

KULINARISK

Receptenboek

Inhoudsopgave

Bereidingstabel	3	Cake	35
Automatische programma's	24	Nagerecht	41
Varkensvlees/Kalfsvlees	24	Pizza/Taart/Brood	44
Rundvlees/Wild/Lamsvlees	27	Stoofschotels	48
Gevogelte	30	Bijgerechten	52
Vis	32	Kant-En-Klaar Gerecht	54

Wijzigingen voorbehouden.

Bereidingstabel

Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

Warm houden

Met deze functie houdt u het voedsel warm. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80 °C.

Borden Warmen

Met deze functie kunt u borden en schalen verwarmen voor het opdienen. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 70 °C.

Verdeel de opgestapelde borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Gebruik de eerste rekstand. Verwissel ze halverwege de verwarmtijd van plaats.

Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord. Dek het voedsel niet af, want het kan tijdens het ontdooien uitzetten. Gebruik de eerste rekstand.

Bereiding met stoom

Gebruik uitsluitend warmte- en corrosiebestendig of chroom-stalen kookgerei.

Wanneer u op meer dan één niveau kookt, zorgt u dat er voldoende afstand tussen de roosters is om de stoom te laten circuleren.

Begin te koken met een koude oven, tenzij voorverwarmen in de onderstaande tabel wordt aanbevolen.

Tabel Water stomen

Tijd (min)	Water in de waterlade (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Stoom



WAARSCHUWING! Open de deur van de oven niet wanneer de functie is ingeschakeld. Er bestaat verbrandingsgevaar.

Deze functie is geschikt voor alle soorten voedsel - vers en ingevroren. Met deze functie kunt u groente, vlees, vis, deegwaren, rijst, maïs, griesmeel en eieren bereiden, opwarmen, ontdooien, pocheren of blancheren.

U kunt een volledig menu in een keer bereiden. Om elk gerecht goed te bereiden

gebruikt u kooktijden die bijna hetzelfde zijn. Voeg de grootste hoeveelheid water toe voor één van de gerechten in de bereiding. Doe de gerechten in het juiste kookgerei en plaats het op de ovenroosters. Zorg voor ruimte tussen het kookgerei zodat de stoom rond de gerechten kan circuleren.

- Met deze functie kunt u houders (bijv. babyflessen) steriliseren.
- Plaats de schone houders in het midden van het rooster op de 1ste roosterstand. Zorg dat de opening omlaag is gericht.
- Vul de lade met de maximale hoeveelheid water en stel een tijdsduur in van 40 min.

Steriliseren met de functie: Stoom

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Artisjokken	96	50 - 60	1	800
Aubergines	96	15 - 25	1	450
Bloemkool, heel	96	35 - 45	1	600
Bloemkool, roosjes	96	25 - 30	1	500
Broccoli, heel	96	30 - 40	1	550
Broccoli, roosjes	96	20 - 25	1	400
Plakjes champignons	96	15 - 20	1	400
Erwten	96	20 - 25	1	450
Venkel	96	35 - 45	1	600
Wortelen	96	35 - 45	1	600
Koolrabi, reepjes	96	30 - 40	1	550
Paprika, reepjes	96	15 - 20	1	400
Prei, ringen	96	25 - 35	1	500
Sperziebonen	96	35 - 45	1	550
Botersla, roosjes	96	20 - 25	1	450
Spruitjes	96	30 - 40	1	550
Rode Bietjes	96	70 - 90	1	800 + 400

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Schorseneren	96	35 - 45	1	600
Selderij, blokjes	96	20 - 30	1	500
Asperges, groene	96	25 - 35	1	500
Asperges, wit	96	35 - 45	1	600
Spinazie, vers	96	15	1	350
Gepelde tomaten	96	15	1	350
Witte bonen	96	25 - 35	1	500
Savooiekool	96	20 - 25	1	400
Courgette, plakjes	96	15	1	350

Bijgerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Deegballen	96	30 - 40	1	600
Aardappelballetjes	96	35 - 45	1	600
Ongepelde tomaten, medium	96	45 - 55	1	750
Rijst (verhouding water/rijst 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600
Gekookte aardappels	96	35 - 40	1	600
Broodballetjes	96	35 - 45	1	600
Verse tagliatelle	96	20 - 25	1	450
Polenta (vloeistof-/polenta-verhouding 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Vis

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Forel, circa 250 g	85	30 - 40	1	550
Garnalen, vers	85	20 - 25	1	450
Garnalen, bevroren	85	30 - 40	1	550
Zalmfilets	85	25 - 35	1	500
Zalmforel, circa 1.000 g	85	40 - 45	1	600
Mosselen	96	20 - 30	1	500
Platvisfilet	80	15	1	350

Vlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Gekookte ham, 1.000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Gepocheerde kippeborst	90	25 - 35	1	500
Kip, gepocheerd, 1.000 - 1.200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Kalfs-/varkensvlees zonder bot, 800 - 1.000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Casselerrib (gerookte varkensrug), gepocheerd	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (gekookt rundvlees)	96	110 - 120	1	800 + 700

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Chipolatawors-tjes	80	15 - 20	1	400

Eieren

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Water in de waterlade (ml)
Zachtgekookt ei	96	10 - 12	1	400
Middelhard gekookt ei	96	13 - 16	1	450
Hardgekookt ei	96	18 - 21	1	500

Hetelucht en Stoom na elkaar

Als u functies combineert kunt u vlees, groente en bijgerechten na elkaar bereiden. Alle gerechten zijn klaar om tegelijkertijd te worden geserveerd.

- Om het voedsel eerst te braden, gebruik de functie: Hetelucht .
- Plaats de voorbereide groente en bijgerechten op hittebestendig kookgerei. Plaats samen met het gebraad in de oven.
- Laat de oven afkoelen tot een temperatuur van ongeveer 80 °C. Open de oven deur op de eerste stand gedurende 15 minuten om het apparaat sneller te laten afkoelen.
- Starten van de functie: Stoom. Kook alles samen tot het klaar is.

 Maximale waterhoeveelheid is 650 ml.

Hoge vochtigheid

Voeg ca. 300 ml water toe.

Gebruik de tweede rekstand.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Pudding/flan in kleine porties	90	35 - 40
Gebakken eieren	90	30 - 40
Terrines	90	40 - 50
Dunne filets	85	15 - 25
Dikke filets	90	25 - 35
Kleine vis tot 0,35 kg	90	25 - 35
Hele vis tot 1 kg	90	35 - 45

Opnieuw Verwarmen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Deegballen	85	25 - 35
Pastaschotel	85	20 - 25
Rijst	85	20 - 25

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Bordgerechten	85	20 - 25

Lage vochtigheid

Voeg ca. 300 ml water toe.

Gerecht	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd varkensvlees	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Biefstuk	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	180	80 - 90	1
Gehaktbrood, ongekookt	0,5 kg	180	30 - 40	1
Gerookte varkensrug (2 uur weken)	0,6 – 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kip	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
eend	1,5 – 2 kg	180	70 - 90	1
Aardappelgratin	-	160 - 170	50 - 60	1
Pastaschotel	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Verskillende soorten brood	0,5 – 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Broodjes	40 – 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Afbakbroodjes	-	200	20 - 30	2

Gerecht	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Afbakstok- broodjes	40 – 50 g	200	20 - 30	2
Bevroren af- bakstokbroodjes	40 – 50 g	200	25 - 35	2

Bakken

- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt,

heeft u de temperatuurstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.

- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruind.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.
	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	oplossing
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

Bakken op één ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak / vruchtencake	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Cake, zacht	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Cake, zacht	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	1
Taartbodem van zand-taartdeeg ¹⁾	Hetelucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Hetelucht	160	70 - 90	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven + onderwarmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart, bakplaat ²⁾	Boven + onderwarmte	160 - 170	70 - 90	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Gebak op bakplaat

Gerecht	-functie	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoog- te
Vlechtbrood / brood- krans	Boven + onder- warmte	170 - 190	30 - 40	1
Kerststol ¹⁾	Boven + onder- warmte	160 - 180	50 - 70	1
Brood (roggebrood) ¹⁾	Boven + onder- warmte			1
eerst		230	20	
vervolgens		160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen / eclairs ¹⁾	Boven + onder- warmte	190 - 210	20 - 35	2
Biscuitol ¹⁾	Boven + onder- warmte	180 - 200	10 - 20	2
Kruimeltaart (droog)	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	2
Boter-/Suikerkoek ¹⁾	Boven + onder- warmte	190 - 210	20 - 30	2
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roer- deeg) ²⁾	Hetelucht	150 - 160	35 - 55	2
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roer- deeg) ²⁾	Boven + onder- warmte	170	35 - 55	2
Vruchtentaart met krui- meldeeg	Hetelucht	160 - 170	40 - 80	2
Plaatkoek met kwetsba- re garnering (bijvoor- beeld kwark, room, pud- dingvulling) ¹⁾	Boven + onder- warmte	160 - 180	40 - 80	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Hetelucht	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Hetelucht	140	20 - 35	2
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes ¹⁾	Boven + onderwarmte	160	20 - 30	2
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20	2
Eiwitgebak / schuimgebak	Hetelucht	80 - 100	120 - 150	2
Bitterkoekjes	Hetelucht	100 - 120	30 - 50	2
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	2
Klein bladerdeeggebak ¹⁾	Hetelucht	170 - 180	20 - 30	2
Broodjes ¹⁾	Hetelucht	160	10 - 25	2
Broodjes ¹⁾	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Kleine cakes ¹⁾	Hetelucht	160	20 - 35	2
Small cakes / Kleine cakes ¹⁾	Boven + onderwarmte	170	20 - 35	2

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Ovenschotels en gratineerde gerechten

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Boven + onderwarmte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven + onderwarmte	180 - 200	25 - 40	1

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Groentegratin ¹⁾	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30	1
Stokbroden met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Rijstepap	Boven + onder-warmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven + onder-warmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Roomsoezen / Eclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 4

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Cakes / kleine cakejes / broodjes op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	140	25 - 45	1 / 4
Koekjes gemaakt van roerdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Eiwitgebak / schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Lage Temperatuur Garen

Gebruik deze functie voor het bereiden van zachte, magere stukken vlees en vis. Deze functie is niet geschikt voor suddervlees of een vet varkensbraadstuk. U kunt de Voedselsensor gebruiken om te garanderen dat het vlees de juiste kerntemperatuur heeft.

 **WAARSCHUWING!** Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

In de eerste 10 minuten kunt u een oventemperatuur instellen tussen 80°C en 150°C. De standaard is 90°C. Nadat de

temperatuur is ingesteld, blijft de oven werken bij 80°C. Gebruik de automatische lage temperatuur garen niet voor gevogelte.

 Altijd zonder deksel garen als u gebruik maakt van de functie.

