



# Bakken – braden – koken in een bakoven met magnetron





Beste levensgenieter,

Aan tafel is een gezin echt bijeen. Ook met vrienden en bekenden eten we graag samen. Als mensen van elkaars gezelschap genieten, neemt eten daarbij vaak een belangrijke plaats in.

Als Miele-testkeuken willen wij graag een bijdrage aan uw kookplezier leveren.

In dit receptenboek vindt u recepten die niet alleen fantasievol zijn, maar die ook altijd lukken. Wij wensen u heel veel plezier bij het bakken en braden!

Heeft u nog vragen, suggesties of wensen?

Neem dan gerust contact met ons op. De contactgegevens staan achter de recepten.

Het team van de Miele-testkeuken

# Inhoud

---

<b>Voorwoord</b> .....	3
<b>Informatie bij dit receptenboek</b> .....	10
<b>Ovenfunctie "Magnetron"</b> .....	12
Praktische tips .....	12
<b>Bij te bestellen accessoires en onderhoudsmiddelen</b> .....	14
<b>Bakken</b> .....	16
Bereidingstips en informatie .....	16
Appelvierkantjes.....	19
Appeltaartje.....	20
Appeltaart, fijn.....	21
Appeltaart, afgedekt .....	22
Appeltaart met krokante hazelnootkrumels .....	23
Appel-kaneeltaart.....	24
Abrikozenkrumeltaart .....	25
Tulbandcake.....	26
Perentaart met amandelen.....	27
Biscuittaart.....	28
I. Kwark-slagroom-vulling .....	30
II. Cappuccino-vulling .....	31
Boterkoek.....	32
Cappuccino-krumeltaart .....	33
Espresso-schnitte .....	34
Citroencake (gedrenkt).....	35
Pruimentaart (gestort) .....	36
Yoghurt-sinaasappelcake .....	38
Kwarktaart.....	39
Guglhupf (tulband) .....	40
Krokante kersentaart.....	41
Marmercake .....	42
Krumeltaart.....	43
Sinaasappel-schnitte .....	45
Kwarktaart op glazen schaal.....	47
Rozijnenkoek.....	48
Zandtaart.....	49
Chocolade-eierlikeurcake .....	50
Chocoladecake .....	51
Kruimelkoek .....	52
Citroentaart .....	53
Chocolademuffins met kersen .....	55

---

Walnootmuffins .....	56
Boterkoekjes .....	57
Gingerbread .....	58
Mandelmakronen .....	59
Mango-kokossoezen.....	60
Mokkazoenen.....	61
Zoete huisvrienden.....	62
Vanillekipferl .....	63
Plat brood .....	64
Gistkoek.....	65
Yoghurt-notenbrood.....	67
Blikbrood (witbrood in vorm).....	68
Kruidenciabatta.....	69
Olijvenbrood.....	70
Rozijnenbrood.....	71
Stokbrood met spek of kruiden .....	72
Witbrood .....	73
Suikerbrood .....	74
<b>Voorgerechten en kleine gerechten .....</b>	<b>75</b>
Gevuld bladerdeeg "Palermo" .....	76
Zalmforel-paté.....	77
Gemarineerde paprika .....	78
Gegratineerde artisjokkenharten.....	79
<b>Soepen en eenpansgerechten .....</b>	<b>80</b>
Bereidingstips en informatie .....	80
Garnalen-kerriesoep .....	82
Gevogelte-risotto .....	83
Pompoensoep.....	84
Maïscrèmesoep.....	85
Minestrone .....	86
Koolgerecht.....	87
Tomatensoep met basilicum-room .....	88
Weense groentesoep .....	89
<b>Ovenschotels.....</b>	<b>90</b>
Moussaka met aubergines.....	91
Kip-champignonpastei.....	92
Gegratineerde witlof.....	94
Zalmlasagne.....	95
Pastaschotel .....	96
Moussaka met courgettes .....	97

# Inhoud

---

<b>Vegetarische gerechten</b> .....	98
Ovenschotel met broccoli en champignons .....	99
Lasagne met champignons.....	100
Kaasknoedels.....	101
Spinazielasagne met schapenkaas.....	102
Groentelasagne.....	103
<b>Vis</b> .....	105
Bereidingstips en informatie .....	105
Vis in kerrie.....	107
Vis op een groentebedje .....	108
Zalm op lentegroente .....	109
Mecklenburger vispannetje.....	110
Paella.....	111
Scampi-spiesen .....	112
Scholfilet op bladspinazie .....	113
Zeezalm met mierikswortelkorst .....	114
Snoekbaars met kruidensaus .....	115
<b>Vlees en gevogelte</b> .....	116
Vlees: bereidingstips en informatie .....	117
Gevogelte: bereidingstips en informatie .....	118
Rosbief/Runderfilet .....	119
Runderstoofvlees .....	120
Hachee.....	121
Braadvlees (varken).....	122
Varkensfilet in roquefortsaus.....	123
Varkensfilet in deeg.....	124
Paprikagehakt .....	125
Gehakt op Belgische wijze.....	126
Kalfsvlees met room .....	127
Kalfsschenkel.....	128
Lamsbout .....	129
Lamsrug met mosterd-kruiden-korst .....	130
Eend à l'orange .....	131
Haantje / kip .....	132
Kipfilet met aubergine .....	133
Kip in mosterdcrème .....	135
Gevulde kalkoen .....	136
Gevulde kalkoenborst .....	137
Kalkoenbout met chutney .....	138
Hazenbouten .....	139
Hazenrug.....	140

---

Konijn in mosterdsaus.....	141
Reerug/Hertenrug .....	142
<b>Bijgerechten en groente</b> .....	143
Bereidingstips en informatie .....	143
Gevulde aubergines .....	145
Bakaardappelen.....	146
Bloemkool in mosterdsaus .....	147
Krokante bonen.....	148
Witlof, gegratineerd.....	149
Gnocchi.....	150
Gegratineerde kruidenspätzle .....	151
Komkommer met twee sauzen .....	152
Gegratineerde aardappelen met kaas.....	153
Koolraap-waterkers-gratin .....	154
Spruitjesgratin .....	155
Smulaardappelen .....	156
Spaanse bonengratin .....	157
Tomatenrisotto .....	158
Gegratineerde courgette .....	159
<b>Sauzen en chutneys</b> .....	160
Paprika-chili-saus .....	161
Mango-chutney.....	162
Pruimen-chutney.....	163
Courgette-sinaasappel-chutney .....	164
<b>Hartig</b> .....	165
Plat brood met yoghurt .....	166
Kaaskoekjes .....	167
Kaas-ham-muffins .....	168
Pizzavariaties .....	169
Geroosterd brood (variaties) .....	171
Pizzaslakken .....	173
Pittige ovennoten .....	174
<b>Desserts</b> .....	175
Dessert van rode vruchten.....	176
Kruimelvruchtentaart.....	177
Ovenschotel met kwark .....	178
Zure-room-crème met aardbeienpuree.....	179
Zoete broodschotel.....	180
Citroenmousse.....	181

# Inhoud

---

<b>Dranken</b> .....	182
Café d'orange .....	183
Chocolata.....	184
<b>Confiture</b> .....	185
Perzikconfiture .....	186
Pruimenmoes .....	187
Confiture van zure kersen en vanille .....	188





## Ovenfuncties

Voor de bereiding van de recepten worden verschillende ovenfuncties gebruikt. Afhankelijk van het model biedt uw oven met magnetron nog ovenfuncties/speciale toepassingen die voor de volgende recepten niet worden gebruikt.

Meer informatie over die functies vindt u in de gebruiks- en montagehandleiding.

## Automatische programma's

**Auto**

Afhankelijk van het model beschikt uw oven over tal van automatische programma's.

De automatische programma's vindt u onder de ovenfunctie "Automatische programma's **Auto**".

Ook als uw oven de genoemde automatische programma's niet heeft, kunt u alle recepten bereiden. De aanwijzingen daarvoor vindt u onder de alternatieve instellingen

## Bratometer

Afhankelijk van het model beschikt de oven over een bratometer.

Meer informatie daarover vindt u in de gebruiks- en montagehandleiding.

Gebruik de alternatieve instellingen als u geen bratometer heeft.

## Kookgerei

Afhankelijk van de ovenfunctie moet het gebruikte kookgerei magnetron- en hittebestendig zijn. Zie hiervoor ook de aanwijzingen uit de gebruiks- en montagehandleiding.

## Temperaturen

De temperaturen worden in graden Celsius (°C) weergegeven.

Stel over het algemeen de gemiddelde temperatuur in (van het aangegeven bereik).

Afhankelijk van de bakvorm, de deeghoeveelheid en de gewenste bruining kunt u de temperatuur iets verlagen of verhogen.

Voor een gezonde voeding dienen de voedingsmiddelen behoedzaam te worden bereid.

Bak taarten, broodjes, brood en dergelijke dan ook goudgeel en niet donkerbruin.

## Tijden

De tijden worden in minuten aangegeven. Stel over het algemeen de gemiddelde tijd in (van het aangegeven bereik).

## Niveau

De aanduidingen voor de te gebruiken niveaus zijn van beneden naar boven:

- 1 = onderste niveau
- 2 = middelste niveau
- 3 = bovenste niveau

## Voorverwarmen

De meeste gerechten kunt u in de koude oven zetten. Zo benut u ook de warmte van de opwarmfase.

Als u de oven moet voorverwarmen, wordt dit speciaal vermeld. De voorverwarmtijd is een extra tijd. Deze tijd staat los van de in het recept genoemde bereidingstijd. Bij de ovenfunctie "Automatische programma's **Auto**" is de voorverwarmtijd in de programmaduur opgenomen.

## Opwarmfase/Snelopwarmen

Bij sommige ovenfuncties worden tijdens de opwarmfase automatisch alle verwarmingselementen ingeschakeld, als u een temperatuur van meer dan 100 °C heeft ingesteld. De ovenruimte wordt zo extra snel op de gewenste temperatuur gebracht.

Tijdens de opwarmfase verschijnt dan "Snelopwarmen" in het display. Als het bij een bereiding zinvol is het "Snelopwarmen" uit te schakelen, wordt dit bij de instellingen voor een recept aangegeven. Kies dan afhankelijk van het ovenmodel het menupunt "Opwarmfase – Normaal" of "Snelopwarmen – Uit".

## Hoeveelheden

### Afkortingen

- tl = theelepel
- el = eetlepel
- g = gram
- kg = kilo
- ml = milliliter
- msp = mespunt

### 1 theelepel komt overeen met ongeveer

- 3 g bakpoeder
- 5 g zout/suiker/vanillinesuiker
- 5 g meel
- 5 ml vocht

### 1 eetlepel komt overeen met ongeveer

- 10 g meel/maizena/paneermeel
- 15 g suiker
- 10 ml vocht
- 10 g mosterd

### 1 pakje komt overeen met


- 8 g vanillinesuiker
- 8 g roomversteviger
- 16 g bakpoeder
- 7 g gedroogde gist
- 37 g puddingpoeder

### 1 snufje komt overeen met

- de hoeveelheid die u tussen uw duim en wijsvinger kunt houden

# Ovenfunctie "Magnetron"

## Praktische tips

Voedingsmiddel	Hoeveelheid/ gewicht	Vermogen [W]	Tijd [min.]	Opmerkingen
<b>Boter/margarine smelten</b>	100 g	450	1–2	onafgedekt smelten
<b>Chocolade smelten</b>	100 g	450	2–3	onafgedekt smelten, tussendoor omroeren
<b>Gelatine oplossen</b>	1 pakje +5 eetl. water	450	0:15–0:20	onafgedekt oplossen, tussendoor omroeren
<b>Glazuur bereiden</b>	1 pakje + 250 ml vocht	450	4–5	onafgedekt verhitten, tussendoor omroeren
<b>Deeg laten rijzen</b>	voordeeg van 100 g meel	80	5–7	afgedekt laten rijzen
	deeg van 500 g meel	80	8–10	afgedekt laten rijzen
<b>Amandelen pellen</b>	100 g	850	1–2	afgedekt en met wat water verhitten
<b>Popcorn bereiden</b>	1 eetl. (20 g) popcorn-maïs	850	5–7	doe de maïs in een 1-l-glas, afgedekt bereiden en met poedersuiker bestrooien
<b>Magnetronpopcorn bereiden</b>	ca. 100 g		max. 4	blijf tijdens de bereiding in de buurt
<b>Citrusvruchten op temperatuur brengen</b>	150 g	150	1–2	onafgedekt op een bord
<b>Chocozoen vergroten</b>	20 g	600	0:15–0:20	onafgedekt op een bord
<b>Honing vloeibaar maken</b>	500 g	150	2–3	onafgedekt in de pot verhitten, tussendoor omroeren
<b>Slasauzen aromatiseren</b>	125 ml	150	1–2	onafgedekt, heel licht verwarmen

Alle getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

## Ovenfunctie "Magnetron"

Voedingsmiddel	Hoeveelheid/ gewicht	Vermogen [W]	Tijd [min.]	Opmerkingen
<b>Ontbijtspek bakken</b>	100 g	850	2-3	onafgedekt op keukenpapier
<b>Vlees marineren</b>	1000 g	150	15-20	afgedekt in een schaal, tussendoor keren, dan bereiden
<b>IJs schepklaar maken</b>	500 g	150	2	onafgedekt in het apparaat zetten
<b>Gedroogde vruchten inwerken</b>	250 g	80	20	onafgedekt, met wat vocht laten trekken
<b>Porridge bereiden</b>	250 ml melk + 4 eetlepels haver- vlokken	850 + 150	2-3 + 2-3	afgedekt in een schaal melk opkoken, dan wellen, doorroeren
<b>Tomaten pellen</b>	3 stuks	450	7-8	bij het kroontje kruisvormige inkepingen maken, afgedekt in weinig water verhitten, huid verwijderen. Pas op! Tomaten kunnen heel heet worden!
<b>Broodjes</b>	2 stuks			onafgedekt op het rooster, ontdooien, halverwege de tijd keren
<b>Ontdooien</b>		150	1-2	
<b>Afbakken</b>		Grill stand 3	3-4	
<b>Eierstich (ei voor soep)</b>	150 g van 2 eieren, 4 eetl. room, zout, nootmuskaat	450	3-4	mix de eieren met room, zout en nootmuskaat, afgedekt bereiden
<b>Aardbeienconfiture bereiden</b>	300 g aardbeien 300 g geleersuiker	850	7-9	meng de vruchten en de suiker, afgedekt bereiden

## Bij te bestellen accessoires en onderhoudsmiddelen

Met originele Miele-accessoires kunt u de mogelijkheden van uw apparaat altijd optimaal benutten.

De accessoires zijn qua afmetingen en functionaliteit volledig op de Miele-apparatuur afgestemd en intensief getest.

Alle producten kunt u via de Miele-webshop bestellen.



### Ronde bakvorm HBF27-1



Deze ronde vorm is ideaal voor pizza's, plat gebak van gist- of roerdeeg, zoete en hartige taarten, gegratineerde desserts, plat brood en dergelijke, alsmede voor het afbakken van diepvriesgebak en -pizza's.

Dankzij het PerfectClean-veredelde oppervlak hoeft u bij vele voedingsmiddelen geen bakpapier te gebruiken of een vetlaagje aan te brengen. Het oppervlak is ook zeer snijbestendig.

De ronde bakvorm plaatst u op het rooster of de glazen schaal.

Gebruik de vorm niet voor ovenfuncties met magnetron.

### Gourmet-braadpan HUB en gourmet-deksel HBD

De gourmet-braadpannen van Miele zijn ideaal voor het bereiden van ovenschotels, eenpansgerechten, gratins, pastagerechten, soepen en vleeschotels, maar ook voor het bereiden van grote stukken vlees en rollades. De grote pan is groot genoeg voor een gans, de kleine voor een eend.

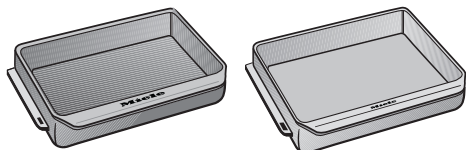
Het oppervlak van de braadpannen heeft een speciale anti-aanbaklaag. Hierdoor kunt u caloriearm koken en ook de reiniging gaat snel en eenvoudig.

## Bij te bestellen accessoires en onderhoudsmiddelen

De pannen zijn verkrijgbaar in de dieptematen 22 cm en 35 cm. De breedte en de hoogte zijn gelijk.

HUB 61-22  
HUB 62-22\*

HUB 61-35



\* Geschikt voor inductiekookplaten

U plaatst de braadpannen op het rooster op het 1e niveau van onderen.

Deksels van hoogwaardig, hittebestendig roestvrij staal zijn uiteraard voor beide varianten verkrijgbaar.

HBD 60-22

HBD 60-35



U kunt de braadpan HUB 61-35 niet samen met het deksel in de ovenruimte plaatsen. De totale hoogte overschrijdt dan de hoogte van de ovenruimte.

Gebruik de braadpannen en de deksels niet voor ovenfuncties met magnetron.

## Originele onderhoudsproducten van Miele

Om de functie van uw apparaat te ondersteunen en de levensduur te verlengen, zijn er tal van onderhouds- en reinigingsproducten die speciaal voor uw Miele-apparatuur zijn ontwikkeld en getest, zoals de Miele-ovenreiniger. Met deze producten zien uw apparaten er ook na jaren nog perfect uit.

## Miele-ovenreiniger

Met de Miele-ovenreiniger bereikt u op een veilige manier een uitstekend reinigingsresultaat, ook bij hardnekkige verontreinigingen. Het gelachtige schuim hecht ook aan verticale oppervlakken en lost ingebrande en andere verontreinigingen op. Dankzij de korte inwerktijd kunt u deze ovenreiniger op PerfectClean-oppervlakken eenvoudig en snel gebruiken.

# Bakken

---

## Elk stuk een klein stukje geluk

Taarten, cakes en koekjes horen bij een gezellig kopje koffie of thee, net als een keurig gedekte tafel en een goed gesprek. Wie zichzelf en zijn gasten met zelfgebakken lekkers wil verwennen, kan uit talloze mogelijkheden kiezen. Uit allerlei deegsoorten, ingrediënten, belegmogelijkheden, etc. Moet het fruit zijn? Moet het romig zijn? Knapperig? Of van alles een beetje? Want zoetheid streelt de ziel en dus neemt men graag nog een stukje.

## Bereidingstips en informatie

Controleer bij het bereiden van gebak (taart/cake) in een vorm na de kortste baktijd of het product gaar is. Prik met een houten stokje (bijvoorbeeld een satéstokje) in het gebak. Als er geen vochtige kruimels aan het stokje blijven zitten, is het gebak gaar.

Laat gebak dat in een vorm is bereid voor het storten nog circa tien minuten staan.

Haal de deegrand met een mes los. Stort het gebak. Hecht het gebak nog steeds aan de vorm, leg dan een vochtige doek over de vorm. Door het vocht zal het gebak loslaten.



Als roerdeeg heel hoog rijst en tegen het einde van de baktijd weer inzakt, is het deeg mogelijk te lang geroerd en te crèmig geworden. Ook kan er te veel vocht zijn toegevoegd.

De ingrediënten voor roerdeeg, vooral eieren en vet, moeten bij voorkeur een temperatuur hebben van ca. 20 °C.

Bij kneeddeeg kunt u daarentegen beter goed gekoelde boter gebruiken voor een gladde, niet kleverige deegmassa.

Bak biscuitdeeg meteen na de bereiding. Bak een deegbodem voor taart een dag voor het beleggen. Stort biscuitplaat meteen na het bakken op een met water bevochtigde of met suiker bestrooide theedoek. Rol het deeg vervolgens met de theedoek op.

Als u het combinatieprogramma "Magnetron + Hetelucht plus" gebruikt, wordt de magnetron pas na de opwarmfase bijgeschakeld. Stel een magnetronvermogen in van 80 Watt of maximaal 150 Watt.

Voor bakken met een combinatieprogramma kunt u allerlei bakvormen gebruiken. Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, keramiek, kunststof, zacht plastic en metaal. Bij metalen vormen kunnen soms vonken ontstaan. Zet een dergelijke vorm dan op een andere plaats op het rooster of op de glazen schaal. Mochten er toch nog vonken of knetterende geluiden ontstaan, dan is de vorm ongeschikt.

# Bakken

---

## Amaretto-amandeltaart

Totale bereidingstijd: 55–65 minuten  
voor 12 stukken

### Ingrediënten deeg

4 eidooiers  
Geraspte citroenschil (1 citroen)  
Merg van 1 vanillestokje  
100 g poedersuiker  
4 eiwitten  
50 g meel  
1 1/2 theelepel bakpoeder  
100 g amandelpitten, met vlies gemalen  
10 eetlepels Amaretto

### Ingrediënten bovenlaag

50 g poedersuiker  
2 eetlepels Amaretto

### Voor het bestrooien

40 g amandelpitten, gehakt

### Accessoires

Springvorm Ø 26 cm

### Bereiding

Roer de eidooiers, de citroenschil, het vanillemerg en de poedersuiker, totdat er een crèmige massa ontstaat. Klop het eiwit stijf en roer het door de massa. Roer ook het met bakpoeder gemengde meel en de amandelen erdoor.

Doe het deeg in een iets ingevette, met meel bestrooide springvorm. Strijk het deeg glad en bak de taart goudgeel.

Besprenkel de amandeltaart meteen na het bakken met Amaretto en laat de taart afkoelen.

Meng de poedersuiker met Amaretto en bestrijk de taart met het mengsel.

Rooster de gehakte amandelen in een pan zonder vet goudbruin en strooi de amandelen over de taart.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

## Appelvierkantjes

Totale bereidingstijd: 40–50 minuten  
voor 8 stuks

### Ingrediënten

8 bladerdeegbladen (ca. 300 g, diepvries)  
1–2 lichtzure appels, in kleine blokjes  
30 g marsepein, in kleine blokjes  
30 g hazelnoten, grof gehakt  
30 g rozijnen, in rum ingelegd  
2 eetlepels van een suiker-kaneelmengsel

### Voor het bestrijken

1 eiwit  
1 eidooier  
1 eetlepel melk

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Laat het bladerdeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking ontdooien en maak hiervan 8 vierkantjes (ca. 15 x 15 cm).

Verdeel de appel- en de marsepein-blokjes over de vierkantjes. Doe hetzelfde met de hazelnoten en de uitgelekte rozijnen. Strooi het suiker-kaneelmengsel erover.

Bestrijk bij alle vierkantjes de randen met eiwit en vouw de vier hoeken naar het midden toe. Druk de zijkanten goed tegen elkaar om de vierkantjes te sluiten.

Leg de vierkantjes op de met koud water afgespoelde glazen schaal. Meng de eidooier met melk. Bestrijk de vierkantjes hiermee en bak ze goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 20–25 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 18–25 minuten

### Tip

Gebruik bij voorkeur lichtzure appels (Boskoop, Elstar). Zurige appels geven het gebak meer fruitsmaak dan zoete appelsoorten.

# Bakken

---

## Appeltaartje

Totale bereidingstijd: 80–90 minuten  
voor 12 stukken

### Ingrediënten deeg

200 g meel  
100 g boter  
60 g poedersuiker  
1 snufje zout  
1 ei

### Ingrediënten beleg

600 g appels, geschild en in partjes gesneden

### Ingrediënten karamel

100 g suiker  
20 ml appelsap  
Sap van 1/2 citroen

### Voor het bestrooien

Poedersuiker

### Accessoires

Taartvorm Ø 26 cm

### Bereiding

Kneed het meel, de boter, de poedersuiker, het zout en het ei totdat het deeg glad is. Laat het deeg daarna ca. 30 minuten afkoelen.

Rol het deeg op een met meel bestrooid oppervlak uit. Leg het deeg in de taartvorm. Verdeel de schijfjes als dakpannen over het deeg.

Karamelliseer de suiker al roerend in een pan op de kookplaat op een hoge stand totdat de karamel goudbruin is. Blus de karamel met appel- en citroensap. Giet de karamel over de appels en zet het geheel in de voorverwarmde oven.

Bestrooi de taart na het afkoelen met poedersuiker.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

### Tip

Als alternatief voor karamel kunt u ook voor glazuur kiezen. Het glazuur maakt u als volgt:

Meng 150 g crème fraîche, 2 eieren, 1 pakje vanillinesuiker en 1 eetlepel poedersuiker. Giet dit mengsel over de appelpartjes. Verleng de baktijd met ca. 10 minuten.

## Appeltaart, fijn

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten  
voor 12 stukken

### Ingrediënten deeg

150 g boter  
150 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
3 eieren  
Sap van 1/2 citroen  
150 g meel  
1/2 theelepel bakpoeder

### Ingrediënten beleg

750 g appels

### Voor het bestrooien of bestrijken

Poedersuiker of abrikozenconfiture

### Accessoires

Springvorm Ø 26 cm

### Bereiding

Roer de boter, de suiker, de vanillinesuiker tot er een crèmige massa ontstaat. Roer de eieren er afzonderlijk doorheen.

Roer het citroensap door het meel waardoor u het bakpoeder heeft gemengd. Strijk het deeg uit over de ingevette springvorm.

Schil en vierendeel de appels. Verwijder de klokhuizen. Snijd de bovenkant in en druk de stukjes met de gewelfde kant naar boven licht in het deeg. Bak de taart goudgeel.

Bestrooi de taart na het afkoelen met poedersuiker of met omgeroerde abrikozenconfiture.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Appeltaart, fijn  
Programmaduur: ca. 60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C

Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus

Vermogen/temperatuur: 80 W + 160 °C

Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

### Tip

U kunt de appels ook in kleine blokjes snijden en door het deeg roeren. Smaakt ook heerlijk met 500 g zure kersen, bosbessen of abrikozen.

# Bakken

---

## Appeltaart, afgedekt

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten  
voor 12 stukken

### Ingrediënten deeg

300 g meel  
1/2 thee­lepel bak­poeder  
200 g boter  
100 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
1 ei

### Ingrediënten beleg

1000 g appels  
50 g rozijnen  
50 g suiker  
1/2 thee­lepel kaneel  
3 eet­le­pels water

### Voor het bestrooien of bestrijken

1 eidooier gemengd met wat melk

### Accessoires

Springvorm Ø 26 cm

### Bereiding

Kneed het meel, het bakpoeder, de boter, de suiker, de vanillinesuiker en het ei totdat het deeg glad is.

Verdeel twee derde van het deeg gelijkmatig over de bodem van de ingevette springvorm. Vorm daarbij een ca. 2 cm hoge rand. Bak de bodem daarna voor (bij "Intensief bakken" en bij het automatische programma vervalt het voorbakken).

Schil en vierendeel de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in grove blokjes. Stoof de stukjes samen met de rozijnen, de suiker, het kaneel met

wat water gedurende 1 minuut in een pan. Verdeel deze massa vervolgens over het deeg.

Rol het resterende deeg op een met meel bestrooid oppervlak uit. Leg het deeg op de appels en bak het geheel.

Met automatisch programma:  
Bestrijk het taartoppervlak meteen met het mengsel van dooier en melk.

Zonder automatisch programma:  
Bestrijk de taart ca. 10 minuten voor afloop van de bereiding met het mengsel van dooier en melk.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Appeltaart, afgedekt  
Programmaduur: ca. 75 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Intensief bakken  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 60–70 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Baktijd:  
Voorbakken: 20–25 minuten + voorverwarmen  
Bakken: 30–35 minuten

## Appeltaart met krokante hazelnootkrumels

Totale bereidingstijd: 100–110 minuten  
voor 12 stukken

### Ingrediënten deeg

200 g boter, vloeibaar  
350 g meel  
1 theelepel bakpoeder  
150 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
60 g hazelnoten (krokant)

### Ingrediënten beleg

1000 g lichtzure appels  
50 g suiker  
Geraspte citroenschil (1 citroen)  
Sap van 1 citroen

### Accessoires

Springvorm Ø 26 cm

### Bereiding

Meng het meel, het bakpoeder, de suiker en de vanillesuiker. Voeg de iets afgekoelde boter toe. Kneed het geheel totdat er een kruimelige massa ontstaat.

Verdeel twee derde van de kruimelige massa over de bodem van de springvorm en druk de krumels aan. Druk bij de rand 2 cm deeg omhoog. Meng de resterende krumels met de krokante hazelnoten.

Schil en vierendeel de appels. Verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes. Meng de blokjes met de suiker, de citroenschil en het citroensap. Verdeel de massa over de krumelbodem. Bestrooi het geheel met de krokante hazelnootkrumels en bak de taart.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Appeltaart met krumels  
Programmaduur: ca. 63 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 160 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 65–75 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

# Bakken

---

## Appel-kaneeltaart

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten

225 g boter, zacht  
200 g suiker  
4 eieren  
450 g meel  
1 pakje bakpoeder  
1 eetlepel kaneel  
600 g appels, geschild en in fijne partjes gesneden  
150 g rode bosbessen

### Voor de vorm

Boter  
Paneermeel

### Accessoires

Kransvorm Ø 26 cm

### Bereiding

Roer de boter totdat deze crèmig is. Voeg achtereenvolgens de suiker en de eieren toe. Meng het met kaneel en bakpoeder gemengde meel erdoorheen.

