpotje P3**. Laat daarna 10 minuten rusten in de mengkom. Leg er het deksel op.

Meng de quinoa met spinazie in een grote schaal met de gespoelde en uitgelekte kikkererwten en de azijn. Dien op met gesnipperde basilicum.



Pastasalade

met zalm



Stoomkoken



Stoofpotje



x 2/4



10 min



35 min



Stoom-
mandje

- 2 moten verse zalm
- 200 g "farfalle"-pasta
 - 10 kerstomaten
 - 1 avocado
 - 60 cl water
- 1 blokje groentebouillon
 - 4 eetlepels olijfolie
 - 2 eetlepels citroensap
 - 1 eetlepel room
 - Zout, peper
- Enkele sprietjes bieslook

Snijd de verse zalm in stukken en leg ze in het stoommandje. Vul de mengkom met water tot aan het peil (☁) en plaats het stoommandje erin. Zet 15 minuten op **Stoomkoken**. Laat de zalm daarna afkoelen. Bewaar het kookvocht onder in de mengkom en gebruik het later in de bereiding.

Doe de pasta in de mengkom. Giet het water erbij en voeg het bouillonblokje toe. Giet de rest van het water erbij en zet 20 minuten op **Stoofpotje P4**. Spoel de gekookte pasta onder koud water en laat afkoelen.

Snijd de avocado in blokjes. Snijd de kerstomaatjes doormidden. Meng de olie in een slakom met het citroensap en de room. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de pasta, de avocado, de tomaten, de zalm en de gesnipperde bieslook toe. Meng voorzichtig.





Stoomkoken



mix

- 4 tarwepannenkoeken (tortillas)
- 280 g uitgelekte tonijn
 - 3 eieren
- 3 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel citroensap
- 1 handvol gemengde sla of jonge spinazieblaadjes
 - Zout, peper

Broodje met tonijn en ei



x 4



10 min



18 min



Stoommandje



Deeghaak/stamper

Vul de mengkom tot het peil . Leg de eieren in het stoommandje en zet 18 minuten op **Stoomkoken**. Laat de eieren daarna afkoelen en maak de mengkom schoon. Pel de eieren. Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de eieren, de mayonaise, de verkruimelde tonijn en het citroensap in. Breng op smaak met peper en zout en zet 20 seconden op **Mix P1**. Beleg de tortillas met het tonijnmengsel. Leg er de gemengde sla op en rol stevig op.



Tip: dien de tortillas op met een rauwkostslaasje.



Stoofpotje

- 2 kleine aubergines (of een grote)
- 1 teentje knoflook
 - 200 g gepelde tomaten uit blik
 - 1 takje tijm
- 1 koffielepel kappertjes
- 10 zwarte olijven, ontpit
 - 2 eetlepels pijnboompitten
 - 3 handvol rucola
- 1 koffielepel suiker
- 1 el balsamicoazijn
- 3 eetlepels olijfolie
 - Zout, peper

Gekonfijte aubergines



x 4



10 min



50 min



Menger

Was de aubergines en snijd in kleine blokjes. Pel en plet het teentje knoflook. Plaats de menger in de mengkom. Doe er de olijfolie, de knoflook de aubergines, de gepelde tomaten, de azijn, de suiker en de tijm in. Breng op smaak met peper en zout en zet 50 minuten op **Stoofpotje P2**.

Voeg daarna de olijven, de kappertjes en de pijnboompitten toe. Meng en laat afkoelen.

Dien de koude gekonfijte aubergines op met de rucola of met sneetjes geroosterd brood. Besprenkel met wat olijfolie. Genieten maar!





Stoofpotje



mix

- 150 g quinoa
- 1 liter water
- 2 lenteuitjes
- 2 tomaten
- 1 bosje platte peterselie
- 15 muntblaadjes
- Sap van een citroen
- 6 eetlepels olijfolie
- Zout, peper

Groene taboulé



x 4



10 min



16 min



Hakmes

Doe de quinoa in de mengkom en giet er 1 liter water bij. Breng op smaak met peper en zout en zet 16 minuten op **Stoofpotje P4**. Giet daarna de quinoa af en zet opzij. Maak de mengkom schoon.

Pel de uien, was de kruiden en haal de blaadjes van de peterselie. Was de tomaten en snijd ze in vieren.