1. Braad het vlees aan in een pan op de kookplaat op een zeer hoge stand gedurende 1 - 2 minuten aan elke kant.
2. Plaats het vlees samen met de hete braadpan in de oven op het bakrooster.
3. Steek de vleesthermometer in het vlees.
4. Selecteer de functie: Lage Temperatuur Garen en stel de juiste doelkerntemperatuur in.

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biefstuk	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Runderbiefstuk	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pizza Hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (met veel garnering) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Taarten	180 - 200	40 - 55	1
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (hartige taart)	170 - 190	45 - 55	1
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	1
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	1

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	1
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1
Ongedesemd brood ¹⁾	230	10 - 20	2
Bladerdeegtaart ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	2
Piroggen (Russische variant op calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Oven voorverwarmen.
2) Gebruik de braadpan.

Braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Braad grote braadstukken direct in de diepe bakplaat of op een bakrooster boven de bakplaat.

Giet wat water op de bakplaat om het inbranden van vrijkomende vleessappen of vet te voorkomen.

Vlees met een korst kan in de braadslede zonder deksel worden gebraden.

Draai het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd.

Om het vlees sappiger te houden:

- Braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.
- Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

Tabel braadstukken

Rundvlees

Gerecht	-functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	Boven + onder-warmte	1 – 1,5 kg	230	120 - 150	1
Rosbief of ossenhaas: rood ¹⁾	Circulatiegrill	per cm dikte	190 - 200	5 - 6 per cm dikte	1

Gerecht	-functie	Gewicht	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Rosbief of ossenhaas: medium	Circulatiegrill	per cm dikte	180 - 190	6 - 8 per cm dikte	1
Rosbief of ossenhaas: gaar	Circulatiegrill	per cm dikte	170 - 180	8 - 10 per cm dikte	1

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	-functie	Gewicht	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Schouder- stuk, nekstuk, hamlap	Circulatie- grill	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet, rib- betje	Circulatie- grill	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Gehaktbrood	Circulatie- grill	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Varkens- schenkel (voorge- kookt)	Circulatie- grill	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalfsvlees

Gerecht	-functie	Gewicht	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Geroosterd kalfsvlees	Circulatie- grill	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalfsschenkel	Circulatie- grill	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamsvlees

Gerecht	-functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, ge-roosterd lamsvlees	Circulatiegrill	1 – 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lamsrug	Circulatiegrill	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Gerecht	-functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hazenrug, hazenbout 1)	Boven + onderwarmte	tot 1 kg	230	30 - 40	1
Rug	Boven + onderwarmte	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Reebout, hertenbout	Boven + onderwarmte	1,5 – 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	-functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kip	Circulatiegrill	200 – 250 g elk	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	Circulatiegrill	400 – 500 g elk	190 - 210	35 - 50	1
Stukken gevogelte	Circulatiegrill	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
eend	Circulatiegrill	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	-functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	Boven + onder-warmte	1 – 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Grillen

- Grill altijd met de maximale temperatuurstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen zoals aanbevolen in grilltabel.
- Altijd de pan voor het opvangen van vet op de eerste rekstand plaatsen.

- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.
- Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.



Let op! Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Grillen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Grilltijd (min.)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Biefstuk, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30	1
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalfs rug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hele vis, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill Intens

Gerecht	Grilltijd (min.)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	9 - 13	8 - 10	3
Varkensfilet	10 - 12	6 - 10	3
Worstjes	10 - 12	6 - 8	3
Runderfilet, kalfsbiefstukken	7 - 10	6 - 8	3

Gerecht	Grilltijd (min.)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Toast / Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	3
Brood met iets erop	6 - 8	-	3

Bevroren Gerechten

- Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Patat, dun	200 - 220	20 - 30	2
Patat, dik	200 - 220	25 - 35	2
Aardappelpartjes / -kroketjes	220 - 230	20 - 35	2
Rösties	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Pastaschotel, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	2
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	2

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Patates frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Boven + onderwarmte of Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Baguettes	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Vruchtencake	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2

1) Patates frites tussendoor 2 tot 3 keer keren.

Ontdooien

- Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.
- Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.

- Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren.

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	-

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Aardbeien	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Gebak	1,4 kg	60	60	-

Inmaken

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.

Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.

Zet niet meer dan zes wekflessen van 1 liter op het bakrooster.

Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.

De weckpotten mogen elkaar niet raken.

Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.

Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Zachte vruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het pelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Aardbeien / bosbessen / frambozen / rijpe kruisbessen	160 - 170	35 - 45	-

Steenvruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het pelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Peren / kweeperen / pruimen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parest begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortels ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Komkommers	160 - 170	50 - 60	-
Gemengde augurken	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / erwten / asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Na uitschakeling in de oven laten staan.

Drogen

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte
Bonen	60 - 70	6 - 8	2
Paprika's	60 - 70	5 - 6	2
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6	2
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	2
Kruiden	40 - 50	2 - 3	2
Pruimen	60 - 70	8 - 10	2
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	2
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	2
Peren	60 - 70	6 - 9	2

Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Voeg 100 ml water toe aan de waterlade.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	180 - 200	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Roggebrood	190 - 210	50 - 70	1
Bruin brood	180 - 200	50 - 70	1
Volkoren brood	170 - 190	60 - 90	1

Vleesthermometertabel

Rundvlees

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Rib- / Filletsteak: rauw	45 - 50
Rib- / Filletsteak: medium	60 - 65
Rib- / Filletsteak: gaar	70 - 75

Varkensvlees

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Schouderkarbonade / ham / varkensrug	80 - 82
Tussenribstuk, Kasselerrib	75 - 80
Gehaktbrood	75 - 80

Kalfsvlees

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Geroosterd kalfsvlees	75 - 80
Kalfsschenkel	85 - 90

Schapenvlees / lamsvlees

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Schapenbout	80 - 85
Schapenrug	80 - 85
Geroosterd lamsvlees / Lamsbout	70 - 75

Wild

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Hazerug	70 - 75
Hazenpoot, hazenbout	70 - 75
Gehele haas	70 - 75
Rug	70 - 75
Ree- /hertenrug	70 - 75

Vis

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Zalm	65 - 70
Forellen	65 - 70

Automatische programma's

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Automatische programma's

De automatische programma's geven optimale instellingen voor elke soort vlees- of andere gerechten:

- Vleesprogramma's met de functie: Per gewicht (menu: Kook- En Bakassistent) — Deze functie berekent automatisch de braadtijd. Hiervoor moet u het gewicht van het gerecht invoeren.
- Vleesprogramma's met de functie: Voedselsensor, autom. (menu: Kook- En Bakassistent) — Deze functie berekent automatisch de braadtijd. Hiervoor moet u de kerntemperatuur invoeren. Wanneer het programma is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.
- Receptenautomaat (menu: Kook- En Bakassistent) — Deze functie gebruikt voorafbepaalde waarden voor een gerecht.

Gerechten met de functie: Per gewicht
Geroosterd varkensvlees
Geroosterd kalfsvlees
Gebraden vlees
Geroosterd wild
Geroosterd lamsvlees
Hele kip

Gerechten met de functie: Per gewicht
Hele kalkoen
Hele eend
Hele gans

Gerechten met de functie: Voedselsensor, autom.
Varkensrug
Biefstuk
Scandinavisch Rundvlees
Wild
Lamsrug, medium
Gevogelte, Uitgebeend
Hele Vis

Categorieën

In het menu Kook- en bakassistent zijn de gerechten over verschillende categorieën verdeeld:

- Varkensvlees/Kalfsvlees
- Rundvlees/Wild/Lamsvlees
- Gevogelte
- Vis
- Cake
- Nagerecht
- Pizza/Taart/Brood
- Stoofschotels
- Bijgerechten
- Kant-En-Klaar Gerecht

Varkensvlees/Kalfsvlees

Geroosterd varkensvlees

Instellingen:

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1.000 en 2.000 g.

Methode:

Kruid het vlees naar eigen smaak en leg het vlees in een ovenschaal. Voeg water of een andere vloeistof toe; de bodem moet bedekt zijn met een laagje van 20-40 mm. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten.

- Roosterhoogte: 1

Varkensrug

Instellingen:

Automatische vleesthermometer, kerntemperatuur 75 °C.

Methode:

Kruid het vlees naar smaak, steek de kernthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

Varkensschenkel

Ingrediënten:

- 1 varkensschenkel 0,8 - 1,2 kg
- 2 eetlepels olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1/2 theelepel basilicum
- 1 klein blikje gesneden champignons (280 g)
- soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)
- water

Methode:

Snij het zwaard rondom de varkensschenkel in. Vermeng de olie, het zout, het paprikapoeder en de basilicum met elkaar en verspreid het over de varkensschenkel. Doe de varkensschenkel in een braadslede en verspreid de champignons erover. Voeg soepgroente en water toe. De bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 15 mm. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten om.

- Bereidingstijd in het apparaat: 160 minuten
- Roosterhoogte: 1

Schouderkarbonade

Ingrediënten:

- 1,5 kg schouderkarbonade, met vel, van een jong varken
- zout
- peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 150 g fijn gehakte selderij
- 1 prei, gesneden
- 1 klein blikje tomaten, in stukjes gesneden (400 g)
- 250 ml room
- 2 teentjes knoflook, geschild en uitgeperst
- vers rozemarijn en tijm

Methode:

Snij met een scherp mes ruiten in het vel. Kruiden met zout en peper en aan alle kanten bruin laten worden met olijfolie in een braadslede op de ring, vervolgens verwijderen. Doe de selderij en prei met een beetje olie in een braadslede, voeg vervolgens de tomaten, room, knoflookteentjes, rozemarijn en tijm toe, roeren en leg de schouderkarbonade er bovenop. Plaats het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 130 minuten
- Roosterhoogte: 1

Geroosterd kalfsvlees

Instellingen:

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1.000 en 2.000 g.

Methode:

Kruid het vlees naar eigen smaak en leg het vlees in een ovenschaal. Voeg water of een andere vloeistof toe; de bodem moet

bedekt zijn met een laagje van 10 - 20 mm. Afdekken met een deksel.

- Roosterhoogte: 1

Kalfsschenkel

Ingrediënten:

- 1 kalfsschenkel 1,5 - 2 kg
- 4 plakken gekookte ham
- 2 eetlepels olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1/2 theelepel basilicum
- 1 klein blikje gesneden champignons (280 g)
- soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)
- water

Methode:

Maak 8 inkepingen in de lengte rondom de kalfsschenkel. Snij vier plakjes gekookte ham door de helft en plaats ze in de inkepingen. Vermeng de olie, het zout, het paprikapoeder en de basilicum met elkaar en verspreid het over de kalfsschenkel. Doe de kalfsschenkel in een braadslede en verspreid de champignons erover. Voeg soepgroente en water toe aan de kalfsschenkel. De bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 15 mm. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten om.