Voeg het laatst de appels en de bessen toe.

Doe het deeg in de ingevette, dun met meel bestrooide kransvorm. Bak de taart goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 80 W + 160 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten



## Abrikozenkrumeltaart

Totale bereidingstijd: 55–65 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten deeg

200 g kwark  
6 eetlepels melk  
8 eetlepels olie  
1 ei  
100 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
1 snufje zout  
400 g meel  
1 pakje en 1 theelepel bakpoeder

### Ingrediënten beleg

2 blikken abrikozen (à 800 g), uitgelekt

### Ingrediënten kruimels

200 g meel  
125 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
125 g boter, in blokjes  
1/2 theelepel kaneel

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Meng de kwark, de melk, de olie, het ei, de suiker, de vanillinesuiker en het zout. Roer de helft van het met bakpoeder gemengde meel erdoorheen. De rest voegt u knedend aan de massa toe.

Rol het deeg op de glazen schaal uit. Beleg het deeg met de abrikozenhelften.

Maak door kneden het strooisel (kruimels) van de daarvoor bestemde ingrediënten: meel, suiker, vanillinesuiker, boter en kaneel. Verdeel de kruimels over het fruit. Bak de taart goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

### Tip

In plaats van abrikozen kunt u ook pruimen, zure kersen of kruisbessen gebruiken.

# Bakken

---

## Tulbandcake

Totale bereidingstijd: 75 minuten

12 stukken

### Ingrediënten

4 eieren

250 g suiker

1 afgestreken theelepel zout

250 g meel

3 afgestreken theelepels bakpoeder

250 g boter

### Optioneel:

100 g chocodruppels

100 g fijngehakte, gedroogde vruchten

100 g gehakte noten

1 theelepel vanillearoma

1 theelepel gemalen kaneel

### Accessoires

Springvorm Ø 26 cm

### Bereiding

Scheid de dooiers en het eiwit van de eieren. Roer de suiker, de boter, het zout en de eidooiers, totdat er een crè-mige massa ontstaat.

Klop het eiwit stijf. Roer de helft van de eiwitmassa voorzichtig door het mengsel van suiker en eidooiers. Roer vervolgens het met bakpoeder gemengde meel erdoor en aansluitend de resterende eiwitmassa.

Voeg eventueel extra aroma's toe, zoals chocolade, kaneel, vanille, gedroogde vruchten of noten. Doe het deeg daarna in een ingevette springvorm en bak het product goudbruin in de voorver-warmde oven.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische program-ma's

Programma: Taart/cake \ Tulbandcake

Niveau: zie display

Programmaduur: ca. 60 minuten

### Alternatieve instelling

Voorverwarmen: ja

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 190 °C

Stap 1:

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 150 °C

Bereidingstijd: 57–63 minuten

Niveau: 2

### Tip

Om de smaak te versterken, kunt u 200 g suiker door 50 g honing vervan-gen.

## Perentaart met amandelen

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten deeg

375 g meel  
100 g suiker  
2 pakjes vanillinesuiker  
200 g boter  
1 ei

### Ingrediënten beleg

3 blikken peren (à 460 g)

### Ingrediënten bovenlaag

450 g crème fraîche  
2 eetlepels maïzena  
3 eieren  
50 g suiker  
2 pakjes vanillinesuiker  
1 1/2 theelepel kaneel  
30 g amandelblaadjes

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Kneed het meel, de suiker, de vanillinesuiker, de boter en het ei totdat het deeg glad is. Rol het deeg op de glazen schaal uit.

Laat de peren goed uitlekken (verse peren kort stoven). Snijd de peren in 1 cm dikke schijven en verdeel deze gelijkmatig over het deeg.

Meng de crème fraîche, de maïzena, de eieren, de suiker, de vanillesuiker en het kaneel.

Verdeel de massa over de peren. Bestrooi het geheel met amandelblaadjes en bak de taart lichtgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Intensief bakken  
Temperatuur: 170 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 50–60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus

Vermogen/temperatuur: 150 W + 160 °C

Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

# Bakken

---

## Biscuittaart

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten basisrecept

4 eiwitten  
4 eetlepels water, heet  
175 g suiker  
4 eidooiers  
200 g meel  
2 theelepels bakpoeder

### Ingrediënten fijne taartbodem

6 eiwitten  
180 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
6 eidooiers  
90 g meel  
90 g zetmeel

### Accessoires

Springvorm Ø 26 cm

### Bereiding deeg

Klop het eiwit en het water totdat er een stijve massa ontstaat. Strooi de suiker er vervolgens langzaam in. Meng de geklutste dooiers door de massa.

Meng het bakpoeder en het meel. Verdeel het mengsel (of zetmeel zonder bakpoeder) met een zeef over de massa en meng het geheel.

Vet de bodem van de springvorm licht in. Dek de bodem vervolgens met bakpapier af. Doe het deeg in de vorm. Strijk het deeg glad en bak het goudgeel.

Haal de deegrand na het bakken met een mes los. Keer de vorm om en verwijder het bakpapier. Snijd de bodem horizontaal twee keer doormidden. Bestrijk de delen met de voorbereide vulling.

## **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Biscuittaart \ 4 eieren of 5-6 eieren

Programmaduur:

- Basisrecept: ca. 29 minuten
- Taartbodem (fijn): ca. 45 minuten

## **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Snelopwarmen: uit

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd:

- Basisrecept: 20–25 minuten + voorverwarmen
- Taartbodem (fijn): 35–40 minuten + voorverwarmen

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Snelopwarmen: uit

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd:

- Basisrecept: 30–35 minuten
- Taartbodem (fijn): 40–50 minuten

## **Tip**

Als u de taartbodem met voorbereide vruchten wilt beleggen, halveer dan de genoemde hoeveelheden van het basisrecept. Bij dezelfde temperatuur neemt de baktijd met ca. 5 minuten af. Als u een chocolade-biscuitbodem wilt maken, voeg dan aan het meelmengsel 1–2 theelepels cacao toe.

# Bakken

---

## I. Kwark-slagroom-vulling

### Ingrediënten

500 g kwark  
100 g suiker  
100 ml melk  
1 pakje vanillinesuiker  
Sap van 1 citroen  
12 witte gelatinebladen  
500 ml room

### Voor het bestrooien

Poedersuiker

### Bereiding vulling

Meng voor de vulling de kwark met de suiker, de melk, de vanillinesuiker en het citroensap. Laat de gelatine in koud water inweken. De gelatine daarna uitdrukken en oplossen (in de magnetron met 450 Watt in 20 seconden of op een lage stand op de kookplaat). Doe een kleine hoeveelheid van de kwark bij de gelatine en meng het geheel.

Dit mengsel roert u vervolgens door de overige kwarkmassa. Laat de massa in de koelkast afkoelen. Herhaaldelijk doorroeren. Wanneer de roersporen zichtbaar blijven, mengt u de stijfgeklopte room erdoorheen.

Leg een biscuitbodem op een taartschaal. Bestrijk de bodem met de kwarkmassa. Leg de tweede biscuitbodem erop. Opnieuw met kwark bestrijken. Leg de derde biscuitbodem erop. Laat de taart goed afkoelen. Serveer de taart met poedersuiker.

### Tip

Als variatie kunt u ca. 300 g uitgelekte zure kersen (of partjes mandarijn of stukjes abrikoos) aan de kwark-room-massa toevoegen.

## II. Cappuccino-vulling

### Ingrediënten

100 g donkere chocolade  
6 witte gelatinebladen  
80 ml espresso  
500 ml room  
2 pakjes vanillinesuiker  
80 ml koffielikeur  
1 eetlepel cacao

### Voor het bestrooien

Cacao

### Bereiding vulling

Smelt de donkere chocolade. Klop de room stijf. Laat de gelatine in koud water inweken. De gelatine daarna uitdrukken en oplossen (in de magnetron met 450 Watt in 20 seconden of op de kookplaat op een laag vermogen). Laat de gelatine vervolgens iets afkoelen. Meng ongeveer de helft van de espresso en de koffielikeur door de gelatine. Roer dit mengsel door de room. Houd ca. 3 eetlepels room apart. Halveer de resterende hoeveelheid room. Meng de ene helft met vanillinesuiker, de andere helft met chocolade en cacao.

Besprenkel een biscuitbodem met een beetje koffielikeur en espresso. Strijk er vervolgens de donkere room op. Leg de tweede biscuitbodem erop en besprenkel deze met de overgebleven likeur en espresso. Bestrijk de bodem met de lichte room en leg de laatste bodem erop. Bestrijk het oppervlak met de apart gehouden room en bestrooi het geheel met cacao.

# Bakken

---

## Boterkoek

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten deeg

30 g gist  
150–200 ml melk, lauw  
400 g meel  
50 g suiker  
1 snufje zout  
40 g boter  
1 eidooier

### Ingrediënten beleg

125 g boter  
150 g amandelschaafsel  
100 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Doe het meel, de boter, de verkruimelde gist, de suiker, het zout en de eidooier in een schaal. Voeg zoveel melk toe totdat het deeg glad en smeugig wordt (gebruik een mixer met kneedhaken).

Laat het deeg bij kamertemperatuur ca. 20 minuten rusten. Kort kneden. Op de ingevette glazen schaal uitrollen en opnieuw ca. 20 minuten laten rijzen. Druk met uw vingertoppen kuiltjes in het gezezen deeg.

Roer de boter, de vanillinesuiker en de helft van de suiker dooreen. Zet met twee theelepeltjes kleine boter/suikerstukjes op het deeg. Strooi de resterende suiker en de amandelblaadjes erover.

Met automatisch programma:

Doe de koek in de oven en start het automatische programma.

Zonder automatisch programma:

Laat de taart nog eens ca. 10 minuten rijzen en bak het product daarna goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Boterkoek \ Glazen schaal

Programmaduur: ca. 28 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Snelopwarmen: uit

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 20–25 minuten + voorverwarmen

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Snelopwarmen: uit

Temperatuur: 150–170 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 25–30 minuten

### Tip

Zelfgemaakte vanillesuiker:

Snijd een vanillestokje in de lengte doormidden. Snijd beide helften in 4–5 stukjes en doe deze met 500 g suiker in een afsluitbaar glas en laat het geheel minimaal 3 dagen staan. Voor een intensiever aroma kunt u het merg uit het vanillestokje schrapen en door de suiker mengen.



## Cappuccino-kruimeltaart

Totale bereidingstijd: 75–85 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten deeg

350 g boter, vloeibaar  
500 g meel  
250 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
1 snufje zout  
2 theelepels bakpoeder

### Ingrediënten beleg

25 g boter, vloeibaar  
500 g kwark  
6 eidooiers  
150 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
6 theelepels cappuccinopoeder (instant)  
3 eetlepels amandellikeur  
1 eetlepel maïzena  
6 eiwitten

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Meng het meel, de suiker, de vanillinesuiker en het bakpoeder. Voeg de boter toe. Kneed het geheel totdat er een kruimelige massa ontstaat.

Doe twee derde van de massa in de ingevette glazen schaal en rol de massa uit tot glad deeg.

Meng de boter, de kwark, de eidooier, de suiker, de vanillinesuiker, het cappuccinopoeder, de likeur en de maïzena. Roer het stijfgeklopte eiwit erdoor. Strijk de kwarkmassa op de deegbodem.

Strooi de resterende kruimels over de kwarkmassa. Bak de taart goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Kruimelkoek \ Met vulling  
Programmaduur: ca. 50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Snelopwarmen: uit  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

# Bakken

---

## Espresso-schnitte

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten deeg

250 g boter, zacht  
180 g suiker  
2 pakjes vanillinesuiker  
4 eieren  
150 g meel  
1 theelepel bakpoeder  
100 ml espresso oder 2 theelepels instant-espressopoeder  
100 g chocoladedruppels  
100 g hazelnoten, gemalen

### Ingrediënten bovenlaag

200 g poedersuiker  
4 eetlepels espresso  
2 eetlepels koffie-, mokka- of whiskeylikeur

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Roer de boter totdat deze crèmig is en voeg achtereenvolgens de suiker, de vanillinesuiker en de eieren toe. Roer het met bakpoeder gemengde meel, de espresso of het espressopoeder en de noten erdoorheen. Voeg ten slotte de chocoladedruppels toe.

Strijk het deeg op de ingevette glazen schaal en bak het geheel lichtbruin.

Roer de poedersuiker en de espresso en de likeur totdat er een gladde massa ontstaat. Strijk deze massa op het nog iets warme gebak.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 25–30 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 20–25 minuten + voorverwarmen

## Citroencake (gedrenkt)

Totale bereidingstijd: 50 minuten

### Ingrediënten

225 g boter, zacht  
225 g suiker  
4 eieren  
Geraspte schil van 2 citroenen  
225 g meel  
2 theelepels bakpoeder

### Ingrediënten bovenlaag

Sap van 2 citroenen  
90 g suiker

### Accessoires

1 glazen bakvorm, lengte 25 cm  
Glazen schaal

### Bereiding

Vet de vorm in en leg er bakpapier in.

Roer de boter en de suiker tot er een crèmige massa ontstaat. Roer de eieren er afzonderlijk doorheen.

Meng het meel en het bakpoeder. Roer het mengsel met de citroenschil door de deegmassa.

Doe het deeg in de vorm en strijk het glad. Plaats de vorm op de glazen schaal in de voorverwarmde oven en bak de cake.

Maak van het citroensap en de suiker een dikvloeibare massa.

Prik met een houten pen meermaals in de nog warme cake en bestrijk deze met de citroenmassa. Laat het geheel in de vorm afkoelen.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Citroencake (gedrenkt)  
Programmaduur: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 160 °C

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 80 W + 160 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 20 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 150 W + 160 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 10 minuten

# Bakken

---

## Pruimentartaart (gestort)

Totale bereidingstijd: 50 minuten  
voor 10 porties

### Ingrediënten beleg

6 pruimen  
2 stukken ingelegde gember  
4 eetlepels siroop van de ingelegde gember

### Ingrediënten karamelsaus

150 g bruine suiker  
60 g boter  
150 ml room

### Ingrediënten deeg

175 g meel  
2 theelepels bakpoeder  
150 g boter  
125 g bruine suiker  
2 eieren, grootte L  
2 eetlepels melk  
 $\frac{1}{2}$  eetlepel gember, gemalen  
 $\frac{1}{2}$  theelepel kruidenmix (Mixed Spice)

### Accessoires

Kookpan  
Flan-vorm Ø 25 cm (magnetronbestendig)

### Bereiding

Reinig de pruimen, verwijder de pitten en snijd ze in acht stukken.

Doe voor de karamelsaus de bruine suiker, de boter en de room in een pan. Breng de massa aan de kook en laat deze daarna nog 2 minuten zachtjes doorkoken. Doe de massa in een schaal en laat deze afkoelen.

Snijd de gember in kleine stukjes.

Vet de flan-vorm in en leg er bakpapier in. Doe 8 eetlepels van de karamelsaus op de bodem. Verdeel de pruimen, de gember en de gembersiroop gelijkmatig.

Meng voor het deeg het meel met bakpoeder. Roer de boter en de suiker tot er een crèmige massa ontstaat. Voeg achtereenvolgens de eieren, het meel, de melk en de kruiden toe.

Verdeel het deeg over de pruimen, strijk het glad en bak het.

Stort de nog warme taart op een taartschaal en verdeel de resterende karamelsaus erover.

## **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Vruchtentaart (gestort)

Programmaduur: ca. 35 minuten

## **Alternatieve instelling**

Stap 1:

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 170 °C

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus

Vermogen/temperatuur: 80 W + 170 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 15 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus

Vermogen/temperatuur: 150 W + 170 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 10 minuten

## **Tip**

Mixed Spice is een typisch Britse kruidenmix. Meng hiervoor de volgende gemalen kruiden: 4 theelepels koriander, 4 theelepels kaneel, 1 theelepel piment, 4 theelepels nootmuskaat, 2 theelepels gember, 1 theelepel kruidnagels. Als alternatief kunt u ook taaitaalkruiden gebruiken.

# Bakken

---

## Yoghurt-sinaasappelcake

Totale bereidingstijd: 60–75 minuten  
voor 6–8 stukken

### Ingrediënten deeg

250 g suiker  
250 g boter, zacht  
Geraspte schil van 1 sinaasappel  
4 eieren  
180 g griesmeel, fijn  
150 g meel  
8 g natron  
250 g Griekse yoghurt

### Ingrediënten bovenlaag

450 ml sinaasappelsap, vers geperst  
250 g suiker

### Accessoires

Springvorm Ø 24 cm

### Bereiding

Scheid de dooiers en het eiwit van de eieren. Roer de boter, de suiker en de sinaasappelschil, totdat er een crèmige massa ontstaat. Voeg één voor één de eidooiers toe. Meng het meel, het bakpoeder, het griesmeel en het natron en roer dit mengsel met de yoghurt door de massa.

Klop de eiwitten stijf en roer de massa voorzichtig door het deeg. Doe het deeg in een springvorm en bak de cake.

Breng voor de bovenlaag het sinaasappelsap en de suiker in een pan aan de kook. Laat het mengsel vervolgens op een lage stand ca. 5 minuten zachtjes doorkoken, totdat het sap ingedikt is.

Prik met een houten pen meermaals in de nog warme cake en verdeel de sinaasappelmassa gelijkmatig over de cake. Laat het geheel afkoelen en serveer de cake met slagroom.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Yoghurt-sinaasappelcake

Programmaduur: ca. 30–40 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus

Vermogen/temperatuur: 80 W + 150 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 30–40 minuten

## Kwarktaart

Totale bereidingstijd: 95–105 minuten  
voor 12 stukken

### Ingrediënten deeg

200 g meel  
1 theelepel bakpoeder  
100 g suiker  
100 g boter  
1 ei

### Ingrediënten beleg

1000 g kwark  
2 pakjes vanillepudding  
4 eetlepels olie  
200 g suiker  
1 ei  
125 ml melk  
250 ml room

### Accessoires

Springvorm Ø 28 cm

### Bereiding

Voor deze taart moet u de grote springvorm gebruiken. Uit een kleine zou de kwarkmassa stromen.

Kneed het meel, het bakpoeder, de suiker, de boter en het ei, totdat het deeg glad is. Verdeel het deeg al drukkend gelijkmatig over de bodem van de springvorm. Vorm daarbij een kleine rand.

Meng de kwark, de vanillepudding, de olie, de suiker, het ei en de melk. Klop de room stijf en roer deze door de kwarkmassa.

Verdeel de massa over de bodem en bak de taart.

Laat de taart na het bakken korte tijd afkoelen in de vorm.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Intensief bakken  
Temperatuur: 160 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 75–85 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 75–85 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 75–85 minuten

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 150 W + 160 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

# Bakken

---

## Guglhupf (tulband)

Totale bereidingstijd: 80–90 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten

60 g boter  
50 g suiker  
1 ei  
1/2 blokje gist (21 g)  
375 ml melk, lauw  
Geraspte citroenschil (1/2 citroen)  
1 snufje zout  
500 g meel  
50 g rozijnen

### Voor het bestrooien

Poedersuiker

### Accessoires

Tulbandvorm Ø 24 cm

### Bereiding

Roer de boter totdat deze crèmig wordt. Voeg de suiker en de eidooier toe en roer het geheel goed. Los de gist al roerend in warme melk op. Meng alles en voeg de citroenschil, het zout, het meel en de andere ingrediënten toe. Kneed het geheel totdat het deeg glad is.

Meng het stijfgeklopte eiwit en de rozijnen door het deeg. Doe het deeg in de ingevette en met meel bestrooide tulbandvorm.

Met automatisch programma:

Doe de vorm in de oven en start het automatische programma.

Zonder automatisch programma:

Dek het deeg nadat u het in de vorm heeft gedaan af en laat het bij kamertemperatuur ca. 30 minuten of in de

oven in 15 minuten op 35 °C (Boven-Onderwarmte) rijzen, totdat de deeg-hoeveelheid ongeveer is verdubbeld. Bak het product vervolgens goudgeel.

Haal het product na het bakken uit de vorm en bestrooi het met poedersuiker.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Guglhupf  
Programmaduur: ca. 60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Snelopwarmen: uit

Temperatuur: 150–170 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 50–60 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Snelopwarmen: uit

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 50–60 minuten



## Krokante kersentaart

Totale bereidingstijd: 75–85 minuten  
voor 12 stukken

### Ingrediënten deeg

150 g meel  
1 theelepel bakpoeder  
100 g boter  
50 g suiker

### Voor het bestrooien

40 g amandelpitten, gemalen

### Ingrediënten beleg

2 potten zure kersen (à 680 g)

### Ingrediënten bovenlaag

1 ei  
70 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
4 eetlepels room  
3 eetlepels maïzena  
3 druppels bitteramandel-aroma  
100 g amandelblaadjes

### Accessoires

Springvorm Ø 26 cm

### Bereiding

Kneed het meel, het bakpoeder, de boter en de suiker totdat het deeg glad is. Verdeel het deeg gelijkmatig over de bodem van de ingevette springvorm. Vorm daarbij een ca. 2 cm hoge rand.

Prik het deeg meermaals met een vork in en bestrooi het met gemalen amandelen. Verdeel de zure kersen, nadat u deze goed heeft laten uitlekken.

Meng alle ingrediënten voor de bovenlaag. Verdeel het mengsel over de kersen en bak de taart goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

# Bakken

---

## Marmercake

Totale bereidingstijd: 85–90 minuten  
voor 18 stukken

### Ingrediënten

250 g boter  
200 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
4 eieren  
4 eetlepels rum  
150 ml melk  
500 g meel  
1 pakje bakpoeder  
3 eetlepels cacao

### Accessoires

Kransvorm Ø 26 cm

### Bereiding

Meng de boter, de suiker, de vanillinesuiker en de eieren tot er een crèmig geheel ontstaat. Roer vervolgens de rum, 120 ml melk en het met bakpoeder gemengde meel erdoorheen.

Roer de cacao en de resterende melk door een derde van het deeg.

Doe de helft van het lichte deeg in de kransvorm. Verdeel het cacaodeeg over het lichte deeg. Strijk nu het resterende lichte deeg uit over het cacaodeeg.

Trek een vork met een spiraalvormige beweging door de deeglagen. Bak de cake.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Marmercake \  
Kransvorm

Programmaduur: ca. 65 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 60–70 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 60–70 minuten

## Kruimeltaart

Totale bereidingstijd: 110–120 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten deeg

375 g meel  
1 blokje gist (42 g)  
125 ml melk, lauwwarm  
40 g suiker  
75 g boter, vloeibaar  
1 ei

### Ingrediënten beleg

1000 g appels, geschild en in schijfjes  
gesneden of pruimen/kersen (zonder  
pit)

### Ingrediënten kruimels

200 g meel  
125 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
1/2 theelepel kaneel  
125 g boter

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Doe het meel in een schaal. Maak er een kuiltje in. Doe de verbrokkelde gist, een beetje suiker en een beetje melk in het kuiltje. Roer de massa met weinig meel glad en laat het geheel in de oven bij 50 °C (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte") ca. 20 minuten rijzen.

Kneed dit voordeeg met de resterende deegingrediënten totdat er een gladde massa ontstaat. Laat het geheel opnieuw bij 50 °C (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte") ca. 30 minuten rijzen.

Kneed het deeg nogmaals kort en rol het vervolgens in de ingevette glazen schaal uit.

Verdeel het voorbereide fruit gelijkmatig over het deeg.

Maak kruimels van de ingrediënten voor de kruimels. Strooi deze over het fruit en laat het deeg opnieuw bij 50 °C (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte") ca. 30 minuten rijzen. Bak het product vervolgens goudbruin.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Kruimelkoek \ Met vulling

Programmaduur: ca. 50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 150–170 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus

Vermogen/temperatuur: 150 W + 170 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 35–45 minuten

# Bakken

---

## **Tip**

Voor een eenvoudige kruimeltaart:  
Bereid de taart zonder fruit. Gebruik het automatische programma Taart/cake \ Kruimelkoek \ Eenvoudig of verkort de bereidingstijd bij de alternatieve instellingen met 5–10 minuten.

## Sinaasappel-schnitte

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
voor 12 stukken

### Ingrediënten deeg

50 g boter  
4 eieren  
4 eetlepels water, lauw  
120 g suiker  
80 g meel  
50 g maïzena  
1 g bakpoeder  
Geraspte schil van 1 sinaasappel  
Suiker voor het bestrooien

### Ingrediënten vulling

200 ml room  
250 g magere kwark  
3 g vanillinesuiker  
80–90 g sinaasappelmarmelade  
20 ml sinaasappellikeur  
3 witte gelatinebladen

### Voor het garneren

2 sinaasappels  
100 ml room  
3 g vanillinesuiker  
Citroenmelisse

### Accessoires

Bakpapier  
Glazen schaal

### Bereiding

Laat de boter smelten en afkoelen. Scheid de dooiers en het eiwit van de eieren. Klop de dooiers, de suiker en het water tot er een schuimende massa ontstaat. Roer de boter erdoor. Meng vervolgens het meel, de maïzena, het bakpoeder en de sinaasappelschil erdoor. Klop het eiwit stijf en roer het voorzichtig door de massa. Strijk het

deeg op een met bakpapier belegde glazen schaal en bak het product goudbruin. Stort de biscuitplaat op een met suiker bestrooide handdoek. Verwijder het bakpapier en laat het geheel afkoelen. Halveer de deegplaat.

Klop de room stijf. Meng de kwark met vanillinesuiker, marmelade en likeur. Laat de gelatine inweken, zoals aangegeven op de verpakking, en los de gelatine op. Roer de gelatine door de kwark en laat het geheel in de koelkast afkoelen. Zodra de crème begint te stollen, voegt u de room toe.

Bestrijk de ene helft van de biscuitplaat met de crème. Leg vervolgens de andere helft erop, iets aandrukken en ca. 2 uur in de koelkast zetten.

Schil de sinaasappels. Verwijder de witte velletjes en fileer het vruchtvlees. Klop de room met de vanillinesuiker stijf. Snijd het biscuit voorzichtig in stukken. Garneer de schnitte met room, sinaasappelfilets en citroenmelisse.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 18–23 minuten + voorverwarmen

# Bakken

---

## **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Snelopwarmen: uit

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 20–25 minuten

## Kwarktaart op glazen schaal

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten deeg

250 g boter  
200 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
1 ei  
1 snufje zout  
500 g meel  
1 pakje bakpoeder

### Ingrediënten beleg

1000 g kwark  
1 pakje vanillesauspoeder  
1 ei  
200 g suiker  
100 g rozijnen

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Roer het vet, de suiker, de vanillinesuiker, het ei en het zout, totdat er een crèmige massa ontstaat. Roer de helft van het met bakpoeder gemengde meel erdoor. De rest voegt u knedend aan de massa toe, totdat er een kruimelige massa ontstaat.

Doe de helft van de kruimelmassa op de ingevette glazen schaal. Druk de massa glad of rol deze uit.

Roer het vanillesauspoeder, het ei en de suiker door de kwark. Voeg de rozijnen toe en strijk de massa op het deeg. Verdeel de rest van de kruimels en bak de taart goudgeel.

Voor een fruitige variant laat u de rozijnen weg. Verdeel zure kersen zonder pit of mirabellen over de kwarkmassa. Strooi de kruimelmassa erover en bak de taart.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Kruimelkoek \  
Met vulling  
Programmaduur: ca. 50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 50–60 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 50–60 minuten

### Tip

Kwark behoort tot de ongerijpte kazen. Het vetgehalte van kwark varieert. Magere kwark heeft minder dan 10% vet, halfvette kwark ca. 20% vet en roomkwark ca. 40% vet. "Topfen"-kwark is een Oostenrijkse kwarksoort. Deze heeft ook een vetgehalte van slechts 10%.

# Bakken

---

## Rozijnenkoek

Totale bereidingstijd: 45–55 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten deeg

75 g kwark  
50 ml melk  
40 ml olie  
40 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
1 flesje boter-vanillearoma  
1 snufje zout  
200 g meel  
4 theelepels bakpoeder

### Ingrediënten vulling

100 g marsepein, kleine blokjes  
50 g boter, zacht  
1 ei  
125 g rozijnen  
50 g hazelnoten, gehakt  
1 mespuntje kaneel  
1 flesje rum-aroma

### Ingrediënten bovenlaag

75 g poedersuiker  
1–2 eetlepels rum

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Meng de kwark, de melk, de olie, de suiker, de vanillesuiker, het aroma en het zout. Roer de helft van het met bakpoeder gemengde meel erdoorheen. De rest voegt u knedend aan de massa toe.