Plaats het hakmes in de mengkom. Voeg de uien, de tomaten, de kruiden, de olie en het citroensap toe. Breng op smaak met peper en zout en zet 10 seconden op **Mix P3**. Voeg dit mengsel bij de quinoa, meng en zet opzij in de koelkast.



Stoomkoken

- 600 g aardappelen
- 400 g schelvis
- 1 koffielepel graanmosterd
- 1 eetlepel wijnazijn
- 4 eetlepels koolzaadolie
- Peper
- Enkele takjes peterselie

Aardappelsalade met schelvis



x 2/4



10 min



42 min

Stoom-
mandje

Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en spoel ze met water. Leg ze in het stoommandje. Vul de mengkom met water tot aan het peil (👤) en plaats het stoommandje erin. Zet 30 minuten op **Stoomkoken**. Haal er de aardappelen met het stoommandje uit.

Bewaar het kookvocht en voeg 70 cl water toe. Leg de schelvis in het vocht van de mengkom en zet 12 minuten op **Stoofpotje P3**. Giet daarna de schelvis af en laat afkoelen.

Meng de mosterd in een slakom met de azijn. Voeg dan de olie toe. Kruid met peper. Voeg de aardappelen, de schelvis en de gehakte peterselie toe en meng.





Dessert

- 100 g rijst, ronde korrel
 - 60 cl melk
 - 60 g suiker
- 1 snuffje vanillepoeder

Rijstpap



x 4



5 min



35 min



Menger

Was de rijst. Plaats de menger in de mengkom. Giet er de melk in. Voeg de suiker, de rijst en het vanillepoeder toe. Zet 35 minuten op **Dessert P3**.

Giet de rijstpap in ovenschaaltjes. Laat afkoelen en zet in de koelkast.



Dessert

- 100 g fijn griesmeel
 - 70 cl melk
 - 70 g suiker
 - 1 koffielepel vanille-extract
 - 50 g rozijnen

Griesmeelpap met rozijnen



x 6



5 min



15 min



10 min



Klopper

Plaats de klopper in de mengkom. Giet er de melk in en voeg dan het griesmeel, de suiker en de vanille toe. Zet 15 minuten op **Dessert P3**.

Laat daarna 10 minuten afkoelen en giet de bereiding in schoteltjes. Doe er de rozijnen bij, meng en dien lauw of koud op.





Dessert

turbo

- 4 peren
- 2 appels
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eetlepels citroensap
- 1 koffielepel honing

Appel- en perenmoes



x 4



10 min



20 min



Hakmes

Schil de appels en de peren. Verwijder het klokhuis en snijd in stukken.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er het fruit, de vanillesuiker, het citroensap en de honing bij. Zet 20 minuten op **Dessert P4**.

Druk 10 seconden op **Turbo**. Laat afkoelen en dien op.



Dessert

- 700g abrikozen
- 1 vanillestokje
- 3 eetlepels honing
- 1 eetlepel citroensap

Abrikozencompote met vanille



x 4



5 min



25 min



Hakmes

Was en ontpit de abrikozen. Snijd ze in stukken. Splijt het vanillestokje.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de abrikozen, de vanille, de honing en het citroensap in. Zet 25 minuten op **Dessert P4**. Laat afkoelen en dien op.



Clafoutis

met abrikozen

mix



Dessert

- 6 abrikozen
- 3 eieren
- 70g bloem + 1 koffielepel voor de vorm
- 30 g hazelnotenpoeder
 - 30 cl melk
- 30 g gesmolten boter + 1 klontje voor de vorm
 - 120g bruine suiker
 - 1 zakje vanillesuiker



× 4



10 min



30 min



Klopper

Was de abrikozen. Verwijder de pitten en snijd ze in vieren. Verwarm de oven voor op 180°C.

Plaats de klopper in de mengkom. Doe er de eieren en de bruine suiker in en zet 1 minuut op **Mix P1**. Voeg het hazelnotenpoeder, de bloem, de gesmolten boter en de melk toe. Zet 1 minuut op **Dessert P1**.

Beboter een ovenvorm en bestrooi met bloem. Giet het deeg in de vorm en leg er dan de abrikozen op. Bestrooi met vanillesuiker en zet 30 minuten in de oven tot de clafoutis goudgeel ziet. Laat afkoelen en dien op.



Tip: u kunt abrikozen uit blik gebruiken.