- Bereidingstijd in het apparaat: 160 minuten
- Roosterhoogte: 1

Ossobuco

Ingrediënten:

- 4 eetlepels boter als braadvet
- 4 plakken kalfsschenkel, ongeveer 3 - 4 cm dik (afgesneden langs het bot)
- 4 middelgrote wortels, in stukjes gesneden
- 4 stengels selderij, in stukjes gesneden

- 1 kg rijpe tomaten, zonder vel, gehalveerd, zonder pitten en in stukjes gesneden
- 1 bosje peterselie, gewassen en grof gesneden
- 4 eetlepels boter
- 2 eetlepels bloem voor de paneerlaag
- 6 eetlepels olijfolie
- 250 ml witte wijn
- 250 ml vleesbouillon
- 3 middelgrote uien, geschild en fijn gesneden
- 3 teentjes knoflook, geschild en fijn gesneden
- 1/2 theelepel tijm en 1/2 theelepel oregano
- 2 laurierbladjes
- 2 kruidnagels
- zout, versgemalen zwarte peper

Methode:

Smelt 4 eetlepels boter in een braadslede en fruit de groente erin aan. Neem de groenten uit de braadslede.

Spoel het vlees af, dep het droog, kruid het vlees en paneer het met de bloem. Laat het teveel aan bloem eraf vallen. Verhit de olijfolie en braad het vlees goudbruin aan op middelhoog vuur. Neem het vlees uit de pan en schenk het teveel aan olijfolie uit de braadslede.

Blus de vleesjus in de braadslede af met 250 ml wijn, doe het in een sauspan en laat het zachtjes pruttelen. Voeg 250 ml vleesbouillon, peterselie, tijm, oregano en tomaatblokjes toe. Kruiden met peper en zout. Aan de kook brengen.

Doe de groenten in de braadslede, leg het vlees er bovenop en giet de saus er overheen. Dek de braadslede af met een deksel en doe het in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 120 minuten
- Roosterhoogte: 1

Gevulde Kalfsborst

Ingrediënten:

- 1 broodje
- 1 ei
- 200 g gehakt
- zout, peper
- 1 ui, gesneden
- peterselie, gehakt
- 1 kg kalfsborst (met inkeping)
- soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)
- 50 g bacon
- 250 ml water

Methode:

Drenk het broodje in water en knijp het uit. Vervolgens mengen met ei, gehakt, zout, peper, stukjes ui en peterselie.

Kruid de kalfsborst (met inkeping) en vul het vlees via de inkeping. Maak de opening dicht.

Doe de kalfsborst in een braadslede, voeg de soepgroente, bacon en water toe. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten.

- Bereidingstijd in het apparaat: 100 minuten
- Roosterhoogte: 1

Gehaktbrood

Ingrediënten:

- 2 droge broodjes
- 1 ui
- 3 eetlepels gehakte peterselie
- 750 g gemengd gehakt (rundvlees en varkensvlees)
- 2 eieren
- zout, peper en paprikapoeder
- 100 g spekreepjes

Methode:

Drenk de broodjes in water en knijp ze uit. Schil de ui en snij de ui fijn, fruit de ui en voeg de gehakte peterselie toe.

Vermeng het gehakt met de eieren, de uitgeknepen broodjes en de ui. Kruid met zout, peper en paprikapoeder, plaats het vlees in een rechthoekig bakblik en dek het vlees af met de reepjes bacon. Voeg een beetje water toe en plaats het vlees in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 70 minuten
- Roosterhoogte: 1

Rundvlees/Wild/Lamsvlees

Biefstuk

Instellingen:

Automatische kernthermometer.

Kerntemperatuur voor:

- Rood - 48 °C
- Medium - 65 °C
- Gaar - 70 °C

Methode:

Kruid het vlees naar smaak, steek de kernthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

Scandinavisch Rundvlees

Instellingen:

Automatische kernthermometer.

Kerntemperatuur voor:

- Rood - 50 °C
- Medium - 65 °C
- Gaar - 70 °C

Methode:

Kruid het vlees naar smaak, steek de kernthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

Gebraden vlees

-  Gebruik dit programma niet voor biefstuk en varkensrug.

Instellingen:

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1000 en 2.000 g.

Methode:

Kruid het vlees naar eigen smaak en leg het vlees in een ovenschaal. Voeg water of een andere vloeistof toe; de bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 20 mm. Afdekken met een deksel.

- Roosterhoogte: 1

Gemarineerd Rundvlees

Marinade maken:

- 1 l water
- 500 ml wijnazijn
- 2 theelepels zout
- 15 peperkorrels
- 15 jeneverbessen
- 5 laurierblaadjes
- 2 bosjes soepgroente (wortel, prei, selderij, peterselie)
Breng alles aan de kook en laat het afkoelen.
- 1,5 kg biefstuk
Schenk de marinade over het biefstuk tot het wordt bedekt en laat het 5 dagen marineren.

Ingrediënten voor de stoofpot:

- zout
- peper
- soepgroente van de marinade

Methode:

Neem het vlees uit de marinade en dep het droog. Kruiden met zout en peper en aan alle kanten bruin laten worden in een braadslede. Voeg vervolgens de soepgroente van de marinade toe.

Schenk de marinade in de braadslede. De bodem moet bedekt zijn met 10 - 15 mm. Dek de braadslede af met een deksel en doe het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 150 minuten
- Roosterhoogte: 1

Wild

Instellingen:

Automatische kernthermometer.
Kerntemperatuur 70 °C.

Methode:

Kruid het vlees naar smaak, steek de kernthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

Geroosterd wild

Instellingen:

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1.000 en 2.000 g.

Methode:

Kruid het vlees naar eigen smaak en leg het vlees in een ovenschaal. Voeg water of een andere vloeistof toe; de bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 20 mm. Afdekken met een deksel.

- Roosterhoogte: 1

Konijn

Ingrediënten:

- 2 hazenruggen
- 6 jeneverbessen (gemalen)
- zout en peper
- 30 g gesmolten boter
- 125 ml zure room
- soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)

Methode:

Wrijf de hazenruggen in met de gemalen jeneverbessen, zout en peper en strijk in met gesmolten boter.

Plaats de hazenruggen in een braadslede, schenk er zure room (sour cream) over en voeg de soepgroente toe.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1

Konijn in mosterdsaus

Ingrediënten:

- 2 konijnen van elk 800 g
- zout en peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 grof gesneden uien
- 50 g spekblokjes
- 2 eetlepel bloem
- 375 ml kippenbouillon
- 125 ml witte wijn
- 1 theelepel vers tijm
- 125 ml room
- 2 eetlepels Dijon-mosterd

Methode:

Snij het konijn in 8 gelijke stukken, kruiden met zout en peper en rondom bruin laten worden in een braadslede op de ring.

Haal de stukken konijn eruit en laat de ui met het spek bruin worden. Bestrooien met bloem en roeren. Giet de kippenbouillon, witte wijn en tijm erbij en breng het aan de kook.

Voeg de room en Dijon-mosterd toe, doe het vlees terug, dek het af en plaats het in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 90 minuten
- Roosterhoogte: 1

Everzwijn

Marinade maken:

- 1,5 l rode wijn

- 150 g knolselderij
- 150 g worteltjes
- 2 uien
- 5 laurierbladjes
- 5 kruidnagels
- 2 bosjes soepgroente (wortel, prei, selderij, peterselie)
Breng alles aan de kook en laat het afkoelen.
- 1,5 kg wildzwijn (schouder)
Schenk de marinade over het vlees tot het wordt bedekt en laat het 3 dagen marineren.

Ingrediënten voor de stoofpot:

- zout
- peper
- soepgroente van de marinade
- 1 klein blikje cantharellen

Methode:

Neem het vlees uit de marinade en dep het droog. Kruiden met zout en peper en aan alle kanten bruin laten worden in een braadslede op de ring. Voeg vervolgens cantharellen en de soepgroente van de marinade toe.

Schenk de marinade in de braadslede. De bodem moet bedekt zijn met 10 - 15 mm. Dek de braadslede af met een deksel en doe het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 140 minuten
- Roosterhoogte: 1

Geroosterd lamsvlees

Instellingen:

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1.000 en 2.000 g.

Methode:

Kruid het vlees naar eigen smaak en leg het vlees in een ovenschaal. Voeg water of een andere vloeistof toe; de bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 30 mm. Afdekken met een deksel.

- Roosterhoogte: 1

Lamsrug, medium

Instellingen:

Automatische kernthermometer.
Kerntemperatuur 70 °C.

Methode:

Kruid het vlees naar smaak, steek de kernthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

Lamsbout

Ingrediënten:

- 2,7 kg lamsbout
- 30 ml olijfolie
- zout
- peper

- 3 teentjes knoflook
- 1 bosje vers rozemarijn (of 1 theelepel gedroogde rozemarijn)
- water

Methode:

Spoel de lamsbout af en dep het droog, wrijf de olijfolie erin en maak inkepingen in het vlees. Kruiden met peper en zout. Schil de teentjes knoflook en snij ze in stukjes, stop ze samen met de rozemarijn in de inkepingen in het vlees.

Leg de lamsbout in de braadslede en voeg water toe. De bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 15 mm. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten om.

- Bereidingstijd in het apparaat: 165 minuten
- Roosterhoogte: 1

Gevogelte

Hele kip

Instellingen:

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 900 en 2.100 g.

Methode:

Doe de kip in een ovenschaal en voeg naar smaak kruiden toe. Keer het gevogelte na ca. 30 minuten om. Op het display verschijnt een herinnering.

- Roosterhoogte: 1

Hele kalkoen

Instellingen:

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1700 en 4.700 g.

Methode:

Plaats de kalkoen in een ovenschaal en voeg naar smaak kruiden toe. Keer het gevogelte na ca. 30 minuten om. Op het display verschijnt een herinnering.

- Roosterhoogte: 1

Hele eend

Instellingen:

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1500 en 3.300 g.

Methode:

Doe de eend in een ovenschaal en voeg naar smaak kruiden toe. Keer het gevogelte na ca. 30 minuten om. Op het display verschijnt een herinnering.

- Roosterhoogte: 1

Hele gans

Instellingen:

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 2300 en 4.700 g.

Methode:

Doe de gans in een ovenschaal en voeg naar smaak kruiden toe. Keer het gevogelte na ca. 30 minuten om. Op het display verschijnt een herinnering.

- Roosterhoogte: 1

Gevogelte, Uitgebeend

Instellingen:

Automatische vleesthermometer, kerntemperatuur 75 °C.