Rol het deeg op een met meel bestrooid oppervlak tot een rechthoek uit (25 x 30 cm), ca. 1/2 cm dik. Leg het deeg op de ingevette glazen schaal.

Meng voor de vulling de marsepein, de boter en het ei goed dooreen. Voeg de rozijnen, de hazelnoten, het kaneel en het aroma toe. Strijk de massa op de deegplaat.

Vouw de bovenste en onderste deegrand ca. 2 cm naar het midden van het deeg toe. Bak het product goudgeel.

Bestrijk de koek meteen na het bakken met de met rum gemengde poedersuiker. Snijd het gebak een keer dwars doormidden. Snijd de helften in lengterichting in 8 stukken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 25–30 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 20–25 minuten + voorverwarmen



## Zandtaart

Totale bereidingstijd: 100–110 minuten  
voor 12 stukken

### Ingrediënten

200 g boter  
200 g suiker  
4 eieren  
Geraspte citroenschil (1 citroen)  
Sap van 1 citroen  
125 g maïzena  
125 g meel  
1 theelepel bakpoeder

### Voor het bestrooien

Poedersuiker

### Voor het bestrijken

200 g poedersuiker  
20 ml citroensap

### Accessoires

Bakvorm (langwerpig)

### Bereiding

Roer de boter en de suiker tot er een crèmige massa ontstaat. Voeg de eieren, het citroensap en de geraspte schil toe.

Roer het met maïzena en bakpoeder gemengde meel door de massa heen.

Vet de vorm in en leg er bakpapier in. Doe het deeg erin en snijd het oppervlak met een mes in (ca. 1 cm diep). Bak de taart goudgeel.

Haal de taart na het bakken uit de vorm en verwijder het bakpapier. Bestrooi de taart met poedersuiker of bestrijk het gebak met een glazuurlaag van poedersuiker en citroensap.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Zandtaart  
Programmaduur: ca. 85 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 140–160 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 65–80 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 60–80 minuten

### Tips

- Variatie 1:  
Maak een glazuurlaag van 20 ml sinaasappelsap en suiker en bestrijk de taart daarmee.
- Variatie 2:  
Prik meermaals in de gebakken taart en druppel op die plaatsen Grand Marnier of Cointreau in de taart.

# Bakken

---

## Chocolade-eierlikeurcake

Totale bereidingstijd: 75–85 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten

100 g pure chocolade  
250 g boter  
250 g suiker  
4 eieren  
250 g meel  
1 pakje bakpoeder  
250 ml eierlikeur  
Vet en paneermeel voor de vorm

### Voor het bestrooien

Poedersuiker

### Accessoires

Tulbandvorm

### Bereiding

Hak de chocolade in stukken. Roer de boter, de suiker en de eieren totdat er een schuimende massa ontstaat. Meng het meel en het bakpoeder. Roer dit mengsel met de eierlikeur door de massa. Voeg de chocolade toe.

Doe het deeg in de ingevette en met paneermeel bestrooide tulbandvorm en bak de cake goudbruin.

Bestrooi de cake na het afkoelen eventueel met poedersuiker.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 140–160 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

## Chocoladecake

Totale bereidingstijd: 65–75 minuten  
voor 12 stukken

### Ingrediënten deeg

300 g donkere chocolade  
150 g boter  
5 eieren  
100 g suiker  
100 g meel

### Ingrediënten bovenlaag

100 g chocoladeglazuur (donker)

### Accessoires

Kookpan  
Springvorm Ø 26 cm

### Bereiding

Doe de chocolade en de boter in een pan. Laat het geheel smelten en vervolgens afkoelen.

Roer de eidooiers, de suiker en het meel door het mengsel. Roer ten slotte het stijfgeklopte eiwit erdoor.

Doe het deeg in de ingevette springvorm en bak de cake.

Bestrijk de cake na het afkoelen met het opgeloste chocoladeglazuur. Door het hoge chocoladegehalte blijft de cake van binnen altijd iets vochtig.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 35–40 minuten + voorverwarmen

# Bakken

---

## Kruimelkoek

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
voor 16 stukken

### Ingrediënten deeg

400 g meel  
2 theelepels bakpoeder  
125 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
200 g boter  
1 ei  
1 flesje rum-aroma

### Ingrediënten vulling

200 g abrikozenconfiture

### Ingrediënten kruimels

350 g meel  
175 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
1/2 theelepel kaneel  
200 g boter, vloeibaar

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Bereid het kneeddeeg met de deegingrediënten.

Rol het deeg op de ingevette glazen schaal uit en prik er meermaals met een vork in.

Bestrijk het deeg met de abrikozenmarmelade.

Meng het meel, de suiker, de vanillinesuiker en het kaneel voor de kruimels. Voeg de iets afgekoelde boter toe. Kneed alle ingrediënten en maak hiervan kruimels. Strooi de kruimels op de koek en bak de koek goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Kruimelkoek \ Eenvoudig

Programmaduur: ca. 38 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 150–170 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 35–45 minuten

## Citroentaart

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten  
voor 12 stukken

### Ingrediënten deeg

150 g meel  
1 snufje zout  
100 g boter  
1 ei

### Ingrediënten beleg

150 g boter  
100 g suiker  
3 eieren  
100 g amandelpitten, gemalen  
Sap van 1–2 citroenen  
2 citroenen, geschild, in schijfjes

### Accessoires

Taartvorm Ø 28 cm

### Bereiding

Kneed het meel, het zout, de boter en het ei totdat het deeg glad is. Laat het deeg daarna ca. 30 minuten afkoelen.

Rol het deeg uit op een met meel bestrooid oppervlak ter grootte van de taartvorm. Doe het deeg in de vorm en bak het deeg voor.

Smelt de boter voor het beleg. Roer de eidooiers en de suiker totdat er een crèmage massa ontstaat. Voeg de boter, de amandelen en het citroensap toe en roer alles goed door. Klop het eiwit stijf en roer het door de massa.

Schil 2 citroenen en snijd deze in schijfjes. Verwijder daarbij de witte velletjes. Verdeel de citroenmassa over de deegbodem. Beleg het geheel met de verse

citroenschijfjes of met voorbereide gekonfijte citroenschijfjes en bak de taart goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Voorbakken: 20 minuten  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Intensief bakken  
Temperatuur: 160 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Voorbakken: 20 minuten  
Bereidingstijd: 30–40 minuten + voorverwarmen

# Bakken

---

## Tip

Citroenschijfjes konfijten:

250 ml water met 200 g suiker, het sap van een citroen en de citroenhelften in een pan doen en onafgedekt ca. 45 minuten zachtjes laten koken. Snijd een citroen in 12 zeer dunne schijfjes. Doe deze in de citroensiroop en laat het geheel ca. 30 minuten trekken. Haal de schijfjes eruit en laat ze goed uitdruppelen.

Bij konfijten blijven de schijfjes zacht. Ze worden niet door een vaste suikerkorst omgeven en zijn dus niet geschikt om lang te bewaren of voor decoratieve of knutseldoelinden.

## Chocolademuffins met kersen

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
voor 12 stuks

### Ingrediënten deeg

100 g mokka- of pure chocolade  
100 g boter  
3 eieren  
80 g poedersuiker  
10 g cappuccinopoeder  
100 g meel  
1 theelepel bakpoeder

### Ingrediënten vulling

200 g kwark  
70 g poedersuiker  
1 ei  
10 g meel  
200 g zure kersen (pot), uitgelekt

### Accessoires

12 muffinvormpjes Ø ca. 7 cm

### Bereiding

Chocolade smelten (magnetron 450 Watt, 2–3 minuten). Roer de boter totdat deze crèmig is. Voeg achtereenvolgens de eieren en de suiker toe. Goed mengen. Roer nu de iets afgekoelde chocolade, het cappuccinopoeder en het met bakpoeder gemengde meel erdoorheen.

Roer voor de vulling de kwark, de poedersuiker, het ei en het meel dooreen.

Verdeel de helft van het chocoladedeeg in de muffinvormpjes. Doe de helft van de zure kersen in de vormpjes. Verdeel vervolgens de kwarkmassa. Verdeel het resterende chocoladedeeg en de resterende kersen over de vormpjes. Bak de muffins.

Breng eventueel een donkere of lichte laag chocoladeglazuur aan.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Gebak \ Muffins \ Met fruit  
Programmaduur: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus

Vermogen/temperatuur: 150 W + 160 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 25–30 minuten

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Snelopwarmen: uit

Temperatuur: 150–170 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 30–40 minuten

### Tips

- In plaats van muffinvormen kunt u ook een springvorm gebruiken. Verdubbel dan de hoeveelheid vruchten en verleng de baktijd tot ca. 50 minuten (bij dezelfde temperatuurinstelling).
- In plaats van zure kersen kunt u ook abrikozen gebruiken.

# Bakken

---

## Walnootmuffins

Totale bereidingstijd: 85–95 minuten  
voor 12 stuks

### Ingrediënten

100 g rozijnen  
5 eetlepels rum  
150 g boter  
150 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
3 eieren  
150 g meel  
1 theelepel bakpoeder  
125 g walnoten, grof gehakt

### Accessoires

12 muffinvormpjes Ø 7–8 cm

### Bereiding

Leg de rozijnen ca. 30 minuten in rum.

Roer de boter totdat deze crèmig is en voeg achtereenvolgens de suiker, de vanillinesuiker en de eieren toe. Roer het met bakpoeder gemengde meel en de walnoten erdoorheen. Voeg ten slotte de rumrozijnen toe.

Verdeel het deeg met twee eetlepels over de vormpjes. Zet de vormpjes op het rooster en bak de muffins goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Gebak \ Muffins \ Zonder fruit  
Programmaduur: ca. 36 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 25–35 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 25–30 minuten + voorverwarmen



## Boterkoekjes

Totale bereidingstijd: 30–40 minuten  
voor 40 stuks

### Ingrediënten deeg

150 g boter, zacht  
140 g suiker  
1/2 ei  
Geraspte citroenschil (1 citroen)  
180 g meel

### Voor het bestrijken

De rest van het ei

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Roer de boter en de suiker totdat er een crèmige massa ontstaat. Kluts het ei. Roer de helft ervan door de massa. Voeg ook het meel en de citroenschil toe.

Strijk het deeg op ca. twee derde van het oppervlak van de glazen schaal. Bestrijk het deeg met de rest van het ei en bak het deeg goudgeel.

Snijd het deeg meteen in ruitjes (het deeg is zeer brokkelig).

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 10–18 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 20–25 minuten

# Bakken

---

## Gingerbread

Totale bereidingstijd: 45–55 minuten  
voor 50 stuks

### Ingrediënten deeg

250 g meel  
1/2 theelepel bakpoeder  
170 g boter, zacht  
120 g suiker  
1 pakje vanillinesuiker  
Geraspte schil van 1 sinaasappel  
1/2 theelepel gember, gemalen

### Ingrediënten beleg

75 g abrikozenconfiture  
75 g ingelegde gember, fijngehakt

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Meng het meel, het bakpoeder, de boter, de suiker, de vanillinesuiker, de sinaasappelschil en de gember (gebruik een mixer met kneedhaken). Er moet een kruimelige massa ontstaan.

Kneed de helft van de kruimelmassa totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Rol het deeg met een deegrol uit tot ca. twee derde van het oppervlak van de glazen schaal.

Bestrijk de bodem met abrikozenconfiture. Verdeel de gemberblokjes erover. Strooi de resterende kruimelmassa erover en bak het geheel goudgeel.

Snijd het gebak als het nog enigszins warm is in 2 x 4 cm grote rechthoeken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 25–30 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 15–25 minuten + voorverwarmen

### Tip

U kunt het gebak ook zonder confiture en gember bereiden.

## Mandelmakronen

Totale bereidingstijd: 35 minuten  
voor 30–35 stuks

### Ingrediënten

100 g bittere amandelen  
200 g zoete amandelen  
600 g suiker  
3 tot 4 eiwitten (grootte M)  
Zout

### Accessoires

Bakpapier  
Glazen schaal

### Bereiding

Maal de gepelde amandelen met een keukenmachine in twee stappen, samen met 150 g suiker.

Meng de overige suiker, wat zout en zo veel eiwit, totdat er een dikvloeibaar deeg ontstaat.

Spuit het deeg met een spuitzak met gladde spuitmond als bolletjes in de glazen schaal, waarin bakpapier is gelegd.

Strijk de deegbolletjes met de vochtig gemaakte achterkant van een lepel uit en bak het product goudbruin.

Laat de makronen op het bakpapier afkoelen en haal ze dan pas los.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Gebak \ Amandelmakronen  
Niveau: zie display  
Programmaduur: ca. 24 minuten

### Alternatieve instelling

Voorverwarmen: ja  
Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 200 °C  
Opwarmfase: snel  
Niveau: 2

Stap 1:  
Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 190 °C  
Bereidingstijd: 12 minuten

Stap 2:  
Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 180 °C  
Bereidingstijd: 1–7 minuten

### Tip

U kunt de bittere amandelen ook vervangen door zoete amandelen en een ½ flesje aroma van bittere amandelen.

# Bakken

---

## Mango-kokossoezen

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten  
voor 16 stuks

### Ingrediënten deeg

250 ml water  
50 g boter  
1 snufje zout  
170 g meel  
4 eieren  
1 theelepel bakpoeder

### Ingrediënten vulling

1 rijpe mango  
150 ml kokosmelk  
5 witte gelatinebladen  
400 ml room  
2 pakjes vanillinesuiker  
40 g suiker  
2 eetlepels geraspt kokos, geroosterd

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Breng het water, de boter en het zout in een pan aan de kook. Voeg het meel toe en roer totdat er een gladde deegbal ontstaat. Zodra op de panbodem een wit laagje verschijnt, doet u de deegbal in een schaal. Roer vervolgens zoveel eieren één voor één erdoor, totdat u uit het deeg punten met een zijdeglans kunt trekken. Voeg ten slotte het bakpoeder toe.

Maak met twee theelepels 16 kleine deeghoopjes en zet die op de met meel bestrooide glazen schaal. Bak het deeg meteen goudbruin.

Knip de nog hete soezen met een schaar horizontaal open. Mocht nog een geringe hoeveelheid vochtig deeg te zien zijn, verwijder het deeg dan. Laat de soezen afkoelen.

Voor de vulling schilt u de mango. Haal de vruchtvlees in partjes los van de pit. Snijd het vruchtvlees in blokjes en pureer het. Laat de gelatine inweken, zoals aangegeven op de verpakking, en los de gelatine op in een kleine hoeveelheid warm gemaakte kokosmelk. Voeg de resterende kokosmelk toe, roer de mangopuree erdoor en laat alles korte tijd afkoelen. Klop de room stijf met suiker en vanillinesuiker. Zodra de crème te stollen begint, roert u de room en het geraspte kokos erdoor.

Doe de mangocrème in de onderste helften van de soezen. Zet de bovenkanten erop en serveer het gebak.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 25–35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 25–35 minuten + voorverwarmen

## Mokkazoenen

Totale bereidingstijd: 35–45 minuten  
voor 40 stuks

### Ingrediënten

2 eiwitten  
130 g suiker  
125 g amandelstiften  
125 g donkere geraspte chocolade  
1 theelepel espresso- of koffiepoeder  
(instant)

### Accessoires

Bakpapier  
Glazen schaal

### Bereiding

Rooster de amandelstiften in een pan zonder vet goudgeel. Laat de amandelen afkoelen. Meng de amandelen met de geraspte chocolade en het espressopoeder.

Klop het eiwit totdat er een zeer stijve massa ontstaat. Strooi de suiker er vervolgens langzaam in. Roer het mengsel van amandelen, chocolade en espresso erdoor.

Maak met twee theelepels kleine hoopjes op de glazen schaal waarop u bakpapier heeft gelegd. Bak het product. Het product moet heel licht van kleur blijven.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 130–140 °C  
Niveau: 1e en 3e van onderen  
Bereidingstijd: 20–25 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 130–140 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 15–20 minuten + voorverwarmen

# Bakken

---

## Zoete huisvrienden

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten  
voor 90 stuks

### Ingrediënten deeg

4 eidooiers  
250 g suiker  
2 pakjes vanillinesuiker  
4 eiwitten  
1 flesje citroen-aroma  
1 snufje zout  
250 g meel  
250 g hazelnoten, grof gehakt  
200 g rozijnen  
40 ml rum  
200 g donkere geraspte chocolade

### Ingrediënten bovenlaag

100 g chocoladeglazuur (donker)

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Leg de rozijnen ca. 30 minuten in rum.

Roer de eidooiers, de suiker en de vanillesuiker totdat er een crèmige massa ontstaat. Roer de stijfgeklopte eiwitten erdoor.

Roer het citroen-aroma, het zout, het meel, de hazelnoten, de rumrozijnen en de geraspte chocolade erdoor. Strijk het deeg op de glazen schaal en bak het product goudgeel. Bestrijk het na het bakken meteen met chocoladeglazuur en snijd het in 3 x 3 cm grote vierkanten.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 20–30 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 20–30 minuten + voorverwarmen

## Vanillekipferl

Totale bereidingstijd: 100–120 minuten  
voor 90 stuks

### Ingrediënten deeg

280 g meel  
210 g boter  
70 g suiker  
100 g amandelpitten, gemalen

### Voor het wentelen

70 g vanillinesuiker

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Kneed het meel, de boter, de amandelen en de suiker totdat het deeg glad is. Laat het deeg daarna ca. 30 minuten afkoelen.

Maak van het deeg kleine porties. Maak hiervan rolletjes en vorm daaruit hoorntjes ("Kipferl").

Leg de hoorntjes op de ingevette glazen schaal en bak het geheel goudgeel.

Wentel de hoorntjes door de vanillinesuiker zolang deze nog warm zijn.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Gebak \ Vanillekipferl  
Programmaduur: ca. 25 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 140–160 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 20–30 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 15–20 minuten + voorverwarmen

# Bakken

---

## Plat brood

Totale bereidingstijd: 80–90 minuten

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
200–220 ml lauw water of karnemelk of  
280 g natuurlijke yoghurt  
375 g meel  
1/2 theelepel zout  
2 eetlepels olie

### Voor het besprenkelen

2–3 eetlepels olie

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Los de gist roerend in lauw water, karnemelk of yoghurt op. Voeg het meel, het zout en de olie toe en kneed het geheel 3–4 minuten tot er een gladde deegmassa ontstaat.

Laat het deeg ca. 20 minuten rijzen. Kneed het deeg nog eens kort door en rol het uit tot een plat brood (Ø 30 cm). Leg het brood op de ingevette glazen schaal of in de ronde bakplaat/bakvorm. Bestrijk het deeg met olie en bak het goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Brood \ Plat brood \ Zelfgemaakt  
Programmaduur: ca. 48 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 30–35 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 25–30 minuten + voorverwarmen

### Tips

- Met dit brood kunt u eindeloos variëren. Zo kunt u aan het gerezen deeg 50 g geroosterde uien toevoegen of 2 theelepels rozemarijn of een mengsel van 40 g zwarte, gehakte olijven en 1 eetlepel pijnboompitten of 1 theelepel gehakte kruiden uit de Provence.
- U kunt het brood eventueel ook met zwarte sesamzaadjes bestrooien en vervolgens bakken.
- Het gebakken en horizontaal doorgesneden brood kunt u ook heel goed vullen. Bestrijk beide broodhelften aan de gesneden kant met ongerijpte kaas. Leg op de onderste helft sla, schijfjes tomaat, fijne uienringen en schijfjes komkommer. Leg de andere helft erop. Serveer het brood met tzatziki (meng hiervoor 500 g fijnge-schaafde komkommer, 250 g natuurlijke yoghurt, 250 g zure room, 1 fijngehakt teentje knoflook, 2 eetlepels olijfolie, zout en peper).



## Gistkoek

Totale bereidingstijd: 140–150 minuten  
voor 16 porties

### Ingrediënten

1 1/2 blokje gist (60 g)  
200–250 ml melk, lauw  
750 g meel  
1 snufje zout  
100 g suiker  
125 g boter, zacht  
2 eieren  
75 g rozijnen  
Geraspte citroenschil (1 citroen)

### Voor het bestrijken

1 eidooier  
2 eetlepels melk

### Voor het bestrooien

30 g hagelsuiker  
50 g amandelstiften

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Los de gist roerend in lauwe melk op. Voeg het meel, het zout, de suiker, de zachte boter en de eieren toe. Kneed het geheel 3–4 minuten, totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Voeg ten slotte de rozijnen en de citroenschil toe.

Dek het deeg af en laat het in de oven ca. 20–30 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 35 °C), totdat de deeghoeveelheid is verdubbeld.

Maak van het deeg drie ca. 40 cm lange strengen. Maak van de drie strengen een vlecht en leg het geheel op de ingevette glazen schaal.

Meng de eidooier en de melk. Bestrijk de vlecht met het mengsel. Bestrooi de gistkoek met hagelsuiker en de amandelstiften.

Met automatisch programma:  
Doe de koek in de oven en bak het product.

Zonder automatisch programma:  
Doe de koek in de oven en laat deze afgedekt op 35 °C met de ovenfunctie "Boven-Onderwarmte" nog eens 15–20 minuten rijzen. Bak de koek goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Gistkoek  
Programmaduur: ca. 50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

## Tip

In plaats van verse gist kunt u ook 10 g gedroogde gist gebruiken. Met het deeg kunt u ook gemakkelijk een kransvormige koek maken. Als u nog 4–6 gekookte en geverfde eieren in de krans zet, heeft u een vrolijk gekleurde krans voor het paasontbijt!

## Yoghurt-notenbrood

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
voor 15 porties

### Ingrediënten deeg

350 g meel  
150 g tarwevolkorenmeel  
1 theelepel zout  
2 theelepels bakpoeder  
1 theelepel natron  
80 g gemengde noten, gehakt  
80 g zonnebloempitten  
1 eetlepel spijsolie  
1 theelepel appelkruid (licht)  
200 g yoghurt  
300 ml melk

### Voor het bestrooien

Zonnebloempitten

### Accessoires

Bakpapier  
Langwerpige bakvorm 30 cm

### Bereiding

Meng de meelsoorten, het zout, het bakpoeder, het natron, de noten en de zonnebloempitten.

Meng de olie, het appelkruid, de yoghurt en de melk. Kneed dit door het meelmengsel. Doe de massa in de langwerpige bakvorm met daarin bakpapier.

Bestrooi het deeg met zonnebloempitten en bak het brood goudbruin.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

### Tip

In plaats van appelkruid kunt u ook suikerstroop gebruiken.

# Bakken

---

## Blikbrood (witbrood in vorm)

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten  
voor 12 porties

### Ingrediënten

1000 g meel  
1 blokje gist (42 g)  
2 theelepels zout  
4 theelepels suiker  
40 g boter, vloeibaar  
600–700 ml melk, lauw

### Voor het bestrijken

3 eetlepels melk

### Accessoires

Grote, langwerpige vorm, breedte  
15 cm

### Bereiding

Los de gist al roerend in wat melk op. Meng het meel, het zout, de suiker, het vet, de opgeloste gist en de resterende melk totdat er een gladde deegmassa ontstaat (gebruik een mixer met kneedhaken).

Doe het deeg in de bakvorm. Snijd het oppervlak met een mes ca.  $\frac{1}{2}$  cm in en bestrijk het deeg met melk.

Laat het deeg op 50 °C (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte") ca. 30 minuten rijzen, totdat de deeghoeveelheid ongeveer is verdubbeld. Bak het brood goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Brood \ Blikbrood  
Programmaduur: ca. 60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

## Kruidenciabatta

Totale bereidingstijd: 100–110 minuten  
voor 20 porties

### Ingrediënten deeg

125 ml melk, lauw  
125 ml water, lauw  
1/2 blokje gist (21 g)  
475 g meel  
2 theelepels zout  
1 eetlepel olie

### Ingrediënten vulling

1 ui, in kleine blokjes  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
1 eetlepel olie  
3 eetlepels peterselie, gehakt  
3 eetlepels dille, gehakt  
3 eetlepels bieslook, gehakt  
3 eetlepels basilicum, gehakt  
1 ei  
1 eetlepel crème fraîche  
Zout  
Peper

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Meng de melk, het water en de verbrokkelde gist. Meng met een mixer met kneedhaken het meel, het zout, de olie en het gist-melkmengsel, totdat u een gladde, zachte deegmassa krijgt. Laat het deeg bij kamertemperatuur ca. 30 minuten rijzen.

Fruit voor de vulling de ui en de knoflook in olie. Voeg de kruiden, het ei, de crème fraîche, het zout en de peper toe.

Kneed het deeg nog eens kort door. Rol het op een met meel bestrooid oppervlak uit tot een rechthoek van (30 x 40 cm). Bestrijk het deeg met de kruidenmassa. Laat daarbij rondom een 2 cm brede rand vrij.

Rol de rechthoek vanaf de smalle kant op. Leg de deegrol op de ingevette glazen schaal en laat het deeg bij kamertemperatuur ca. 30 minuten rijzen. Bak het product goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Brood \ Stokbrood \ Zelfgemaakt  
Programmaduur: ca. 48 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 25–35 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

### Tip

Voor een eenvoudig ciabattabrood kunt u de kruidenvulling weglaten.

# Bakken

---

## Olijvenbrood

Totale bereidingstijd: 160–175 minuten

### Ingrediënten

450 g meel  
1/2 blokje gist (21 g) of 1 1/2 pakje (10 g) droge gist  
150 ml witte wijn  
4 eieren  
50 g olijfolie  
100 g rauwe ham, in kleine blokjes  
100 g pecorino, geraspt  
1 theelepel marjolein, fijngewreven  
1/2–1 theelepel zout  
100 g walnoten, gehakt  
100 g zwarte olijven, grof gehakt

### Accessoires

Langwerpige bakvorm 30 cm

### Bereiding

Kneed het meel, de gist, de wijn, de eieren en de olie, totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Laat het deeg bij kamertemperatuur ca. 60 minuten rijzen.

Meng vervolgens de ham, de kaas, de marjolein, het zout en de walnoten en kneed het mengsel door het deeg. Voeg ten slotte de grof gehakte olijven toe.

Doe het zachte deeg in een ingevette, langwerpige bakvorm en laat het deeg ca. 60 minuten rijzen (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte", temperatuur 50 °C). Snijd het brood in lengterichting in en bak het goudbruin.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 65–75 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 65–75 minuten

## Rozijnenbrood

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
150–200 ml karnemelk, lauw  
500 g meel  
100 g suiker  
1 snufje zout  
20 g boter, vloeibaar  
125 g magere kwark  
250 g rozijnen

### Voor het bestrijken

Water

### Accessoires

Langwerpige bakvorm 30 cm

### Bereiding

Los de gist roerend in lauwe karnemelk op. Voeg het meel, de suiker, het zout, de boter en de kwark toe. Kneed het geheel totdat er een gladde deegmassa ontstaat.

Meng de gereinigde rozijnen zorgvuldig door het deeg. Laat de rozijnen eerst goed uitdruppelen.

Met automatisch programma:

Doe het deeg in de ingevette langwerpige vorm. Bestrijk het oppervlak met water en bak het brood vervolgens goudbruin.

Zonder automatisch programma:

Doe het deeg in de ingevette langwerpige vorm. Zet het deeg in de oven en laat het bij 50 °C (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte") ca. 30 minuten rijzen, totdat het volume van het deeg is ver-

dubbeld. Bestrijk het oppervlak met water en bak het brood vervolgens goudbruin.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Brood \ Zoet brood

Programmaduur: ca. 75 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 40–50 minuten

# Bakken

---

## Stokbrood met spek of kruiden

Totale bereidingstijd: 80–110 minuten  
voor 2 stuks

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g) of 1 pakje droge gist  
250 ml water, lauw  
250 g tarwemeel, type 405  
250 g tarwevolkorenmeel  
1 theelepel suiker  
2 theelepels zout  
1/2 theelepel peper  
3 eetlepels olie  
150 g bacon, in kleine blokjes of telkens  
1 eetlepel peterselie, dille en bieslook  
(gehakt)

### Voor het bestrijken

2–3 eetlepels melk  
1 eidooier

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Los de gist al roerend in lauw water op. Voeg de meelsoorten, de suiker, het zout, de peper en de olie toe en kneed het geheel 3–4 minuten, totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Kneed het bacon of de kruiden door het deeg.

Laat het deeg in de oven ca. 40 minuten rijzen op 50 °C met de functie "Boven-Onderwarmte". Kneed het deeg dan nog eens kort.

Maak van de deegmassa twee ca. 35 cm lange stokbroden en leg deze op een ingevette glazen schaal.

Klop de melk en de eidooier door elkaar en bestrijk de stokbroden hiermee.

