

Moulinex

cuisine companion



— 1 MILLION DE MENUS —

1 MILJOEN MENU'S CUISSON



Moulinex

cuisine companion

1 MILLION DE MENUS

1 MILJOEN MENU'S CUISSON

Votre robot cuiseur Cuisine Companion a désormais trouvé sa place dans votre cuisine et il s'apprête à devenir **votre meilleur allié !** Ce livre va vous permettre de découvrir toutes les possibilités que vous offre votre robot et de composer **jusqu'à 1 million de menus différents !** Feuilletez, **choisissez votre entrée, votre plat et votre dessert,** puis lancez-vous !



Uw keukenrobot Cuisine Companion heeft zijn plaats gevonden in uw keuken en zal uw beste vriend worden! Dit boek zal u helpen om alle mogelijkheden van uw robot te ontdekken en 1 miljoen verschillende menu's samen te stellen. Blader door het boek, kies een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert en ga aan de slag.

Moulinex®

cuisine companion robot cuiseur



découpe
snijdt



prépare
bereidt



et cuit
en bakt

GUIDE
GIDS



Sauce



Soup



Slowcook



Steam



Pastry



Dessert

PROGRAMMES AUTOMATIQUES
AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

6

1
Marche - Arrêt
Start - Stop



2
Choisir
l'accessoire
Kies het accessoire



3
Verser
les ingrédients
Ingrediënten
bijvoegen



4
Sélectionner
le programme
Selecteer het
programma



5
Démarrer
le programme
Start het
programma



6
Résultat
Resultaat



**> Choisissez le mode manuel pour des réglages personnalisés de la vitesse, température et durée de cuisson
Selecteer manueel uw persoonlijke instellingen van de snelheid, temperatuur en kooktijd**

Une question ? Appelez MOULINEX SERVICE CONSOMMATEUR FRANCE au 0 974 50 10 14 prix d'un appel non surtaxé

Une question/Hulp nodig ? Appelez/Bel GROUPE SEB BELGIUM 070/23.31.59

Le tarif dépend de votre opérateur et des conditions de votre abonnement. Het tarief is afhankelijk van uw operator en de voorwaarden van uw abonnement.

Moulinex
cuisine companion

1 MILLION DE MENUS
1 MILJOEN KOOKMENU'S

ÉDITORIAL - TEKST

VOTRE ROBOT CUISEUR CUISINE COMPANION A DÉSORMAIS TROUVÉ SA PLACE DANS VOTRE CUISINE ET IL S'APPRÊTE À DEVENIR VOTRE MEILLEUR ALLIÉ ! CE LIVRE VA VOUS PERMETTRE DE DÉCOUVRIR TOUTES LES POSSIBILITÉS QUE VOUS OFFRE VOTRE ROBOT ET DE COMPOSER JUSQU'À 1 MILLION DE MENUS DIFFÉRENTS ! FEUILLETEZ, CHOISISSEZ VOTRE ENTRÉE, VOTRE PLAT ET VOTRE DESSERT, PUIS LANCEZ-VOUS !

BON APPÉTIT ET SURTOUT AMUSEZ-VOUS !



UW KEUKENROBOT CUISINE COMPANION HEEFT ZIJN PLAATS GEVONDEN IN UW KEUKEN EN ZAL UW BESTE VRIEND WORDEN! DIT BOEK ZAL U HELPEN OM ALLE MOGELIJKHEDEN VAN UW ROBOT TE ONTDEKKEN EN 1 MILJOEN VERSCHILLENDE MENU'S SAMEN TE STELLEN. BLADER DOOR HET BOEK, KIES EEN VOORGERECHT, EEN HOOFDGERECHT EN EEN DESSERT EN GA AAN DE SLAG.

EET SMAKELIJK EN GENIET ERVAN!

Moulinex
cuisine companion



Moulinex®

DEPUIS PLUS DE 80 ANS, MOULINEX CONÇOIT DES SOLUTIONS QUI FACILITENT LA VIE, TOUT EN GARANTISSANT UN RÉSULTAT DE QUALITÉ. EN VOUS PROPOSANT DES APPAREILS FACILES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN, MOULINEX VOUS LIBÈRE DU TEMPS POUR PROFITER PLEINEMENT DE LA VIE !

CES APPAREILS VOUS PERMETTENT DE RÉALISER DES RECETTES SIMPLES ET RAPIDES POUR SIMPLIFIER LE QUOTIDIEN MAIS ILS VOUS DONNENT AUSSI L'OCCASION DE PRÉPARER DES RECETTES ORIGINALES POUR DES INSTANTS DE PLAISIR À PARTAGER AVEC VOS PROCHES.

Moulinex®

MOULINEX ONTWERPT AL MEER DAN 80 JAAR OPLOSSINGEN DIE HET DAGELIJKS LEVEN VEREENVOUDIGEN EN DE KWALITEIT VAN HET RESULTAAT VERBETEREN. DANKZIJ DE GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSVRIENDELIJKE APPARATEN VAN MOULINEX HEEFT U MEER TIJD OM VOLOP VAN HET LEVEN TE GENIETEN !

MET DEZE APPARATEN KUNT U EENVOUDIGE EN SNELLE RECEPTEN VOOR ELKE DAG EN ORIGINELE RECEPTEN VOOR SPECIALE GELEGENHEDEN, FAMILIEFEESTEN EN VRIENDEN-BIJEENKOMSTEN MAKEN.

TOUTE LA CRÉATIVITÉ FRANÇAISE DANS VOTRE CUISINE !

ALLE FRANSE CREATIVITEIT IN UW KEUKEN

MOULINEX DES SOLUTIONS AUDACIEUSES

Cordons-bleus, gourmands inspirés, chefs en herbe, cuisiniers du dimanche... En France, la cuisine est l'affaire de tous et Moulinex en est l'un des ingrédients-clés. Du moulin-légumes si malin de nos grands-mères aux robots d'aujourd'hui, les produits Moulinex incarnent le savoir-faire culinaire français dans toute sa créativité. Comme en cuisine, le tour de main, la qualité des matières premières et une touche d'audace inspirée font la différence et signent les plus belles réalisations. Des chefs de projets aux ingénieurs, des équipes de production à celles de commercialisation, la cuisine est une passion partagée chez Moulinex. Une passion qui ouvre l'appétit pour les bonnes choses et qui donne toujours envie de goûter à de nouvelles expériences culinaires.

QUI SIMPLIFIENT LA VIE...