Methode:

Kruid het vlees naar smaak, steek de vleesthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

Kippenpoten

Ingrediënten:

- 4 kippenpoten van elk 250 g
- 250 g crème fraîche
- 125 ml room
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1/2 theelepel peper
- 250 g stukjes champignon uit blik
- 20 g maïsstijfsel

Methode:

Maak de kippenpoten schoon en leg ze in de braadslede. Vermeng de rest van de ingrediënten en giet het over de kippenpoten.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

Coq au Vin

Ingrediënten:

- 1 kip
- zout
- peper
- 1 eetlepel bloem
- 50 g geklaarde boter
- 500 ml witte wijn
- 500 ml kippenbouillon
- 4 eetlepels sojasaus
- 1/2 bosje peterselie
- 1 takje tijm
- 150 g spekblokjes
- 250 g kastanjechampignons, schoon en in vieren gesneden
- 12 sjalotjes, geschild
- 2 teentjes knoflook, geschild en uitgeperst

Methode:

De kip schoonmaken, kruiden met peper en zout en met bloem bestrooien.

Verhit de geklaarde boter in een braadslede op de ring, laat de kip aan alle zijden bruin worden. Giet de witte wijn, kippenbouillon en sojasaus erbij en breng het aan de kook.

Voeg peterselie, tijm, spekblokjes, champignons, sjalotjes en knoflook toe.

Weer aan de kook brengen, afdekken met deksel en in de oven plaatsen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

Canard à l'orange

Ingrediënten:

- 1 eend (1,6 – 2 kg)
- zout
- peper
- 3 sinaasappels, geschild, ontpit en in stukjes gesneden
- 1/2 theelepel zout
- 2 sinaasappels om uit te persen
- 150 ml sherry

Methode:

De eend schoonmaken, breng op smaak met peper en zout en inwrijven met sinaasappelschil.

Vul de eend met gezouten stukjes sinaasappel en maak de eend dicht.

Doe de eend in een braadslede, met de borst naar beneden.

Pers de sinaasappels uit, vermeng het sap met de sherry en giet het mengsel over de eend.

Plaats de eend in het apparaat. Draai om na 30 minuten. Er klinkt een signaal.

- Bereidingstijd in het apparaat: 90 minuten
- Roosterhoogte: 1

Gevulde Kip

Ingrediënten:

- 1 kip, 1,2 kg (met eetbare organen)
- 1 eetlepel olie
- 1 theelepel zout
- 1/4 theelepel paprikapoeder
- 50 g. paneermeel
- 3 - 4 eetlepels melk
- 1 ui, gesneden
- 1 bosje peterselie, gesneden
- 20 g boter
- 1 ei
- zout en peper

Methode:

Kip schoonmaken en droog deppen. Meng de olie, het zout en de paprikapoeder en wrijf het in de kip.

Vulling: Meng de broodkruimels met de melk. Fruit de stukjes ui, peterselie en boter aan in een pan. Snij hart, lever en maag fijn en voeg een ei toe. Meng het geheel en breng het op smaak met zout en peper.

Doe de kip in een braadslede met de borst omlaag, doe het in het apparaat. Draai om na 30 minuten. Er klinkt een signaal.

- Bereidingstijd in het apparaat: 90 minuten
- Roosterhoogte: 1

Gepocheerde kippenborst

Ingrediënten:

- 4 kipfilets
- zout, peper, paprika en kerriepoeder

Methode:

Kruid de kipfilets en plaats ze in een glazen schaal in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 450 ml water toe aan de waterlade

Vis

Hele Vis

Instellingen:

Automatische vleesthermometer, kerntemperatuur 65 °C.

Methode:

Kruid de vis naar smaak, steek de vleesthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

Visfilet

Ingrediënten:

- 600 - 700 g snoekbaars, zalm of zeeforelfilet
- 150 g geraspte kaas
- 250 ml room
- 50 g. paneermeel
- 1 theelepel dragon
- peterselie, gehakt
- zout, peper
- citroen

- boter

Methode:

Besprenkel de vis met citroensap en laat het even intrekken, dep de vis dan droog met keukenpapier. Bestrooi de visfilets vervolgens aan beide zijden met zout en peper. Leg de visfilets in de beboterde ovenschaal.

Meng de geraspte kaas, de room, broodkruimels, gehakte peterselie en dragon samen. Verspreid het mengsel direct over de visfilets en leg kleine stukjes boter op het mengsel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1

Stokvis

Ingrediënten:

- 800 g gedroogde kabeljauw
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 grote uien
- 6 teentjes knoflook, geschild
- 2 preien
- 6 rode pepers
- 1/2 blikje tomatenblokjes (200 g)
- 200 ml witte wijn
- 200 ml court-bouillon
- peper, zout, tijm, oregano

Methode:

Laat de kabeljauw een nacht weken. Laat de kabeljauw de volgende dag uitlekken en doe de vis in een sauspan met water, plaats de pan op een ring en breng het water aan de kook. Neem de pan van de ring en laat het afkoelen.

Olijfolie in een pan doen en verhitten. Schil de uien en snij ze fijn, pers de knoflookteentjes uit en was en snij de prei. Doe het in de pan en fruit het even aan. Haal de zaadlijsten uit de pepers en snij ze in reepjes. Doe ze in de pan met de tomatenstukjes.

Voeg de witte wijn en de court-bouillon toe en laat het even sudderen. Voeg peper, zout, tijm en oregano toe en laat het nog 15 minuten sudderen.

Neem de koude kabeljauw uit de sauspan en dep de vis droog met keukenpapier. Verwijder de huid, graten en vinnen. Doe de vis in een ovenschaal samen met de groente.

- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 1

Vis in zoutkorst

Ingrediënten:

- een hele vis, ongeveer 1,5 - 2 kg
- 2 wasvrije citroenen
- 1 stengel venkel
- 4 takjes vers tijm
- 3 kg rotszout

Methode:

De vis schoonmaken en inwrijven met het sap van twee wasvrije citroenen.

De venkel in dunne reepjes snijden en samen met de takjes vers tijm in de vis stoppen.

Doe de helft van het rotszout in een ovenschaal en leg de vis er bovenop. Doe de andere helft van het zout over de vis en druk het stevig aan.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

Gevulde Inktvis

Ingrediënten:

- 1 kg middelgrote inktvis, schoongemaakt
- 1 grote ui
- 2 eetlepels olijfolie
- 90 g gekookte langkorrelrijst
- 4 eetlepels pijnboompitten
- 4 eetlepels rozijnen

- 2 eetlepels gehakte peterselie
- zout, peper
- citroensap
- 4 eetlepels olijfolie
- 150 ml wijn
- 500 ml tomatensap

Methode:

Wrijf de inktvis goed in met zout en spoel het af onder de lopende kraan.

Schil de ui en snij de ui fijn, fruit de ui met twee eetlepels olijfolie aan tot de ui glazig is. Voeg de langkorrelrijst, pijnboompitten, rozijnen en peterselie toe aan de uien en op smaak brengen met zout, peper en citroensap. Vul de inktvis met het mengsel, maak de opening dicht.

Doe vier eetlepels olijfolie in een braadslede en schroei de inktvis dicht op de ring. Voeg wijn en tomatensap toe.

Dek de braadslede af met een deksel en doe het in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 1

Gestoomde Vis

Ingrediënten:

- 400 g aardappelen
- 2 bosjes lenteuien
- 2 teentjes knoflook
- 1 klein blikje tomaten, in stukjes gesneden (400 g)
- 4 zalmfilets
- citroensap
- zout en peper
- 75 ml groentebouillon
- 50 ml witte wijn
- 1 takje vers rozemarijn
- 150 ml wijn
- 1/2 bosje vers tijm

Methode:

Was en schil de aardappelen en snij ze in vieren. Kook ze 25 minuten in water met zout. Uit laten lekken en in plakjes snijden.

Was de lenteuitjes en snij ze in kleine stukjes. Schil de teentjes knoflook en snij ze in stukjes. Vermeng de uien en knoflook met de tomatenblokjes.

Besprenkel de zalmfilets met de citroensap en laat het intrekken. Droog deppen en op smaak brengen met peper en zout.

Meng de groente met de aardappelen en doe ze in een ingevette ovenschaal, de zalm kruiden en erop leggen.

Giet de groentebouillon en witte wijn erover, verdeel de rozemarijn en tijm erover.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1

Jansons Verleiding

Ingrediënten:

- 8 - 10 aardappelen
- 2 uien
- 125 g ansjovisfilets
- 300 ml room
- 2 eetlepels broodkruimels
- peper
- vers gesneden tijm
- 2 eetlepels boter

Methode:

Was de aardappelen, schil ze en snij ze in smalle plakjes. Schil de uien en snij ze in smalle plakjes.

Vet een ovenschaal in met boter. Doe een derde van de aardappelen en uien in de schaal. Doe de helft van de ansjovis daarop en dek het af met een derde van de uien en aardappelen. Verdeel de rest van de ansjovis over de bovenkant. Doe daarop de rest van de uien en aardappelen met als bovenlaag aardappels.

Bestrooien met peper en de fijngesneden tijm.

Schenk het zoute water van de ansjovis over het gerecht en voeg de room toe. Strooi de broodkruimels erover en leg kleine beetje boter op de bovenkant.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 2

Gepocheerde vis (forel)

Ingrediënten:

- 1 citroen
- vis

Methode:

Was, droog en besprenkel de binnen- en buitenzijde met citroen. Laat de citroensap in de vis trekken en breng de vis dan op smaak met zout en peper. Leg de vis in een roestvrijstalen schaal met een geperforeerd inzetstuk.

- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 1

Cake

Citroencake

Ingrediënten voor het beslag:

- 250 g boter
- 200 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 4 eieren
- 150 g meel
- 150 g zetmeel
- 1 afgestreken theelepel bakpoeder
- geraspte schil van 2 citroenen

Ingrediënten voor het glazuur:

- 125 ml citroensap
- 100 g poedersuiker

Overige:

- Rechthoekig bakblik, 30 cm lang
- Margarine om in te vetten
- Broodkruimels voor op de bodem van het bakblik

Methode:

Boter, suiker, citroenschil, vanillesuiker en zout in een mengkom doen en roeren tot een schuimige massa ontstaat. Vervolgens de eieren een voor een toevoegen en nogmaals roeren tot het een schuimige massa is geworden.

Voeg het meel en zetmeel, vermengd met de bakpoeder, toe aan de schuimmassa en meng het geheel.

Het deeg in de ingevette en met paneermeel bestrooide bakvorm gieten, gladstrijken en in het apparaat plaatsen

Na het bakken het citroensap en de poedersuiker mengen. De gebakken taart op een stuk aluminiumfolie storten.

Het aluminiumfolie rond de taart omhoog vouwen, zodat het glazuur niet weg kan vloeien. Met een houten prikker gaatjes in de taart maken en het glazuur met een penseel aanbrengen. Daarna de taart even laten staan zodat het glazuur kan worden opgenomen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 75 minuten
- Roosterhoogte: 1

Zweedse Cake

Ingrediënten:

- 5 eieren
- 340 g suiker
- 100 g gesmolten boter
- 360 g meel
- 1 pakje bakpoeder (ongeveer 15 g)

- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 200 ml koud water

Overige:

- Ronde springvorm van 28 cm, zwart, de bodem bedekt met bakpapier

Methode:

Suiker, eieren, vanillesuiker en zout in een mengkom doen en 5 minuten mixen tot het schuimig is. Voeg de gesmolten boter toe aan het deeg en roer het erdoor.