Met automatisch programma:

Plaats de stokbroden in de oven en bak ze goudbruin.

Zonder automatisch programma:

Laat het deeg bij 50 °C (ovenfunctie "Boven-Onderwarmte") nog eens ca. 20 minuten rijzen en bak de broden dan goudbruin.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Brood \ Stokbrood \ Zelfgemaakt

Programmaduur: ca. 48 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 20–25 minuten + voorverwarmen

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 20–25 minuten + voorverwarmen

### Tip

In plaats van stokbroden kunt u met het deeg ook 12 broodjes maken. Snijd het deeg dan aan de bovenkant kruisvormig in. Bestrijk de broodjes met geklutste eidooier en bak ze goudgeel.



## Witbrood

Totale bereidingstijd: 80–95 minuten

### Ingrediënten

1/2 blokje gist (21 g)  
250 ml water, lauw  
500 g meel  
1 1/2 theelepel zout  
1 1/2 theelepel suiker  
20 g boter, zacht

### Voor het bestrijken

Melk

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Los de gist roerend in lauw water op. Voeg het meel, het zout, de suiker en de boter toe. Kneed het geheel 4–5 minuten, totdat er een gladde deegmassa ontstaat.

Vorm van het deeg een bol en laat het deeg afgedekt met vershoudfolie 15 minuten bij kamertemperatuur rijzen.

Met automatisch programma:  
Kneed het deeg nog eens door. Vorm een ca. 25 cm lang brood en leg het op de ingevette glazen schaal. Snijd de bovenkant van het brood met een scherp mes meermaals 1 cm diep in (schuin). Bestrijk het deeg met melk en doe het meteen in de oven.

Zonder automatisch programma:  
Kneed het deeg nog eens door. Vorm een ca. 25 cm lang brood en leg het op de ingevette glazen schaal. Snijd de bovenkant van het brood met een scherp mes meermaals 1 cm diep in

(schuin). Dek het deeg met een vochtige doek af en laat het nog eens 30 minuten rijzen. Bestrijk de bovenkant met melk en bak het brood goudbruin.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Brood \ Witbrood

Programmaduur: ca. 60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 40–50 minuten

# Bakken

---

## Suikerbrood

Totale bereidingstijd: 120 minuten  
voor 1 brood

### Ingrediënten

500 g meel  
1 mespunt zout  
90 g boter  
100 ml melk  
25 g verse gist  
2 eieren  
3 eetlepels gembersap  
40 g ingelegde gember, fijngehakt  
1 theelepel kaneel  
100 g kandijsuiker

### Accessoires

Bakvorm (langwerpig) 25 cm

### Bereiding

Doe het meel en het zout in een schaal. Smelt de boter in een pan. Los de gist al roerend in lauwe melk op en voeg dit mengsel samen met de afgekoelde boter, de eieren en het gembersap bij het meel en kneed het geheel in 3–4 minuten tot een gladde deegmassa. Laat het deeg daarna 1 uur op een warme plek rijzen.

Hak intussen de gember. Vet de vorm met boter in en bestrooi deze dan met suiker.

Kneed de gehakte gember, het kaneel en de kandijsuiker door het deeg. Vorm het deeg, doe het in de vorm en laat het nog eens 15 minuten rijzen.

Bestrooi het oppervlak met suiker en bak het product goudbruin.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Brood \ Suikerbrood  
Niveau: zie display  
Programmaduur: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Stap voorverwarmen:  
Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 200 °C  
Opwarmfase: snel  
Niveau: 1e van onderen

Stap 1:  
Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 190 °C  
Bereidingstijd: 25 minuten

Stap 2:  
Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170 °C  
Bereidingstijd: 5–10 minuten

## Houd het lekker en licht

Een klein, maar fijn voorgerecht activeert de maag en de zintuigen en vergroot de lust op het hoofdgerecht. Wie deze lichte, heerlijke voorgerechtjes te lekker vindt om ze alleen maar als voorafje te eten, kan de porties vergroten en ze dan als hoofdgerecht opdienen. Wij zeggen alvast: eet smakelijk!

## Bereidingstips

De gerechten, die wij u in dit hoofdstuk presenteren, kunt u als voorgerecht of als klein hoofdgerecht serveren. Een voorgerecht moet zijn afgestemd op het erop volgende hoofdgerecht en mag niet al te verzadigend zijn. Daarom noemt men in het Engels een voorgerecht een "appetizer" – de eetlust opwekkend.

Echte liefhebbers bereiden graag meerdere kleine gerechten. Dan zit er zeker voor iedereen een lekker voorgerecht bij.

Een voorgerecht en een hoofdgerecht moeten elkaar aanvullen. Kies daarom bij een vleesgerecht geen voorgerecht met vlees en serveer voor een maaltijdsoep geen licht soepje.

# Voorgerechten en kleine gerechten

---

## Gevuld bladerdeeg "Palermo"

Totale bereidingstijd: 45–55 minuten  
voor 10 stuks

### Ingrediënten

1 pakje bladerdeeg, vierkant (diepvries,  
450 g, 10 bladen)

### Ingrediënten vulling

250 g mozzarella  
50 g tomaten, gedroogd en in olie inge-  
legd  
1 blik tonijn (185 g)  
10 groene olijven  
1 eetlepel basilicum, gesneden  
Zout  
Peper, vers gemalen  
1 ei

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Laat het bladerdeeg volgens de aanwij-  
zingen op de verpakking naast elkaar  
ontdoeien.

Laat de mozzarella, de tomaten en de  
tonijn uitdruppelen. Snijd het geheel  
met de olijven in kleine blokjes. Voeg  
het basilicum toe en kruid de massa  
met zout en peper.

Scheid het eiwit van de dooier. Bestrijk  
de bladerdeegranden met het eiwit.  
Verdeel de vulling over het deeg. Klap  
de bladen dicht en druk de randen ste-  
vig aan.

Bestrijk het bladerdeeg met de geklut-  
ste eidooier en leg de pakketjes in de  
met koud water afgespoelde glazen  
schaal. Bak het bladerdeeg goudbruin.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 20–30 minuten + voor-  
verwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 20–30 minuten

## Zalmforel-paté

Totale bereidingstijd: 150–170 minuten  
voor 10 porties

### Ingrediënten

1 kleine ui, in blokjes  
1 eetlepel boter  
750 g zalm- of zalmforelfilet, vers, niet  
gerookt, in blokjes  
90 g witbrood, in blokjes  
1 ei  
Zout  
Peper  
Nootmuskaat  
350 ml room  
1 eetlepel dille, gehakt

### Accessoires

Kookpan  
Glazen bakvorm, lengte 20 cm  
Als alternatief een terrinevorm

### Bereiding

Fruit de ui in boter. Voeg de zalmblokjes toe en bak deze ook heel kort. Laat het geheel afkoelen. Voeg vervolgens het witbrood, het ei, de kruiden en de room toe. Goed mengen. Laat de massa ca. 60 minuten trekken.

Pureer de massa in porties in een mixer. Voeg als laatste de dille toe. Doe de massa in de ingevette glazen vorm of terrine. Er mogen geen holle ruimten in de massa voorkomen. Zet de schaal daarom een paar keer stevig neer op een zachte ondergrond. Dek de vorm af en bereid het voedingsmiddel.

Laat de paté afkoelen. Giet eventueel aanwezig vocht weg. Stort de massa uit de vorm en snijd de paté in plakken.

Serveer de paté warm of koud met toast en een honing-mosterdsaus of met een lichte mierikswortelcrème.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 130–150 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 60–70 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 50–60 minuten

### Tip

U kunt de paté ook met gerookte zalm- of zalmforelfilets bereiden. Naast de zalmforel zijn de beekforel en de regenboogforel bekende forelsoorten.

# Voorgerechten en kleine gerechten

---

## Gemarineerde paprika

Totale bereidingstijd: 40–50 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

3 gele paprika's  
3 rode paprika's  
3 oranje paprika's

### Ingrediënten marinade

6 eetlepels olijfolie  
4 eetlepels witte wijn  
4 eetlepels witte wijnazijn  
1 knoflookteentje, geperst  
Zout  
Peper  
3 theelepels kruidenmix

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Meng alle ingrediënten voor de marinade.

Vierendeel de paprika's. Verwijder de ribben en pitten. Leg de paprika's met de gesneden kant in de glazen schaal en plaats het geheel in de ovenruimte.

Grilleer de paprika's totdat onder het vel blaasjes ontstaan en het vel donkerbruin wordt.

Haal de glazen schaal uit de oven. Dek de paprika's af met een theedoek die u met koud water heeft bevochtigd. Laat het geheel ca. 10 minuten staan en verwijder vervolgens de velletjes.

Giet de marinade over de paprika's en laat het geheel enkele uren trekken. Serveer de paprika's met stokbrood.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Grill  
Temperatuur: stand 3  
Niveau: 3e van onderen  
Bereidingstijd: 6–8 minuten + 5 minuten voorverwarmen

### Tip

Ook courgettes en champignons kunt u goed marineren. Blancheer de courgettes of champignons of laat deze in de stoomoven iets gaar worden. De groente moet nog wel enigszins stevig zijn.

## Gegratineerde artisjokkenharten

Totale bereidingstijd: 20–25 minuten  
voor 3 porties

### Ingrediënten

8–10 artisjokkenharten, ingelegd  
200 ml room  
100 g kruidenkaas  
100 g Goudse kaas, geraspt  
75 g ham, in blokjes  
Nootmuskaat  
Peper

### Accessoires

Kookpan  
Platte ovenschaal

### Bereiding

Verhit de room, de kruidenkaas en de helft van de Goudse kaas. Roer de massa glad en breng deze op smaak met peper en nootmuskaat. Voeg de hamblokjes toe.

Laat de artisjokkenharten uitlekken en plaats ze in de platte ovenschaal. Giet de kaassaus over de artisjokken en strooi de resterende kaas erover. Bak het geheel goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Grill  
Temperatuur: stand 3  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 8–10 minuten + 5 minuten voorverwarmen

# Soepen en eenpansgerechten

---

## Een duidelijk geval van goede smaak

Een lichte soep is het ideale begin van een menu, maar soep kan ook een caloriebewuste, heerlijke hoofdmaaltijd zijn. Aardappelen, groenten, vis, bijna alles wat onze vaste kost kent, past ook goed bij een bouillon. Opgediend als soep, lekker gekruid en eventueel verfijnd met wat room staat soep voor smaak en veelzijdigheid.

## Bereidingstips en informatie

Een lekkere, caloriearme variant om groentesoepen te binden is pureren. Bereid alle ingrediënten zoals beschreven in het recept en pureer deze vervolgens in een mixer of met een pureerstaaf. Haal er eerst wat groente uit, zodat u die na het pureren weer kunt toevoegen. U krijgt zo een smeùige soep, zonder meel, vet of andere bindmiddelen toe te voegen.

Soepen die u met eidooiers verdikt, mag u na het toevoegen van de met wat hete vloeistof gemengde eidooiers niet meer aan de kook brengen, omdat de dooiers anders gaan stollen.

Voor het binden van soepen is een vetmeel-knoedel een beproefd middel. Kneed 40 g boter door 40 g meel. Maak een knoedel en kook deze met 1000 ml koude vloeistof in een schaal gaar. Het meel van de knoedel zal in het koude vocht niet gaan kleven en kookt van begin af aan mee. Als de knoedel gaar is, hoeft u deze alleen nog maar goed door de vloeistof te roeren, totdat de soep een gelijkmatige consistentie heeft.



## Soepen en eenpansgerechten

---

Als u een soep met voorbereide maïzena of rijst bindt, moet u de soep regelmatig doorroeren om te voorkomen dat het bindmiddel op de bodem wordt afgezet.

Het toevoegen van verse kruiden na de bereiding, geeft veel soepen een extra lekker aroma en verhoogt het vitaminegehalte.

U kunt de bereidingstijden verkorten door zoveel mogelijk warme vloeistoffen toe te voegen (niet geschikt voor de vet-meel-knoedelmethode).

Bereid soepen en eenpansgerechten bij voorkeur met een deksel op de pan of schaal. Er gaat dan zo weinig mogelijk vocht verloren.

Roer soepen en eenpansgerechten tijdens de bereiding door om temperatuurverschillen tussen de ingrediënten op te heffen.

Als u een gerecht met een automatisch programma bereidt, moet u hiermee al bij de voorbereiding rekening houden. Meestal worden dan al bij begin alle ingrediënten in de pan of schaal met elkaar gemengd. Als u anders te werk moet gaan (bijvoorbeeld bij gebruik van eieren of room), zal het recept u hierop wijzen.

Voer bij automatische programma's alleen het gewicht van het voedingsmiddel in. Het gewicht van de pan of schaal wordt niet meegeteld. De tijden voor automatische programma's kunnen afwijken van de tijden van handmatige bereidingen.

Plaats in principe de pan of schaal met de soep of het eenpansgerecht op de glazen schaal op niveau 1 van onderen.

# Soepen en eenpansgerechten

---

## Garnalen-kerriesoep

Totale bereidingstijd: 40–50 minuten  
voor 2 porties

### Ingrediënten

1 eetlepel olie  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
250 g garnalen, gepeld  
2 eetlepels kerrie  
1/2 theelepel koriander, gemalen  
4 eetlepels citroensap  
50 g ongezoete kokoscrème of 100 ml kokosmelk  
400 ml visfond  
Zout  
Peper  
Chilipoeder  
Eventueel 1 theelepel chili, fijngehakt

### Bereiding

Doe de olie, de knoflook en de garnalen in een schaal en stoof het geheel afgedekt gedurende ca. 8 minuten met een vermogen van 850 Watt.

Voeg de kerrie, de koriander, het citroensap, de kokoscrème of de kokosmelk, de fond en de kruiden toe. Bereid de soep afgedekt gedurende ca. 5 minuten met een vermogen van 850 Watt, gevolgd door 10 minuten met een vermogen van 450 Watt.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 8 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 10 minuten

## Gevogelte-risotto

Totale bereidingstijd: 40–50 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

600 g filet (kip of kalkoen)  
100 g wortels  
100 g prei  
100 g champignons  
20 g boter  
1 eetlepel kerrie  
1 doosje saffraan  
Zout  
Peper  
150 g risottorijst (Vialone of Arborio)  
600 ml bouillon (kip)  
50 g amandelblaadjes

### Bereiding

Snijd het vlees in reepjes en de wortels, de prei en de champignons in dunne schijfjes. Doe alles in een schaal.

Voeg de boter, de kruiden, de rijst en het vocht toe en kook het geheel afgedekt met een vermogen van 850 Watt gedurende ca. 10 minuten en daarna met 450 Watt gedurende ca. 15 minuten. Bestrooi het gerecht met amandelen en serveer het.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Koken met magnetron \ Eenpansgerecht \ 1600 g  
Programmaduur: ca. 30 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 2:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 15 minuten

# Soepen en eenpansgerechten

---

## Pompoensoep

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1 ui, in blokjes  
1 eetlepel olie  
500 g pompoenvlees, in blokjes  
125 ml melk  
375 ml groente- of kippenbouillon  
Zout  
Witte peper  
1 theelepel suiker  
10 g boter  
1 eetlepel crème fraîche  
6 eetlepels room  
1 eetlepel pompoenpitten, grof gehakt

### Bereiding

Doe de ui en de olie in een schaal en stooft het geheel afgedekt gedurende ca. 4 minuten met een vermogen van 850 Watt.

Voeg het pompoenvlees, de melk, de bouillon en de kruiden toe. Dek het geheel af en kook het met 850 Watt gedurende ca. 6 minuten, gevolgd door ca. 12 minuten met 450 Watt.

Pureer de soep en voeg de boter en de crème fraîche toe.

Verdeel de soep over 6 borden. Doe in elk bord 1 eetlepel room en wat gehakte pompoenpitten.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Koken met magnetron \ Soep \ 1100 g  
Programmaduur: ca. 22 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 4 minuten

Stap 2:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 6 minuten

Stap 3:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 12 minuten

## Maïscrèmesoep

Totale bereidingstijd: 35–45 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1 blik maïs (à 280 g)  
1 ui, in blokjes  
20 g boter  
20 g meel  
500 ml groentebouillon  
1 chili  
Chilipoeder  
Zout  
Peper  
Suiker  
100 ml room  
100 g bacon, in blokjes

### Bereiding

Laat de maïs uitlekken. Doe drie kwart van de maïs in een schaal. Voeg de ui, de bouillon, de chili en de kruiden toe. Kneed de boter door het meel, totdat er een gladde massa ontstaat en voeg ook deze massa toe. Bereid het geheel afgedekt met 850 Watt in ca. 5 minuten, gevolgd door ca. 8 minuten met 450 Watt.

Pureer de soep en voeg daarbij de room toe.

Doe de rest van de maïs in de soep.

Leg keukenpapier op een bord. Verdeel de spekblokjes erover en bak deze uit (850 Watt, ca. 3 minuten).

Verhit de soep nog eens, voeg het spek toe en serveer de soep.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 450 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 8 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 3 minuten

# Soepen en eenpansgerechten

---

## Minestrone

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1000 ml vlees- of groentebouillon  
50 g bacon, in blokjes  
1 ui, in blokjes  
100 g sperziebonen (diepvries)  
100 g erwten (diepvries)  
100 g selderij in stiften (diepvries)  
100 g wortels in schijfjes (diepvries)  
150 g aardappelen (in blokjes) of 50 g  
fijne pasta  
2 theelepels Italiaanse kruidenmix (oregano, tijm, peterselie)  
1–2 tomaten  
100 g Parmezaanse kaas, geraspt  
Eventueel zout

### Bereiding

Doe de bouillon, de baconblokjes, de ui, de bonen, de erwten, de selderij, de wortels en de aardappelen (of de pasta) met de kruiden in een schaal en kook het geheel afgedekt met 850 Watt gedurende 10 minuten. Laat het daarna nog eens 15 minuten met 450 Watt doorkoken. Tussendoor omroeren.

Schil de tomaten dun en verwijder de huid. Snijd de tomaten in stukjes en doe deze bij de soep.

Bestrooi de soep met Parmezaanse kaas of serveer de kaas los bij de soep.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Koken met magnetron \ Soep \ 1800 g  
Programmaduur: ca. 32 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 2:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 15 minuten

## Koolgerecht

Totale bereidingstijd: 60–70 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1 ui, in blokjes  
20 g boter  
200 g rundvlees, kleine blokjes  
250 ml runderbouillon  
200 g aardappelen, in blokjes  
250 g witte kool, geschaafd  
200 g rode bieten, geraspt  
75 g prei, fijn gesneden  
1-2 eetlepels rode wijnazijn  
Zout  
150 g crème fraîche  
1 eetlepel peterselie, gehakt

### Bereiding

Doe de ui, de boter, het vlees en de bouillon in een schaal. Stoof het geheel (afgedekt) met 850 Watt gedurende ca. 5 minuten.

Voeg de aardappelen, de witte kool, de rode bieten, de prei, de rode wijnazijn en het zout toe. Bereid het geheel met 850 Watt gedurende ca. 5 minuten en aansluitend met 450 Watt gedurende 20 minuten.

Meng de crème fraîche erdoor. Bestrooi het gerecht met peterselie als u het serveert.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Koken met magnetron \ Eenpansgerecht \ 1200 g  
Programmaduur: ca. 23 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 20 minuten

# Soepen en eenpansgerechten

---

## Tomatensoep met basilicum-room

Totale bereidingstijd: 35–40 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

200 g wortels, geschild, gevierendeeld  
1 ui, in blokjes  
10 g boter  
1 blik tomaten (850 g)  
Zout  
Peper  
250 ml groentebouillon  
1/2 theelepel suiker  
4 eetlepels basilicum, gehakt  
100 ml room

### Bereiding

Doe de wortels, de ui en de boter in een schaal en stoof het geheel afgedekt gedurende ca. 8 minuten met een vermogen van 850 Watt.

Voeg de tomaten met het vocht, het zout, de peper, de bouillon en de suiker toe en bereid de soep afgedekt met 450 Watt gedurende ca. 6 minuten. Pureer de soep. Als de soep te smeugig wordt, kunt u nog wat water of bouillon toevoegen.

Pureer het basilicum in de room en klop de room daarbij half stijf. Doe de soep in borden of kommen. Doe op elke portie een kleine hoeveelheid basilicum-room. Decoreer de soep met basilicum-blaadjes.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Koken met magnetron \ Soep \ 1700 g  
Programmaduur: ca. 31 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 8 minuten

Stap 2:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 6 minuten



## Weense groentesoep

Totale bereidingstijd: 40–50 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

30 g boter  
1 ui, in blokjes  
100 g prei, in ringen  
200 g aardappelen in schijfjes  
250 g gemengde groente of telkens  
80 g bloemkool, wortels, broccoli  
750 ml runderbouillon  
Zout  
Peper  
Nootmuskaat  
250 ml room  
1 theelepel basilicum, gehakt  
1 theelepel peterselie, gehakt

### Bereiding

Doe de boter, de ui, de prei, de aardappelen, de groente, de bouillon en de specerijen in een schaal. Zet deze op de glazen schaal en kook het geheel afgedekt eerst met 850 Watt gedurende ca. 10 minuten en dan met 450 Watt gedurende ca. 15 minuten.

Haal na de bereiding wat groente uit de schaal. Pureer de overige groente inclusief het vocht. Voeg daarbij de room en de kruiden toe.

Doe de apart gehouden groente weer in de soep.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Koken met magnetron \ Soep \ 1600 g  
Programmaduur: ca. 29 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 2:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 15 minuten

# Ovenschotels

---

## Aangenaam rendezvous

Bijna geen enkel gerecht komt in zo veel variaties op tafel als een ovenschotel. Qua ingrediënten kunt u talloze creaties scheppen, waarbij u de ingrediënten van het seizoen of uit uw voorraad combineert. Een ovenschotel kunt u uitstekend voorbereiden en is ook bij gasten zeer geliefd. En mocht er eens wat overblijven, geen probleem. Ook opgewarmd smaakt een ovenschotel heerlijk.

## Bereidingstips

Bereid ovenschotels bij voorkeur onafgedekt. Het oppervlak wordt dan knapperig en goudgeel.

Zorg dat de ingrediënten (zoals groente) ongeveer even groot zijn.

Laat het gerecht na de bereiding nog ca. 5 minuten staan. De temperatuurverdeling is dan beter.

Voer bij automatische programma's alleen het gewicht van het voedingsmiddel in. Het gewicht van de pan of schaal wordt niet meegeteld.

De tijden voor automatische programma's kunnen afwijken van de tijden van handmatige bereidingen.

## Moussaka met aubergines

Totale bereidingstijd: 100–110 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1250 g aubergines  
50 ml olijfolie  
1 ui, in blokjes  
30 g boter  
750 g gehakt  
125 ml witte wijn  
1 blik tomaten (uitlekgewicht 480 g)  
2 eetlepels peterselie, gehakt  
Zout  
Peper  
3 eetlepels paneermeel  
2 eiwitten  
500 ml béchamelsaus  
2 eidooiers

### Voor bruineren

100 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Ovenschaal ca. 20 x 30 cm

### Bereiding

Snijd de aubergines in ca. 1 cm dikke schijven. Bestrooi deze met zout en laat dit ca. 20 minuten trekken.

Fruit de uien in boter, voeg het gehakt toe en braad het vlees terwijl u het steeds keert. Voeg de iets kleiner gemaakte tomaten, de peterselie en de wijn toe. Kruid het geheel met voldoende zout en peper en laat het ca. 15 minuten licht koken. Voeg het paneermeel en het eiwit toe.

Spoel de aubergineschijfjes met water af. Dep de groente weer droog en bak de schijfjes in olijfolie goudgeel.

Leg de helft van de aubergines in de ovenschaal. Verdeel het vlees-tomatenmengsel erover. Leg de resterende aubergineschijfjes erop. Roer de eidooiers en twee derde van de kaas door de béchamelsaus. Strijk de saus op de aubergines. Strooi de resterende kaas erop en bak het gerecht goudgeel (zonder deksel).

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 45–55 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Gratineren

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 50–60 minuten + voorverwarmen

# Ovenschotels

---

## Kip-champignonpastei

Totale bereidingstijd: 65 minuten  
voor 4–6 porties

### Ingrediënten

1 sjalot  
2 knoflookteentjes  
1 kleine prei  
200 g champignons  
150 g oesterzwammen  
2 kippenborstfilets  
4 kippenbouten (zonder huid en botten)  
8 plakken spek, doorregen  
1 eetlepel olie  
1 1/2 theelepel korrelige mosterd  
1 1/2 theelepel tijm, gedroogd  
150 ml witte wijn  
50 g boter  
60 g meel  
250 ml room  
500 ml kippenbouillon  
2 eidooiers  
250 g bladerdeeg  
Zout  
Peper

### Accessoires

Braadpan  
Hoge, ronde vorm Ø ca. 26 cm (geschikt voor de magnetron)

### Bereiding

Pel de sjalot en de knoflookteentjes en hak alles fijn. Snijd de prei in ringen en reinig deze. Reinig de champignons en de oesterzwammen en snijd deze in ca. 1 cm grote blokjes. Spoel de filets en de bouten onder stromend water af. Dep het vlees weer droog en snijd het in 1 cm grote blokjes. Snijd het spek in reepjes. Hak de peterselie fijn.

Fruit de sjalot in een pan met olie. Voeg de knoflook, de prei en het spek toe en bak het geheel aan, totdat het spek goudbruin is. Voeg de champignons en de oesterzwammen toe en bereid het geheel. Doe alles in een schaal. Voeg de kruiden en de mosterd toe. Breng de massa op smaak met zout en peper en zet de schaal aan de kant.

Doe de witte wijn in een pan en laat deze op lage stand iets indikken. Voeg boter toe en laat deze smelten. Roer het meel erdoor, totdat er een gladde massa ontstaat. Voeg de room en de bouillon toe en laat het geheel al roerend opkoken, totdat er een dikvloeibare saus ontstaat. Doe de saus in een schaal.

Snijd het bladerdeeg zo uit, dat het de vorm bedekt. Verwarm de ovenruimte voor.

Meng het champignonmengsel met de saus en breng het geheel op smaak. Voeg de vleesblokjes toe en doe alles in de vorm.

Bestrijk de rand van de vorm met eidooier en leg het bladerdeeg erover. Snijd overstekend bladerdeeg weg en maak met een scherp mes kleine kruisjes in het bladerdeegdeksel, zodat de stoom die tijdens de bereiding ontstaat, kan ontsnappen. Bestrijk het geheel met eidooier en bereid het product.

## **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Ovenschotels en gratins \ Kippaté

Programmaduur: ca. 35 minuten

## **Alternatieve instelling**

Stap 1:

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 200 °C

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus

Vermogen/temperatuur: 300 W + 200 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 25 minuten

# Ovenschotels

---

## Gegratineerde witlof

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten

8 porties

### Ingrediënten

8 stuks witlof

8 plakken gekookte ham (3–4 mm dik)

50 g boter

5 g nootmuskaat

5 g suiker

Zout

Peper

### Ingrediënten kaassaus

750 ml magere melk

250 g geraspte kaas

30 g boter

40 g meel

1 eidooier

1 scheutje citroensap

Zout

Peper

### Accessoires

Braadpan

Ovenschaal

Kookpan

### Bereiding

Snij ca. 5 mm van de stronk af en verwijder het harde, bittere gedeelte.

Smelt de boter in de pan. Bak de witlof daarin goudbruin. Verlaag de temperatuur en stoom de groente nog 25 minuten op een lage temperatuur. Voeg suiker, zout en peper toe.

Wikkel de witlof in gekookte ham. Leg de witlof in de ovenschaal.

Smelt de boter voor de kaassaus in een pan. Roer het meel erdoor en laat de boter lichtbruin worden. Voeg al roe-

rend de melk toe en breng het geheel aan de kook. Roer de helft van de kaas, de eidooier, de nootmuskaat en het citroensap erdoor.

Giet de kaassaus over de groente. Bestrooi het geheel met de resterende kaas en bak het goudbruin.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Ovenschotels en gratins \

Gegratineerde witlof

Niveau: zie display

Programmaduur: ca. 40 minuten

### Alternatieve instelling

Voorverwarmen: ja

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Temperatuur: 200 °C

Stap 1:

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Temperatuur: 180 °C

Bereidingstijd: 25–40 minuten

## Zalmlasagne

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten  
voor ca. 4 porties

### Ingrediënten

400 g gerookte zalm, in plakjes  
12 lasagnebladen, zonder voorkoken  
2 uien, in blokjes  
20 g boter  
2 eetlepels meel  
600 ml melk  
300 ml room  
Zout  
Peper  
2 eetlepels dille, gehakt  
3 eetlepels citroensap  
2 koolrapen in reepjes  
100 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Kookpan  
Ovenschaal

### Bereiding

Fruit de blokjes ui in boter. Voeg het meel toe en meng het geheel. Voeg al roerend de melk en de room toe. Breng het geheel goed op smaak met zout, peper en citroensap. Laat de saus ca. 10 minuten licht koken. Voeg de dille toe.