Panna cotta

met mango

turbo



Stoofpotje



Dessert

- 300 g mango, diepvries
- 3 blaadjes gelatine
 - 10 cl water
 - 40 cl room
 - 10 cl volle melk
- 1 eetlepel + 40 g suiker
 - 1 vanillestokje



x 4



10 min



20 min



8 h



Hakmes



Klopper

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de mango, de eetlepel suiker en het water in. Druk 10 seconden op **Turbo**. Zet 10 minuten op **Stoofpotje P2**. Giet in een kom en laat afkoelen.

Week de gelatineblaadjes in een kom koud water. Plaats de klopper in de mengkom. Doe er de room, de melk, de suiker, het gesplitste vanillestokje in. Zet 10 minuten op **Dessert P3**.

Haal er daarna het vanillestokje uit. Voeg dan de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en druk 10 seconden op **Turbo**. Giet de room in schaaltes, dek af en laat ten minste 8 uur opstijven in de koelkast. Giet er de mangocoulis over en dien op.



Tip: gebruik gebruiksklare (diepvries-)coulis.



mix

- 300 g diepgevroren frambozen
- 80 g poedersuiker
 - 1 eiwit
- Enkele druppels citroensap
- 50 g room

Frambozenroom



Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de frambozen in en zet 20 seconden op **Mix P4**.

Voeg het eiwit, de room, de poedersuiker en het citroensap toe. Zet 1 minuut op **Mix P3**. Dien meteen op.



turbo



Dessert

- 4 eierdooiers
- 50 g suiker
- 40 cl melk
- 20g maizena
- 1 snuffje vanillepoeder
- Bruine suiker

Crème brûlée



Plaats de klopper in de mengkom. Doe er het eigeel, de suiker, de vanille en de maizena in. Druk 5 seconden op **Turbo**. Giet er de melk bij en druk 10 seconden op **Turbo**. Zet dan 10 minuten op **Dessert P3**.

Giet de pudding in vormpjes. Zet deze 1 uur in de koelkast.

Bestrooi net voor het opdienen met bruine suiker en laat deze onder de ovengrill of met een brander karamelliseren.





Dessert

- 200 g donkere chocolade
 - 15 cl room
 - 1/2 ananas
 - 1 kiwi
 - 1 banaan
- 200 g aardbeien

Chocoladefondue



x 4



5 min



5 min



Menger

Schil en snijd de ananas, de kiwi en de banaan in grote stukken. Verwijder de kroontjes van de aardbeien.

Plaats de menger in de mengkom. Doe er de gebroken chocolade en de room in en zet 5 minuten op **Dessert P2**. Giet daarna de gesmolten chocolade in een kom en dien op met het fruit.



Tip: u kunt om het even welk fruit gebruiken, maar bijvoorbeeld ook drop, noga...



turbo



Dessert

- 50 cl melk
- 100 g verse room
 - 3 eierdooiers
 - 50 g suiker
- 1 gespleten vanillestokje
- 1 eetlepel maizena

Vanillepuddinkjes



x 6



5 min



12 min



Klopper

Plaats de klopper in de mengkom. Doe er het eigeel en de suiker in. Druk dan 10 seconden op **Turbo**.

Giet er eerst de melk bij en daarna de room, het vanillestokje en de maizena. Druk weer 10 seconden op **Turbo** en zet dan 12 minuten op **Dessert P3**.

Verwijder daarna het vanillestokje en giet in kommetjes. Laat afkoelen en zet dan in de koelkast.



Tip: giet er voor het opdienen wat karamelsaus of coulis over.





Dessert

- 330 g bloem
- 50 g suiker
- 4 eieren
- 50 cl wortelsap
- 100 g honing
- 200 g plattekaas
- Plantaardige olie

Worteltaart met plattekaas en honing



x 4



5 min



10 min



Deeghaak/
stamper

Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de bloem, de eieren, de suiker en het wortelsap in. Zet 1 minuut op **Dessert P1**.

Laat een lichtjes ingevette pannenkoekenpan opwarmen. Verdeel het deeg met een pollepel over de hele pan. Laat elke kant 1 tot 2 minuten bakken. Bak het beslag op.

Dien de pannenkoeken op met plattekaas en honing.



Dessert



mix

- 200 g donkere chocolade
- 4 eetlepels water
- 5 eiwitten
- 2 eierdooiers
- 1 snufje zout
- 20 g suiker

Chocolademoussse



x 6



15 min



5 min



2 h



Klopper

Plaats de menger in de mengkom. Voeg de gebroken chocolade en het water toe en zet 5 minuten op **Dessert P2**.