Voeg de bloem en het bakpoeder toe aan het schuimige deeg en roer het erdoor.

Voeg tenslotte het koude water toe en mix alles goed door elkaar. Het deeg in de bakvorm gieten, gladstrijken en in het apparaat plaatsen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

Koekjes

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 2 eetlepels warm water
- 50 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 100 g suiker
- 100 g meel
- 100 g zetmeel
- 2 afgestreken theelepels bakpoeder

Overige:

- Ronde springvorm van 28 cm, zwart, de bodem bedekt met bakpapier

Methode:

Scheid de eieren. Schuim het eiwit op met het warme water, 50 g suiker, vanillesuiker en zout. Klop het eiwit met 100 g suiker tot deze stijf zijn.

Meng de bloem, het zetmeel en de bakpoeder.

Meng voorzichtig het eiwit met het eiwit. Spatel dan voorzichtig het meelmengsel erin. Het deeg in de bakvorm gieten, gladstrijken en in het apparaat plaatsen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1

Kwarktaart

Ingrediënten voor de bodem:

- 150 g meel
- 70 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 ei
- 70 g zachte boter

Ingrediënten voor de kwarkroom:

- 3 eiwitten
- 50 g rozijnen
- 2 theelepels rum
- 750 g magere kwark
- 3 eierdooiers
- 200 g suiker
- sap van één citroen
- 200 g crème fraîche
- 1 pakje puddingpoeder (40 g of het equivalent voor pudding van 500 ml melk)

Overige:

- Ingevette zwarte springvorm met een diameter van 26 cm

Methode:

Zeef de bloem in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng het geheel met een handmixer. Plaats het mengsel 2 uur in de koelkast.

Bedek de ingevette bodem van een springvorm met 2/3 van het mengsel en prik er verschillende keren in met een vork.

Vorm een rand van ongeveer 3 cm hoogte met de rest van het deeg.

Klop de eiwitten met de handmixer tot deze stijf zijn. Was de rozijnen, laat ze goed

uitlekken, besprenkel met rum en laat dit intrekken.

Doe de magere kwark, de eigelen, suiker, citroensap, crème fraiche en de custardpoeder in een mengkom en mix het goed door elkaar.

Spatel als laatste voorzichtig de geklopte eiwitten en de rozijnen door het kwarkmengsel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 85 minuten
- Roosterhoogte: 1

Vruchtencake

Ingrediënten:

- 200 g boter
- 200 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 3 eieren
- 300 g meel
- 1/2 pakje bakpoeder (ongeveer 8 g)
- 125 g krenten
- 125 g rozijnen
- 60 g amandelstukjes
- 60 g gesuikerde citroenschil of sinaasappelschil
- 60 g in stukjes gesneden gesuikerde kersen
- 70 g geblancheerde hele amandelen

Overige:

- Zwarte springvorm met een diameter van 24 cm.
- Margarine om in te vetten
- Broodkrumels voor op de bodem van het bakblik

Methode:

Boter, suiker, vanillesuiker en zout in een mengkom doen en mixen. Vervolgens de eieren een voor een toevoegen en nogmaals mixen. Het meel met het bakpoeder toevoegen aan de schuimmassa en het geheel mengen.

Vermeng het fruit ook met het mengsel.

Plaats het mengsel in een ingevet bakblik en breng het mengsel aan de randen iets hoger aan dan in het midden. Versier de rand en het midden van de cake met de hele geblancheerde amandelen. Plaats de cake in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 100 minuten
- Roosterhoogte: 1

Kruimeltaart

Ingrediënten voor het deeg:

- 375 g meel
- 20 g gist
- 150 ml lauwe melk
- 60 g suiker
- 1 snufje zout
- 2 eierdooiers
- 75 g zachte boter

Ingrediënten voor de krumels:

- 200 g suiker
- 200 g boter
- 1 theelepel kaneel
- 350 g meel
- 50 g gehakte noten
- 30 g gesmolten boter

Methode:

Zeef het meel in een mengkom, maak een kuiltje in het midden. Snijd de gist in stukjes, plaats het in het gat met de melk en een beetje meel en roer vanaf de rand, besprenkel met meel en laat op een warme plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Voeg de suiker, eigelen, boter en zout toe aan de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel gistdeeg.

Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte. Rol het deeg uit en plaats het op een ingevette bakplaat waar u het laat rusten om opnieuw te rijzen.

Boter, suiker en kaneel in een mengkom doen en mixen.

Voeg de bloem en de noten toe en kneed het tot een kruimelig mengsel.

Verspreid de boter op het gerezen deeg en verspreid het kruimelmengsel er gelijkmatig overheen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 2

Vlechtbrood

Ingrediënten voor het deeg:

- 650 g meel
- 20 g. gist
- 200 ml melk
- 40 g suiker
- 5 g zout
- 5 eierdooiers
- 200 g zachte boter

Ingrediënten voor de vulling:

- 250 g gehakte walnoten
- 20 g. paneermeel
- 1 theelepel gemalen gember
- 50 ml melk
- 60 g honing
- 30 g gesmolten boter
- 20 ml rum

Ingrediënten voor de glazuur:

- 1 eierdooier
- een beetje melk
- 50 g amandelschaafsel

Methode:

Zeef het meel in een mengkom, maak een kuiltje in het midden. Snijd de gist in stukjes, plaats het in het gat met de melk en een beetje suiker en de meel en roer vanaf de rand, besprenkel met meel en laat op een warme plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Plaats de rest van de suiker op de rand van het meel. Knead alle ingrediënten tot een

soepel gistdeeg. Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte.

Mix voor de vulling alle ingrediënten samen. Verdeel het deeg in drie gelijke delen en rol het uit in lange rechthoeken. Verspreid een derde van de vulling op elke rechthoek en rol de stukken deeg op.

Maak een vlecht van de drie stukken deeg. Bedek het oppervlak van de vlecht met een mengsel van eigeel en melk en besprenkel met amandelschaafsel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

Tulband

Ingrediënten voor de bodem:

- 500 g meel
- 1 klein pakje droge gist (8 g droge gist of 42 g vers gist)
- 80 g poedersuiker
- 150 g boter
- 3 eieren
- 2 afgestreken theelepels zout
- 150 ml melk
- 70 g rozijnen (1 uur van tevoren laten weken in 20 ml kersenlikeur)

Ingrediënten voor de glazuur:

- 50 g hele blanke amandelen

Methode:

Doe de bloem, droge gist, poedersuiker, boter, eieren, zout en melk in een mengkom en kneed een glad gistdeeg. Dek de deeg in de kom af en laat het 1 uur rijzen.

Knead de geweekte rozijnen met de hand door het deeg.

Doe de amandelen in de holtes van een ingevette en bebloemde tulband.

Maak een worst van het deeg en doe het in de tulband. Dek het af en laat het 45 minuten rijzen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 1

Savarin

Ingrediënten voor het deeg:

- 350 g meel
- 1 klein pakje droge gist (8 g droge gist of 42 g vers gist)
- 75 g suiker
- 100 g boter
- 5 eierdooiers
- 1/2 theelepel zout
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 125 ml melk

Na het bakken:

- 375 ml water
- 200 g suiker
- 100 ml pruimenlikeur of 100 ml sinaasappellikeur

Methode:

Doe de bloem, droge gist, suiker, boter, eigeel, zout, vanillesuiker en melk in een mengkom en kneed een glad gistdeeg. Dek de deeg in de kom af en laat het 1 uur rijzen. Doe de deeg in een ingevette ronde cakevorm en laat het afgedekt 45 minuten rijzen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1

Na het bakken:

Breng water met suiker aan de kook en laat het afkoelen.

Voeg pruimen- of sinaasappellikeur toe aan het suikerwater en roer.

Als de taart is afgekoeld, met een houten prikker gaatjes maken en het mengsel in de taart laten trekken.

Brownies

Ingrediënten:

- 250 g pure chocolade
- 250 g boter
- 375 g suiker
- 2 pakje vanillesuiker (ongeveer 16 g)
- 1 snufje zout
- 5 eetlepels water
- 5 eieren
- 375 g walnoten
- 250 g meel
- 1 theelepel bakpoeder

Methode:

Breek de chocolade in stukken en laat het au-bain-marie smelten.

Klop de boter, suiker, vanillesuiker, zout en water, voeg de eieren en de gesmolten chocolade toe.

Hak de walnoten grof, meng ze met de bloem en het bakpoeder en meng het met het chocolademengsel.

Leg bakpapier in een diepe bakplaat, giet het mengsel erin en strijk het glad.

- Bereidingstijd in het apparaat: 50 minuten
- Roosterhoogte: 2

Na het bakken:

Laat het afkoelen, verwijder het bakpapier en snijd het in stukken.

Muffins

Ingrediënten:

- 150 g boter
- 150 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- schil van een wasvrije citroen
- 2 eieren
- 50 ml melk
- 25 g zetmeel
- 225 g meel
- 10 g bakpoeder
- 1 pot zure kersen (375 g)
- 225 g chocoladesnippers

Overige:

- Cakevormpjes, ongeveer 7 cm in doorsnee

Methode:

Meng de boter, suiker, vanillesuiker, zout en de schil van een wasvrije citroen. Voeg de eieren toe en klop alles.

Meng de zetmeel, bloem en bakpoeder en roer het door het mengsel met de melk.

Laat de zure kersen uitlekken en roer het door het mengsel met de chocoladesnippers.

Doe het mengsel in de papieren vormpjes, plaats de vormpjes op een bakplaat en plaats in het apparaat. Gebruik een muffinvorm indien mogelijk.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 2

Suikertaart

Ingrediënten:

- 2 vellen origineel Zwitsers kruimeldeeg of bladerdeeg (vierkant uitgerold)
- 50 g gemalen hazelnoten
- 1,2 kg appels
- 3 eieren
- 300 ml room
- 70 g suiker

Methode:

Plaats het deeg op een goed ingevette bakplaat, prik de bodem in met een vork. Verdeel de hazelnoten gelijkmatig over het deeg. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in 12 stukjes. Verspreid de stukjes gelijkmatig over het deeg. Meng de eieren, room, suiker en vanillesuiker en doe het over de appel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 2

Wortelcake

Ingrediënten voor het beslag:

- 150 ml zonnebloemolie
- 100 g bruine suiker
- 2 eieren
- 75 g siroop
- 175 g bloem
- 1 theelepel kaneel
- 1/2 theelepel gemalen gember
- 1 theelepel bakpoeder
- 200 g fijn geraspte wortel
- 75 g rozijnen
- 25 g geraspte kokos

Ingrediënten voor de garnering:

- 50 g boter
- 150 g kwark
- 40 g suiker
- gemalen hazelnoten

Overige:

- Ingevette ronde springvorm met een diameter van 22 cm

Methode:

Meng de zonnebloemolie, bruine suiker, eieren en siroop. Voeg de overige ingrediënten bij het beslag.