MOULINEX GEDURFDE OPLOSSINGEN

Beginners, bezielde lekkerbekken, keukenchefs, hobbykoks ... In Frankrijk kookt iedereen en behoort Moulinex tot één van de basisingrediënten. Van de handige groentemolen uit grootmoeders tijd tot de moderne robots van vandaag ... de Moulinex apparaten belichamen de creatieve, Franse, culinaire knowhow. De bekwaamheid van de kok, de kwaliteit van de grondstoffen en de inspiratie van het moment maken het verschil in de keuken en zorgen voor de beste resultaten. Van de projectleiders tot de ingenieurs, van de productieteams tot de marketingafdelingen ... bij Moulinex houdt iedereen van koken. Een passie die naar meer smaakt en de weg opent naar nieuwe, culinaire ervaringen.

DIE HET LEVEN VERGEMAKKELIJKEN!...

COMMENT UTILISER CE LIVRE

HOE GEBRUIK IK DIT BOEK

AUTOMATIQUE/AUTOMATISCH

MANUEL

ENTRÉE ——— N°01 ——— VOORGERECHT

PLAT ——— N°02 ——— HOOFDGERECHT

DESSERT ——— N°03 ——— DESSERT

Avec l'aide de ce livre, composez vous-même jusqu'à **1 million de menus** simples et gourmands à réaliser grâce à votre **Cuisine Companion**. Grâce à ses astucieux bandeaux, ce **livre interactif** vous permet de sélectionner l'entrée, le plat et le dessert de votre choix afin de composer vos menus. Des recettes les plus simples aux plus sophistiquées, des saveurs traditionnelles aux plats exotiques, vous trouverez le menu idéal pour chaque occasion et chaque envie! Repas de fêtes, plats légers, pour faire plaisir aux enfants... : les recettes spécifiques sont identifiées grâce à de **petites étiquettes** visibles en dessous des photos.

Les programmes utilisés – automatiques ou manuel – sont clairement indiqués pour chaque recette. **Un coup d'œil suffit** pour reconnaître le simple bouton sur lequel appuyer. Toutes les recettes sont accompagnées de jolies photos qui vous guideront dans votre choix et réveilleront vos envies!

Dankzij dit boek en uw **Cuisine Companion** robot kunt u tot **1 miljoen** eenvoudige en lekkere menu's maken. **Dit interactieve boek** biedt u de mogelijkheid om zelf voorgerechten, hoofdgerechten en desserts te kiezen en uw eigen menu samen te stellen. Van de eenvoudigste tot de meest gesofisticeerde recepten, van traditionele smaken tot exotische gerechten ... u vindt het ideale menu voor elke gelegenheid en smaak! Feestmaaltijden, lichte gerechten, kindermenu's ... : **de kleine, zichtbare etikettes** onder de foto's geven het soort recept aan.

De gebruikte programma's – automatisch of handmatig – worden duidelijk aangegeven in elk recept. **In één oogopslag** herkent u de knop waar u op moet drukken. Alle recepten worden begeleid door mooie foto's die u het water in de mond doen lopen.

Pour vous aider dans la sélection des recettes qui composeront vos menus, un **index très complet** est consultable à la fin de ce livre (voir p. 230). Mais pour commencer, un guide pratique pour bien s'organiser en cuisine (voir p. 12) ainsi que des recettes de base (voir p. 20) et des propositions de menus thématiques (voir p. 16) qui vous permettront de briller en cuisine!

À travers ces **300 recettes**, partez à la découverte des possibilités quasi infinies que vous offre votre robot **Cuisine Companion**. Elles vous permettront d'utiliser toutes ses fonctionnalités de manière optimale et de faire de votre robot votre meilleur allié en cuisine. Une fois que la machine n'aura plus de secrets pour vous, vous pourrez vous aussi créer vos propres recettes! Cuisiner avec votre nouveau compagnon culinaire va devenir un jeu d'enfant!

De zeer uitgebreide indexen aan het einde van het boek (zie p. 230) helpen u bij de selectie van de recepten voor uw menu. We starten echter eerst met een praktische gids voor een goede organisatie in de keuken (zie p. 13), enkele basisrecepten (zie p. 21) en enkele voorstellen van themamenu's (zie p. 17)!

Bekijk de **300 recepten** en ontdek de eindeloze mogelijkheden die uw **Cuisine Companion** robot u biedt. Dankzij de recepten maakt u optimaal gebruik van alle functies van de robot en wordt de robot uw koksmaatje. Wanneer het apparaat geen geheimen meer voor u heeft, kunt u ook uw eigen recepten creëren! Koken met uw nieuwe maatje wordt kinderspel!



IL VOUS ACCOMPAGNE AU QUOTIDIEN POUR TOUT RÉUSSIR EN CUISINE

POUR TOUT PRÉPARER,

de l'entrée au dessert : il cuit, mijote, cuit à la vapeur, rissole, mélange, pétrir, prépare, mixe, hache...

6 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

pour vous aider dans vos premiers pas et pour vos recettes quotidiennes : sauce, mijotage, soupe, cuisson vapeur, pâtisserie et dessert.

VOUS SOUHAITEZ POUVOIR RÉGLER

vous-même le temps ou la température de cuisson/le temps ou la vitesse de mixage ? Aucun problème, le mode manuel permet de vous approprier les recettes en les mettant à votre goût, ou même de créer vos propres recettes !

POUR TOUTES LES CUISSONS,

des plus douces au plus vives, et jusqu'au rissolage.

12 VITESSES

du mélange délicat jusqu'au mixage ultra-rapide. Fonctions Pulse et Turbo.

UN GRAND BOL

d'une capacité totale de 4,5 L (capacité utile : 2,5 L) pour des recettes familiales.

DES ACCESSOIRES ADAPTÉS

selon les préparations : un couteau pour hacher, un couteau pour pétrir et concasser, un mélangeur, un batteur et un panier vapeur.



COUPEAU
HACHOIR ULTRABLADE



BATTEUR



MÉLANGEUR



COUPEAU POUR
PÉTRIR/CONCASSER



PANIER VAPEUR



DIT APPARAAT STAAT U ELKE DAG BIJ IN DE KEUKEN

OM ALLERLEI SOORTEN GERECHTEN TE MAKEN,

van voorgerechten tot desserts: het apparaat kookt, stooft, stoomt, braadt, mengt, kneedt, bereidt, mixt, hakt ...

6 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

om u te helpen bij uw eerste stappen en de bereiding van uw alledaagse recepten: saus, stoofgerecht, soep, stoombereiding, gebak en dessert.