Voeg daarna het eiweiß en de suiker toe en zet 20 seconden op **Dessert P1**. Zet de bereiding opzij in een kom en maak de mengkom schoon.

Plaats de klopper en doe het eiweiß in de mengkom met een snufje zout. Zet 2 minuten 30 seconden op **Mix P2**. Meng het stijfgeklopt eiweiß voorzichtig door de bereiding en giet dan in een grote schaal of in kommetjes. Zet ten minste 2 uur in de koelkast.



mix

- 300 Griekse yoghurt
- 300 g rood fruit, diepgevroren
- 100 g suiker
- 1 eetlepel citroensap



x 4



5 min

Deeghaak/
stamper

Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er het rood fruit en de suiker in en zet 20 seconden op **Mix P4**.

Voeg de Griekse yoghurt en het citroensap toe en zet 1 minuut 30 seconden op **Mix P3**. Dien meteen op.



Tip: giet er bij het opdienen wat honing over.



Dessert

mix

- 3 eieren
- 250 g mascarpone
- 150 g suiker
- 10 boudoirkoekjes
- 15 cl koffie
- Cacaopoeder
- 1 snufje zout



x 6



10 min



1 h



Klopper

Tiramisu express

Scheid de eiwitten van de eierdooiers. Plaats de klopper in de mengkom. Doe er het eigeel, de suiker en de mascarpone in. Zet 1 minuut op **Dessert P1**. Zet de bereiding opzij in een kom en maak de mengkom schoon.

Plaats de klopper en doe het eiwit in de mengkom met een snufje zout. Zet 2 minuten 30 seconden op **Mix P2**. Meng het opgeklopte eiwit voorzichtig onder de eerste bereiding.

Bedek een platte ovenschaal met de in koffie gedrenkte boudoirkoekjes. Giet er de bereiding over en bestrooi met cacaopoeder. Zet de tiramisu ten minste 1 uur in de koelkast.





Dessert



mix

- 200 g donkere chocolade
 - 150 g boter
 - 150 g suiker
 - 50 g bloem
 - 3 eieren

Chocoladetaart



× 6



5 min



17 min



Menger

Plaats de menger in de mengkom. Voeg de gebroken chocolade en de klontjes boter toe en zet 5 minuten op **Dessert P2**.

Verwarm de oven voor op 180°C. Voeg de eieren, de suiker en de bloem toe. Zet 20 seconden op **Mix P2**.

Beboter een taartvorm en bestrooi met bloem. Giet er het deeg in en zet 12 minuten in de oven.



Tip: voeg gehakte noten of geraspte kokosnoot toe aan het taartdeeg.



Dessert

- 1 potje yoghurt
- 3 volumes bloem
- 2 volumes suiker
 - 1/2 volume plantaardige olie
 - 3 eieren
- 1 zakje bakpoeder

Yoghurttaart



× 6



5 min



40 min



Deeghaak/
stamper

Verwarm de oven voor op 180°C. Beboter een springvorm of een cakevorm.

Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de yoghurt, de bloem, de suiker, de olie, de gist en de eieren in. Zet 30 seconden op **Dessert P1**. Giet het deeg in de vorm en zet ongeveer 40 minuten in de oven.



Tip: voeg aan het taartdeeg vanille-extract of citroen- of sinaas-appelzeste toe.





Dessert

Voor 6 muffins

- 200 g bloem
- 80 g suiker
- 2 eieren
- 6 cl melk
- 50 g gesmolten boter
- 1 zakje bakpoeder
- 1 banaan



5 min



12 min



Hakmes

Deeghaak/
stamper

Bananenmuffins

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de eieren, de suiker, de melk, de gesmolten boter en de in stukken gesneden banaan in. Zet 20 seconden op **Dessert P1**.

Voeg de bloem en de gist toe en zet nog eens 30 seconden op **Dessert P1**.

Giet de bereiding in muffinvormpjes en plaats 10 tot 12 minuten in de oven.



'Je lekkere' vieruurtjes



Dessert

- 150 g bloem
- 3 eieren
- 120 g suiker
- 1 zakje gist
- 50 g amandelpoeder
- 1 citroen
- 100 g gesmolten boter



x 6



5 min



40 min

Deeghaak/
stamper

Citroentaart

Verwarm de oven voor op 180°C. Was de citroen en rasp de schil zo dun mogelijk. Snijd de citroen doormidden en pers er het sap uit.

Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de bloem, de suiker, de gist, de eieren, het amandelpoeder, de gesmolten boter, het citroensap en de zeste in. Zet 1 minuut op **Dessert P1**.

Beboter een springvorm en giet er de bereiding in. Zet ongeveer 40 minuten in de oven.

Tip: maak de taart smeüger door er huisbereide citroensiroop over te gieten.



Kersenmuffins



Dessert

turbo

- 100 g bloedsuiker
- 120 g gesmolten boter
 - 5 cl melk
 - 1 ei
- 80 g bloem
- 1 koffielepel bakpoeder
 - 1 handvol kersen
 - 1 snufje zout
- 150 g mascarpone
- 20 g poedersuiker



10 min



20 min



Deeghaak/
stamper

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de bloem, de gesmolten boter, de suiker, het ei, de melk, de gist en het zout in. Zet 1 minuut op **Dessert P1**.

Was en ontpit de kersen. Giet het deeg in de silicone vormpjes en steek overal een kers in. Plaats dan 15 tot 20 minuten in de oven. Laat afkoelen.

Plaats de klopper in de mengkom. Doe er de mascarpone en de poedersuiker in druk 5 seconden op **Turbo**. Schep een lepeltje mascarponerroom op elke muffin en leg er een kers op.



Brownie



Dessert



- 200 g donkere chocolade
- 150 g boter
- 100 g suiker
- 50 g bloem
- 3 eieren
- 1 koffielepel bakpoeder
- 1 snuffje zout
- 40 g pecannoten
- 40 g amandelschilfers



x 6



10 min



30 min



Menger

Hak de pecannoten grof. Plaats de menger in de mengkom. Voeg de gebroken chocolade en de klontjes boter toe en zet 5 minuten op **Dessert P2**.

Verwarm de oven voor op 180°C. Voeg daarna de suiker, de bloem, de gist, de eieren en het zout toe. Zet 1 minuut op **Dessert P1**. Voeg dan de amandelen en de noten toe en zet 30 seconden op **Mix P1**.

Beboter een vierkante bakvorm en giet er de bereiding in. Plaats 15 minuten in de oven. Verlaag de oventemperatuur tot 150°C verleng de baktijd met 10 minuten. Laat afkoelen en dien op.





Dessert



mix

- 20 g gesmolten boter
- 250 g bloem
- 3 eieren
- 50 cl melk
- 1 snuffje zout
- 1 zakje vanillesuiker
- 50 cl room
- 4 eetlepels poedersuiker

Pannenkoekenbeslag en slagroom



x 4



5 min



15 min



Deeghaak/
stamper



Klopper

Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de bloem, de gesmolten boter, de vanillesuiker, het zout, de eieren en de melk in. Zet 1 minuut op **Dessert P1**.

Laat een lichtjes ingevette pannenkoekenpan opwarmen. Verdeel het deeg met een pollepel over de hele pan. Laat elke kant 1 tot 2 minuten bakken.

Plaats de klopper in de mengkom. Giet de room erbij en voeg de poedersuiker toe. Zet 2 minuten 45 seconden op **Mix P2**. Dien de pannenkoeken op met de slagroom.



Dessert

- Voor 8 pancakes
- 180 g bloem
 - 20 g suiker
 - 20 cl melk
 - 1 koffielepel bakpoeder
 - 1 ei
 - 30 g zonneboemolie
 - 1 snuffje zout

Pancakes



5 min



15 min



Deeghaak/
stamper

Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de bloem, de gist, het zout, de suiker en het ei in. Giet er de melk en de olie bij en zet 1 minuut op **Dessert P1**.

Laat een lichtjes ingevette pancakespan of pannenkoekenpan opwarmen. Giet er een polleltje beslag in als ze goed heet is. Laat elke kant 1 tot 2 minuten bakken. Herhaal dit tot het beslag op is.



Tip: dien de pancakes op met ahornsiroop.





Dessert

- 250 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 20 g suiker
- 2 eieren
- 40 cl melk
- 1 snuffje zout
- 50 g gesmolten boter



Lichte wafels

Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de bloem, de gist, de vanillesuiker, de suiker, de eieren en het zout in. Giet er de melk en de gesmolten boter bij en zet 1 minuut op **Dessert P1**.

Maak het wafelijzer warm en beboter het lichtjes. Giet als het heet is een lepel beslag in elke uitsparing. Laat enkele minuten bakken tot ze mooi goudgeel zijn. Herhaal dit tot het beslag op is.