Doe het beslag in de springvorm.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 2

Na het bakken:

Meng de boter, kwark en suiker (indien nodig melk toevoegen om het te verdunnen).

Bestrijk de taart met het koude mengsel en strooi er gemalen hazelnoten over.

Amandelcake

Ingrediënten voor het beslag:

- 5 eieren
- 200 g suiker
- 100 g marsepein
- 200 ml olijfolie

- 450 g meel
- 1 eetlepel kaneel
- 1 pakje bakpoeder (ongeveer 15 g)
- 50 g gehakte pistachenootjes
- 125 g gemalen amandelen
- 300 ml melk

Ingrediënten voor de garnering:

- 200 g abrikozenjam
- 5 eetlepels poedersuiker
- 1 theelepel kaneel
- 2 eetlepels warm water
- amandelsnippers

Overige:

- 28 cm springvorm

Methode:

Mix de eieren, suiker en marsepein gedurende 5 minuten, voeg dan langzaam de olijfolie toe aan het eimengsel.

Zeef de bloem, kaneel en bakpoeder en vermeng dan de gesneden pistachenootjes en gemalen amandelen met de bloem. Spatel de melk voorzichtig door het eimengsel.

Doe het in de springvorm waarvan de bodem bedekt is met broodkruimels.

- Bereidingstijd in het apparaat: 70 minuten
- Roosterhoogte: 1

Na het bakken:

Verwarm de abrikozenjam en verspreid het over de taart met een borsteltje. Laat het afkoelen. Meng de poedersuiker, kaneel en het warme water met elkaar en smeer het op de taart. Strooi de amandelsnippers onmiddellijk op het glazuur van de taart.

Vruchtentaart

Ingrediënten van het deeg:

- 200 g meel
- 1 snufje zout
- 125 g boter
- 1 ei
- 50 g suiker
- 50 ml koud water

Ingrediënten voor de vulling:

- Seizoensfruit (400 g appels, perziken, zure kersen, etc.)
- 90 g gemalen amandelen
- 2 eieren
- 100 g suiker
- 90 g zachte boter

Overige:

- Quichevorm met een diameter van 28 cm, ingevet

Methode:

Zeef de bloem in een mengkom, doe het zout en de kleine stukjes boter erbij. Voeg vervolgens het ei, de suiker en het koude water toe en kneed een deegbal.

Laat het deeg 2 uur rusten in de koelkast. Rol het koele deeg uit en doe het in de ingevette quichevorm en prik het in met een vork. Maak het fruit schoon, verwijder de pitten en leg het in kleine stukjes op het deeg. Doe de amandelen, eieren, suiker en zachte boter in een kom en meng het samen. Verdeel het over het fruit en strijk het glad.

- Bereidingstijd in het apparaat: 50 minuten
- Roosterhoogte: 1

Nagerecht

Caramelflan

Ingrediënten voor het beslag:

- 100 g suiker
- 100 ml water

- 500 ml melk
- 1 vanillestokje
- 100 g suiker
- 2 eieren
- 4 eierdooiers

Overige:

- 6 souffléschaaltjes

Methode:

Doe 100 g suiker in een steelpan en laat het smelten tot een lichtbruine karamel. Voeg dan voorzichtig het water toe (waarschuwing — voorkom brandwonden) en breng aan de kook. Kook tot een siroop en schenk die dan onmiddellijk in 6 souffléschaaltjes, zodat de bodem met karamel wordt bedekt. Giet de melk in een pan, halveer het vanillestokje en gebruik een mes om de zaadjes uit te schrapen. Voeg de zaadjes aan de melk toe. Verwarm de melk tot ongeveer 90 °C. (Niet aan de kook brengen.) Meng de eieren en eierdooiers met 100 g suiker. (Niet romig laten worden.) Doe langzaam de warme melk bij het ei-suikermengsel. Doe het in de schaalpjes.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 500 ml water toe aan de waterlade

Kokospudding

Ingrediënten:

- 250 ml melk
- 370 g kokosmelk
- 6 eieren
- 120 g suiker
- 1 blikje mango's, afgegoten en gepureerd

Overige:

- 6 mini-puddingschaaltjes

Methode:

Meng de melk en de kokosmelk. Klop de eieren en de suiker lichtjes op en voeg de kokosmelk toe. Vul de mini-puddingschaaltjes met het mengsel. Haal de pudding er na het bakken uit en versier met de mango's.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 500 ml water toe aan de waterlade

Cappuccinocake

Voor het deeg:

- 100 g zachte boter
- 90 g suiker
- 2 eierdooiers
- de zaadjes van een vanillestokje
- 2 eetlepels oploskoffie (opgelost in 50 ml heet water)
- 2 eiwitten
- 50 g bloem
- 50 g maizena
- 1/2 theelepel bakpoeder

Voor de saus:

- 250 ml sinaasappelsap
- 50 g suiker
- 1 snufje kaneel
- 20 ml sinaasappellikeur

Voor de afwerking:

- 200 ml geklopte slagroom voor de versiering

Overige:

- 6 kleine schaalpjes of vormpjes ingesmeerd met boter

Methode:

Meng de boter, suiker, eierdooiers en de zaadjes van een vanillestokje en giet het mengsel in de opgeloste koffie. Klop de eiwitten. Zeef de bloem, zetmeel en bakpoeder en voeg het in lagen aan het eiwitmengsel toe. Spatel het door het mengsel. Giet het mengsel in kleine schaalpjes of vormpjes ingesmeerd met boter.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 600 ml water toe aan de waterlade

Na het bakken:

Giet sinaasappelsap, suiker, kaneel en sinaasappellikeur in een melkpannetje en laat het op ring reduceren totdat de saus stroopachtig is. Stort de warme cakejes op een serveerplaat en versier ze met de saus en slagroom.

Kersentaart

Ingrediënten:

- 500 g brood
- 750 ml melk
- 1 snufje zout
- 80 g suiker
- 4 eieren
- 2 potjes zure kersen
- 50 g boter

Overige:

- Bakplaat, ingevet

Methode:

Snijd het brood in plakjes. Meng de melk, het zout, de suiker en eieren en giet het over het brood. Laat het mengsel goed inweken. Giet de zure kersen af en voeg ze aan het mengsel toe. Doe het beslag in de springvorm. Verdeel klontjes boter over de taart.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 400 ml water toe aan de waterlade

Pruim Knoedel (6 stukken)

Voor het deeg (de ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn):

- 125 ml melk
- 20 g suiker
- 1 klein pakje droge gist (8 g droge gist of 42 g vers gist)

- 300 g bloem
- 30 g suiker
- 30 g boter
- 1 eierdooier
- 1 heel ei
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- een klein beetje citroenschil
- pruimenjam

Na het koken:

- 50 g boter
- 50 g gemalen maanzaad
- suikerglazuur

Overige:

- ingevette schaal

Methode:

Plaats melk en suiker in een melkpannetje en verwarm het mengsel op een kookring. Voeg droge gist toe en roer het mengsel. Laat het dan ongeveer 30 minuten staan. Doe bloem, suiker, boter, eierdooier, ei, vanillesuiker en een klein beetje citroenschil in een roerkom. Voeg de melk en gist toe en kneed het geheel tot een soepel deeg. Bedek het deeg met een doek en laat het nog eens 45 minuten rijzen. Snij het deeg dan met behulp van een lepel in balletjes (van ongeveer 80 g), druk de balletjes met de hand plat en vul ze met een theelepel pruimenjam. Trek de randen van het deeg omhoog en bedek de jam met deeg. Vorm het deeg dan in een bal. Leg de ballen op een ingevette schaal, bedek ze en laat ze nog eens 45 minuten rijzen. Plaats de schaal dan in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 500 ml water toe aan de waterlade

Pizza/Taart/Brood

Pizza

Ingrediënten voor het deeg:

- 14 g gist
- 200 ml water
- 300 g bloem
- 3 g zout
- 1 eetlepel olie

Ingrediënten voor de garnering:

- 1/2 klein blikje tomaten, in stukjes gesneden (200 g)
- 200 g geraspte kaas
- 100 g salami
- 100 g gekookte ham
- 150 g champignons (in plakjes)
- 150 g fetakaas
- oregano

Overige:

- Bakplaat, ingevet

Methode:

Gist in een kom verkruimelen en in water oplossen. Het met het zout en de olie gemengde meel toevoegen.

De ingrediënten zolang kneden, tot het een soepel deeg is, dat loskomt van de kom. Het deeg vervolgens laten rijzen op een warme plaats, tot het twee maal zo groot is geworden.

Rol het deeg uit en plaats het op een ingevette bakplaat, prik de bodem in met een vork.

De ingrediënten voor de garnering achtereenvolgens op het deeg rangschikken.

- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 1

Uientaart

Ingrediënten voor het deeg:

- 300 g bloem
- 20 g gist
- 125 ml melk
- 1 ei
- 50 g boter
- 3 g zout

Ingrediënten voor de garnering:

- 750 g uien
- 250 g bacon
- 3 eieren
- 250 g crème fraiche
- 125 ml melk
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel gemalen peper

Methode:

Zeef het meel in een mengkom, maak een kuiltje in het midden.

Snijd de gist in stukjes, plaats het in het gat met de melk en een beetje meel van de rand. Bestrooi met meel en laat op een warme plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Leg het ei en de boter op de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel gistdeeg.

Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte.

Schil de uien in de tussentijd, verdeel in vieren en snij in dunne plakjes.

Snijd de bacon in blokjes en bak ze glazig met de uien. Laat het afkoelen.

Rol het deeg uit en plaats het op een ingevette bakplaat, prik de bodem in met een vork en druk de randen omhoog. Laat het opnieuw rijzen.

Roer de eieren, crème fraiche, melk, zout en peper samen. Verspreid de afgekoelde uien en spekjes over het deeg. Doe het mengsel erover en strijk het glad.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 1

Quiche Lorraine

Ingrediënten van het deeg:

- 200 g bloem
- 2 eieren
- 100 g boter
- 1/2 theelepel zout
- een beetje peper
- 1 snufje nootmuskaat

Ingrediënten voor de garnering:

- 150 g geraspte kaas
- 200 g gekookte ham of magere bacon
- 2 eieren
- 250 g zure room
- zout, peper en nootmuskaat

Overige:

- Ingevet zwart bakblik met een diameter van 28 cm

Methode:

Meng meel, boter, eieren en kruiden in een mengkom en meng tot een soepel deeg. Laat het deeg een paar uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit en leg het in een ingevet zwart bakblik. Prik de bodem in met een vork.