WILT U DE KOOKTIJD-

of temperatuur of de mixtijd of -snelheid zelf regelen? Geen probleem! Met de handmatige modus kunt u de recepten aan uw wensen aanpassen en zelfs eigen recepten creëren.

VOOR ALLE SOORTEN GERECHTEN,

van zeer zachte tot pikante, van stoomgerechten en zelfs braadschotels.

12 SNELHEDEN

van een delicate mengeling tot een ultrasnelle mixbeurt. Functies Puls en Turbo.

EEN GROTE KOM

met een totale inhoud van 4,5 L voor familierecepten (bruikbare capaciteit: 2,5L).

AANGEPASTE ACCESSOIRES

voor de verschillende bereidingen: een mes om te hakken, een mes om te kneden en te malen, een mengaccessoire, een garde en een stoommand.



ULTRABLADE HAKMES



GARDE



MENGER



MES OM TE KNEDEN/
HAKKEN



STOOMMAND

CONSEILS PRATIQUES D'ORGANISATION EN CUISINE

LE SECRET DE LA RÉUSSITE EN CUISINE,

C'EST AVANT TOUT L'ORGANISATION ! QUE L'ON PRÉPARE UN REPAS RAPIDE UN JOUR DE SEMAINE OU UN MENU PLUS SOPHISTIQUE UN JOUR DE FÊTE, ON NE PEUT PAS SE PERMETTRE DE PERDRE DU TEMPS EN CUISINE. VOICI LES CLÉS D'UNE BONNE ORGANISATION.

CHOISISSEZ VOS MENUS À L'AVANCE

Avec l'aide de votre livre **1 million de menus**, prenez le temps de choisir vos recettes pour une semaine complète. Cela vous permettra de condenser vos courses en une fois par semaine et de ne pas perdre de temps lorsque vous serez pressés. Vérifiez bien ce dont vous disposez déjà dans votre cuisine et listez ce que vous devez acheter. Notez bien les quantités nécessaires pour ne rien gâcher. Prenez soin de consulter le temps de préparation et de cuisson, et de vérifier qu'il est adapté au temps dont vous disposerez le jour de la réalisation du menu.

AVEZ DES PLACARDS BIEN GARNIS

Conservez dans vos placards des produits de base indispensables (voir la liste ci-dessous).

FAITES VOS COURSES

Privilégiez les produits frais et de saison. Si vous avez le temps, allez au marché et chez les commerçants de votre quartier qui connaissent bien leurs produits. Si vous êtes pressés, courez au supermarché, vous y trouverez un grand nombre de produits en très peu de temps. Mais soyez attentifs à la qualité des produits que vous choisirez, la réussite de vos recettes en dépendra. Pensez également aux produits congelés, ils permettent de gagner du temps!

PRÉPAREZ VOTRE MENU

Avant de commencer à cuisiner, lisez bien les recettes. Sortez tous les ingrédients et les ustensiles dont vous aurez besoin. Surtout soyez organisé, rangez et nettoyez au fur et à mesure pour éviter de vous laisser déborder. Heureusement, votre robot cuiseur **Cuisine Companion** vous permet de réduire considérablement le nombre d'ustensiles à utiliser.

PRAKTISCHE TIPS VOOR EEN GOEDE ORGANISATIE IN DE KEUKEN

EEN GOEDE ORGANISATIE

LIGT AAN DE BASIS VAN HET SUCCES VAN UW RECEPTEN! OF U NU EEN SNELLE HAP KLAARMAAKT OF EEN GESOFISTICEERD FEESTMAAL BEREIDT ... IN DE KEUKEN MAG U GEEN TIJD VERLIEZEN. DIT ZIJN DE SLEUTELS TOT EEN GOEDE ORGANISATIE.

KIES UW MENU'S OP VOORHAND

Ga rustig zitten, blader in het boek met **1 miljoen menu's** en kies de recepten voor een hele week. Zo moet u maar één keer per week naar de winkel en bespaart u tijd. Controleer wat u allemaal in huis heeft en maak een lijst van de ingrediënten die u moet kopen. Let goed op de benodigde hoeveelheden om niets te verspillen. Raadpleeg de voorbereidings- en kooktijd en controleer of u die dag over voldoende tijd beschikt om het gekozen recept te maken.

LEG EEN VOORRAAD AAN

Zorg ervoor dat u de basisproducten altijd in huis heeft (zie onderstaande lijst).

GA NAAR DE WINKEL

Koop bij voorkeur verse seizoensgroenten. Als u tijd heeft, ga dan naar de markt en koop bij buurtwinkels. Uw buurtwinkelier kent zijn producten zeer goed. Als u haast heeft, ga dan naar de supermarkt. U vindt er een grote verscheidenheid van producten in weinig tijd. Let wel op de kwaliteit van de producten die u kiest. De kwaliteit is essentieel voor het succes van uw recept. Vergeet de diepvriesproducten niet! U kunt er tijd mee winnen!

BEREID U VOOR

Lees de recepten goed voordat u aan de slag gaat. Haal alle ingrediënten en het benodigde keukengerei boven. Ga georganiseerd te werk, ruim op en maak schoon om rommel te voorkomen. Dankzij de **Cuisine Companion** robot heeft u minder keukengerei nodig!

LES INGRÉDIENTS DE BASE



REMP LISSEZ BIEN VOS PLACARDS ET VOTRE FRIGO,

CES PRODUITS DE BASE VOUS PERMETTRONT DE RÉALISER LA PLUS GRANDE PARTIE DES RECETTES DE CE LIVRE. IL NE VOUS RESTERA PLUS QU'À COMPLÉTER AVEC LES PRODUITS FRAIS !

HUILES ET VINAIGRES

Huile d'olive et huile neutre (colza, arachide), vinaigre blanc et un autre vinaigre (de vin, balsamique, Xérès).

SAUCES

Sauce soja, Tabasco®, moutarde, lait de coco

ASSAISONNEMENT, ÉPICES

Sel fin, fleur de sel, poivre, curry, cubes de bouillon (légumes, volaille), oignons, gousses d'ail

CONSERVES

Pulpe, coulis et concentré de tomates, olives, thon

PÂTES, CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES

Riz basmati, riz à risotto, pâtes (selon vos goûts), semoule, lentilles, pois chiches, haricots blancs

POUR LES DESSERTS

Farine de blé, sucre (blanc, roux, glace), miel, fruits secs (noix, amandes, noisettes), tablette de chocolat noir, poudre d'amande, cannelle, vanille

AU RÉFRIGÉRATEUR

Beurre, crème fraîche, crème liquide, œufs, parmesan, fromage râpé

DE BASISINGREDIËNTEN



VUL UW KASTEN EN KOELKAST MET BASISPRODUCTEN.