Tip: dek de beslagkom af met folie. Zo kan het beslag 2 tot 3 dagen in de koelkast bewaard worden. Dien de wafels op met poedersuiker, slagroom, chocopasta, confituur...



Dessert

- 2 bladerdeeg
- 200 g suiker
- 4 eierdooiers
- 1 heel ei
- 50 cl melk
- 2 afgestreken eetlepels bloem
- 1 snuffje vanillepoeder
- 1 klontje boter (voor de vorm)
- Poedersuiker



Pasteis de nata

Plaats de klopper in de mengkom. Doe er de suiker, het eigeel, het hele ei, de bloem en de vanille in. Giet er de melk bij en zet 15 minuten op **Dessert P3**.

Verwarm de oven voor op 210°C. Beboter muffinvormpjes en bestrooi met bloem. Bedek de bodems met bladerdeeg. Giet een grote eetlepel in elk vormpje en plaats ongeveer 12 minuten in de oven tot ze mooi goudgeel zijn.

Laat afkoelen voordat u ze uit de vorm haalt en bestrooi met poedersuiker.



mix

turbo

- 250 g aardbeien
- 1 banaan
- 4 bolletjes vanille-ijs
- 20 cl melk
- 1 zakje vanillesuiker

Aardbei-vanille milkshakei



Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze in stukken. Pel de banaan en snijd in stukken.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de aardbeien, de banaan, het ijs, de melk en de suiker in. Zet 1 minuut op **Mix P4**. Druk 5 seconden op **Turbo**. Dien meteen op.



mix

- 2 gele citroenen
- 75 cl spuitwater
- 20 ijsblokjes
- 200 g suiker
- Een tiental muntblaadjes

Huisbereide limonade



Haal alle schil van de citroenen en snijd ze doormidden. Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de geschildte citroenen, de suiker en de munt in. Giet er spuitwater bij en zet 15 seconden op **Mix P3**.

Voeg de ijsblokjes toe en zet 30 seconden op **Mix P4**. Dien meteen op in grote glazen met een rietje.

Tip: voeg samen met de citroen ook aardbeien of frambozen toe.



mix

Watermeloencocktail

- 500 g vruchtvlees van watermeloen
- 2 limoenen
- 2 eetlepels aardbeiroop
- 20 g suiker
- 5 ijsblokjes



Snijd het vruchtvlees van de watermeloen in stukken en verwijder eventueel de pitten. Pers de limoenen.

Plaats het hakmes in de mengkom en doe er de watermeloen, het limoensap, de aardbeiroop en de suiker in. Zet 15 seconden op **Mix P3**.

Voeg de ijsblokjes toe en zet 20 seconden op **Mix P4**.



Tip: serveer deze cocktail met wat wodka.



Dessert

turbo

Warme chocolademelk

- 100 g donkere chocolade
- 40 cl melk
- 10 cl room
- 1 zakje vanillesuiker



Plaats de klopper in de mengkom. Doe er de stukjes chocolade, de melk, de room en de vanillesuiker bij.

Zet 10 minuten op **Dessert P3**.

Druk 5 seconden op **Turbo**. Dien meteen op.



Tip: voeg een koffielepel zetmeel toe om de chocolademelk wat steviger te maken.



Smoothie van kiwi

mix

- 4 kiwi's
- 1 peer
- 2 eetlepels citroensap
- 20 cl amandelmelk
- 3 ijsblokjes
- 2 eetlepels suiker



x 2



5 min



Hakmes

Schil de kiwi's en de peer. Verwijder het klokhuis van de peer en snijd het fruit in stukjes.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de stukjes fruit, het citroensap, de amandelmelk en de suiker in. Zet 15 seconden op **Mix P3**.

Voeg de ijsblokjes toe en zet 20 seconden op **Mix P4**.



Exotische smoothie

mix

- 1 passievrucht
- 300g rijpe ananas
 - 100g mango
- 1 potje yoghurt
 - 5 cl kokosmelk
 - 10 cl melk
 - 5 ijsblokjes
- 1 eetlepel bruine suiker



x 2



5 min



Hakmes

Schil de ananas en de mango en snijd ze in stukjes. Snijd de passievrucht doormidden en haal er de pitjes uit. Zet opzij.

Plaats het hakmes in de mengkom. Doe er de stukjes ananas en mango, de yoghurt, de suiker, de melk en de kokosmelk in. Zet 20 seconden op **Mix P3**.