Verspreid de bacon over het deeg.

Meng de eieren, de zure room en de kruiden samen voor de vulling. Voeg dan de kaas toe.

Giet de vulling over de bacon.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 1

Geitenkaasflan

Ingrediënten van het deeg:

- 125 g bloem
- 60 ml olijfolie

- 1 snufje zout
- 3 - 4 eetlepels koud water

Ingrediënten voor de garnering:

- 1 eetlepel olijfolie
- 2 uien
- zout en peper
- 1 theelepel gehakte tijm
- 125 g ricotta
- 100 g geitenkaas
- 2 eetlepels olijven
- 1 ei
- 60 ml room

Overige:

- Ingevet zwart bakblik met een diameter van 28 cm

Methode:

Doe de bloem, olijfolie en het zout in een mengkom en meng het totdat het deeg korrelig wordt. Voeg het water toe en kneed een deegbal. Laat het deeg een paar uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit en leg het in een ingevet zwart bakblik. Prik de bodem in met een vork.

Doe 1 eetlepel olijfolie in een pan. Schil de uien, snij ze fijn en fruit ze in de olie voor ongeveer 30 minuten met de deksel op de pan. Op smaak brengen met zout en peper en vermengen met 1/2 theelepel gehakte peterselie.

Laat de uien een beetje afkoelen en verspreid ze over het deeg.

Doe de ricotta en geitenkaas erop en voeg ook de olijven toe. Strooi 1/2 theelepel gehakte tijm er overheen.

Meng de eieren, en de room samen voor de vulling. Giet de vulling over de taart.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 1

Kaasflan

Ingrediënten:

- 1,5 vellen origineel Zwitsers kruimeldeeg of bladerdeeg (vierkant uitgerold)
- 500 g geraspte kaas
- 200 ml room
- 100 ml melk
- 4 eieren
- zout, peper en nootmuskaat

Methode:

Leg het deeg op een goed ingevette bakplaat. Vervolgens met een vork gaatjes in het deeg prikken.

Verspreid de kaas gelijkmatig over het deeg. Meng de room, melk en eieren en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Weer goed vermengen en over de kaas schenken.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 2

Kaaskoekjes

Ingrediënten:

- 400 g fetakaas
- 2 eieren
- 3 eetlepels gehakte peterselie
- zwarte peper
- 80 ml olijfolie
- 375 g bladerdeeg

Methode:

Meng de feta, eieren, peterselie en peper. Dek de bladerdeeg af met een vochtige doek om uitdrogen te voorkomen. Leg 4 blaadjes op elkaar en bestrijk ze met een beetje olie.

Snij ze in 4 reepjes van ongeveer 7 cm lang.

Doe 2 volle eetlepels fetamengsel op één hoek van elk reepje en vouw het diagonaal in een driehoek.

Leg ze op de kop op een bakplaat en bestrijk ze met olie.

- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 2

Witbrood

Ingrediënten:

- 1.000 g bloem
- 40 g verse gist of 20 g gedroogde gist
- 650 ml melk
- 15 g zout

Overige:

- Bakplaat ingevet of belegd met bakpapier

Methode:

Meel en zout in een grote kom doen. De gist oplossen in lauwwarme melk en toevoegen aan het meel. Alle ingrediënten tot een soepel deeg kneden. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kan een beetje meer melk nodig zijn om een werkbaar deeg te krijgen.

Laat het deeg rijzen tot het verdubbelt is in grootte.

Snijd het deeg in twee stukken, maak lange broden plaats deze op de bakplaat die is ingevet of bedekt met bakpapier.

Laat de broden nogmaals rijzen tot ze de helft groter zijn.

Strooi voor het bakken wat bloem over de broden en maak met een scherp mes 3 - 4 keer een diagonale snede van minstens 1 cm diep.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 200 ml water toe aan de waterlade.

Volkorenbrood

Ingrediënten:

- 500 g tarwebloem
- 250 g rogge-meel

- 15 g zout
- 1 klein pakje droge gist
- 250 ml water
- 250 ml melk

Overige:

- Bakplaat ingeget of belegd met bakpapier

Methode:

Doe de tarwebloem, roggebloem en droge gist in een grote kom.

Meng het water met de melk en het zout bij de bloem. Alle ingrediënten tot een soepel deeg kneden. Laat het deeg rijzen tot het verdubbelt is in grootte.

Maak een lang brood en plaats het op de bakplaat die is ingeget of bedekt met bakpapier.

Laat het brood nogmaals met de helft rijzen. Voor het bakken bestrooien met een beetje bloem.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 300 ml water toe aan de waterlade.

Pierogi (30 kleine stukjes)

Ingrediënten voor het deeg:

- 250 g speltbloem
- 250 g boter
- 250 g magere kwark
- zout

Ingrediënten voor de vulling:

- 1 kleine witte kool (400 g)
- 50 g bacon
- 2 eetlepels geklaarde boter
- zout, peper en nootmuskaat
- 3 eetlepels sour cream
- 2 eieren

Overige:

- Bakplaat met bakpapier

Methode:

Kneed de speltbloem, boter, kwark en een beetje zout tot deeg en plaats het in de koelkast.

Snijd de kool in fijne reepjes. Snijd de bacon in stukjes en bak het in de geklaarde boter. Voeg de kool toe en roerbak het. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat en de sour cream toevoegen.

Laten sudderen tot alle vloeistof is verdampt.

Snij hardgekookte eieren in stukjes, mengen met de kool en af laten koelen.

Rol het deeg uit en snijd het in ronde cirkels met een diameter van 8 cm.

Doe een beetje vulling in het midden en vouw het dicht. Maak de randen vast door er met een vork op te drukken.

Plaats het op een bakplaat voorzien van bakpapier en bestrijk het met eigeel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 20 minuten
- Roosterhoogte: 2

Boterkoek

Ingrediënten voor het deeg:

- 750 g meel
- 30 g gist
- 400 ml melk
- 10 g suiker
- 15 g zout
- 1 ei
- 100 g zachte boter

Ingrediënten voor de glazuur:

- 1 eierdooier
- een beetje melk

Methode:

Zeef het meel in een mengkom, maak een kuiltje in het midden. Snijd de gist in stukjes, plaats het in het gat met de melk en een beetje meel en roer vanaf de rand, besprenkel met meel en laat op een warme

plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Plaats de rest van de suiker, zout, ei en boter op de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel gistdeeg.

Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte.

Maak drie gelijke stukken deeg en maak er reepjes van. Vlecht de repen met elkaar.

Dek het af en laat het een half uur staan. Bedek het oppervlak van de vlechtkoek met een mengsel van eigeel en melk en doe het in de oven.

- Bereidingstijd in de oven: 50 minuten
- Roosterhoogte: 2

Stoofschotels

Lasagne

Ingrediënten van de vleessaus:

- 100 g. doorregen buikspek
- 1 ui
- 1 wortel
- 100 g. selderij
- 2 eetlepels olijfolie
- 400 g gemengd gehakt (rundvlees en varkensvlees)
- 100 ml vleesbouillon
- 1 klein blik tomaten, in stukjes gesneden (circa 400 g)
- oregano, tijm, zout en peper

Ingrediënten voor de bechamelsaus:

- 75 g boter
- 50 g meel
- 600 ml melk
- zout, peper en nootmuskaat

Samenvoegen met:

- 3 eetlepels boter
- 250 g. groene lasagnebladen
- 50 g parmezaanse kaas, geraspt
- 50 g milde kaas, geraspt

Methode:

Het spek met een scherp mes van zwoerd en kraakbeen ontdoen en in blokjes snijden. De ui en de wortel schillen, de selderij schoonmaken, alle groente in kleine blokjes snijden.

De olie in een stoofpan verhitten, de spekblokjes en de groente daarin roerbakken.

Het gehakt beetje bij beetje toevoegen, los bakken en blussen met wat bouillon. De vleessaus op smaak brengen met tomatenpuree, de kruiden, zout en peper en afgedekt op een laag pitje ongeveer 30 minuten in laten koken.

Ondertussen de bechamelsaus klaarmaken: Laat de boter smelten in een pan, voeg de bloem toe en blijf roeren. Beetje bij beetje onder voortdurend roeren de melk erbij gieten. De saus op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat en zonder deksel ongeveer 10 minuten laten inkoken.

Een grote rechthoekige ovenschaal invetten met 1 eetlepel boter. Afwisselend een laag pastabladen, vleessaus, béchamelsaus en geraspte kaas in de schaal leggen. De bovenste laag moet een met kaas bestrooide laag bechamelsaus zijn. De rest van de boter in kleine stukjes op het gerecht leggen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

Cannelloni

Ingrediënten voor de vulling:

- 50 g uien, in blokjes gesneden
- 30 g boter
- 350 g bladspinazie, in stukjes gesneden
- 100 g crème fraîche
- 200 g vers zalm, in blokjes
- 200 g nijlbaars, in blokjes
- 150 g garnalen
- 150 g mosselvlees
- zout, peper

Ingrediënten voor de bechamelsaus:

- 75 g boter
- 50 g meel
- 600 ml melk
- zout, peper en nootmuskaat

Samenvoegen met:

- 1 pakje cannelloni
- 50 g parmezaanse kaas, geraspt
- 150 g geraspte kaas
- 40 g boter

Methode:

Doe de uien en de boter in een pan en bak tot de uien glazig zijn. Voeg de bladspinazie toe en laat het zachtjes koken. Voeg de crème fraîche toe, mix en laat afkoelen.

Ondertussen de bechamelsaus klaarmaken: Laat de boter smelten in een pan, voeg de bloem toe en blijf roeren. Beetje bij beetje onder voortdurend roeren de melk erbij gieten. De saus op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat en zonder deksel ongeveer 10 minuten laten inkoken.

Voeg zalm, baars, garnalen en mosselvlees toe aan de spinazie en roer door elkaar.

Een grote rechthoekige ovenschaal invetten met 1 eetlepel boter.

Vul de cannelloni met het spinaziemengsel en plaats in een ovenschaal. Leg tussen elke rij cannelloni een laagje béchamelsaus. De bovenste laag moet een met kaas bestrooide laag bechamelsaus zijn. De rest van de boter in kleine stukjes op het gerecht leggen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

Aardappelgratin

Ingrediënten:

- 1.000 g aardappelen
- 1 theelepel zout, peper en nootmuskaat
- 2 teentjes knoflook
- 200 g geraspte kaas
- 200 ml melk
- 200 ml room
- 4 eetlepels boter

Methode:

Schil de aardappelen, snijd ze in dunne plakken, droog ze af en breng ze op smaak met zout en peper.

Wrijf een ovenbestendige bakschaal in met een teentje knoflook en vet de schaal daarna in met boter.