Schil de koolrapen en snijd deze in fijne reepjes. Doe de reepjes even in kokend water laat ze daarna uitlekken.

Verdeel wat saus over de bodem van de ovenschaal. Leg hier vier lasagnebladen op. Doe daarop een deel van de koolraapreepjes en van de zalmplakjes. Verdeel opnieuw wat saus en leg de volgende vier lasagnebladen erop. Beleg deze met de resterende koolraap-

reepjes en zalmplakjes. Leg de laatste vier lasagnebladen erop en verdeel de resterende saus. Bestrooi het geheel met kaas en bak het gerecht zonder deksel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Ovenschotels en gratins \ Lasagne \ Hoogte ...  
Programmaduur: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 160 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

Ovenfunctie: Gratineren  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

# Ovenschotels

---

## Pastaschotel

Totale bereidingstijd: 80–90 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

300 g macaroni  
30 g boter  
3 uien, in blokjes  
2 rode paprika's, in blokjes  
200 g wortels in schijfjes  
600 g vleestomaten, grof gesneden  
200 ml groentebouillon  
300 g crème fraîche  
150 ml melk  
Knoflookzout  
Peper  
200 g ham, rauw of gekookt, in blokjes  
200 g schapenkaas met kruiden, in blokjes

### Voor bruineren

150 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Kookpan  
Ovenschaal

### Bereiding

Kook de macaroni in water met zout (niet te gaar koken). Daarna afgieten en goed laten uitdruppelen.

Fruit de uien in boter. Voeg de paprika en de wortels toe en bak ook deze kort aan. Voeg de bouillon toe.

Meng de crème fraîche met melk, peper en knoflookzout. Voeg het geheel bij de groente en laat alles kort opkoken.

Doe de macaroni en de tomaten-, ham- en kaasblokjes in de ovenschaal. Meng dit met de groentesaus. Bestrooi het geheel met kaas en bereid het gerecht onafgedekt (goudgeel).

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Ovenschotels en gratins \ Pastaschotel \ Hoogte ...

Programmaduur: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus

Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 35–45 minuten

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: Gratineren

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 45–55 minuten



## Moussaka met courgettes

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
voor 4–6 porties

### Ingrediënten

2 1/2 eetlepel olijfolie  
5 grote courgettes  
1 grote ui  
2 paprika's  
1 knoflookteentje  
1 blik hele tomaten (400 g)  
2 eetlepels tomatenpuree  
35 g gehakte munt  
Zout  
Peper  
150 g Zwitserse kaas, in plakken (bijvoorbeeld gruyère)  
3 volle eetlepels meel  
500 g natuurlijke yoghurt  
2 eieren  
180 g kaas, geraspt

### Accessoires

Braadpan  
Ovenschaal

### Bereiding

Pel de ui en de knoflook. Halveer de ui en snijd deze in schijfjes. Hak de knoflook fijn. Snijd de courgettes in lengterichting in schijfjes. Verwijder de pitten uit de paprika's. Snijd de paprika's in dunne reepjes.

Verhit wat olie in een pan. Bak de courgetteschijfjes een voor een goudbruin en zet ze apart.

Bak de ui, de knoflook en de paprika-reepjes in dezelfde pan gedurende ca. 4 minuten. Voeg de tomaten, de tomatenpuree en de munt toe. Breng het geheel met zout en peper op smaak.

Vet de ovenschaal in. Leg de helft van de courgetteschijfjes op de bodem van de schaal. Giet de helft van de tomatensaus erover. Leg de plakken kaas erop. Verdeel de rest van de tomatensaus erover en verdeel ten slotte de resterende courgetteschijfjes.

Meng het meel, de yoghurt, de eieren en de geraspte kaas en giet het mengsel over de moussaka. Bereid het gerecht.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Ovenschotels en gratins \ Groentemoussaka

Programmaduur: ca. 30 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Circulatiegrill  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 30 minuten

### Tip

U kunt de courgettes ook vervangen door aubergines, pompoenen of zoete aardappelen.

# Vegetarische gerechten

---

## Vlees noch vis - zeer verleidelijk

Een gevarieerd gerecht zonder vis of vlees is voor elke kok een grote uitdaging. Maar met wat fantasie en creativiteit is het toch eenvoudiger dan men denkt om een lekkere, volwaardige maaltijd op tafel te zetten. Met vleesvervangers, kruiden, korrels en speciaal bereide groente krijgen de gerechten een geheel eigen smaak.

## Bereidingstips

In dit hoofdstuk vindt u alles van kleine hapjes tot volledige hoofdgerechten.

Een volwaardige maaltijd bestaat uit eiwitten, vetten, koolhydraten, vitaminen en mineralen. Eiwit is de bouwstof voor het lichaam. Melk, kaas, kwark en peulvruchten voorzien in de eiwitbehoefte.

Vegetarische kost kende men al in het oude Griekenland. In 1811 werd in Londen de "Vegetarian Society" opgericht. Sindsdien wordt de aanduiding "vegetariër" voor iedereen gebruikt die geen vlees- en visproducten gebruikt.

## Ovenschotel met broccoli en champignons

Totale bereidingstijd: 75–85 minuten  
voor 3 porties

### Ingrediënten

300 g broccoli (vers of diepvries)  
300 g champignons (diepvries of vers)  
400 g aardappelen (geschild gewogen,  
in kleine blokjes)  
125 g crème fraîche  
100 ml room  
1 eetlepel maïzena  
1 theelepel zout  
1/2 theelepel zwarte peper  
150 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Ovenschaal

### Bereiding

Doe de broccoli (vers: reinigen en kleiner snijden; diepvries: niet ontdoien, kleiner maken) in een ovenschaal. Voeg de champignons (vers: reinigen en in schijfjes snijden; diepvries: niet ontdoien, in schijfjes snijden) en de aardappelen toe.

Meng de crème fraîche met de room, de maïzena, het zout, de peper en een derde van de kaashoeveelheid.

Doe deze massa bij het mengsel van groenten en aardappelen en meng alles. Strooi de rest van de kaas erover en bak het gerecht onafgedekt goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

# Vegetarische gerechten

---

## Lasagne met champignons

Totale bereidingstijd: 80–90 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

15 lasagnebladen (niet voorkoken)  
400 g gorgonzola, in blokjes  
1500 g champignons in schijfjes  
3 eetlepels peterselie, gehakt  
150 g Parmezaanse kaas of 250 g  
Goudse kaas, geraspt

### Ingrediënten béchamelsaus

90 g boter  
90 g meel  
1400 ml melk  
Zout  
Peper  
Nootmuskaat

### Accessoires

Kookpan  
Ovenschaal

### Bereiding

Verhit de boter voor de saus. Voeg al roerend het meel toe. Blijf roeren en voeg de melk toe. Laat de saus ca. 5 minuten zachtjes doorkoken. Kruid de saus met zout, peper en nootmuskaat. Doe de gorgonzola erbij en roer het geheel glad. Voeg ten slotte de champignons en de peterselie toe.

Doe een vierde van de saus in de ovenschaal, leg er 5 lasagnebladen op en bestrooi het geheel met een derde van de kaas. Doe dit drie keer.

Verdeel de resterende saus en strooi de overgebleven kaas over het gerecht. Zet de schaal onafgedekt in de oven en bak het gerecht goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Ovenschotels en gratins \ Lasagne \ Hoogte ...  
Programmaduur: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

Ovenfunctie: Gratineren  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

### Tip

Champignons zijn al sinds de 17e eeuw bekend en werden toen al in grotten geteeld. Er zijn drie soorten champignons. Witte met een mild aroma, bruine of roze met een krachtige smaak en reuzenchampignons. Reinig champignons slechts kort onder stromend water. Laat ze niet in water liggen.

## Kaasknoedels

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

300 g witbrood  
200 ml melk, lauwwarm  
1 ui, in blokjes  
10 g boter  
150 g Goudse kaas, grof geraspt  
150 g tilsiter, grof geraspt  
3 eetlepels peterselie, gehakt  
25 g meel  
3 eieren  
Zout  
Peper

### Accessoires

Braadpan

### Bereiding

Snijd het witbrood in kleine blokjes.  
Giet de melk erover en laat het geheel  
ca. 30 minuten staan. Fruit de uiblokjes  
in boter goudbruin.

Doe de uien, de kaas, de peterselie, het  
meel, de eieren en de kruiden bij het  
witbrood en meng alles goed.

Maak van de massa 8–10 knoedels.  
Leg de knoedels naast elkaar in een  
schaal. Bereid de knoedels afgedekt  
met 600 Watt gedurende ca. 6 minuten  
en aansluitend met 450 Watt gedurende  
ca. 5 minuten.

Giet eventueel gebruide boter over de  
knoedels. Een heerlijk gerechtje in com-  
binatie met een tomatensalade of toma-  
tensaus.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 600 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 6 minuten  
Stap 2:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 5 minuten

# Vegetarische gerechten

---

## Spinazielasagne met schapenkaas

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten  
voor 3–4 porties

### Ingrediënten

450 g bladspinazie (diepvries)  
9 lasagnebladen (niet voorkoken)  
150 g schapenkaas  
375 ml room  
200 g zure room  
3 eieren  
200 g Goudse kaas, geraspt  
1 theelepel zout  
1/2 theelepel peper  
1/2 theelepel paprika, edelzoet  
Eventueel knoflookpoeder  
3 tomaten in schijfjes  
25 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Ovenschaal

### Bereiding

Laat de spinazie ontdooien. Goed laten uitlekken. Snijd de schapenkaas in kleine blokjes. Kluts de room, de zure room en de eieren. Breng het geheel goed op smaak met zout, peper, paprika en eventueel knoflookpoeder.

Giet een vierde van het eier-roommengsel op de bodem van een ovenschaal. Leg er vervolgens 3 lasagnebladen op. Verdeel de helft van de spinazie erover en dan telkens een derde van de schapenkaas en de Goudse kaas. Giet opnieuw een vierde van het eier-roommengsel in de schaal. Leg weer 3 lasagnebladen in de schaal, de resterende spinazie en een derde van de schapenkaas en de Goudse kaas. Giet nog een vierde van het eier-roommengsel in

de schaal. Bedek de massa met de resterende lasagnebladen. Giet het laatste kwart van het eier-roommengsel in de schaal, alsmede de resterende hoeveelheid schapenkaas en Goudse kaas. Bak het gerecht onafgedekt.

Leg na ca. 30 minuten baktijd de schijfjes tomaat op het gerecht. Bestrooi het geheel met de kleine hoeveelheid Goudse kaas en bak het gerecht onafgedekt af. Bak het gerecht goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Ovenschotels en gratins \ Lasagne \ Hoogte ...

Programmaduur: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus

Vermogen/temperatuur: 150 W + 180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 35–45 minuten

Ovenfunctie: Gratineren

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 65–75 minuten

## Groentelasagne

Totale bereidingstijd: 120–130 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

2–3 rode paprika's  
2–3 gele paprika's  
1 courgette  
250 g ricotta (eventueel kwark)  
100 g crème fraîche  
35 g boter  
35 g meel  
500 ml melk  
3 eetlepels basilicum, gehakt  
50 ml olie  
25 g pijnboompitten  
Zout  
Peper  
Nootmuskaat  
12 lasagnebladen

### Accessoires

Glazen schaal  
Kookpan  
Ovenschaal

### Bereiding

Snijd de paprika's in vier stukken, verwijder de ribben en pitten. Leg de stukken met de buitenkant naar boven op de glazen schaal en grilleer de paprika's onder de voorverwarmde grill (stand 3, 3e niveau van onderen, 6–8 minuten), totdat onder het vel blaasjes ontstaan en het vel donkerbruin wordt. Haal de schaal uit de oven en bedek de schaal met een vochtige theedoek. Laat de paprika's ca. 10 minuten rusten en trek het vel er daarna af.

Snijd de courgette in schijfjes.

Maak in de mixer een pasta van het basilicum, de olie, de pijnboompitten en het zout. Roer de ricotta met de crème fraîche door de basilicumpasta.

Verhit de boter. Voeg al roerend het meel en vervolgens steeds een beetje melk toe. Even laten opkoken en daarna met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen.

Doe wat saus in de ovenschaal. Leg hierop enkele lasagnebladen. Verdeel daarover wat basilicum-ricotta en de helft van de groente. Giet de helft van de saus erover. Leg opnieuw lasagnebladen in de schaal en bedek deze met basilicum-ricotta, groente en saus. Bedek het geheel met de laatste lasagnebladen. Bestrijk deze met basilicum-ricotta en bereid het gerecht zonder dekfel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Ovenschotels en gratins \ Lasagne \ Hoogte ...

Programmaduur: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus

Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 35–45 minuten

## **Tip**

Pijnboompitten worden meestal in kleine verpakkingen aangeboden. Ze zijn relatief duur, omdat het verzamelen van de pitten arbeidsintensief is. De den-  
nenappels van de pijnboom worden in-  
gezameld en pas 7–9 maanden later  
kunnen de rijpe pitten eruit worden ge-  
haald.



## Aan tafel!

Veel gerechten strelen uw tong, maar zijn minder goed voor de lijn. Het is geruststellend te weten dat visgerechten in dat opzicht tot de uitzonderingen behoren en net zo gezond als lekker zijn. Uitgaande van de beschikbare vissoorten, de bereidingsgewoonten en land-specifieke voorkeuren worden overal ter wereld visspecialiteiten op tafel getoerd. Proeven is altijd de moeite waard. Een paar gerechten zullen wij in het volgende hoofdstuk behandelen.

## Bereidingstips en informatie

Viseiwit is een zeer hoogwaardige bouwstof. Vis is rijk aan vitamine A, B en D en aan mineralen als ijzer, jodium, calcium en fosfor. Vis is door de losse structuur licht verteerbaar en daardoor ideaal voor diëten.

Hele vissen zijn gaar als de pupillen van de ogen wit zijn en de ruggengraat gemakkelijk kan worden verwijderd. Gebraden, gestoofde en gegrilleerde vis is gaar, als u het vlees gemakkelijk van de graten kunt halen.

Als u visfilet in een gebonden saus bereidt, verminder dan de hoeveelheid vocht die u toevoegt. Ook de vis geeft tijdens de bereiding vocht af.

Bij het bereiden van vis moet een kerntemperatuur van minimaal 70 °C worden bereikt.

# Vis

---

## Hoeveelheden

Hele vissen: 250–300 g per persoon

Visfilet: 200–250 g per persoon

## Schoonmaken

Hele vissen: Verwijder de ingewanden en eventueel de schubben. Reinig de vis onder stromend water en dep de vis met keukenpapier droog.

Visfilet: Reinig de filet onder stromend water en dep het vlees met keukenpapier droog.

## Citroensap/azijn

Besprenkel de gereinigde vis of de filet met citroensap of azijn en laat het geheel ca. 10 minuten trekken, voordat u de vis verder verwerkt. Als u de rauwe vis met citroensap of azijn besprenkelt, wordt het vlees extra stevig. De vis valt dan tijdens de bereiding niet zo gemakkelijk uiteen. Het citroensap of de azijn beïnvloedt niet de typische vissmaak.

## Zouten

Bestrooi de vis pas vlak voor de bereiding met zout, kruiden of specerijen. Laat de vis nooit lang staan als u er zout op heeft gestrooid. Zout onttrekt vocht aan de vis en daarmee ook waardevolle mineralen. Tijdens de bereiding leidt dit vochtverlies tot uitdrogen.

## "Blauwe" vis

Sommige vissoorten, zoals forel, zeelt, paling en karper, kunnen "blauw" worden gekookt. De huid van deze vissen bevat een kleurstof die in combinatie met azijnwater een blauwe tint oplevert. De vis moet wel vers zijn en het slijmlaagje op de huid mag bij het reinigen niet worden beschadigd. De schubben mogen dus niet worden verwijderd. Beschadigde plekken kleuren niet blauw. Giet heet azijnwater over de vis, laat het geheel ca. 10 minuten staan en volg verder de aanwijzingen uit het recept. Zout de vis alleen van binnen.

## Vis in kerrie

Totale bereidingstijd: 45–55 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

400 g ananas (stukjes, uit blik)

1 rode paprika

1 banaan in schijfjes

600 g goud- of roodbaarsfilet

3 eetlepels citroensap

40 g boter

125 ml witte wijn

125 ml ananassap

Zout

Suiker

Chilipoeder

2 eetlepels kerrie

2 eetlepels lichte sauzenbinder

### Bereiding

Vierendeel de paprika. Verwijder de ribben en pitten en snijd de paprika in smalle reepjes. Snijd de vis in grove stukken.

Doe de visblokjes in een schaal. Besprenkel de vis met citroensap. Doe de ananas, paprika, banaan, boter, wijn, het sap, de kruiden en de sauzenbinder bij de vis en meng het geheel.

Dek de vis af en bereid deze met 850 Watt gedurende ca. 5 minuten en vervolgens met 450 Watt nog eens ca. 12 minuten.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Koken met magnetron \ Vis \ 1600 g

Programmaduur: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 450 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 12 minuten

# Vis

---

## Vis op een groentebedje

Totale bereidingstijd: 45–55 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

300 g wortels, geraspt  
300 g koolraap, geraspt  
1 eetlepel olie  
1 pakje 8-kruidentmix (diepvries) of verse kruiden (peterselie, kervel, dille, marjolein)  
600 g roodbaarsfilet  
2 eetlepels citroensap  
Zout  
200 g kruidenkwark  
125 ml melk  
125 ml room

### Accessoires

Schaal met deksel  
Ovenschaal

### Bereiding

Doe de geraspte wortels en koolraap met olie en kruiden in de schaal. Bereid het geheel met 850 Watt in ca. 6 minuten.

Doe de helft van de groente in de ovenschaal. Leg de met citroensap besprenkelde visfilets erop. Voeg zout toe en bedek de vis met de rest van de groente.

Meng de kwark met de melk en de room. Giet het mengsel over de groente en bereid het gerecht onafgedekt.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 7 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron + Grill

Vermogen/grilleerstand: 450 W + stand 3

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 11 minuten

## Zalm op lentegroente

Totale bereidingstijd: 55–65 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

4 zalmfilets (à ca. 125 g)

Zout

Peper, bont, grof

Kerrie

1 onbehandelde citroen

1 bosje lente-uitjes

1 bosje wortels

250 g champignons

150 g crème fraîche

80 g kruidenboter

### Accessoires

Braadpan

Ovenschaal ca. 20 x 30 cm

### Bereiding

Spoel de zalm af. Dep het vlees weer droog en bestrooi het met zout, peper en kerrie. Schil de citroen. Verwijder daarbij de witte velletjes. Snijd de citroen in schijfjes.

Reinig de lente-uitjes en snijd deze schuin in stukjes. Schil de wortels. Reinig de wortels en snijd deze in dunne schijfjes. Reinig de champignons en snijd ook deze in schijfjes.

Meng de groenten. Fruit het geheel in een deel van de kruidenboter. Voeg de crème fraîche toe en breng alles op smaak met zout en peper.

Doe de groente in de ovenschaal en leg de zalmfilets erop. Verdeel de resterende kruidenboter in de vorm van vlokjes

over de groente en de zalm. Leg de citroenschijfjes erop en bereid het gerecht onafgedekt.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Temperatuur: 180–200 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 20–30 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 20–30 minuten

### Tip

Serveer de vis met gebakken aardappelen en mosterd-dillesaus.

## Mecklenburger vispannetje

Totale bereidingstijd: 60–70 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

750 g roodbaarsfilet  
3 tomaten in schijfjes  
50 g ham, in blokjes  
1–2 appels, in blokjes  
1 ingelegde augurk, in blokjes  
1 theelepel kappertjes  
20 g boter  
100 g Goudse kaas, geraspt  
1 eetlepel peterselie, gehakt

### Accessoires

Ovenschaal Ø 30 cm

### Bereiding

Leg de schijfjes tomaat op de bodem van de ovenschaal. Leg de visfilet erop.

Meng de ham, de appels, de augurk, de ui en de kappertjes en verdeel de massa over de vis. Strooi de met peterselie gemengde kaas erover.

Verdeel de boter in vlokjes over het oppervlak en bak de vis goudgeel (onafgedekt).

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vis \ Visfilet  
Programmaduur: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 30–35 minuten

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–45 minuten

## Paella

Totale bereidingstijd: 120–130 minuten  
voor 8 porties

### Ingrediënten

6 eetlepels olijfolie  
300 g kippenborstfilet  
2 knoflookteentjes, in blokjes  
2 uien, in blokjes  
300 g rijst (lange korrel)  
200 g erwten  
1 rode paprika  
2 zeer rijpe tomaten of 4 eetlepels tomatenpuree  
1000 ml bouillon

Zout

Peper

1 theelepel paprika, edelzoet  
1/2 theelepel saffraan, gemalen  
300 g inktvisringen  
200 g mosselvlees  
300 g shrimps

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Met automatisch programma:  
Doe alle ingrediënten behalve de bouillon in de glazen schaal.

Start het automatische programma.

Voeg na 30 en 60 minuten telkens 500 ml bouillon toe (volgens de aanwijzingen op het display).

Zonder automatisch programma:  
Doe olie in de glazen schaal. Verhit de schaal ca. 10 minuten met "Hetelucht plus" tot 160 °C of met "Boven-Onderwarmte" tot 180 °C. Voeg de in blokjes gesneden kippenborstfilet, de uien en

de knoflookteentjes toe en verhit het geheel ca. 20 minuten. Tussendoor omroeren.

Voeg vervolgens de rijst, de erwten, de in reepjes gesneden paprika, de in schijfjes gesneden tomaten of de tomatenpuree en de helft van de bouillon toe. Voeg zout, peper en saffraan toe en bereid het gerecht onafgedekt in 30 minuten. Tussendoor omroeren.

Voeg de resterende bouillon, de inktvisringen, het mosselvlees en de shrimps toe. Meng alles door het gerecht en verhit het nog eens 20 minuten onafgedekt.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Ovenschotels en gratins \ Paella \ Vers

Programmaduur: ca. 90 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C

Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 70–80 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 70–80 minuten

### Tip

Als u volkorenrijst gebruikt, neemt de bereidingstijd met 20–30 minuten toe.

## Scampi-spiesen

Totale bereidingstijd: 20–25 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

12–16 gepelde scampi  
2 eetlepels citroensap  
12–16 champignons, vers of uit blik  
12 plakken ham  
75 g boter of kruidenboter, vloeibaar  
4 lange houten spiesen

### Accessoires

Rooster  
Glazen schaal

### Bereiding

Besprenkel de scampi met citroensap. Reinig verse champignons of laat champignons uit blik uitlekken. Rol de hamplakken op.

Steek de scampi, de champignons en de ham afwisselend op de spiesen. Bestrijk alles met boter. Leg de spiesen op het rooster met de glazen schaal eronder. Grilleer de spiesen.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Grill  
Grilleerstand: stand 3  
Niveau: 2e of 3e van onderen  
Bereidingstijd: 5 minuten per kant + 5  
minuten voorverwarmen



## Scholfilet op bladspinazie

Totale bereidingstijd: 30–40 minuten  
voor 2 porties

### Ingrediënten

300 g scholfilet  
2 eetlepels citroensap  
1 ui, in blokjes  
20 g boter  
300 g bladspinazie (diepvries)  
20 g boter  
20 g meel  
250 ml groentebouillon  
2–3 eetlepels witte wijn  
1 eidooier  
100 ml room  
150 g Goudse kaas, geraspt  
Zout  
Peper  
Nootmuskaat

### Accessoires

Kookpan  
Ovenschaal

### Bereiding

Besprenkel de scholfilets met citroensap en laat de vis ca. 10 minuten staan, vervolgens droogdeppen en met zout en peper bestrooien.

Ontdooi de bladspinazie met 600 Watt in ca. 6 minuten. Goed droogpersen.

Fruit de ui in boter (goudgeel). Voeg de spinazie toe en laat het geheel ca. 5 minuten koken. Laat de rest van de boter smelten, voeg het meel hieraan toe. Goed roeren. Voeg al roerend de bouillon en de wijn toe. Laat de massa opkoken. Voeg de kaas en de met room

geklutste eidooier toe. Breng het geheel op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Doe de spinazie in de ovenschaal. Leg de vis erop, giet de saus erover en bereid het gerecht ca. 11 minuten onafgedekt.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 600 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 6 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 600 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Magnetron + Grill

Vermogen/grilleerstand: 450 W + stand 3

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 10–12 minuten

## Zeezalm met mierikswortelkorst

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

400 g wortels  
20 g boter  
Zout  
Peper  
4 zeezalmlfilets (à 150 g)  
1 ei  
1 pakje lichte saus  
4 theelepels mierikswortel

### Accessoires

Kookpan  
Ovenschaal

### Bereiding

Snijd de wortels in lucifergrote stiftjes. Fruit de wortels kort in boter. Doe ze vervolgens in de ovenschaal.

Bestrooi de visfilets met zout en peper en leg de filets naast elkaar op de wortels.

Meng de eidooier, de volgens de aanwijzingen op de verpakking bereide saus en de mierikswortel. Roer het stijfgeklopte eiwit erdoor.

Doe deze saus op de vis en bak het geheel goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 20–30 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 25–30 minuten + voorverwarmen

## Snoekbaars met kruidensaus

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1 snoekbaars (ca. 1500 g)  
Sap van 1 citroen  
5 uien in schijfjes  
50 g boter  
Zout  
Zwarte peper  
60 g boter, zacht  
1 wortel, in blokjes  
30 g ansjovispasta  
1 eetlepel citroensap  
2 eetlepels paneermeel  
250 g zure room  
2 eidooiers  
5 eetlepels peterselie, gehakt  
2 eetlepels dille, gehakt  
Aluminiumfolie, extra sterk

### Accessoires

Kookpan  
Aluminiumfolie  
Glazen schaal

### Bereiding

Verwijder de schubben en maak de vis schoon. Zout de snoekbaars licht van binnen en van buiten. Bak de uien goudgeel in boter en voeg zout en peper toe.

Doe de uien met het braadvet, de wortel en 2 eetlepels peterselie op een groot stuk aluminiumfolie. Leg de vis erop.

Meng de zachte boter en de ansjovispasta. Bestrijk de bovenkant van de vis met deze pasta. Sprengel er vervolgens

citroensap op en bestrooi het geheel met paneermeel. Sluit de folie losjes boven de vis af.

Leg het pakket op de glazen schaal en bereid de vis. Meng de zure room met de eidooiers, het zout, de resterende peterselie en de dille.

Open na ca. 30 minuten het foliepakket. Giet de roomsaus over de vis en maak de bereiding af.

Heerlijk in combinatie met gekookte aardappelen en een verse bladsalade met citroen-yoghurt-dressing.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautmeter: 70–75 °C

### **Een lekker stukje vlees**

Heeft u af en toe varkensvlees, rundvlees, lamsvlees, wild en dergelijk op het menu staan? Dan leeft u gezond en geniet u van de afwisseling. Gevogelte is helemaal aan te bevelen. Vlees kunt u op talloze manieren bereiden en heeft met andere kruiden, specerijen, sauzen en bijgerechten steeds weer een andere smaak. Op deze manier is vlees zelfs een verbindende schakel tussen verschillende culturen.

## Vlees: bereidingstips en informatie

### Automatische programma's

Braadvlees met een gewicht onder 1000 g is minder geschikt voor bereiding met een automatisch programma, omdat het vlees dan te gemakkelijk uitdroogt.

De vleessoorten worden in een glazen braadpan met of zonder deksel of op de glazen schaal bereid. Een betreffende aanwijzing verschijnt in het display als u een automatisch programma kiest.

Bij sommige automatische programma's moet na enige tijd vocht worden toegevoegd. Soms moet ook het deksel worden verwijderd. Een betreffende aanwijzing verschijnt in het display.

Verwijder voor de bereiding vet, huid en pezen. Kruid het vlees en leg er vlokjes boter op of bij wild plakjes spek. Wild wordt extra mals als u het voor de bereiding een nacht in een marinade (bijvoorbeeld karnemelk) legt.

### Gebruik van de bratometer (indien aanwezig)

Als u de bratometer moet gebruiken, steek de metalen punt dan helemaal in het vlees en wel in het midden van het dikste stuk. De greep moet schuin naar boven wijzen.

Als u meerdere stukken vlees tegelijk wilt bereiden, gebruik dan stukken die ongeveer even dik zijn. Als u de bratometer gebruikt, steek deze dan in het dikste stuk.

Bij gebruik van de bratometer verschijnt in het display eerst een geschatte tijd die gedurende de bereiding steeds nauwkeuriger wordt.