MET DEZE PRODUCTEN KUNT U DE MEESTE RECEPTEN VAN DIT BOEK MAKEN. U MOET DE INGREDIËNTEN ENKEL NOG AANVULLEN MET VERSE PRODUCTEN!

OLIËN EN AZIJNEN

Olijfolie en neutrale olie (koolzaad, arachide), witte azijn en andere azijn (wijn, balsamico, Xeres)

SAUZEN

Soja, Tabasco®, mosterd, kokosmelk

SPECERIJEN, KRUIDEN

Fijn zout, fleur de sel, peper, kerrie, blokjes bouillon (groenten, gevogelte), uien, teentjes knoflook

CONSERVEN

Tomatenpulp, -puree en -concentraat, olijven, tonijn

PASTA, GRANEN EN PEULVRUCHTEN

Basmati rijst, risotto rijst, pasta (naar keuze), griesmeel, lenzen, kikkererwten, witte bonen

VOOR DE DESSERTS

Tarwebloem, suiker (wit, bruin, poeder), honing, gedroogd fruit (noten, amandelen, hazelnoten), pure chocolade, amandelpoeder, kaneel, vanille

IN DE KOELKAST

Boter, verse room, vloeibare room, eieren, Parmezaanse kaas, geraspte kaas

QUELQUES IDÉES DE MENUS



VOICI QUELQUES IDÉES DE MENUS

POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE

MENUS DU QUOTIDIEN POUR LE PRINTEMPS

ENTRÉE N° 19 : Tzatziki
PLAT N° 02 : Risotto aux petits pois et jambon
DESSERT N° 147 : Banana bread

ENTRÉE N° 76 : Salade de poulet
et coriandre vinaigrette à l'asiatique
PLAT N° 227 : Tourte flamiche
DESSERT N° 87 : Crème citron

MENUS DU QUOTIDIEN POUR L'ÉTÉ

ENTRÉE N° 85 : Caviar d'aubergine
PLAT N° 35 : Blanc de poulet mozzarella et pesto
DESSERT N° 81 : Frozen yogurt framboise

ENTRÉE N° 217 : Gaspacho andalou
PLAT N° 41 : Tomates farcies
DESSERT N° 78 : Granité yaourt et pastèque

MENUS DU QUOTIDIEN POUR L'AUTOMNE

ENTRÉE N° 94 : Lentilles, haddock, curry
PLAT N° 167 : Curry d'agneau
DESSERT N° 210 : Muffins pomme et noisette

ENTRÉE N° 223 : Pissaladière
PLAT N° 56 : Purée de patate douce et jambon
DESSERT N° 54 : Mousse au chocolat

MENUS DU QUOTIDIEN POUR L'HIVER

ENTRÉE N° 145 : Cappuccino de butternut
PLAT N° 86 : Mijoté de légumes racines
DESSERT N° 03 : Riz au lait crémeux

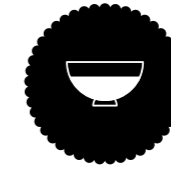
ENTRÉE N° 205 : Velouté de légumes d'hiver
PLAT N° 149 : Bœuf bourguignon
DESSERT N° 72 : Compote pomme cannelle

MENU DE NOËL

ENTRÉE N° 61 : Foie gras vapeur
PLAT N° 68 : Ballottine de poulet & foie gras
DESSERT N° 108 : Entremets poire-chocolat



ENKELE IDEETJES



ENKELE IDEETJES OM HET

U NOG MAKKELIJKER TE MAKEN

DOORDEWEEKSE LENTEMENU'S

VOORGERECHT NR. 19: Tzatziki
HOOFDGERECHT NR. 02: Risotto met erwten en ham
DESSERT NR. 147: Banana Bread

VOORGERECHT NR. 76: Aziatische kipsalade
met koriander en vinaigrette
HOOFDGERECHT NR. 227: Groentetaart
DESSERT NR. 87: Citroencrème

DOORDEWEEKSE ZOMERMENU'S

VOORGERECHT NR. 85: Auberginekaviaar
HOOFDGERECHT NR. 35: Kippenwit met
mozzarella en pesto
DESSERT NR. 81: Frozen yoghurt met frambozen

VOORGERECHT NR. 217: Andalusische gazpacho
HOOFDGERECHT NR. 41: Klassieke, gevulde tomaten
DESSERT NR. 78: Yoghurtijs & watermeloen



DOORDEWEEKSE HERFSTMENU'S

VOORGERECHT NR. 94: Linzen met haddock en kerrie
HOOFDGERECHT NR. 167: Lamscurry
DESSERT NR. 210: Muffins met appel en hazelnoot

VOORGERECHT NR. 223: Pissaladière
HOOFDGERECHT NR. 56: Zoete aardappelpuree met ham
DESSERT NR. 54: Chocolademousse

DOORDEWEEKSE WINTERMENU'S

VOORGERECHT NR. 145: Pompoencappuccino
HOOFDGERECHT NR. 86: Stoofschotel van
wintergroenten
DESSERT NR. 03: Romige rijstebrij

VOORGERECHT NR. 205: Crème van wintergroenten
HOOFDGERECHT NR. 149: Rund op Bourgondische
wijze
DESSERT NR. 72: Appelmoes met kaneel

KERSTMENU

VOORGERECHT NR. 61: Gestoomde ganzenlever
HOOFDGERECHT NR. 68: Ballottine van kip,
foie gras en champignons
DESSERT NR. 108: Nagerecht met peer en chocolade



MENU DE PÂQUES

ENTRÉE N° 01 : Œufs mimosa
PLAT N° 143 : Agneau aux légumes de printemps
DESSERT N° 9 : Paris-Brest

MENUS POUR LES ENFANTS

ENTRÉE N° 52 : Muffins aux légumes
PLAT N° 47 : Nuggets de poulet aux céréales
DESSERT N° 39 : Crème dessert au chocolat

ENTRÉE N° 58 : Blinis
PLAT N° 05 : Hachis parmentier
DESSERT N° 57 : Cookies au chocolat

ENTRÉE N° 43 : Rillettes de thon
PLAT N° 44 : Boulettes de bœuf
DESSERT N° 228 : Gâteau marbré

MENUS MINCEUR

ENTRÉE N° 73 : Tartare de saumon
PLAT N° 74 : Pot au feu à l'asiatique
DESSERT N° 60 : Compote de pêche