Verspreid de helft van de gezouten aardappelplakjes in de schaal en strooi er wat geraspte kaas over. Leg de overige aardappelschijfjes er bovenop en strooi de rest van de kaas eroverheen.

Pers het tweede teentje knoflook en vermeng dit met de melk en de room. Giet het mengsel over de aardappels en verspreid de rest van de boter in kleine stukjes over de gratin.

- Bereidingstijd in het apparaat: 70 minuten
- Roosterhoogte: 1

Moussaka (voor 10 personen)

Ingrediënten:

- 1 ui, gesneden
- olijfolie
- 1,5 kg gehakt
- 1 blikje tomaten, in stukjes gesneden (400 g)
- 50 g geraspte kaas
- 4 theelepels broodkruimels

- zout en peper
- kaneel
- 1 kg aardappelen
- 1,5 kg aubergines
- bakboter

Ingrediënten voor de bechamelsaus:

- 75 g boter
- 50 g meel
- 600 ml melk
- zout, peper en nootmuskaat

Samenvoegen met:

- 150 g geraspte kaas
- 4 eetlepels broodkruimels
- 50 g boter

Methode:

Fruit de ui aan in een beetje olijfolie en voeg het gehakt toe.

Voeg de tomatenblokjes, geraspte emmentaler en broodkruimels toe, roer goed en breng het aan de kook. Op smaak brengen met zout, peper en kaneel en van het vuur halen.

Schil de aardappelen en snij ze in plakjes van 1 cm dik, was de aubergines en snij ze ook in plakken van 1 cm dik.

Dep de plakken droog met keukenpapier. Aanbakken met veel boter.

Ondertussen de bechamelsaus klaarmaken: Laat de boter smelten in een pan, voeg de bloem toe en blijf roeren. Beetje bij beetje onder voortdurend roeren de melk erbij gieten. De saus op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat en zonder deksel ongeveer 10 minuten laten inkoken.

Leg de aardappelschijfjes op de bodem van een ingevette ovenschotel en strooi er een beetje geraspte kaas over. Leg hier vervolgens een laagje aubergines op. Doe hierop weer het gehaktmengsel. Doe hierop de béchamelsaus.

Leg hier weer een laagje aardappel op, gevolgd door aubergine en het

gehaktmengsel. De laatste laag moet béchamelsaus zijn. Verdeel over de bovenkant de rest van de kaas en de broodkruimels. Smelt de boter en giet het over de moussaka.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 1

Pastagratin

Ingrediënten:

- 1 liter water
- Zout
- 250 g tagliatelle
- 250 g gekookte ham
- 20 g boter
- 1 bosje peterselie
- 1 ui
- 100 g boter
- 1 ei
- 250 ml melk
- zout, peper en nootmuskaat
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas

Methode:

Breng water met een beetje zout aan de kook. Doe de tagliatelle in het kokende gezouten water en laat het ongeveer 12 minuten koken. Vervolgens afgieten.

Snij de ham in blokjes.

Verhit boter in een pan.

Snij de peterselie en schil en snij de ui. Glazig bakken in de koekenpan.

Vet een ovenschaal in met een beetje boter. Mix de tagliatelle, ham en peterselie en uien en doe het in de ovenschotel.

Meng de eieren met de melk en breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat en schenk het over het pastamengsel. Verdeel de parmezaanse kaas over het gerecht.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten

- Roosterhoogte: 1

Witlofgratin

Ingrediënten:

- 8 middelgrote stronken witlof
- 8 plakken gekookte ham
- 30 g boter
- 1.5 eetlepel bloem
- 150 ml groentebouillon (van de witlof)
- 5 eetlepels melk
- 100 g geraspte kaas

Methode:

Snij het witlof doormidden en verwijder de bittere kern. Was de witlof en kook het 15 minuten in water.

Neem de witlofhelften uit het water, spoel ze af met koud water en doe de twee helften weer tegen elkaar. Rol elk stronkje in een plakje ham en leg ze op een ingevette bakplaat.

Laat de boter smelten en voeg de bloem toe. Even fruiten en vervolgens de groentebouillon en melk toevoegen en aan de kook brengen.

Roer 50 g kaas door de saus en schenk het over het witlof. Strooi de rest van de kaas over het gerecht.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1

Stoofschotel

Ingrediënten:

- 600 g bieflapjes
- zout en peper
- bloem
- 10 g boter
- 1 ui
- 330 ml donker bier
- 2 theelepels bruine suiker
- 2 theelepels tomatenpuree
- 500 ml runderbouillon

Methode:

Snij de bieflapjes in blokjes, kruiden met peper en zout en met bloem bestrooien.

Verhit boter in een pan en bak het vlees aan. Doe het vervolgens in een stoofschotel.

Schil en snij een ui, glazig bakken in een beetje boter en over het vlees doen.

Meng het donkere bier, de bruine suiker, de tomatenpuree en de vleesbouillon, doe het in een pan en breng het aan de kook. Schenk het over het vlees (vlees moet bedekt zijn).

Dek het af en doe het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 120 minuten
- Roosterhoogte: 1

Koolstoofschotel

Ingrediënten:

- 1 kool (800 g)
- marjorein
- 1 ui
- bakolie
- 400 g gehakt
- 250 g langkorrelrijst
- zout, peper en paprikapoeder
- 1 liter vleesbouillon
- 200 ml crème fraîche
- 100 g geraspte kaas

Methode:

Snij de kool in vieren en verwijder de stronk. Blancheren in gezouten water op smaak gebracht met oregano.

Schil en snij een ui fijn, licht aanbakken in een beetje olie. Voeg vervolgens het gehakt en de langkorrelrijst toe, roeren en op smaak brengen met zout, peper en paprika. Voeg vleesbouillon toe en laat het 20 minuten sudderen met een deksel op de pan.

Plaats laagjes kool en het rijst-/gehaktmengsel in een schaal.

Doe de crème fraîche bovenop het gerecht en strooi kaas over de bovenkant.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten

Bijgerechten

Mediterrane groenten

Ingrediënten:

- 200 g courgettes
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 gele paprika
- 100 g champignons
- 2 uien
- 150 g cherrytomatjes
- groene en zwarte olijven

Methode:

Was en snijd de groente in stukjes. Schil de uien en snij ze in smalle plakjes. Doe de groente in een glazen schaal. Plaats het gerecht in het apparaat. Snij de olijven in plakjes. Breng de groenten na het koken op smaak met zout, peper, basilicum en oregano.

- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 600 ml water toe aan de waterlade

Groenten

Ingrediënten/bereidingswijze:

Combineer de volgende groenten naar smaak, ongeveer 750 g in totaal.

- koolrabi, geschild en in reepjes gesneden
- wortel, geschild en in blokjes gesneden
- bloemkool, gewassen en in bloemen verdeeld
- uien, geschild en in plakken gesneden
- venkel, geschild en in plakken gesneden

- Roosterhoogte: 1

- selderie, schoongemaakt en in plakjes gesneden
- prei, schoongemaakt en in plakjes gesneden

Na het koken:

- 50 g boter
- desgewenst zout en peper toevoegen

Methode:

Leg de groenten in een roestvrijstalen schaal of glazen kom met een geperforeerd inzetstuk. Giet na het koken gesmolten boter over het gerecht en voeg zo nodig zout en peper toe.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 650 ml water toe aan de waterlade

Gepelde Tomaten

Methode:

Snijd een kruis in de bovenkant van de tomaten, doe de tomaten in de stoomschaal en zet het in het apparaat. Haal aan het einde van de kooktijd het vel van de tomaten.

- Bereidingstijd in het apparaat: 10 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 150 ml water toe aan de waterlade

Aardappelen in de schil

Ingrediënten:

- 1.000 g middelgrote aardappelen

Methode:

Was de aardappelen en doe ze in een stoomschaal.

- Bereidingstijd in het apparaat: 50 minuten.
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 800 + 200 ml water toe aan de waterlade

Gekookte Aardappelen

Ingrediënten:

- 1.000 g aardappelen

Methode:

Schil de aardappelen en snij ze in 4 gelijke stukken. Doe de aardappelen in de stoomschaal en breng op smaak met zout.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten.
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 800 ml water toe aan de waterlade

Zoute Krakeling

Ingrediënten/bereidingswijze:

- 300 g zachte pretzels
- 200 ml melk
- 3 eieren
- 2 bosje peterselie, gesneden
- 2 uien, fijngesnipperd
- 10 g boter
- zout, peper, nootmuskaat

Methode:

Verwarm de melk. Snij de pretzels in stukjes van 1 cm en giet de warme melk eroverheen. Laat de pretzels ongeveer 5 minuten inweken. Klop eieren en voeg ze toe. Fruit de gesnipperde ui op laag vuur in de boter totdat de ui doorzichtig is en voeg dan peterselie toe. Laat dit even afkoelen en voeg het toe aan het pretzelmengsel. Breng op smaak met zout en peper en meng alles goed door elkaar. Vorm van het

mengsel ongeveer 6 balletjes en doe ze in een platte stoomschaal.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 650 ml water toe aan de waterlade

Rijst met groenten

Ingrediënten:

- 200 g langkorrelrijst
- 50 g wilde rijst
- zout en peper
- 1 kleine rode paprika
- 400 ml bouillon

Na het koken:

- 1 klein blikje maïs (150 g)

Methode:

Plaats de langkorrelrijst, wilde rijst, zout, peper en groentebouillon met water in een kom, ongeveer een half uur voordat u met het koken gaat beginnen. Bereid de paprika voor, snijd de paprika in kleine blokjes en voeg de blokjes aan de rijst toe. Kook de rijst.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40
- Roosterhoogte: 1
- Voeg 800 ml water toe aan de waterlade

Na het koken: Giet de maïs af en voeg het aan de gekookte rijst toe.

Bouillon Met Stukjes Ei

Ingrediënten:

- 3 eieren
- 100 ml melk
- 50 ml room
- zout, peper, nootmuskaat
- peterselie, gehakt

Methode:

Mix de eieren, melk en room goed door elkaar. Niet kloppen. Breng op smaak met

zout en peper en voeg de gesneden peterselie toe. Giet in een ingevette glazen of porseleinen schaal.

- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 1

- Voeg 400 ml water toe aan de waterlade
- Na het koken: haal het roerei uit de schalen en snijd het in kleine blokjes of diamantvormen.

Kant-En-Klaar Gerecht

Het apparaat beschikt voor de volgende gerechten over automatische functies. De temperatuur en tijd werd vooraf bepaald.

Schotel	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	1
American pizza, bevroren	1
Pizza, gekoeld	1
Pizza snacks, bevroren	1
Patat	2
Aardappel Partjes	2
Rösties	2
Brood/Broodjes	1
Brood/Broodjes, bevroren	2
Appelstrudel, bevroren	2
Visfilet, bevroren	2
Kippenvleugels	2
Pastaschotel, bevroren	2