# Vlees en gevogelte

---

## **Gevogelte: bereidingstips en informatie**

### **Automatische programma's**

Gevogelte met een gewicht onder 900 g is minder geschikt voor bereiding met een automatisch programma, omdat het vlees dan te gemakkelijk uitdroogt.

Kruid het gevogelte naar wens en bestrijk het met olie voordat u het gevogelte in de oven doet.

Plaats het gevogelte met de borstzijde naar boven in de ovenruimte. Bij sommige programma's moet na enige tijd vocht worden toegevoegd. Soms moet ook het deksel worden verwijderd. Een betreffende aanwijzing verschijnt in het display.

### **Gebruik van de bratometer (indien aanwezig)**

Steek de bratometer bij gevogelte in de borst (voor, in het dikste gedeelte). Zorg dat de metalen punt geheel is ingestoken, midden in het dikste stuk. De greep moet schuin naar boven wijzen.

Als u meerdere kippen tegelijk wilt bereiden, neem dan kippen die ongeveer even groot zijn. Steek de bratometer dan in de grootste kip.

Bij gebruik van de bratometer verschijnt in het display eerst een geschatte tijd die gedurende de bereiding steeds nauwkeuriger wordt.

## Rosbief/Runderfilet

Totale bereidingstijd: 50–70 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1000 g rosbeef of runderfilet  
Zout  
Peper  
1 eetlepel kruidenmosterd  
75 g boter

### Accessoires

Gourmet-braadpan (alternatief: glazen  
schaal)  
Aluminiumfolie

### Bereiding

Kruid het vlees met zout en peper. Bestrijk het met mosterd en leg er vlokjes boter op. Doe het vlees in de gourmet-braadpan of de glazen schaal. Braad het in de voorverwarmde oven "medium" gaar. Niet afdekken.

Wikkel het vlees na de bereiding in aluminiumfolie en laat het ca. 10 minuten rusten. Snijd het ten slotte in plakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Rund \ Runderfilet of Rosbief \ Braden of Lage temperatuur  
Programmaduur:  
Braden: ca. 40 minuten (medium)  
Lage temperatuur: ca. 100 minuten (medium)

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 35–45 minuten + voorverwarmen

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 200–220 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 35–60 minuten + voorverwarmen

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautmeter:  
rood: 40–45 °C  
medium: 50–55 °C  
doorbakken: 60–65 °C

# Vlees en gevogelte

---

## Runderstoofvlees

Totale bereidingstijd: 130–140 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1000 g rundvlees (van de bout)  
Zout  
Peper  
Paprika  
1 ui, in blokjes  
1 laurierblad  
50 g boter, zacht  
250 ml vleesbouillon  
250 ml water  
125 g crème fraîche  
Maïzena

### Accessoires

Gourmet-braadpan met deksel

### Bereiding

Wrijf het vlees stevig in met zout en peper, bestrijk het met boter doe het vlees in de gourmet-braadpan. Voeg de ui en het laurierblad toe en braad het vlees afgedekt.

Voeg na 30 minuten wat vleesbouillon en crème fraîche toe en zet de bereiding voort. Verwijder na 80 minuten het deksel en braad het vlees gaar (onafgedekt).

Voeg aan het braadvocht de resterende bouillon, de crème fraîche en water toe. Bind het vocht met voorbereide maïzena. Serveer de saus met het in plakken gesneden vlees.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Rund \ Runderstoofvlees  
Programmaduur: ca. 120 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 100-120 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 100-120 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautometer: 85–90 °C



## Hachee

Totale bereidingstijd: 250 minuten  
voor 6–8 porties

### Ingrediënten

500 g uien  
30 g boter  
30 g olie  
1200 g rundvlees, blokjes  
Peper  
Zout  
1 eetlepel bruine suiker  
2 eetlepels meel  
1,2 l runderbouillon  
2 laurierblaadjes  
4 kruidnagels  
70 ml azijn

### Accessoires

Braadpan  
Gourmet-braadpan

### Bereiding

Schil de uien en snijd deze in fijne blokjes. Verhit de boter in de pan en voeg een ruime scheut olie toe, zodra de belletjes in de boter minder worden. Verhit het geheel.

Breng het vlees met zout en peper op smaak en braad het van alle kanten aan.

Voeg de uien, de laurierblaadjes, de kruidnagels en de bruine suiker toe en braad het geheel nog eens 3 minuten.

Bestrooi het vlees met meel en braad het nog eens 2–3 minuten.

Voeg al roerend de bouillon en de azijn toe, zodat er een gladde saus ontstaat.

Plaats het vlees in de gourmet-braadpan en laat het in de oven onafgedekt gaar worden.

Breng het geheel na de bereiding met zout en peper op smaak.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Rund \ Nederlands hachee  
Niveau: zie display  
Programmaduur: ca. 220 minuten

### Alternatieve instelling

Voorverwarmen: ja  
Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 180 °C  
Opwarmfase: snel  
Niveau: 1e van onderen

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Bereidingstijd: 210 minuten

# Vlees en gevogelte

---

## Braadvlees (varken)

Totale bereidingstijd: 130–140 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1000 g braadvlees (beenham of frican-  
deau)  
Zout  
Peper  
Paprika  
1 theelepel mosterd  
30 g boter  
100 ml room of crème fraîche  
Maïzena

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Kruid het vlees met zout, peper en pa-  
prika. Bestrijk het vlees met mosterd.  
Leg er blokjes boter op, doe het vlees  
in de gourmet-braadpan met deksel en  
braad het ca. 30 minuten.

Voeg de room, de crème fraîche of wa-  
ter toe en braad het vlees verder zonder  
deksel.

Voeg aan het braadvocht water toe.  
Bind het vocht met voorbereide maïze-  
na.

Snijd het vlees in plakken en dien het  
met de fond op.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische program-  
ma's  
Programma: Vlees \ Varken \ Beenham  
Programmaduur: ca. 100 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 100–130 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 100–130 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de bra-  
tometer: 80–85 °C

## Varkensfilet in roquefortsaus

Totale bereidingstijd: 40–50 minuten  
voor 2 porties

### Ingrediënten

500 g varkensfilet  
Zout  
Peper  
3 eetlepels olie  
2 uien, in blokjes  
50 ml witte wijn  
125 ml room  
200 g roquefortkaas  
2 eetlepels bloemsaas  
2 eetlepels peterselie, gehakt

### Bereiding

Met automatisch programma:  
Doe alle ingrediënten, behalve het vlees, in een schaal en meng deze.

Leg het vlees in het mengsel en bereid het.

Zonder automatisch programma:  
Doe de uien en de olie in een schaal en stooft de uien ca. 5 minuten (afgedekt) met 850 Watt. Wentel het varkensvlees door dit mengsel. Voeg de wijn toe en verhit het geheel ca. 10 minuten met 450 Watt (afgedekt).

Druk de kaas fijn. Meng de kaas met de room en de bloemsaas totdat er een gladde massa ontstaat. Doe de massa bij het vlees en roer de massa door de wijn. Verhit het geheel nog eens 5 minuten met 450 Watt (onafgedekt). Tussendoor omroeren.

Snijd het vlees in plakken en giet de saus erover. Bestrooi het geheel met peterselie.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Koken met magnetron \ Vlees \ 1000 g  
Programmaduur: ca. 22 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 2:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 5 minuten

# Vlees en gevogelte

---

## Varkensfilet in deeg

Totale bereidingstijd: 90–100 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

2 varkensfilets (à 300 g)  
Zout  
Peper  
Paprika  
50 g boter  
75 g doorregen spek, in blokjes  
1 ui, in blokjes  
400 g champignonschijfjes  
4 tomaten (blik)  
1 eetlepel peterselie, gehakt  
450 g bladerdeeg

### Voor het bestrijken

1 eidooier  
4 eetlepels melk

### Accessoires

Braadpan  
Glazen schaal

### Bereiding

Kruid de filets met zout, peper en paprika. Braad het vlees kort aan in de pan met boter. Haal het vlees weer uit de pan.

Doe het spek en de uien in het braadvet en bak deze. Voeg de champignonschijfjes en de uitgelekte, kleiner gesneden tomaten toe. Stoof het geheel even en kruid het met zout, peper, peterselie en paprika.

Rol het bladerdeeg tot twee rechthoeken uit (van ca. 30 x 20 cm). Leg hierop een filet. Verdeel de vulling over de filets. Sluit het bladerdeeg om het vlees

en de vulling. Druk de randen goed samen. Maak van de deegrestjes decoraties en leg die op de pakketjes.

Leg de pakketjes op de met water afgespoelde glazen schaal en bestrijk het deeg met het geklutste ei-melkmengsel. Bak de pakketjes goudbruin.

Serveer de filets gehalveerd of in plakken gesneden.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Vlees \ Varkensfilet in deeg  
Programmaduur: ca. 30 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Braadtijd: 30–35 minuten + voorverwarmen  
Kerntemperatuur bij gebruik van de brautometer: 70 °C

## Paprikagehakt

Totale bereidingstijd: 80–90 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

300 g rundergehakt  
300 g mager varkensgehakt  
1 broodje  
2 eieren  
2 eetlepels paprika, edelzoet  
1/2 theelepel rozenpaprika  
Zout  
Peper  
3 eetlepels olie  
2 uien, in kleine blokjes  
50 g bacon, in blokjes  
1 rode paprika, in kleine blokjes  
1 blik champignonschijfjes (uitlekgewicht 250 g)  
125 g Goudse kaas, in blokjes  
250 ml bouillon

### Accessoires

Braadpan  
Glazen schaal

### Bereiding

Verhit de olie en het bacon in een pan. Fruit de uitjes daarin. Voeg de paprika-blokjes en de uitgelekte champignonschijfjes toe. Meng de kaasblokjes erdoor als de massa iets is afgekoeld.

Laat het broodje ca. 10 minuten in koud water inweken. Pers het water eruit en meng het brood met het rundergehakt, het varkensgehakt, de eieren, de paprika, de rozenpaprika, het zout en de peper.

Doe het groentemengsel bij het gehakt. Meng alles goed en geef het gehakt een ovale broodvorm. Doe het gehakt in de ingevette glazen schaal. Bereid het vlees onafgedekt.

Voeg na 20 minuten de bouillon toe.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Gehakt  
Programmaduur: ca. 45 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 150 W + 160 °C

Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 55–65 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautometer: 75–85 °C

# Vlees en gevogelte

---

## Gehakt op Belgische wijze

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
6–8 porties

### Ingrediënten

1000 g gehakt  
3 eieren  
200 g paneermeel  
5 g paprikapoeder  
Zout  
Peper

### Accessoires

Universele bakplaat

### Bereiding

Meng het gehakt met de eieren, het paneermeel, het paprikapoeder, het zout en de peper.

Geef het gehakt daarna een broodvorm en bak het product.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Gehakt  
Niveau: zie display  
Programmaduur: 65 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 220 °C  
Bereidingstijd: 12 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 150 W + 160 °C  
Bereidingstijd: 45 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Grill  
Temperatuur: stand 3  
Bereidingstijd: 5–10 minuten

## Kalfsvlees met room

Totale bereidingstijd: 130–140 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1000 g kalfsbraadvlees (bout of frican-  
deau)  
1 afgestreken theelepel zout  
1/2 theelepel witte peper  
2 afgestreken theelepels paprika, edel-  
zoet  
1 theelepel boter  
2 uien  
2 wortels  
2 tomaten  
2 kalfsbotten  
750 ml bouillon of fond  
250 ml room  
Maïzena

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Bestrooi het vlees met zout, peper en paprika. Bestrijk het vlees met boter en leg het in de gourmet-braadpan. Snijd de geschildte wortels, uien en tomaten in grove stukken en doe deze met de kalfsbotten bij het vlees.

Voeg na 30 minuten ca. een kwart liter bouillon of fond toe. Herhaal dit om de 30 minuten. Voeg tenslotte de room toe.

Voeg aan het braadvocht water toe. Bind het vocht met voorbereide maïzena.

Snijd het vlees in plakken en dien het met de fond op.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische program-  
ma's  
Programma: Vlees \ Kalf \ Kalfsstoof-  
vlees  
Programmaduur: ca. 90 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 90–120 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 90–120 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de bra-  
tometer: 75–80 °C

### Tip

Met dit recept kunt u ook een kalfsrolla-  
de bereiden. Kies dan het automatische  
programma Vlees \ Kalf \ Kalfsrollade.

# Vlees en gevogelte

---

## Kalfsschenkel

Totale bereidingstijd: 120–130 minuten  
voor 5 porties

### Ingrediënten

1 kalfsschenkel (ca. 1500 g)

Zout

Zwarte peper

40 g boter, vloeibaar

2 wortels

100 g selderij

1 ui

3 kruidnagels

250 ml water, heet

1/2 bos peterselie

2 eetlepels zure room

Maïzena

### Accessoires

Glazen schaal

Alternatief: gourmet-braadpan

### Bereiding met een automatisch programma

Spoel de schenkel af en dep het vlees weer droog. Kruid de schenkel met zout en peper. Bestrijk het vlees met boter. Leg het vlees in de glazen schaal of in de gourmet-braadpan.

Voeg de gereinigde en kleingesneden groenten, de met kruidnagels bestrooide stukjes ui, het water en de peterselie toe. Braad het geheel verder.

Voeg aan het braadvocht water en zure room toe. Bind het vocht met voorbereide maïzena.

### Bereiding zonder automatisch programma

Spoel de schenkel af en dep het vlees weer droog. Kruid de schenkel met zout en peper. Bestrijk het vlees met boter. Leg het vlees in de glazen schaal of in de braadpan. Braad het ca. 60 minuten.

Voeg de gereinigde en kleingesneden groenten, de met kruidnagels bestrooide stukjes ui, het water en de peterselie toe. Braad het geheel verder.

Voeg aan het braadvocht water en zure room toe. Bind het vocht met voorbereide maïzena.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Vlees \ Kalf \ Kalfsschenkel  
Programmaduur: ca. 70 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 100–130 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 100–130 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautometer: 80–85 °C



## Lamsbout

Totale bereidingstijd: 130–140 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1 lamsbout (ca. 1500 g)  
Zout  
Peper  
3 theelepels kruiden uit de Provence  
2 knoflookteentjes, geperst  
30 g boter, vloeibaar  
100 ml rode wijn  
50 g zure room  
150 ml vleesbouillon  
Maïzena

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Haal alle velletjes van de lamsbout.  
Kruid het vlees met zout, peper, kruiden uit de Provence en de knoflooktenen.  
Bestrijk het vlees met boter en leg het in de gourmet-braadpan. Doe een deksel op de pan en braad het vlees ca. 30 minuten.

Voeg de rode wijn, de bouillon en de zure room toe en braad het vlees zonder deksel verder.

Voeg aan het braadvocht water toe.  
Bind het vocht met voorbereide maïzena.

Snijd het vlees in plakken en dien het met de fond op.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Lam \ Lamsbout  
Programmaduur: ca. 80 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 90–120 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 90–120 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautmeter: 80–85 °C (roze 70–75 °C)

# Vlees en gevogelte

---

## Lamsrug met mosterd-kruiden-korst

Totale bereidingstijd: 80–90 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1200 g lamsrug met bot  
Zout  
Peper  
20 g boter, zacht  
125 ml rode wijn  
125 g crème fraîche

### Ingrediënten kruidenkorst

3 sneetjes toast  
2 eetlepels peterselie, gehakt  
1 theelepel tijm, gehakt  
1 ei  
2 eetlepels kruidenmosterd

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Verwijder de korsten van de toast en verkruiemel het brood. Meng de kruimels goed met de kruiden, de mosterd en het ei.

Met automatisch programma:  
Bestrijk het vlees met het kruidenkorstmengsel. Voeg de crème fraîche en de helft van de rode wijn toe en bereid het geheel onafgedekt.

Zonder automatisch programma:  
Wrijf de lamsrug rondom in met zout en peper. Leg het voedingsmiddel met de vleeskant naar boven in een braadpan en bestrijk het met boter. Braad het vlees onafgedekt ca. 15 minuten in de voorverwarmde oven. Bestrijk het vlees vervolgens met de kruidenmassa. Voeg de crème fraîche, de helft van de rode

wijn en de bouillon toe en braad het vlees nog eens ca. 40 minuten (onafgedekt).

Voeg na de bereiding de resterende rode wijn en het water aan het braadvocht toe. Bind het vocht met voorbereide maïzena.

Snijd de kruidenkorst in de lengte door en haal het vlees met een scherp mes van de botten.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Lam \ Lamsrug  
Programmaduur: ca. 45 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 50–60 minuten + voorverwarmen

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 50–70 minuten + voorverwarmen

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautometer: 70–80 °C

## Eend à l'orange

Totale bereidingstijd: 130–140 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1 eend (2000 g)  
Zout  
Peper  
Tijm  
3 sinaasappels, geschild, in blokjes  
2 appels, geschild, in blokjes  
1 laurierblad  
125 ml witte wijn  
350 ml bouillon (kip)  
125 ml sinaasappelsap  
Maïzena

### Voor het decoreren

1 sinaasappel, ongeschild, in dunne  
schijfjes gesneden

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Kruid de voorbereide eend met zout, peper en tijm. Vul de eend met de blokjes sinaasappel, appel en het laurierblad.

Leg de eend met de borst omlaag in de gourmet-braadpan en braad het vlees onafgedekt. Keer de eend na de helft van de bereidingstijd om. Voeg wat wijn en bouillon toe en laat het vlees onafgedekt gaar worden.

Haal de eend eruit. Voeg aan de fond wijn, bouillon en sinaasappelsap toe en bind het geheel met maïzena.

Snijd de eend in stukken. Garneer de eend met de sinaasappelschijfjes. Serveer het vlees met de saus.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Gevogelte \ Eend \ 1,5 kg - 2,5 kg  
Programmaduur: ca. 70 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 80–100 minuten

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 150 W + 190 °C

Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 60–75 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 90–110 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautmeter: 85–90 °C

# Vlees en gevogelte

---

## Haantje / kip

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
voor 2 porties

### Ingrediënten

1 kip (ca. 1000 g)  
Zout, paprika, kerrie  
2–3 eetlepels olie  
100 ml room of crème fraîche  
Maïzena

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Roer het zout, de paprika en de kerrie door de olie of de boter. Bestrijk de voorbereide kip met dit mengsel. Leg de kip met de borstkant naar beneden in de gourmet-braadpan en braad de kip zonder deksel. Draai het vlees na ca. 20 minuten om, doe er wat room of crème fraîche bij en braad de kip zonder deksel verder.

Voeg aan het braadvocht de resterende room en wat water toe. Bind het vocht met voorbereide maïzena. Serveer de saus bij het vlees.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Gevogelte \ Kip \ Heel \ 0,8 kg - 1,2 kg  
Programmaduur: ca. 50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

Ovenfunctie: Circulatiegrill  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 60–70 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautmeter: 85–90 °C

## Kipfilet met aubergine

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten (+ 4 uur marineren)  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1 ui  
2 knoflookteentjes  
10 g verse gember  
1 kleine aubergine  
8 verse dadels  
1 bosje peterselie  
4 kippenborstfilets  
2 1/2 eetlepel olijfolie  
1 1/4 theelepel komijn  
1 theelepel kurkuma  
1 1/4 theelepel paprikapoeder, edelzoet  
2 1/2 eetlepel olijfolie  
2 1/2 eetlepel honing  
2 1/2 eetlepel citroensap  
Zout  
Peper  
125 ml yoghurt

### Voor het bestrooien

2 1/2 eetlepel peterselie, fijngehakt

### Accessoires

Ovenschaal

### Bereiding

Halveer de filets. Marineer het vlees in olie, knoflook, gember, komijn, kurkuma en paprika en laat het geheel minimaal 4 uur in de koelkast staan.

Pel de ui en de knoflook. Halveer de ui en snijd deze in schijfjes. Hak de knoflook fijn. Rasp de gember fijn. Snijd de aubergine in blokjes. Verwijder de pitten uit de dadels en vierendeel de dadels. Hak de peterselie fijn.

Doe de ui, de aubergine en de olijfolie in een ovenschaal en bak deze onafgedekt.

Voeg de honing, de dadels en het vlees toe. Goed roeren en onafgedekt gaar laten worden.

Voeg voor het opdienen de helft van het citroensap toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper en laat alles 5 minuten trekken.

Meng de yoghurt met de rest van het citroensap en giet de yoghurt over het vlees. Garneer het vlees met peterselie en serveer het met couscous of rijst.

# Vlees en gevogelte

---

## **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Gevogelte \ Kip \ Kip en aubergine

Programmaduur: ca. 28 minuten

## **Alternatieve instelling**

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 600 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 8 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus

Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 17–23 minuten

## Kip in mosterdcrème

Totale bereidingstijd: 30–35 minuten  
voor 2 porties

### Ingrediënten

250 g crème fraîche  
4 eetlepels grove mosterd  
1 knoflookteentje, geplet  
Zout  
1/2 theelepel salieblaadjes  
4 kipfilets (à ca. 125 g)

### Bereiding

Meng de crème fraîche, de mosterd, de knoflook, het zout en de salie in een schaal.

Wentel de filets in de mosterdcrème. Bereid het vlees gedurende ca. 4 minuten met 850 Watt en vervolgens gedurende ca. 12 minuten met 450 Watt.

Keer het vlees tussendoor een keer om en besprenkel het met de crème.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Koken met magnetron \ Gevogelte \ 800 g

Programmaduur: ca. 11 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 4 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 450 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 12 minuten

# Vlees en gevogelte

---

## Gevulde kalkoen

Totale bereidingstijd: 190–200 minuten  
voor 8 porties

### Ingrediënten

1 keukenklare kalkoen (ca. 3500 g)  
Zout  
Zure room of crème fraîche  
Maïzena

### Ingrediënten vulling

30 ml olie  
3 uien, in blokjes (150 g)  
125 g rijst  
150 g pistachenootjes  
150 g rozijnen  
2 eetlepels madeira

### Ingrediënten saus

125 ml room  
125 ml bouillon  
3 eetlepels lichte sauzenbinder

### Accessoires

Kookpan  
Glazen schaal

### Bereiding

Bereid de rijst. Sprengel de madeira over de rozijnen. Fruit de in blokjes gesneden ui in olie. Voeg de rijst, de pistachenoten en de madeira-rozijnen toe en meng het geheel.

Vul de voorbereide kalkoen met de vulling. Wrijf de kalkoen van buiten met zout in en leg het vlees met de borst naar beneden op de glazen schaal.

Keer het vlees na ca. 60 minuten om en giet er vet overheen. Besprengel de kalkoen tijdens het braden om de 30 minuten met de vrijkomende fond.

Maak een saus van fond, water, zure room of crème fraîche en voorbereide maïzena. Breng de saus op smaak.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Gevogelte \ Kalkoen \ Heel, gevuld  
Programmaduur: ca. 160 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 150–180 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 150–180 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautmeter: 85 °C

### Tip

Bereid een ongevulde kalkoen met het automatische programma Gevogelte \ Kalkoen \ Heel.



## Gevulde kalkoenborst

Totale bereidingstijd: 95–105 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1000 g kalkoenborst

### Ingrediënten vulling

100 g mascarpone

3 eetlepels boekweitgrutten

3 eetlepels crème fraîche

1 eidooier

1 kleine ui, fijngehakt

2 eetlepels peterselie, gehakt

2 eetlepels dille, gehakt

Zout

Witte peper

Paprika

2 eetlepels olie

1 knoflookteentje

### Ingrediënten saus

125 ml room

125 ml bouillon

3 eetlepels lichte sauzenbinder

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Snijd in het borstvlees een opening in de zijkant voor de vulling.

Meng voor de vulling de mascarpone met de boekweitgrutten, de crème fraîche, de eidooier, de ui en de kruiden. Breng het geheel met zout en peper op smaak.

Vul met deze massa het vlees via de gemaakte opening. Sluit het vlees met houten stokjes of kookgaren.

Knijp het knoflookteentje fijn. Voeg wat zout toe. Meng dit met peper, paprika en olie. Bestrijk het gevulde vlees met de oliepaste. Leg het in de gourmet-braadpan en braad het onafgedekt. Keer het vlees tussendoor om.

Voeg aan de fond room en bouillon toe. Bind de saus met sauzenbinder. Serveer de saus bij het in schijven gesneden vlees.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Gevogelte \ Kalkoen \ Kalkoenborst

Programmaduur: ca. 60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 70–80 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Temperatuur: 180–200 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 70–80 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautometer: 80–85 °C

# Vlees en gevogelte

---

## Kalkoenbout met chutney

Totale bereidingstijd: 120–130 minuten  
voor 2–3 porties

### Ingrediënten

1 kalkoenbout (ca. 1200 g)  
Zout  
Peper  
30 g boter  
200 ml room  
200 g abrikozen- of mango-chutney  
250 ml water  
1 blik abrikozen (280 g) of mangopartjes

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Kruid het vlees met zout en peper en leg het in de gourmet-braadpan. Leg vlokjes boter op het vlees en braad het onafgedekt gedurende ca. 60 minuten. Voeg de room toe en kook het vlees nog eens 15 minuten.

Voeg de chutney toe en laat het vlees in nog eens 15 minuten onafgedekt gaar worden. Verwijder de bout.

Voeg aan de fond water toe en bind het geheel eventueel met voorbereide maïzena (door de chutney wordt de saus al enigszins gebonden).

Doe de abrikozenhelften of de mangopartjes in de saus. Serveer de saus bij het in schijfjes gesneden vlees.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Gevogelte \ Kalkoen \ Kalkoenbout  
Programmaduur: ca. 80 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 90–120 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautometer: 85–90 °C

### Tip

U kunt de chutney ook zelf bereiden. Een recept vindt u in het hoofdstuk "Sauzen en chutneys".

## Hazenbouten

Totale bereidingstijd: 75–85 minuten (+ 12 uur marineren)  
voor 2 porties

### Ingrediënten

2 hazenbouten (totaal ca. 750 g)  
500 ml karnemelk  
Zout  
Peper  
6 jeneverbessen  
2 laurierblaadjes  
50 g spek, vet of doorregen, in plakjes  
50 ml rode wijn  
100 ml room of zure room  
150 ml water  
Maïzena

### Accessoires

Gourmet-braadpan met deksel

### Bereiding

Leg de hazenbouten ca. 12 uur in de karnemelk, regelmatig omkeren.

Verwijder de velletjes en kruid de bouten met zout en peper. Omwikkel het vlees met de plakjes spek en doe het in de gourmet-braadpan. Voeg de jeneverbessen en de laurierblaadjes toe. Braad het vlees ca. 15 minuten met een deksel op de pan. Keer het vlees om, voeg een kleine hoeveelheid rode wijn, water en room toe en braad het vlees zonder deksel gaar.

Voeg aan het braadvocht de resterende hoeveelheid rode wijn, room en water toe. Bind het vocht met voorbereide maïzena. Serveer de saus apart bij het vlees.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Wild \ Hazenbout  
Programmaduur: ca. 55 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 50–60 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 200–220 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 50–60 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautmeter: 75–80 °C

# Vlees en gevogelte

---

## Hazenrug

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1 hazenrug (ca. 750 g)  
Zout  
Peper  
50 g spek, doorregen, in plakjes  
2 laurierblaadjes  
6 jeneverbessen  
100 ml room  
3 eetlepels rode wijn  
150–400 ml vleesbouillon  
Maïzena

### Accessoires

Gourmet-braadpan met deksel

### Bereiding

Haal het vel van de hazenrug en kruid het vlees met zout en peper. Omwikkel het vlees met de plakjes spek. Doe de hazenrug met de laurierblaadjes en de jeneverbessen in de gourmet-braadpan. Braad het vlees ca. 20 minuten met het deksel op de pan.

Keer het vlees om en voeg de room en de bouillon toe. Braad het vlees zonder deksel af.

Haal het vlees uit de braadpan. Voeg de rode wijn en wat water aan het braadvocht toe. Bind het vocht met voorbereide maïzena.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Wild \ Hazenrug  
Programmaduur: ca. 50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 200–220 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 45–55 minuten + voorverwarmen

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautmeter: 72–78 °C

## Konijn in mosterdsaus

Totale bereidingstijd: 95–105 minuten  
voor 4–6 porties

### Ingrediënten

1300 g konijn (rug of bout)  
Zout  
Zwarte peper  
3 eetlepels Dijon-mosterd  
100 g bacon, in blokjes  
30 g boter  
1 eetlepel meel  
2 uien, in blokjes  
250 ml witte wijn  
1 theelepel tijm, fijngewreven  
3 eetlepels crème fraîche

### Accessoires

Gourmet-braadpan met deksel

### Bereiding

Kruid het konijnenvlees met zout en peper en bestrijk het met 2 eetlepels mosterd.

Bak de spekblokjes in de gourmet-braadpan met boter (op de kookplaat). Doe het konijnenvlees erbij en braad het rondom aan. Bestrooi het vlees met meel. Voeg de uien, de tijm en de wijn toe en zet het vlees zonder deksel in de oven.