Voeg de ijsblokjes toe en zet 30 seconden op **Mix P4**. Dien op in grote glazen en schep in elk glas een eetlepel pitjes van de passievrucht.





Dessert

- 90 g suiker
- 25 g bloem
- 50 g hazelnotenpoeder
- 2 eiwitten
- 60 g gesmolten boter

Mini financiers met noten



x 4



5 min



10 min



Deeghaak/
stamper

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de bloem, de suiker, het hazelnotenpoeder, het eiwit en de gesmolten boter in. Zet 1 minuut op **Dessert P1**.

Giet het beslag in financier-vormpjes en plaats 10 tot 12 minuten in de oven.



Tip: financiers met een normale grootte plaatst u 18 tot 20 minuten in de oven.



Dessert

- Voor ongeveer
30 amandelkrullen*
- 100 g gesmolten boter
 - 200 g suiker
 - 100 g bloem
 - 4 eiwitten
 - 100g amandelschilfers

Amandelkrullen



10 min



30 min



Deeghaak/
stamper

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de eiwitten, de suiker, de bloem en de gesmolten boter in. Zet 1 minuut op **Dessert P1**. Voeg daarna de amandelschilfers toe en meng met een spatel.

Schep kleine hoopjes beslag op een met bakpapier bedekte plaat. Ze mogen elkaar niet raken. Plaats een tiental minuten in de oven. Laat niet aanbakken. De amandelkrullen zijn klaar als ze rondom goudbruin en in het midden nog helder van kleur zijn. Haal de amandelkrullen uit de oven en leg ze voorzichtig op een deegrol. Zo krijgen zij hun typische vorm. Bak het beslag op.



mix

- 5 eiwitten
- 250 g suiker
- 1 snuffje zout
- 50g pralines roses

Merengues met pralines roses



Verwarm de oven voor op 100°C. Plaats de klopper in de mengkom. Doe er de eiwitten in met een snuffje zout en zet 3 minuten op **Mix P2**. Voeg de suiker toe en zet nog eens 2 minuten op **Mix P2**.

Hak de pralines roses fijn. Schep kleine hoopjes beslag op een met bakpapier bedekte plaat. Bestrooi met pralines roses en plaats 1 uur 30 minuten in de oven. Laat afkoelen.

Tip: merengues kunnen goed bewaard worden in een blik.



Dessert

- Voor 20 madeleines
- 130 g suiker
 - 130 g bloem
 - 125 g gesmolten boter
 - 3 eieren
 - 1 koffielepel bakpoeder
 - 100 g donkere chocolade

Madeleines met chocolade



Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe er de gesmolten boter, de suiker, de bloem, de eieren en de gist in. Zet 30 seconden op **Dessert P1**.

Giet het deeg in een kom en laat 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C. Breek de chocolade in repen en snijd elke reep in tweeën. Verdeel het deeg in een madeleine-vorm en stop in elk madeleine-koekje een halve reep chocolade. Plaats 10 minuten in de oven. Herhaal dit tot het deeg op is.



Cannelés



Dessert

Voor een vijftiental cannelés

- 220 g suiker
- 120 g bloem
- 60 g boter
- 50 cl melk
- 1 snuffje vanillepoeder
- 2 hele eieren
- 2 eierdooiers



10 min



50 min



3 h



Klopper



Deeghaak/
stamper



Plaats de klopper in de mengkom. Giet er de melk in en voeg de vanille toe. Zet 10 minuten op **Dessert P3**. Giet daarna de warme melk in een kom en voeg klontjes boter toe zodat zij smelt.

Plaats de deeghaak/stamper in de mengvorm en doe er de bloem, de suiker, het eiwit en de hele eieren in. Zet 30 seconden op **Dessert P1**. Doe het melk/botermengsel in het toestel. Zet nog eens 1 minuut op **Dessert P1**. Zet het deeg ten minste 3 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 220°C. Giet het deeg in cannelé-vormpjes en plaats 10 minuten in de oven. Verlaag de temperatuur van de oven tot 160°C en laat nog 10 minuten bakken. Laat afkoelen en dien op.

Cookies met noten

turbo



Dessert

- 180 g bloem
- 120 g bruine suiker
 - 1 ei
- 120 g zachte boter
- 1 zakje bakpoeder
 - 1 snufje zout
- 50 g chocoladeschilfers
- 50 g gepelde noten



x 6



10 min



12 min



1 h

Deeghaak/
stamper

Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe de gepelde noten in de mengkom en zet 5 seconden op **Turbo**. Zet de noten opzij.