ENTRÉE N° 232 : Bouchées vapeur aux crevettes
PLAT N° 65 : Saint-Jacques aux poireaux
DESSERT N° 189 : Sorbet aux agrumes



MENU SANS GLUTEN

ENTRÉE N° 235 : Fèves au cumin
PLAT N° 251 : Papillotes de lieu jaune et girolles
DESSERT N° 114 : Mousse de framboise

MENU SANS LAIT

ENTRÉE N° 133 : Houmous
PLAT N° 257 : Poulet, carottes et coriandre
DESSERT N° 222 : Gazpacho melon mangue

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE N° 193 : Velouté d'asperges
PLAT N° 95 : Quinoa à la tomate
DESSERT N° 165 : Cake châtaigne & amande



PAASMENU

VOORGERECHT NR. 01: Mimosa eieren
HOOFDGERECHT NR. 143: Lam met lentegroenten
DESSERT NR. 9: Paris Brest

KINDERMENU'S

VOORGERECHT NR. 52: Groentenmuffins
HOOFDGERECHT NR. 47: Kippennuggets met granen
DESSERT NR. 39: Chocoladeroom

VOORGERECHT NR. 58: Blini's
HOOFDGERECHT NR. 05: Hachis parmentier
DESSERT NR. 57: Chocoladecookies

VOORGERECHT NR. 43: Tonijnpastei
HOOFDGERECHT NR. 44: Runderbouletten (express)
DESSERT NR. 228: Marmertaart

EVENWICHTIGE MENU'S

VOORGERECHT NR. 73: Zalmtartaar
HOOFDGERECHT NR. 74: Aziatische stoofpot
DESSERT NR. 60: Perzikcompote

VOORGERECHT NR. 232: Gestoomde garnalenhapjes
HOOFDGERECHT NR. 65: Sint-Jakobsschelpen met prei
DESSERT NR. 189: Sorbet van citrusvruchten



GLUTENVRIJ MENU

VOORGERECHT NR. 235: Bonen met komijn
HOOFDGERECHT NR. 251: Papillotten van witte koolvis en cantharellen
DESSERT NR. 114: Frambozenmousse

KOEMELKVRIJ MENU

VOORGERECHT NR. 133: Humus
HOOFDGERECHT NR. 257: Kip met wortelen en koriander
DESSERT NR. 222: Gazpacho met meloen en mango

VEGETARISCH MENU

VOORGERECHT NR. 193: Crème van asperges
HOOFDGERECHT NR. 95: Quinoa met tomaat
DESSERT NR. 165: Cake met kastanjes en amandelen

RECETTES DE BASE



PÂTE À TARTE BRISÉE

Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 240 g de farine, 120 g de beurre mou et 1 pincée de sel. Mélangez en vitesse 6. Après 30 s, ajoutez 7 cl d'eau et laissez tourner jusqu'à ce qu'une boule se forme (environ 2 min 30). Emballez dans du film alimentaire, puis laissez reposer 30 min au réfrigérateur.



PÂTE SABLÉE

Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 300 g de farine, 180 g de beurre mou, 110 g de sucre glace et 1 pincée de sel. Mélangez en vitesse 8 pendant 1 min. Ajoutez 1 œuf, puis mélangez en vitesse 6 pendant 30 s, une boule doit se former. Emballez dans du film alimentaire, puis laissez reposer 30 min au réfrigérateur.

BASISRECEPTEN



KRUIMELDEEG

Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 240 g bloem, 120 g zachte boter en 1 snufje zout in de kom van de robot. Meng op snelheid 6. Na 30 s voegt u 7 cl water toe en laat u de robot draaien tot er een bal wordt gevormd (ongeveer 2 min 30). Rol in huishoudfolie en laat vervolgens 30 min rusten in de koelkast.



ZANDEEG

Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 300 g bloem, 180 g zachte boter, 110 g poedersuiker en 1 snufje zout in de kom van de robot. Meng 1 min op snelheid 8. Voeg 1 ei toe en meng 30 s op snelheid 6 tot er een bal wordt gevormd. Rol in huishoudfolie en laat vervolgens 30 min rusten in de koelkast.

RECETTES DE BASE



PÂTE À PIZZA

Mettez 25 cl d'eau tiède et 20 g de levure de boulanger fraîche (ou 10 g de levure de boulanger sèche) dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Lancez le programme pâte P1. Après 30 s, ajoutez 400 g de farine, 1 pincée de sel et 2 c. à s. d'huile d'olive. À la fin du programme, étalez la pâte et garnissez-la selon vos goûts.

PÂTE À CAKE SALÉ

Mettez 4 œufs, 170 g de farine, 1 paquet de levure chimique (11 g), 5 cl d'huile d'olive, 10 cl de vin blanc et 1 pincée de sel dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser. Lancez le programme pâte P3. Ajoutez ensuite la garniture souhaitée et mélangez en vitesse 4 pendant 1 min.

BASISRECEPTEN



PIZZADEEG

Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 25 cl lauw water en 20 g verse gist (of 10 g gedroogde gist) in de bak van de robot. Start het deegprogramma P1. Na 30 s voegt u 400 g bloem, 1 snufje zout en 2 eetlepels olijfolie toe. Na afloop van het programma rolt u het deeg uit en garneert u het naar keuze.

ZOUT CAKEDEEG

Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 4 eieren, 170 g bloem, 1 zakje bakpoeder (11 g), 5 cl olijfolie, 10 cl witte wijn en één snufje zout in de bak van de robot. Start het deegprogramma P3. Voeg vervolgens de gewenste garnituur toe en meng 1 min op snelheid 4.

RECETTES DE BASE



PÂTE À CHOUX SALÉE

Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, 80 g de beurre et 1 pincée de sel. Lancez le robot en vitesse 1 à 90 °C pour 8 min. Ajoutez ensuite 150 g de farine et mixez en vitesse 4 pendant 2 min. Mettez la préparation dans un saladier et lavez le bol à l'eau froide afin de la faire refroidir. Remettez la préparation dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser et mixez en vitesse 5. Ajoutez 4 œufs un à un par le haut du robot et laissez tourner pendant 2 min. Utilisez aussitôt.

PÂTE À CHOUX SUCRÉE

Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, 80 g de beurre, 40 g de sucre et 1 pincée de sel et mélangez en vitesse 1 à 90 °C pendant 8 min. Ajoutez 150 g de farine et mélangez en vitesse 4 pendant 2 min. Mettez la pâte dans un saladier et lavez la cuve à l'eau froide pour la faire refroidir. Remettez la pâte dans le robot avec le couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 5 et ajoutez 4 œufs un à un. Laissez tourner 2 min. Utilisez aussitôt.