Haal het vlees uit de braadpan. Doe de overgebleven mosterd, de crème fraîche en eventueel nog wat water of bouillon bij het braadvocht. Bind de fond met voorbereide maïzena.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Wild \ Konijnenvlees  
Programmaduur: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 30–35 minuten

# Vlees en gevogelte

---

## Reerug/Hertenrug

Totale bereidingstijd: 100–120minuten (+ 24 uur marineren)  
voor 6 porties

### Ingrediënten

2000 g ree- of hertenrug  
1 1/2–2 l karnemelk  
8 jeneverbessen  
2 laurierblaadjes  
3 peperkorrels  
Zout  
Peper  
30 g boter, vloeibaar  
100 g spek, doorregen, in plakjes  
125 ml rode wijn  
500 ml water  
125 g crème fraîche of zure room  
Maïzena  
6 peerhelften  
6 theelepels confiture van rode bosbessen

### Accessoires

Gourmet-braadpan

### Bereiding

Haal het vel van de ree- of hertenrug. Leg het vlees ca. 24 uur in de karnemelk en keer het regelmatig om. Spoel het vlees af met koud water en dep het daarna weer droog. Kruid het vlees met zout en peper. Bestrijk het met boter en leg de plakjes spek erop.

Leg het vlees in de gourmet-braadpan en doe de jeneverbessen en de laurierblaadjes erbij. Braad het vlees ca. 15 minuten met het deksel op de pan. Voeg wat rode wijn, water en crème fraîche toe en braad het vlees verder zonder deksel.

Voeg aan het braadvocht de resterende wijn, de crème fraîche en water toe. Bind het vocht met voorbereide maïzena. Serveer de saus met het vlees dat van het bot is losgehaald.

Maak de peren warm en leg ze met de gewelfde kant naar beneden om het vlees. Vul de peren met de bosbessenconfiture.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Wild \ Reerug of Hertenrug  
Programmaduur: ca. 50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–70 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–70 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de brautmeter: 70–78 °C

### De stille helden

Alleen al het feit dat we elke dag weer aardappelen, rijst en pasta eten, laat al zien hoe belangrijk deze voedingsmiddelen zijn voor ons welzijn en voor een gezonde, smaakvolle voeding. Door de talloze bereidingswijzen zijn deze producten veel meer dan alleen een bijgerecht. Net als groenten die in steeds meer variatie op de markt komen en met veel kleur elk menu een heerlijk accent geven.

### Bereidingstips en informatie

De magnetronfunctie is ideaal voor het bereiden van verse, bevroren groente. De groente blijft vers en knapperig en behoudt haar natuurlijke kleur. De smaak blijft optimaal behouden en door de korte bereidingstijden is het vitamineverlies gering.

Voor groenten en bijgerechten gaat men per persoon uit van ongeveer:

- 200 g eetklare groente
- 150 g geschilde aardappelen
- 40–50 g gedroogde rijst
- 50–60 g gedroogde pasta

Groente is een belangrijk onderdeel van de voeding. Groente bevat veel vitaminen en mineralen, maar ook koolhydraten die als ballaststoffen onontbeerlijk zijn. Net onder de schil is het vitaminegehalte het hoogst. Schil groente daarom zo dun mogelijk en reinig de groente zonder deze in stukken te snijden, anders gaan onnodig veel voedingsstoffen verloren.

Reinig de groente maar kort en laat deze niet te lang in het water liggen. De vitaminen uit de groepen B en C zijn in water oplosbaar en daardoor heel kwetsbaar.

## Bijgerechten en groente

---

De vitamines uit de groepen A, D, E en K zijn in vet oplosbaar. Voor de bereiding van groente betekent dit, dat bijvoorbeeld wortels met veel vitamine A met wat vet moeten worden bereid, zodat de vitamine A door het lichaam kan worden opgenomen.

Aardappelen, pasta en rijst zijn bijgerechten, die een gerecht completeren. Aardappelen zijn er in vastkokende, kruimige en zeer kruimige varianten. Vastkokende aardappelen zijn ideaal voor aardappelsalades. Maar u kunt ze ook goed koken (geschild of ongeschild) en bakken.

Kruimige aardappelen zijn perfect voor ovenschotels en gratins. Zeer kruimige aardappelen bevatten meer zetmeel dan andere aardappelsoorten. Hierdoor zijn zij ideaal voor knoedels, soepen, puree en om te worden geraspt.

Bij de bereiding verdrievoudigt het volume van de rijst. Volkorenrijst en volkoren pasta moeten 5–10 minuten langer worden bereid dan producten van gepelde rijst of lichte meelsoorten.

### **Groente bereiden met de magnetron**

Doe de gereinigde en voorbereide groente in een schaal. Voeg afhankelijk van de versheid en het vochtgehalte 3–4 eetlepels water en zout toe. Verse groente bevat meer vocht. Bij wat oudere groente compenseert u het vochtverlies door extra vocht toe te voegen. Breng de groente afgedekt aan de kook met een vermogen van 850 Watt. Verlaag het vermogen daarna tot 450 Watt en kook de groente verder. Laat de groente na de bereiding ca. 2 minuten staan, zodat de temperatuur zich beter kan verdelen.

De bereidingstijden voor de diverse groentesoorten vindt u in de "Tabel voor het koken" in de gebruiksaanwijzing.

De aangegeven tijden hebben betrekking op verse groente. Bij dezelfde hoeveelheid diepvriesgroente neemt de tijd voor het aankoken met ca. 3 minuten toe. Alle genoemde waarden zijn slechts algemene richtlijnen. De waarden zijn afhankelijk van de uitgangstemperatuur en de hoedanigheid (versheid, grootte) van de voedingsmiddelen.



## Gevulde aubergines

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

3–4 aubergines  
Olie

### Ingrediënten vulling

2 uien, in blokjes  
20 g boter of olie  
300 g rundergehakt  
250 g champignons, in schijfjes  
200 g tomatenpuree  
250 ml room  
Zout  
Peper  
150 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Braadpan  
Ovenschaal

### Bereiding

Snijd de aubergines in lengterichting in 1 cm dikke schijfjes. Bestrooi de schijfjes met zout en laat ze ca. 10 minuten staan. Dep de schijfjes met keukenpapier af en bak ze kort aan in hete olie. Leg de schijfjes naast elkaar in een ovenschaal.

Fruit de uien in vet. Bak het gehakt hierin bruin. Voeg de champignonschijfjes toe. Voeg ook de tomatenpuree, de room en de kruiden toe.

Verdeel het mengsel over de aubergineschijfjes. Bestrooi het geheel met kaas en gratineer het.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 20–25 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 15–18 minuten

# Bijgerechten en groente

---

## Bakaardappelen

Totale bereidingstijd: 35 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

4 bakaardappelen (à 190 g)  
1 eetlepel olie  
Zout  
Peper

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Meng de olie met het zout en de peper. Wrijf de aardappelen hiermee in en prik meermaals met een vork in de aardappelen.

Leg de aardappelen op de glazen schaal. Plaats deze in de voorverwarmde oven en bereid de aardappelen.

Snijd de aardappelen in de lengte door en serveer ze met boter.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Bijgerechten \ Aardappelen \ Gebakken aardappelen  
Programmaduur: ca. 30 minuten

### Alternatieve instelling

Voorverwarmen:  
Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 200 °C

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 25–30 minuten

## Bloemkool in mosterdsaus

Totale bereidingstijd: 35–45 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1 hele bloemkool  
250 ml vleesbouillon  
100 ml room  
30 g boter  
20 g meel  
3 eetlepels grove of zoete mosterd  
Zout  
Peper  
Wat suiker

### Bereiding

Snij de bloemkool in roosjes. Doe de roosjes met 3 eetlepels water in een schaal en bereid de bloemkool afgedekt gedurende 6 minuten met 850 Watt en gedurende nog eens 10 minuten met 450 Watt. Giet het water af.

Kneed het meel en de boter totdat er een gladde bal ontstaat. Doe deze met de bouillon, de room, de mosterd en de kruiden in een schaal en kook de saus afgedekt gedurende ca. 5 minuten met 850 Watt.

Meng de saus goed. Serveer de saus apart bij de bloemkool of giet de saus erover.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 6 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 450 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 5 minuten

# Bijgerechten en groente

---

## Krokante bonen

Totale bereidingstijd: 35–45 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

500 g sperziebonen (diepvries)  
3 tomaten, in blokjes  
2–3 eetlepels olie  
50 g paneermeel  
Zout  
Zwarte peper  
1 theelepel tijm, fijngewreven

### Accessoires

Platte ovenschaal

### Bereiding

Doe de bonen met 3 eetlepels water en wat zout in een schaal en kook ze afgedekt ca. 5 minuten met 850 Watt en ca. 8 minuten met 450 Watt (beetgaar). Laat de bonen uitdruppelen en doe ze in de ovenschaal.

Meng de blokjes tomaat met de olie, het paneermeel en de kruiden. Doe dit mengsel op de bonen en gratineer het geheel totdat het goudbruin is.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 450 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 8 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Grill

Temperatuur: stand 3

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 10–15 minuten + 5 minuten voorverwarmen

## Witlof, gegratineerd

Totale bereidingstijd: 50–60 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

8 stuks witlof (klein)  
Zout  
8 plakken gekookte ham  
8 plakken kaas  
50 ml room  
Zout  
Peper, vers gemalen  
50 g paneermeel  
1 eetlepel boter

### Accessoires

Kookpan  
Ovenschaal

### Bereiding

Reinig het witlof. Verwijder de stronk en blancheer de groente ca. 5 minuten in kokend zoutwater. Halveer de ham- en kaasplakken. Halveer het witlof. Wikkel eerst de ham en dan de kaas erom. Doe de groente in de ovenschaal.

Meng de room met het zout en de peper. Giet het mengsel over de groente en bereid het witlof onafgedekt.

Bak het paneermeel in de verhitte boter goudbruin. Strooi het paneermeel over de groente en serveer deze.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 20–30 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 20–30 minuten

# Bijgerechten en groente

---

## Gnocchi

Totale bereidingstijd: 35–45 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

250 ml melk  
250 ml water  
1/2 theelepel zout  
250 g griesmeel (harde tarwe)  
2 eidooiers  
20 g boter  
100 g Emmentaler of Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Platte ovenschaal

### Bereiding

Meng de melk, het water, het zout en het griesmeel in een schaal. Laat het geheel afgedekt gedurende ca. 6 minuten met 850 Watt en dan gedurende ca. 10 minuten met 150 Watt wellen.

Roer de eidooiers erdoor. Steek met twee in heet water gedompelde eetlepels balletjes uit het deeg. Leg de balletjes dicht op elkaar in de ingevette ovenschaal.

Bestrooi alles met kaas, leg er vlokjes boter op en gratineer de gnocchi in ca. 10 minuten onder de voorverwarmde grill goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 6 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 150 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Grill  
Temperatuur: stand 3  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 10 minuten + 5 minuten voorverwarmen

## Gegratineerde kruidenspätzle

Totale bereidingstijd: 45–55 minuten  
voor 4–5 porties

### Ingrediënten

500 g meel  
200 ml water  
5 eieren  
Zout  
3 eetlepels gemengde, gehakte kruiden  
(bijvoorbeeld peterselie, bieslook, ker-  
vel)  
3 uien  
2 eetlepels spijsolie  
200 g kaas, geraspt

### Accessoires

Kookpan  
Ovenschaal

### Bereiding

Roer het meel, de eieren, het water, het zout en de kruiden, totdat er een taaie deegmassa ontstaat.

Schaaf het deeg vanaf de plank in kokend water of gebruik een speciale spätzleschaaf. Kook de spätzle afhankelijk van de grootte ca. 3–5 minuten. Laat het geheel daarna goed uitdruppelen.

Pel de uien, snijd ze in ringen en bak ze in olie.

Doe de spätzle, de uien en de kaas afwisselend (in laagjes) in de ingevette ovenschaal. De laatste laag moet kaas zijn. Bak het geheel goudbruin.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 15–20 minuten + voor-  
verwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 20–25 minuten

# Bijgerechten en groente

---

## Komkommer met twee sauzen

Totale bereidingstijd: 20–25 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

2 komkommers (à 300 g)

### Ingrediënten dillesaus

100 g crème fraîche

2 theelepels dille, gehakt

Zout

### Ingrediënten dragonsaus

100 g crème fraîche

200 ml room

200 ml groentebouillon

2 theelepels dragon, gehakt

Zout

Peper

### Bereiding

Schil de komkommers als u dat wenst. Snijd ze in lengterichting doormidden. Verwijder de pitten met een theelepel. Snijd de komkommers in 1/2 cm dikke reepjes. Doe deze in een schaal en kook ze afgedekt gedurende ca. 5 minuten met 850 Watt.

Meng voor de dillesaus de crème fraîche met de dille en het zout. Giet de saus over de bereide komkommers.

Meng voor de dragonsaus de crème fraîche met de room, de groentebouillon, de dragon, het zout en de peper. Kook de saus onafgedekt gedurende ca. 5 minuten met 850 Watt. Giet de saus over de bereide komkommers.

### Aanbevolen instelling

Komkommer:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 5 minuten

Dragonsaus:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 5 minuten



### Gegratineerde aardappelen met kaas

Totale bereidingstijd: 60–70 minuten  
voor 4 porties

#### Ingrediënten

500 g aardappelen, kruimig, geschild  
250 ml room  
125 g crème fraîche  
150 g Goudse kaas, geraspt  
1 knoflookteentje  
Zout  
Zwarte peper  
Nootmuskaat

#### Accessoires

Ovenschaal Ø 24 cm

#### Bereiding

Snijd de aardappelen in dunne schijfjes. Meng de schijfjes met twee derde van de kaas.

Doe de massa in de ingevette, met het knoflookteentje ingewreven ovenschaal.

Kluts de room, de crème fraîche, het zout, de peper en de nootmuskaat door elkaar. Verdeel de massa gelijkmatig over de aardappelen. Strooi de resterende kaas erover en zet de schaal zonder deksel in de oven. Het gerecht moet goudgeel worden.

#### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Ovenschotels en gratins \ Aardappelgratin \ Hoogte ...  
Programmaduur: ca. 44 minuten

#### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

#### Tip

Een variatie met minder calorieën: Doe 750 g aardappelen (in schijfjes) in een ingevette ovenschaal. Kruid de schijfjes met zout en peper. Giet er 250 ml groentebouillon overheen en bereid het gerecht zoals hierboven is beschreven. Strooi ca. 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd ca. 3 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas over het gerecht.

# Bijgerechten en groente

---

## Koolraap-waterkers-gratin

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

800 g koolraap  
Vet voor de vorm  
2 sjalotten, in blokjes  
100 g ontbijtspek  
2 eetlepels olie  
200 ml groentebouillon  
150 g crème fraîche  
Peper, vers gemalen  
Nootmuskaat, gemalen  
80 g kaas, geraspt  
1 bakje waterkers

### Accessoires

Ovenschaal  
Kookpan

### Bereiding

Schil de koolraap en snijd deze in ca. 1 cm dikke schijven. Leg de schijven als een waaier in laagjes in de ingevette ovenschaal.

Snijd het ontbijtspek in blokjes en bak deze met de sjalotten in olie aan. Voeg de bouillon toe. Verfijn het geheel met crème fraîche en breng alles op smaak met peper en nootmuskaat.

Giet de saus over de koolraap. Bestrooi het geheel met kaas en bak het goudbruin.

Strooi de waterkers over de gratin en serveer deze.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

### Tip

De gratin past als bijgerecht goed bij schnitzels, braadworst en aardappelen.

## Spruitjesgratin

Totale bereidingstijd: 75–85 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

750 g spruitjes, gereinigd  
250 g tomaten, in blokjes  
250 ml groentebouillon  
150 g kruidenkaas  
Zout  
Peper  
Nootmuskaat  
100 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

Ovenschaal  
Kookpan

### Bereiding

Doe de spruitjes met 5 eetlepels water en wat zout in een schaal en kook ze afgedekt ca. 3 minuten met 850 Watt en ca. 9 minuten met 450 Watt (beetgaar). Laat de spruitjes daarna goed uitdruppelen.

Doe de spruitjes en de blokjes tomaat in een platte ovenschaal en meng alles.

Verhit de bouillon en los de kruidenkaas al roerend erin op. Breng het geheel op smaak met nootmuskaat en peper en giet de massa over de groente. Bestrooi alles met kaas en gratineer het voedingsmiddel onafgedekt.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 3 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 9 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

# Bijgerechten en groente

---

## Smulaardappelen

Totale bereidingstijd: 65–75 minuten  
voor 8 porties

### Ingrediënten

1200 g aardappelen, vastkokend, geschild  
1 theelepel rozemarijn, fijngewreven  
2 theelepels tijm, fijngewreven  
1 theelepel salie, fijngewreven  
Eventueel 6 knoflookteentjes  
Zout  
Peper  
6 eetlepels olijfolie

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Vierendeel de geschilde aardappelen. Verdeel de aardappelen over de glazen schaal. Doe de kruiden en specerijen (en eventueel de knoflook) met de olie over de aardappelen. Meng alles en bak het geheel onafgedekt goudbruin. Tussendoor omkeren.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 50–60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

### Tip

Bereid de aardappelen alleen met olie, zout en peper. Serveer ze met pesto van eekhoortjesbrood. Doe voor de pesto 50 g gedroogd eekhoortjesbrood in 150 ml water en laat het geheel ca. 15 minuten trekken. Giet vervolgens het eekhoortjesbrood af en laat het goed uitdruppelen. Pureer het eekhoortjesbrood samen met 150 ml olie, 2 eetlepels pompoenpittenolie, 2 eetlepels gehakte peterselie, 75 g geraspte pecorino of Parmezaanse kaas en 1 theelepel zout.

## Spaanse bonengratin

Totale bereidingstijd: 65–75 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

400 g sperziebonen  
Zout  
2 kleine blikjes witte reuzenbonen  
(310 g)  
1 blik kidneybonen (400 g)  
2 uien, in blokjes (grof)  
2 knoflookteentjes, geperst  
300 g kerstomaten  
10 groene olijven  
1 blik tomaten (400 g), in stukken  
3 eetlepels olijfolie  
Peper, grof  
Suiker  
1 eetlepel gemengde, gehakte kruiden  
(bijvoorbeeld tijm, oregano, rozemarijn)  
100 g manchego-kaas, geraspt

### Accessoires

Ovenschaal ca. 20 x 30 cm

### Bereiding

Reinig de sperziebonen. Doe de bonen met 100 ml water en wat zout in een schaal en kook deze afgedekt gedurende ca. 8 minuten met 850 Watt. Laat de sperziebonen, de reuzenbonen en de kidneybonen uitdruppelen.

Pel de uien en de knoflook. Hak de uien in grove blokjes en pers de knoflook. Reinig de tomaten en laat de olijven uitdruppelen. Meng de stukjes tomaat met de olie. Breng het geheel op smaak met zout, peper, suiker en kruiden. Voeg alles aan de bonen toe en doe het geheel in de ovenschaal.

Bestrooi het geheel met kaas en bereid het.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 8 minuten

Stap 2:  
Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 160 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 25–30 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 8 minuten

Stap 2:  
Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 20–25 minuten + voorverwarmen

# Bijgerechten en groente

---

## Tomatenrisotto

Totale bereidingstijd: 60 minuten  
voor 4–6 porties

### Ingrediënten

1 rode ui  
125 g chorizo (Spaanse salami)  
1 courgette  
100 g kalamata-olijven (zwart), zonder pit  
2 1/2 eetlepel olijfolie  
1 blik (400 g) gehakte tomaten  
375 ml kippenbouillon  
200 g arboriorijst  
30 g boter  
50 g Parmezaanse kaas, geraspt  
2 eetlepels peterselie, gehakt  
2 eetlepels bieslook, gehakt  
60 g geitenkaas  
50 g basilicum, geplukt  
Olijfolie

### Accessoires

Ovenschaal met deksel (geschikt voor de magnetron)

### Bereiding

Pel de ui. Snijd de ui, de chorizo en de courgette in fijne blokjes. Hak de olijven fijn. Doe de ui, de chorizo en de olijfolie in de ovenschaal en laat het geheel gaar worden.

Voeg de tomaten, de bouillon en de rijst toe en zet de bereiding voort.

Voeg de courgette toe, roer alles goed om en zet de bereiding voort.

Laat de risotto na de bereiding 2 minuten trekken. Voeg dan de boter en de Parmezaanse kaas toe. Roer voor het

opdien de peterselie, de olijven en het bieslook erdoor. Garneer het gerecht met geitenkaas en basilicum.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Bijgerechten \ Rijst \ Risotto

Programmaduur: ca. 30 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 3 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 8 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 8–10 minuten

## Gegratineerde courgette

Totale bereidingstijd: 45–55 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

2 courgettes  
1 ui, in kleine blokjes  
10 g boter  
1 theelepel oregano of marjolein, fijngehakt  
1 sneetje toast, in kleine blokjes  
200 g schapenkaas  
1 eetlepel zure room  
Zout  
Zwarte peper

### Accessoires

Kookpan  
Ovenschaal

### Bereiding

Snijd de courgettes horizontaal doormidden. Hol met een theelepel de binnenkant uit. Maak het binnenste van de courgettes kleiner. Fruit de ui in boter en voeg het binnenste van de courgettes en de kruiden toe.

Verbrokkel de schapenkaas in grove stukken en meng de kaas met de zure room. Doe dit mengsel en de blokjes toast bij het ui-courgette-mengsel. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Doe de courgette-helften in de ovenschaal. Verdeel de vulling over de helften en gratineer het geheel onafgedekt.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 25–30 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 20–25 minuten

## Sauzen en chutneys

---

### **Al het goede komt van boven**

Asperges kunnen niet zonder, zoete gerechten verrijken ermee hun smaak en ook vlees en vis worden ermee overgoten: we hebben het over sauzen. Of we het nu hebben over een klassieke saus - zoals de bekende sauce hollandaise - of over nieuwe fantasievolle creaties, een lekkere saus is voor veel gerechten het puntje op de "i". Wie weet hoe hij moet variëren, kan een gerecht steeds weer een ander karakter geven. Vandaag romig, morgen pittig, dan fruitig, dan met een snufje van iets sterkers... raffinement om te eten.

Veel gerechten vragen om een pikante noot. Talloze sauzen, warm of koud, verrijken vlees, gevogelte en vis. Pikantzoete of milde chutneys, die oorspronkelijk uit India komen, worden graag gegeten bij gegrilleerd of kort gebraden vlees. Ontelbare varianten van sauzen en chutneys geven onze lievelingsgerechten net dat beetje extra.



## Paprika-chili-saus

Totale bereidingstijd: 40–55 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

2 rode paprika's  
1 kleine rode chili  
200 g kerstomaten  
2 uien  
2 knoflookteentjes  
2 eetlepels spijsolie  
1 theelepel bruine suiker  
200 ml tomatensap  
Zout  
Peper, vers gemalen  
Paprikapoeder

### Aanbevolen instelling

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 8 minuten  
Stap 2:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 6 minuten

### Bereiding

Reinig de paprika's en de chili. Halveer en ontpit deze. Snijd de paprika's in stukken en de chili in kleine blokjes.

Pel de uien en de knoflook. Snijd de uien in blokjes en pers de knoflook. Doe alles met olie en bruine suiker in een schaal en fruit het geheel afgedekt in ca. 8 minuten met 850 Watt.

Voeg het tomatensap toe en kook het geheel nog eens 6 minuten met 850 Watt.

Breng de saus met de kruiden op smaak.

De saus smaakt heerlijk bij "al dente" gekookte pasta en kleine gebakken aardappelen.

# Sauzen en chutneys

---

## Mango-chutney

Totale bereidingstijd: 60–70 minuten  
voor 2 glazen à 400 ml

### Ingrediënten

4 stevige, onrijpe mango's (ca. 1,5 kg)  
1 stuk gember, vers (ca. 40 g)  
4 kleine rode chili's  
3 limoenen  
100 ml appelazijn  
150 g rietsuiker

### Bereiding

Schil de mango's en haal het vrucht-  
vlees los van de pit. Weeg 750 g  
vruchtvlees af en snijd het in 1/2 cm  
grote blokjes.

Schil de gember en snijd deze in dunne  
reepjes. Halveer de chili's, verwijder de  
pitten en spoel alles goed af. Snijd de  
chili's in hele dunne reepjes.

Pers het sap uit de limoenen. Meet  
75 ml af en meng het sap met de azijn.

Doe de mango en de suiker in een  
schaal en kook het geheel afgedekt ge-  
durende ca. 8 minuten met 850 Watt.

Voeg de gember en de chili's toe en  
kook alles nog eens gedurende ca. 30  
minuten met 450 W.

Voeg het mengsel van azijn en limoen-  
sap toe en kook het geheel nog eens  
ca. 10 minuten met 450 W. Mocht de  
massa erg vloeibaar blijven, dan kunt u  
deze nog eens 5–8 minuten onafgedekt  
verder koken.

Doe de chutney heet in de glazen. Laat  
de glazen afkoelen en bewaar ze dan in  
de koelkast.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 8 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 30 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 10–18 minuten

### Tip

U kunt deze chutney ook met abrikozen  
of een mix van mango's en abrikozen  
bereiden.

## Pruimen-chutney

Totale bereidingstijd: 60–70 minuten  
voor 2 glazen à 400 ml

### Ingrediënten

750 g pruimen, zonder pit  
50 ml water  
200 g bruine suiker  
 $\frac{1}{2}$  theelepel gember, gemalen  
 $\frac{1}{2}$  theelepel nootmuskaatbloem  
1 gekonfijte gemberpruim, in blokjes  
50 g rozijnen  
2 eetlepels azijn

### Bereiding

Snij de pruimen in stukjes. Doe deze met het water, de suiker, de kruiden, de gemberpruim en de rozijnen in een schaal. Kook alles afgedekt gedurende ca. 10 minuten met 850 Watt. Kook het geheel aansluitend nog eens 30–40 minuten met 450 Watt, totdat de massa iets gebonden wordt.

Voeg de azijn toe en laat de massa afgedekt nog eens ca. 10 minuten met 450 Watt zachtjes doorkoken.

De chutney moet heet vrij pittig zijn, omdat de smaak na het afkoelen iets milder wordt.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen 450 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 30–40 minuten

Stap 3:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 450 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 10 minuten

### Tip

Heerlijk bij kort gebraden of met de grill bereid rund- of varkensvlees en gevogelte.

# Sauzen en chutneys

---

## Courgette-sinaasappel-chutney

Totale bereidingstijd: 40–50 minuten  
voor 2 glazen à 400 ml

### Ingrediënten

1 courgette  
1 ui  
2 knoflookteentjes  
1 appel  
1 sinaasappel  
100 ml kruidenazijn  
200 g kandij  
1 theelepel zout  
1 theelepel mosterdkorrels  
1 mespuntje kaneel, gemalen  
1/2 theelepel kerrie  
1/2 theelepel peperkorrels, roze

### Bereiding

Reinig de courgette. Pel de ui en de knoflook. Pers de knoflook fijn. Schil de appel en de sinaasappel en snijd deze, alsmede de courgette en de ui in blokjes.

Doe de azijn en de kandij in een schaal en verhit de inhoud gedurende 5 minuten met 850 Watt. Voeg de groente, het fruit en de kruiden toe en kook het geheel afgedekt gedurende ca. 10 minuten met 600 Watt.

Doe de chutney in glazen en sluit deze luchtdicht af.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 850 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron

Vermogen: 600 W

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 10–12 minuten

### Tip

De chutney is heerlijk bij gegrilleerd en kort gebraden vlees.

## **De lekkerste bijgerechten ter wereld**

Pizza's, taartjes, pasteitjes en dergelijke zijn voor velen de favorieten voor elke gelegenheid. Als volledige maaltijd voor het gezin, voor een buffet of als hapje voor bij de tv. Soms gaat het om een combinatie van lekker deeg en hartige extra's, soms om een fantasievolle aanpassing van een klassiek recept. Heerlijke lekkernijen die u met een beetje fantasie steeds opnieuw kunt variëren.

## **Bereidingstips**

In dit hoofdstuk vindt u enkele recepten voor complete gerechten en voor hapjes die u bij wijn of bier kunt serveren.

Met weinig ingrediënten zet u in een handomdraai wat hartigs op tafel.

Veel dingen kunt u voorbereiden, zodat u niet hard aan de slag moet als de eerste gasten komen.