Plaats de deeghaak/stamper in de mengkom. Doe de bruine suiker, de bloem, de gist, de zachte boter en het ei in de kom. Zet 30 seconden op **Dessert P1**. Voeg daarna de noten en de chocoladeschilfers toe en druk 5 seconden op **Turbo**. Plaats de bereiding 1 uur in de koelkast.

Verwarm dan de oven voor op 170°C. Maak deegbolletjes en plaats deze op een met bakpapier bedekte plaat. Ze mogen elkaar niet raken. Plaats 10 tot 12 minuten in de oven tot ze licht goudbruin zijn. Bak het beslag op.



A

Aardappelkoekjes.....13

Aardappelpuree.....17

Aardappelsalade met schelvis.....37

Aardbei-vanille milkshakei.....52

Aardbeien-aalbessensoep.....10

Abrikozencompote met vanille.....39

Amandelkrullen.....56

Appel- en perenmoes.....39

B

Bananenmuffins.....47

Bevroren yoghurt
met rood fruit.....45

Blinde vink met tomatensaus.....28

Blini's.....22

Bloemkoolgratin.....12

Bloemkoolvelouté.....6

Broodje met tonijn en ei.....36

Brownie.....49

Bulgur met groentenkrans.....21

C

Cannelés.....58

Chili con carne.....26

Chocoladefondue.....43

Chocolademoussse.....44

Chocoladetaart.....46

Citroentaart.....47

Clafoutis met abrikozen.....40

Cookies met noten.....59

Courgettekoekjes.....16

Crème brûlée.....42

E

Ervtenroomsoep.....8

Exotische smoothie.....55

F

Fetacake en olijven 24

Frambozenroom 42

G

Gazpacho 6

Gekonfijte aubergines 36

Gevogeltebouillon, kikkererwten
en kip 5

Gevulde groenten 31

Griesmeelpap met rozijnen 38

Groene kool-kastanjesoep 10

Groene one pot pasta 19

Groene taboulé 37

Groentebouillon met ravioli 11

Groenteflan 15

Groentenuit 4

Groentestooftje 33

Guacamole 22

H

Huisbereide limonade 52

K

Kalfsstooftje
met gekonfijte citroen 32

Kalfsvlees Marengo 29

Kalkoen met mosterd 27

Kantonese gebakken rijst 15

Kersenmuffins 48

Kleine konijnterrines
met pistaches 23

Komkommersoep met munt 8

L

Lauwe soep van kokosmelk
met ananas 4

Lichte wafels 51

Linzenroomsoep 5

M

Macaroni met gehakt
en aubergines 16

Madeleines met chocolade. 57

Meloensoep. 11

Merengues met pralines roses 57

Minestrone. 7

Mini financiers met noten. 56

Mousse van gevogeltelever. 25

O

One pot pasta met groenten 18

P

Paella 26

Pancakes 50

Panna cotta met mango 41

Pannenkoekenbeslag
en slagroom 50

Pastasalade met zalm. 35

Pasteis de nata 51

Pompoenvelouté met verse kaas 9

Pot au feu met mini-groenten 29

Q

Quiche lorraine 24

Quiche met prei, Saint-Nectaire-kaas
en "viande des grisons"
(crookvlees) 25

Quinoa-salade met spinazie 34

R

Ratatouille 30

Rijst en linzen in bouillon 14

Rijstpap 38

Rillettes van sardientjes
met mosterd 23

Risotto met gorgonzola
en champignons 17

Rode risotto met garnalen 20

Rundergehaktballen,
witte saus met munt. 21

Runderstoofvlees 30

S

Schelpjespasta met ham. 12

Smoothie van kiwi 54

Stoofpotje met erwten
en worteltjes. 13

Stoofpotje van vis met saffraan. . . . 32

T

Tajine van kip met kikkererwten. . . . 33

Tartegratin, ham en salie 14

Tiramisu express 45

Tomatensaus 20

Tomatensoep, coppa-chips 9

V

Vanillepuddinkjes. 43

Varkenshaasje, barbecuesaus. 27

Vis met colombo-kruidenmix 28

W

Warme chocolademelk. 53

Waterkersvelouté 7

Watermeloencocktail. 53

Worstjes met linzen. 31

Worteltaart met plattekaas
en honing 44

Y

Yoghurttaart 46