BÉCHAMEL

Dans le bol du robot muni du batteur, mettez 50 g de farine avec 50 cl de lait, puis assaisonnez de sel, de poivre et de muscade. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez ensuite 50 g de beurre coupé en morceaux, puis lancez le programme sauce en vitesse 4 à 90 °C pour 8 min.

SAUCE HOLLANDAISE

Dans le robot muni du batteur, mettez 150 g de beurre coupé en petits morceaux, 40 g de jus de citron, 4 jaunes d'œufs, 50 g d'eau. Salez et poivrez, puis lancez le programme sauce en vitesse 6 à 70 °C pour 8 min.

FROMAGE RÂPÉ

Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le fromage coupé en petits dés et mixez en vitesse 12 pendant 30 s.

BEURRE MAISON

Dans le robot muni du batteur, versez 40 cl de crème liquide à 35 % minimum de M.G., puis mixez en vitesse 7 pendant 7 min. Récupérez le beurre et donnez-lui la forme que vous souhaitez. Avec le liquide restant (le babeurre), vous pouvez réaliser des boissons ou des pâtisseries.

BASISRECEPTEN



ZOUT SOESJESDEEG

Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 25 cl water, 80 g boter en 1 snufje zout in de robot. Start de robot op snelheid 1 op 90 °C gedurende 8 min. Voeg vervolgens 150 g bloem toe en mix 2 min op snelheid 4. Doe de bereiding in een slakom en maak de kom schoon met koud water. Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de bereiding opnieuw in de bak van de robot en mix op snelheid 5. Voeg de 4 eieren één voor één toe via de bovenkant van de robot en laat 2 min draaien. Gebruik onmiddellijk.

ZOET SOESJESDEEG

Plaats het mes om te kneden/hakken, doe 25 cl water, 80 g boter, 40 g de suiker en 1 snufje zout in de robot en meng 8 min op snelheid 1 op 90 °C. Voeg 150 g bloem toe en meng 2 min op snelheid 4. Doe het deeg in een slakom en maak de bak met koud water schoon. Doe het deeg opnieuw in de robot met het ultrablade hakmes. Mix op snelheid 5 en voeg de 4 eieren één voor één toe. Laat 2 min draaien. Gebruik onmiddellijk.

BECHAMELSAUS

Plaats de garde en doe 50 g bloem en 50 cl melk in de robot en breng op smaak met zout, peper en muskaat. Mix 1 min op snelheid 7. Voeg vervolgens 50 g gesneden boter toe en start het sausprogramma op snelheid 4 op 90 °C gedurende 8 min.

HOLLANDAISE SAUS

Plaats de garde en 150 g in kleine stukjes gesneden boter, 40 g citroensap, 4 eierdooiers en 50 g water in de robot. Breng op smaak met peper en zout en start het sausprogramma op snelheid 6 op 70 °C gedurende 8 min.

GERASPTE KAAS

Plaats het ultrablade hakmes, doe de in kleine blokjes gesneden kaas in de robot en mix 30 s op snelheid 12.

HUISGEMAAKTE BOTER

Plaats de garde, giet 40 cl room met een vetgehalte van minimaal 35 % in de robot en mix 7 min op snelheid 7 zonder verhitting. Haal de boter uit de robot en geef de boter de gewenste vorm. Met de overgebleven vloeistof (karnemelk) kunt u drankjes of gebak maken.

RECETTES DE BASE



SAUCE AU POIVRE

Dans le robot muni du batteur, mettez 1 c. à c. de poivre concassé, 1 cl de cognac, 10 cl de crème liquide, 1 c. à c. de fond de veau et 1 c. à c. de farine. Ajoutez 15 cl d'eau, mixez en vitesse 6 pendant 10 s, puis lancez le programme sauce en vitesse 4 à 90 °C pour 12 min. Servez avec des steaks.

SAUCE MOUTARDE (POUR UN RÔTI DE PORC)

Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez 2 échalotes, puis mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur, raclez les parois et ajoutez 2 cl d'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min. Délayez 1 c. à s. de fond de veau déshydraté et 1 c. à c. de Maïzena® dans 25 cl d'eau, puis ajoutez dans le robot. Lancez le programme sauce en vitesse 4 pendant 8 min à 90 °C. Ajoutez ensuite 125 g de crème épaisse et 1 c. à s. de moutarde, puis relancez le programme sauce en vitesse 6 pendant 8 min à 90 °C.

SAUCE BÉARNAISE

Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez 2 échalotes épluchées et 30 feuilles d'estragon, puis mixez en Turbo pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur, ajoutez 6 cl de vin blanc et 4 cl de vinaigre, puis lancez le robot en vitesse 3 à 95 °C pour 15 min. Quand les échalotes sont cuites, remplacez le mélangeur par le batteur et ajoutez 6 cl d'eau, 4 jaunes d'œufs et 170 g de beurre coupé en morceaux. Salez et poivrez, puis lancez le programme sauce en vitesse 6 à 70 °C pour 8 min avec le bouchon.

SAUCE TOMATE

Épluchez 1 oignon et 2 gousses d'ail, coupez-les en quatre. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur, raclez les bords et ajoutez 5 cl d'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min. Remplacez le racleur par le couteau hachoir ultrablade, puis ajoutez 700 g de tomates fraîches coupées en quartier, 1 c. à c. d'origan, 20 g de sucre, 1 c. à s. de concentré de tomate, 10 cl d'eau, salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P3 à 100 °C pour 20 min. En fin de cuisson, mixez en vitesse 12 pendant 1 min.

BASISRECEPTEN



PEPERSAUS

Plaats de garde en doe 1 koffielepel peper, 1 cl cognac, 10 cl vloeibare room, 1 koffielepel kalfsbouillon en 1 koffielepel bloem in de robot. Voeg 15 cl water toe, mix 10 s op snelheid 6 en start het sausprogramma op snelheid 4 op 90 °C gedurende 12 min. Dien op met steaks.

MOSTERDSAUS (VOOR VARKENSGBRAAD)

Plaats het ultrablade hakmes, doe 2 sjalotten in de robot en mix 10 s op snelheid 11. Vervang het mes door de menger, schraap de wanden en voeg 2 cl olie toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min. Los 1 eetlepel gedehydrateerde kalfsbouillon en 1 koffielepel Maïzena® op in 25 cl water en doe het mengsel in de robot. Start het sausprogramma op snelheid 4 gedurende 8 min op 90 °C. Voeg vervolgens 125 g dikke room en 1 eetlepel mosterd toe en start het sausprogramma opnieuw op snelheid 6 gedurende 8 min op 90 °C.