## Plat brood met yoghurt

Totale bereidingstijd: 130–140 minuten  
voor 8 porties

### Ingrediënten

$\frac{1}{2}$  blokje gist (21 g)  
200 ml melk, lauwwarm  
1 ei  
100 g yoghurt  
2 eetlepels spijsolie  
2 theelepels suiker  
 $\frac{1}{2}$  theelepel bakpoeder  
450 g meel  
1 theelepel zout

### Accessoires

Bakpapier  
Glazen schaal

### Bereiding

Los de gist in de melk op. Roer het ei, de yoghurt, de olie, de suiker, het bakpoeder, het meel en het zout erdoor. Laat het geheel afgedekt op een warme plaats ca. 60 minuten rijzen.

Verdeel het deeg in 8 porties. Rol deze uit en leg het deeg op de met bakpapier bedekte glazen schaal. Bak de platte broden goudbruin.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 12–14 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 12–14 minuten + voorverwarmen

## Kaaskoekjes

Totale bereidingstijd: 15–35 minuten  
voor 100 stuks

### Ingrediënten deeg

150 g meel  
125 g Goudse kaas, geraspt  
2 eidooiers  
125 g boter

### Voor het bestrijken

Eiwit

### Voor het bestrooien

Karwijzaad  
Kaas, geraspt  
Maanzaad  
Sesamzaad  
Paprikapoeder

### Accessoires

Bakpapier  
Glazen schalen

### Bereiding

Kneed het meel, de kaas, de eidooiers en de boter totdat het deeg glad is.

Laat het deeg ca. 60 minuten afkoelen en rol het vervolgens uit op een met meel bestrooid oppervlak. Het deeg moet ongeveer 3 mm dik zijn.

Steek de koekjes uit en leg deze op de glazen schalen waarin u bakpapier heeft gelegd.

Bestrijk de koekjes met eiwit. Strooi er karwijzaad, maanzaad, sesamzaad, paprikapoeder of kaas over en bak ze goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2e en 3e van onderen  
Bereidingstijd: 12–17 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 12–17 minuten + voorverwarmen

### Tip

Variant: kaasslakken – Rol het deeg uit. Snijd het in ca. 10 cm brede repen. Strooi op de deegrepen karwijzaad of gehakte amandelen en kaas òf gehakte amandelen, kaas en oregano òf gehakte amandelen, kleine kaasblokjes en kleine hamblokjes òf gehakte pistachenootjes en geraspte kaas. Rol de deegrepen met de vulling stevig op. Laat ze in de vriezer iets hard worden. Snijd de rolletjes vervolgens in ca. 1 cm dikke schijfjes. Leg de schijfjes op de glazen schalen, waarop u bakpapier heeft gelegd, en bak de koekjes zoals aangegeven.

## Kaas-ham-muffins

Totale bereidingstijd: 40–50 minuten  
voor 8 porties

### Ingrediënten

50 g boter  
2 eieren  
1 theelepel paprika, edelzoet  
150 g natuurlijke yoghurt  
220 g meel  
3 theelepels bakpoeder  
60 g ham, in blokjes  
2 eetlepels bieslook  
75 g Goudse kaas, geraspt

### Accessoires

8 vormpjes Ø 7 cm

### Bereiding

Roer de boter totdat deze crèmig is.  
Voeg de eieren, het paprikapoeder en  
de yoghurt toe en roer alles goed door.

Roer het met bakpoeder gemengde  
meel erdoor. Voeg aan het eind de  
hamblokjes, het bieslook en de kaas  
toe.

Verdeel de massa over de vormpjes en  
bak de muffins goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Snelopwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 20–25 minuten



## Pizzavariaties

Totale bereidingstijd: 70–80 minuten  
voor 1 ronde pizza Ø 30 cm

### Ingrediënten deeg

125 g meel  
10 g gist  
1/4 theelepel zout  
1 eetlepel olie  
70–80 ml water, lauwwarm

### Ingrediënten "Margherita"

250 g tomaten in schijfjes  
150 g mozzarella in plakjes  
Olijfolie  
Oregano

### Ingrediënten "Apulische pizza"

300 g uien, in dunne schijfjes  
Zout  
Rozemarijn  
4 eetlepels olijfolie

### Ingrediënten "Vegetaria"

150 g broccoliroosjes, voorgekookt  
150 g champignons, in schijfjes  
50 g preiringen, voorgekookt  
150 g mozzarella, in kleine stukjes

### Ingrediënten "Paprika"

Een halve rode, gele en groene paprika, in reepjes  
2 tomaten, in schijfjes  
100 g Emmentaler-kaas, grof geraspt

### Ingrediënten "Zalm"

200 g zalmfilet, in stukken  
2–3 plakken gerookte zalm, in reepjes  
3 eieren, hardgekookt, in vier stukken  
1/2 theelepel oregano  
100 g Goudse kaas, geraspt

### Ingrediënten "Prei-gorgonzola"

400 g preiringen in 2 eetlepels walnootolie stoven  
Zout  
Peper  
100 ml witte wijn toevoegen  
150 g gorgonzola, in kleine stukjes

### Ingrediënten "Ricotta-basilicum"

30 g ricotta of kwark met  
50 ml room mengen  
2 eieren  
1 eetlepel walnootolie  
Zout  
Peper  
1 eetlepel basilicum toevoegen en op het deeg strijken  
2 tomaten verdelen, in blokjes  
100 g gorgonzola verdelen, in blokjes

### Accessoires

Glazen schaal  
Als alternatief: ronde bakvorm Ø 27 cm

### Bereiding

Kneed het meel, de gist, het zout, de olie en het water totdat het deeg glad is. Laat het deeg bij kamertemperatuur ca. 20 minuten rijzen.

Kneed het deeg nog eens kort. Rol het vervolgens uit op een met meel bestrooide ondergrond. Vorm een ronde bodem (Ø 27 – 30 cm) en leg deze op de ingevette glazen schaal of de ronde bakvorm.

Bestrijk de pizzabodem met gepureerde tomaten en kruid de bodem met zout, peper en oregano.

Beleg de bodem met de gewenste ingrediënten en bak de pizza meteen.

Voor een pizza calzone rolt u het deeg uit op een met meel bestrooid oppervlak. Vorm daarbij een ronde bodem (Ø 30 cm). Beleg een helft met de voorbereide vulling. Klap de andere deeghelft er zo overheen dat er een halve cirkel ontstaat. Druk de randen goed samen. Leg de pizza calzone op de ingevette glazen schaal of de ronde bakplaat. Bestrijk het oppervlak met melk en bak de pizza goudgeel.

## **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Pizza, quiche en dergelijke

\ Vers \ Glazen schaal of Ronde bakplaat \ Normaal belegd of Dik belegd

Glazen schaal:

Programmaduur:

Normaal belegd: ca. 52 minuten

Dik belegd: ca. 62 minuten

Ronde bakplaat:

Programmaduur:

Normaal belegd: ca. 42 minuten

Dik belegd: ca. 55 minuten

## **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 30–35 minuten + voorverwarmen

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 25–30 minuten + voorverwarmen

## **Tip**

Als u een grote pizza op de glazen schaal wilt bakken, moet u de hoeveelheden verdubbelen. Gebruik dan voor het bakken de ovenfunctie "Hetelucht plus" of "Boven-Onderwarmte". De bereidingstijd is voor alle ovenfuncties 30–40 minuten.

## Geroosterd brood (varianties)

Totale bereidingstijd: 15–35 minuten  
voor 4–8 porties

### Ingrediënten geroosterd brood pikant

8 stukjes stokbrood  
8 theelepels basilicumpesto  
8 plakjes mozzarella

### Ingrediënten geroosterd brood met tomaten

6 stukjes stokbrood  
50 g tomaten, gedroogd en in olie ingelegd  
100 g schapenkaas, in blokjes  
50 g ricotta of boter  
1 theelepel basilicum, gehakt  
Zout  
Zwarte peper

### Ingrediënten bruschetta

6 stukjes stokbrood  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
3 eetlepels olijfolie  
3 tomaten, in blokjes  
1 augurk, in blokjes  
Zout  
Peper  
Basilicum, gehakt

### Ingrediënten groente-crostini

12 stukjes stokbrood  
20 g boter  
150 g courgette, in kleine blokjes  
120 g paprika, in kleine blokjes  
150 g tomaten, in blokjes  
1 knoflookteentje, in blokjes  
1 eetlepel kruiden, gemengd, gehakt (bijvoorbeeld peterselie, basilicum, tijm)  
Zout  
Peper  
200 g mozzarella, in blokjes

### Bereiding geroosterd brood pikant

Bestrijk de stukjes stokbrood met telkens 1 theelepel pesto en leg er plakjes mozzarella op. Leg het brood op het rooster en gratineer het.

### Bereiding geroosterd brood met tomaat

Snijd de tomaten in kleine blokjes en meng deze met behulp van een vork met ricotta (of boter), basilicum, zout en peper. Rooster de broodjes aan één kant onder de voorverwarmde grill ca. 1 minuut voor. Doe het tomatenmengsel op de broodjes en gratineer ze.

### Bereiding bruschetta

Meng de knoflook met de olijfolie. Bestrijk de broodjes met dit mengsel. Leg de broodjes op een rooster en grilleer ze goudgeel. Meng de blokjes tomaat en augurk. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Verdeel het mengsel over de voorgeroosterde broodjes. Bestrooi alles met wat basilicum en serveer de broodjes meteen.

### Bereiding groente-crostini

Stoof de groente in de boter. Breng de groente op smaak en voeg de kruiden toe. Laat het mengsel iets afkoelen en voeg vervolgens de mozzarella toe. Leg het brood op een glazen schaal. Verdeel het groente-kaasmengsel erover en gratineer het geheel goudgeel.

## **Aanbevolen instelling**

Voor pikante broodjes, tomatenbroodjes en bruschetta:

Ovenfunctie: Grill

Temperatuur: stand 3

Niveau: 3e van onderen

Bereidingstijd: 10–12 minuten + voorverwarmen

Voor groente-crostini:

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 10–12 minuten + voorverwarmen

## **Alternatieve instelling**

Voor groente-crostini:

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Temperatuur: 180–200 °C

Niveau: 1e van onderen

Bereidingstijd: 10–12 minuten + voorverwarmen

## Pizzaslakken

Totale bereidingstijd: 55–65 minuten  
voor 16 porties

### Ingrediënten deeg

120 g kwark  
4 eetlepels olie  
4 eetlepels melk  
1 theelepel zout  
1 ei  
250 g meel  
1 pakje bakpoeder

### Ingrediënten vulling

200 g salami, in blokjes  
3 tomaten, in blokjes  
1 ui, in blokjes  
50 g kwark  
75 g Goudse kaas, geraspt  
Zout  
Peper  
Oregano

### Voor het bestrijken

1 eidooier

### Voor het bestrooien

100 g Goudse kaas, grof geraspt

### Accessoires

Bakpapier  
Glazen schalen

### Bereiding

Meng de kwark, de olie, de melk, het zout en het ei. Roer de helft van het met bakpoeder gemengde meel erdoorheen. De rest voegt u knedend aan de massa toe. Verdeel het deeg in twee helften.

Rol de helften op een met meel bestrooid oppervlak uit tot 40 x 25 cm grote platen. Verdeel de helft van de ingrediënten voor de vulling over de ene plaat.

Rol de plaat met de vulling op. Snijd de rol in 8 schijfjes. Leg de schijfjes op met bakpapier afgedekte glazen schalen.

Bereid de tweede deeghelft met de rest van de vulling op dezelfde manier voor. Bestrijk de deegslakken met eidooier. Strooi er kaas over en bak ze goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1e en 3e van onderen  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2e van onderen  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

## Pittige ovennoten

Totale bereidingstijd: 20–25 minuten  
voor 8 porties

### Ingrediënten

400 g gemengde, hele noten (bijvoorbeeld amandelen, hazelnoten, macadamianoten, cashewnoten)

1–1 ½ theelepel chili

1 ½ theelepel grof zeezout

1–2 eetlepels olijfolie

### Accessoires

Glazen schaal

### Bereiding

Verdeel de noten over een glazen schaal. Roer de chili, het zout en de olie door elkaar en meng de noten hiermee. Rooster de noten goudbruin.

Tussendoor meermaals keren.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-Onderwarmte

Temperatuur: 210–230 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 10–12 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus

Temperatuur: 190–210 °C

Niveau: 2e van onderen

Bereidingstijd: 10–12 minuten + voorverwarmen

### Eind goed, al goed

Een goed dessert gaat er altijd wel in. Want bijna niemand kan na een heerlijk diner de verleiding van een toetje weerstaan. Met ijs, soufflés, vruchten of andere lekkere dingen laat u uw gasten tevreden van tafel gaan. En dat vaak met weinig moeite, want veel desserts hebben een hoge verwenfactor, maar vergen slechts weinig moeite.

Een heerlijk dessert vormt de perfecte afsluiting van een diner. Houdt u er bij de planning van het menu rekening mee dat bij een fijn hoofdgerecht ook een fijn dessert hoort.

Ook moet het nagerecht qua kleur een contrast vormen met de voorafgaande gang. Serveer na een lichtkleurig gerecht geen lichtkleurige vanillepudding en na tomatensaus geen dessert met rode vruchten.

### Bereidingstips

Roer desserts die met puddingpoeder, maïzena, griesmeel, sago of rijst worden bereid tijdens de bereiding regelmatig door, zodat zich onderin geen laagje vormt en de massa niet gaat klonteren.

Gebruik voor de bereiding van pudding hoge schalen. De melk kookt dan niet zo gauw over.

Rijst en sago moeten wellen. De tijd die daarvoor nodig is, kan niet willekeurig worden verkort.

Los gelatine altijd met een verlaagd vermogen op (450 Watt). Dit geldt ook voor chocolade.

Tip om calorieën te besparen: Bij sommige crèmedesserts kunt u de hoeveelheid calorieën duidelijk verminderen door in plaats van room stijfgeklopt eiwit te gebruiken.

# Desserts

---

## Dessert van rode vruchten

Totale bereidingstijd: 15–20 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

400 g gemengde vruchten (bijvoorbeeld  
aardbeien en frambozen), vers of diep-  
vries  
50 ml aardbeiensiroop  
1–2 eetlepels maïzena  
2 eetlepels water, koud  
2 cl rode bessenlikeur

### Bereiding

Doe de vruchten met 100 ml water en  
de aardbeiensiroop in een schaal en  
kook het mengsel afgedekt gedurende  
5 minuten met 850 Watt.

Roer de maïzena met 2 eetlepels water  
en de likeur glad. Doe dit mengsel bij  
de vruchten en laat het geheel nog  
eens 2 minuten koken.

Heerlijk met vanillesaus of vanille-ijs.

### Aanbevolen instelling

Stap 1:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 2:

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 2 minuten



## Kruimelvruchtentaart

Totale bereidingstijd: 45–60 minuten  
voor 6–8 porties

### Ingrediënten

750–800 g appels  
65 g suiker (optioneel)  
200 g verse blauwe bessen  
75 g meel  
90 g bruine suiker  
2 theelepels kaneel, gemalen  
60 g boter  
50 g havervlokken  
50 g pecannoten

### Accessoires

Vorm Ø 25 cm (geschikt voor de magnetron, hittebestendig)  
Glazen schaal

### Bereiding

Schil de appels. Vierendeel ze en snijd de stukken in schijfjes. Doe de schijfjes in een ingevette vorm. Strooi er eventueel suiker over en plaats de vorm op de glazen schaal. Bereid de schijfjes in de oven.

Meng in de tussentijd het meel, de bruine suiker en het kaneel. Voeg de boter, de havervlokken en de pecannoten toe en kneed alles. Vorm hiervan kruimels.

Verdeel eerst de blauwe bessen over de appels en dan de kruimels. Zet de bereiding voort.

Laat de kruimelvruchtentaart 10 minuten afkoelen. Serveer de taart met slagroom of Griekse yoghurt.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Dessert \ Kruimelvruchtentaart  
Programmaduur: ca. 20 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 7–13 minuten

Stap 2:  
Ovenfunctie: Magnetron + Circulatiegrill  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 7–13 minuten

### Tip

In plaats van appels kunt u ook peren, abrikozen, perziken of soortelijke vruchten gebruiken. In plaats van blauwe bessen kunt u ook frambozen, zwarte bessen, aardbeien of schijfjes banaan gebruiken.

# Desserts

---

## Ovenschotel met kwark

Totale bereidingstijd: 20–25 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

500 g kwark  
100 g suiker  
2 eieren  
1 pakje vanillesuiker  
2 pakjes vanillesauspoeder (voor koken)  
of 125 g griesmeel  
Sap van  $\frac{1}{2}$  citroen  
 $\frac{1}{2}$  theelepel bakpoeder  
125 g rozijnen  
2 eetlepels paneermeel  
30 g boter

### Accessoires

Ovenschaal

### Bereiding

Meng de kwark met de suiker, de vanillesuiker, de eieren, het vanillesauspoeder (of het griesmeel), het citroensap en het bakpoeder. Roer de rozijnen erdoor en doe alles in de ingevette ovenschaal.

Bestrooi de massa met paneermeel.  
Leg er vlokjes boter op en bereid het geheel onafgedekt.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 10–12 minuten

### Tip

Voor de variatie kunt u 500 g zure ker-  
sen (zonder pit) toevoegen of stukjes  
abrikoos of perzik.

## Zure-room-crème met aardbeienpuree

Totale bereidingstijd: 40–50 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

300 g aardbeien  
50 g suiker  
3 rode gelatinebladen  
3 witte gelatinebladen  
200 g zure room  
150 g natuurlijke yoghurt  
1 pakje vanillesuiker  
50 g suiker  
250 ml room

### Aanbevolen instelling

Gelatine oplossen:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 Watt  
Niveau: 1e van onderen  
Tijd: 15 seconden

### Bereiding

Week de rode en de witte gelatinebladen gescheiden in koud water in (ca. 10 minuten). Pureer de aardbeien met de suiker. Pers de rode gelatine uit en los deze in ca. 15 seconden met 450 Watt op. Roer wat vruchtenpuree door de gelatine. Voeg dit mengsel bij de rest van de vruchtenpuree en roer het geheel goed door.

Meng de zure room met de yoghurt, de vanillesuiker en de suiker. Pers de witte gelatine uit en los deze in ca. 15 seconden met 450 Watt op. Roer wat van de zure-roommassa door de gelatine. Voeg dit mengsel bij de resterende zure-roomcrème. Laat het geheel afkoelen, totdat de massa stijf begint te worden.

Klop de andere room stijf en roer deze door de crème. Doe de crème in een schaal. Verdeel de aardbeienpuree erover en trek de puree met een grote lepel spiraalvormig erdoor.

# Desserts

---

## Zoete broodshotel

Totale bereidingstijd: 60 minuten  
voor 10 porties

### Ingrediënten

14 sneetjes witbrood  
80 g boter, zacht, ongezoeten  
8 eidooiers  
150 g suiker  
1 vanillestokje  
300 ml melk  
300 ml room  
100 g rozijnen

### Voor het bestrooien

Suiker

### Accessoires

Platte ovenschaal  
Kookpan

### Bereiding

Vet de ovenschaal in met wat boter.

Snijd de korsten van het brood. Bestrijk het brood met de resterende boter en snijd het diagonaal doormidden.

Meng de eidooiers en de suiker in een schaal.

Snijd het vanillestokje in lengterichting doormidden en verwarm de beide helften met de melk en de room in een pan. Verwijder het vanillestokje. Voeg de melk langzaam en al roerend aan het ei-suiker-mengsel toe.

Verdeel de helft van het brood gelijkmatig over de ovenschaal. Strooi de rozijnen erover en verdeel vervolgens de rest van het brood.

Verdeel de warme eiermelk gelijkmatig over de ovenschaal en laat het geheel 20 minuten trekken. Bestrooi de massa vervolgens met wat suiker en plaats de schaal in de voorverwarmde ovenruimte.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Dessert \ Zoete broodshotel  
Programmaduur: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Stap 1:  
Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Temperatuur: 190 °C  
Stap 2:  
Ovenfunctie: Magnetron + Hetelucht plus  
Vermogen/temperatuur: 80 W + 190 °C  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 25 minuten

## Citroenmousse

Totale bereidingstijd: 40–50 minuten  
voor 4–6 porties

### Ingrediënten

250 g natuurlijke yoghurt  
50 g crème fraîche  
Sap van 2 citroenen  
1 pakje vanillinesuiker  
90 g suiker  
4 gelatinebladen  
250 ml room  
500 g bosbessen (diepvries)  
50 g suiker

### Bereiding

Week de gelatine ca. 10 minuten in koud water in. Pers het water er weer uit en los de gelatine in ca. 15 seconden met 450 Watt op.

Meng de yoghurt, de crème fraîche, het citroensap, de vanillinesuiker en de suiker. Doe 1 eetlepel van de yoghurtmassa bij de gelatine. Roer dit mengsel door de yoghurtmassa. Zet de massa in de koelkast.

Als de massa stijf begint te worden, roert u de stijfgeklopte room erdoor.

Ontdooi de met suiker bestrooide vruchten in ca. 10 minuten met 150 Watt. Verdeel de vruchten over 4 borden. Schep uit de crème balletjes en plaats deze op de vruchten. Serveer het dessert met citroenmelisse of een citroenspiraal.

### Aanbevolen instelling

Gelatine oplossen:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 Watt  
Niveau: 1e van onderen  
Tijd: 15 seconden

Vruchten ontdooien:  
Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 150 Watt  
Niveau: 1e van onderen  
Tijd: 10 minuten

### Tip

Rol de citroenen voor het persen krachtig over een stevige ondergrond. De citroenen geven dan meer sap.

# Dranken

---

## Voor behaaglijke momenten

Wat is de overeenkomst tussen dorstlessers, opkickers, warme en koude dranken? Ze laten ons al vanaf de eerste slok intens genieten. Dranken en in het bijzonder dranken die met koffie of "iets sterkers" zijn bereid, zorgen voor een aangename stemming en geven iemand het gevoel echt welkom te zijn.

## Bereidingstips

Verhit vloeistoffen niet langer dan aangegeven. Indien nodig kunt u nog een tweede tijd instellen.

Verhit dranken met veel alcohol niet puur. De alcohol kan vlam vatten.

Voorkom dat de vloeistof plotseling gaat koken (zonder dat er eerst belletjes ontstaan). Roer de vloeistof daarom voor het verwarmen om. Wacht na het verwarmen minstens 20 seconden, voordat u het glas uit de oven haalt. U kunt tijdens de bereiding ook een glazen staafje of een lepel in het glas zetten.

Afhankelijk van het apparaat kunt u ook een hogere vermogensstand voor de magnetron instellen (1000 Watt). De bereidingstijden nemen dan evenredig af.

## Café d'orange

Totale bereidingstijd: 10–15 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

375 ml sterke koffie  
4 theelepels suiker  
80 ml sinaasappellikeur  
125 ml room  
1 pakje vanillesuiker

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 4 minuten

### Bereiding

Meng de koffie, de suiker en de sinaasappellikeur. Verdeel de hoeveelheid over vier kopjes en verhit de drank onafgedekt gedurende ca. 4 minuten met 850 Watt.

Klop de room met de vanillesuiker stijf. Doe de room op de hete koffie en serveer de koffie meteen.

# Dranken

---

## Chocolata

Totale bereidingstijd: 10–15 minuten  
voor 2 porties

### Ingrediënten

250 ml verse koffie  
20 g pure chocolade  
1 mespuntje kaneel  
1 snufje kardemom  
1 theelepel bruine suiker  
2 eetlepels rum  
250 g vanille- of stracciatella-ijs

### Bereiding

Doe de koffie met de chocolade, het kaneel, de kardemom, de suiker en de rum in een groot glas. Roer het mengsel en verhit het gedurende ca. 4 minuten met 450 Watt, totdat de chocolade is opgelost. Laat het mengsel afkoelen.

Verdeel het mengsel over twee glazen. Doe een bol ijs of balletjes ijs in de glazen. Decoreer het geheel met room en chocorasp.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 4 minuten

### Tip

Kardemom is afkomstig van een plant die tot de gembersoorten wordt gerekend. Kardemompoeder wordt gemaakt van de roodgrijze zaadjes van het gedroogde vruchthulsel.



## Altijd wat achter de hand

Ingemaakte voedingsmiddelen vormen een belangrijk onderdeel van de voorraadkast. Fruit, groenten en vlees zijn allemaal geschikt om te worden ingemaakt en maken u onafhankelijk van het seizoen of de openingstijden van de supermarkt. U kunt altijd de lekkerste gerechten uit uw voorraadkast toveren, zowel voor uw gezin als voor uw gasten.

## Bereidingstips

Gebruik voor de bereiding van confiture alleen onbeschadigd, rijp fruit. Weeg de ingrediënten zorgvuldig.

Pas de suikerhoeveelheid niet willekeurig aan.

Voor suikerarme confitures zijn er speciale suikersoorten en hulpstoffen. De houdbaarheid van suikerarme confitures is korter dan die van confitures die met normale geleisuiker zijn bereid.

Doe bij de bereiding van confiture een geleertest. Doe hiervoor een paar druppels van de hete confiture op een schoteltje en houd dat schuin. Blijven de druppels lopen, dan moet de confiture nog doorkoken. Worden de druppels na 2–3 cm vast, dan is de confiture klaar. Gebruik voor het koken bij voorkeur hoge schalen en vul deze hooguit voor een derde. Tijdens de bereiding komt de massa omhoog.

Als u glazen met een twist-off-deksel gebruikt, moet u de confiture heet in de glazen vullen. Sluit het deksel meteen en zet het glas op zijn kop en laat het zo vijf minuten staan. Daarna weer omdraaien.

Als u in de zomer fruit invriest, kan het handig zijn de porties zo groot te maken dat deze geschikt zijn voor de bereiding van confiture.

# Confiture

---

## Perzikconfiture

Totale bereidingstijd: 15–20 minuten  
voor 2 glazen à 400 ml

### Ingrediënten

500 g perzikvruchtvlees  
500 g geleisuiker  
1 pakje citroenzuur  
3 eetlepels abrikozenlikeur of Campari

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 12–15 minuten

### Bereiding

Snijd het vruchtvlees in stukken.

Doe het vruchtvlees met de geleisuiker en het citroenzuur in een schaal. Pureer de massa grof en kook het geheel afgedekt gaar.

Roer de massa meermaals door.

Voeg de likeur of de Campari toe.

Doe de hete confiture in voorbereide glazen met schroefdeksel. Sluit de glazen meteen. Zet de glazen ca. 5 minuten op de kop en draai ze daarna weer om.

## Pruimenmoes

Totale bereidingstijd: 300–360 minuten  
voor 4–5 glazen met schroefdeksel à 400 ml

### Ingrediënten

2500 g rijpe pruimen  
125 g suiker

### Accessoires

Gourmet-braadpan  
Alternatief: glazen schaal

### Bereiding

Haal de pitten uit de pruimen. Snijd het vruchtvlees iets kleiner en doe het in de gourmet-braadpan of in de glazen schaal. Strooi de suiker erover en laat het geheel ca. 3 uur trekken. Kook de massa daarna onafgedekt gaar.

Roer de massa tijdens de bereiding meermaals door. De pruimenmoes moet zachtjes pruttelen.

Laat de massa niet te stijf worden, omdat deze ook bij het afkoelen nog iets stijver wordt.

Doe de klare pruimenmoes in de voorbereide glazen en sluit deze direct.

Zet de glazen ca. 5 minuten op de kop en draai ze daarna weer om.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht plus  
Kooktemperatuur: 190–210 °C  
Temperatuur voor gaar koken: 140–160 °C

Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 100–120 minuten

### Tip

U kunt de pruimenmoes ook in geschikte bakjes invriezen. De kleur en de fruitige smaak blijven dan heel goed behouden.

# Confiture

---

## Confiture van zure kersen en vanille

Totale bereidingstijd: 15–20 minuten  
voor 1 glas à 400 ml

### Ingrediënten

300 g zure kersen (diepvries)  
150 g geleisuiker 2:1  
1 vanillestokje  
Eventueel 2 eetlepels kersenbrandewijn

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Magnetron  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1e van onderen  
Bereidingstijd: 8–10 minuten

### Bereiding

Doe de zure kersen met de geleisuiker en het vanillestokje in een schaal. Roer alles goed door en kook het geheel afgedekt gaar.

Roer de massa meermaals door.

Voeg aan het eind eventueel nog wat kersenbrandewijn toe.

Doe de hete confiture in voorbereide glazen met schroefdeksel. Sluit de glazen meteen. Zet de glazen ca. 5 minuten op de kop en draai ze daarna weer om.







**Plan nu zelf een serviceafspraak via [www.miele.nl](http://www.miele.nl).  
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op **[www.miele.nl](http://www.miele.nl)** ook de Miele Shop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele-apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten, bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

**Miele Nederland B.V.**  
**Postbus 166**  
**4130 ED VIANEN**  
**(0347) 37 88 88**

**Bezoek het Miele Inspirience Centre:**  
**De Limiet 2**  
**4131 NR VIANEN**

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