BEARNAISESAUS

Plaats het ultrablade hakmes en doe 2 sjalotten en 30 blaadjes dragon in de robot en mix 10 s op turbo. Vervang het mes door de menger, voeg 6 cl witte wijn en 4 cl wijnazijn toe en start de robot op snelheid 3 op 95 °C gedurende 15 min. Wanneer de sjalotten gaar zijn, vervangt u de menger door de garde en voegt u 6 cl water, 4 eierdooiers en 170 g in stukjes gesneden boter, zout en peper toe, start het sausprogramma op snelheid 6 op 70°C gedurende 8min met de dop.

TOMATENSAUS

Schil 1 ui en 2 teentjes knoflook en snij in vier. Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Mix 10 s op snelheid 11. Vervang het mes door de menger, schraap de randen en voeg 5 cl olie toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min. Vervang de menger door het ultrablade hakmes en voeg 700 g in vieren gesneden, verse tomaten, 1 koffielepel oregano, 20 g suiker, 1 eetlepel tomatenconcentraat, 10 cl water, zout en peper toe. Start het stoofprogramma P3 op 100 °C gedurende 20 min. Wanneer de bereiding klaar is, mixt u het mengsel 1 min op snelheid 12.



LES
RECETTES



DE
RECEPTEN





6	GROS ŒUFS	GROTE EIENEN
1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER
1	C. À C. DE MOUTARDE	KOFFIELEPEL MOSTERD
1	C. À C. DE VINAIGRE BLANC	KOFFIELEPEL WITTE AZIJN
15 CL	HUILE NEUTRE	OLIE
5	BRINS DE CIBOULETTE	BIESLOOKSPRIETJES
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

ŒUFS MIMOSA

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Versez de l'eau dans la cuve du robot jusqu'au niveau 0,7L, mettez les œufs dans le panier et lancez le programme vapeur pour 20 min. À la fin de la cuisson, faites refroidir les œufs et la cuve.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre. Salez et poivrez. Réglez le robot en vitesse 7 et versez progressivement l'huile. Une fois que la mayonnaise est montée, arrêtez le robot.
- 3 Coupez les œufs en deux. Mettez les jaunes dans un saladier et les blancs sur une assiette. Écrasez les jaunes à l'aide d'une fourchette et ajoutez la mayonnaise. Mélangez, puis garnissez les blancs de cette préparation. Au moment de servir, décorez avec des brins de ciboulette.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 1 c. à s. de thon au naturel ou encore de jambon.

MIMOSA EIEREN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Vul de bak van de robot met 0,7 L water, doe de eieren in de mand en laat het stoomprogramma 20 min. draaien. Wanneer de bereiding klaar is laat u de eieren en de bak afkoelen.
- 2 Plaats de klopper en doe de eierdooier, de mosterd en de azijn in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Zet de robot op snelheid 7 en voeg de olie voorzichtig toe. Na het kloppen van de mayonaise zet u de robot stil.
- 3 Snij de eieren in twee. Doe de eierdooiers in een slakom en de eiwitten in een bord. Breek de eierdooiers met een vork en voeg de mayonaise toe. Meng en garneer de eiwitten van deze bereiding. Decoreer met bieslook voor het opdienen.

TIP

U kunt een eetlepel tonijn of een beetje ham toevoegen.

N°01



300 G	RIZ ARBORIO	ARBORIO RIJST
1	ÉCHALOTE	SJALOT
10 CL	HUILE D'OLIVE (80 G)	OLIJFOLIE (80 G)
8 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
90 CL	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
170 G	PETITS POIS SURGELÉS	DIEPVRIESERWTJES
30 G	PARMESAN RÂPÉ	GERASPTTE PARMEZAANSE KAAS
80 G	JAMBON DE PARME	PARMAHAM

RISOTTO PETITS POIS ET JAMBON

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

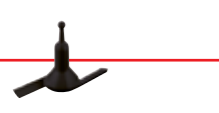
- 1 Épluchez l'échalote et coupez-la grossièrement. Mettez-la dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur. Versez l'huile d'olive dans le robot et lancez le programme mijoté P1 sans le bouchon à 130°C pendant 7 min.
- 2 Lorsque le minuteur indique qu'il reste 4 min, ajoutez le riz. Lorsqu'il ne reste qu'1 min, ajoutez le vin blanc.
- 3 À la fin du programme, versez le bouillon de volaille et lancez le programme mijoté P3 à 95°C pendant 22 min, puis mettez le bouchon. 10 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois.
- 4 À la fin de la cuisson, ajoutez le parmesan et le jambon coupé en morceaux et mélangez délicatement. Rectifiez l'assaisonnement et servez sans attendre.

RISOTTO ERWTEN EN HAM

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Pel de sjalot en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix 10 s op snelheid 11. Vervang het mes door de menger. Giet de olijfolie in de robot en start het stoofprogramma P1 zonder dop op 130 °C gedurende 7 min.
- 2 Wanneer de timer 4 min voor het einde aangeeft, voegt u de rijst toe. 1 min voor het einde voegt u de witte wijn toe.
- 3 Na afloop van het programma voegt u de gevogeltebouillon toe en start u het stoofprogramma P3 op 95 °C gedurende 22 min, vervolgens plaatst u de dop. 10 min voor het einde van de bereiding voegt u de erwten toe.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de Parmezaanse kaas en de in stukjes gesneden ham toe en mengt u de ingrediënten voorzichtig. Voeg peper en zout toe en dien onmiddellijk op.

N°02



160 G	RIZ ROND (À DESSERT)	RONDE RIJST (DESSERT)
1 L	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
50 G	CRÈME FLEURETTE	VOLLE ROOM
70 G	SUCRE	SUIKER
1	C. À C. D'AROME VANILLE	KOFFIELEPEL VANILLEAROMA

RIZ AU LAIT CRÉMEUX

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN – REPOS 2 H 30

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez le lait, la crème fleurette, le sucre et l'arôme vanille. Faites cuire en vitesse 3 à 95°C pendant 8 min sans le bouchon.
- 2 Ajoutez ensuite le riz et faites cuire en vitesse 3 à 95°C pendant 30 min toujours sans le bouchon.
- 3 À la fin de la cuisson, laissez reposer le riz pendant 30 min environ.
- 4 Transvasez dans un saladier, couvrez de film alimentaire, puis entreposez au réfrigérateur au moins 2 h avant de servir.

CONSEIL

Ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger ou un zeste d'agrumes.

ROMIGE RIJSTEBRIJ

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN – RUSTTIJD 2 U 30

- 1 Plaats de menger en doe de melk, de volle room, de suiker en het vanillearoma in de robot. Laat gedurende 8 min. koken op snelheid 3 op 95°C zonder dop.
- 2 Voeg vervolgens de rijst toe en laat gedurende 30 min. koken op snelheid 3 op 95°C.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, laat u de rijst ongeveer 30 min altijd zonder dop. rusten.
- 4 Giet de bereiding in een schaal, dek af met huishoudfolie en bewaar minstens 2 uur in de koelkast voor het opdienen.

TIP

Voeg een beetje oranjebloesemwater of een citrusschilletje toe.

N°03





80 G	BEURRE	BOTER
150 G	FARINE	MEEL
4	ŒUFS	EIEREN
150 G	COMTÉ RÂPÉ	GERASPTE COMTÉKAAS
1	PINCÉE DE NOIX DE MUSCADE RÂPÉE	SNUFJE GERASPTE NOOTMUSKAAT
	SEL	ZOUT
25 CL	EAU	WATER

GOUGÈRES

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, le beurre et le sel, puis faites fonctionner en vitesse 3 à 90°C pendant 8 min. Ajoutez la farine et mixez en vitesse 6 pendant 2 min. Transvasez la préparation dans un saladier et lavez le bol à l'eau froide pour le refroidir.
- 2 Remettez la préparation dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser et faites fonctionner en vitesse 7. Ajoutez les œufs un à un et laissez tourner 2 min. Ajoutez 120 g de comté râpé et la muscade, puis laissez tourner 1 min supplémentaire.
- 3 Mettez une feuille de papier cuisson sur la plaque du four. À l'aide d'une cuillère, déposez des petits tas de pâte sur la plaque. Saupoudrez du reste de comté. Enfourez pour 18 à 20 min. Dégustez tiède ou froid.

CONSEIL En variant les fromages vous variez les goûts!

KAASSOESJES

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

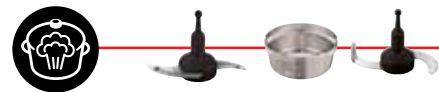
- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 25 cl water, de boter en het zout in de robot. Laat de robot gedurende 8 min. draaien op snelheid 3 op 90°C. Voeg het meel toe en mix gedurende 2 min. op snelheid 6. Giet de bereiding in een schaal en maak de kom schoon met koud water en laat de kom afkoelen.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de bereiding opnieuw in de robot en laat draaien op snelheid 7. Voeg de eieren één voor één toe en laat gedurende 2 min. draaien. Voeg 120 g comtékaas en de nootmuskaat toe en laat gedurende nog 1 min. draaien.
- 3 Leg een vel bakpapier op de ovenplaat. Gebruik een lepel om kleine hoopjes deeg op de plaat te leggen. Bestrooi met de overgebleven comtékaas. Bak gedurende 18 tot 20 min. Dien lauw of koud op.

TIP

Als u een andere soort kaas gebruikt, verandert u de smaak!



N°04



1	OIGNON	UI
350 G	VIANDE CUIE (RESTES)	GEKOOKT VLEES
10 CL	COULIS DE TOMATE	TOMATENPUREE
10	BRANCHES DE PERSIL PLAT	TAKJES PETERSELIE
800 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
150 G	BEURRE SALÉ + UN PEU POUR LE PLAT	GEZOUTEN BOTER + EEN BEETJE VOOR DE SCHOTEL
50 G	FROMAGE RÂPÉ (FACULTATIF)	GERASPTE KAAS (FACULTATIEF)
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

HACHIS PARMENTIER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Préchauffez le four à 220°C (th.7). Épluchez l'oignon et mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en Turbo pendant 10 s. Ajoutez la viande, le coulis de tomate et le persil, puis mixez en Turbo pendant 20 s. Ramenez la préparation vers le centre à l'aide d'une spatule et mixez 10 s.
- 2 Beurrez un plat à gratin et versez-y la préparation. Nettoyez le robot.
- 3 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros dés. Versez 0,7 L d'eau dans le robot et mettez les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur pour 30 min.
- 4 Videz l'eau, dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les pommes de terre cuites et le beurre, puis mixez en vitesse 6 pendant 1 min 30. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts.
- 5 Répartissez la purée sur la viande et recouvrez de fromage râpé. Enfourez pour 15 min. Servez chaud.

HACHIS PARMENTIER

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C (th. 7). Schil de uien en doe ze in de robot met het ultrablade hakmes. Mix 10 s op de «Turbo»-stand. Voeg het vlees, de tomatenpuree en de peterselie toe en mix 20 s op de «Turbo»-stand. Duw de bereiding naar het centrum met een spatel en mix 10 s.
- 2 Beboter een gratineerschotel en giet de bereiding in de schotel. Maak de robot schoon.
- 3 Schil de aardappelen en snij in grote blokjes. Giet 0.7 L water in de robot en doe de aardappelen in de stoommand. Laat het stoomprogramma 30 min draaien.
- 4 Giet het water weg, plaats het mes om te kneden/hakken, doe de gekookte aardappelen en de boter in de robot en mix 1 min 30 op snelheid 6. Proef en breng op smaak.
- 5 Verdeel de puree over het vlees en bestrooi met geraspte kaas. Zet 15 min in de oven. Dien warm op.



N°05



1	PÂTE SABLÉE (VOIR P. 20)	ZANDEEG (ZIE P. 21)
250 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
20 CL	CRÈME LIQUIDE BIEN FROIDE	ZEER KOUDE, VLOEIBARE ROOM

TARTE AU CHOCOLAT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN – REPOS 2 H

- 1 Préchauffez le four à 210°C (th. 6-7). Étalez la pâte, mettez-la dans un moule à tarte beurré et couvrez d'une feuille de papier cuisson. Recouvrez de légumes secs et enfourez pour 15 min. Enlevez ensuite le papier, faites cuire à nouveau 10 min, puis laissez refroidir la pâte.
- 2 Mettez la crème liquide dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser et faites chauffer à 70°C en vitesse 4 pendant 5 min.
- 3 Au bout de 2 min 30, ajoutez le chocolat en morceaux. Quand le temps est écoulé, mixez en vitesse 5 pendant 30 s. Versez le mélange sur la pâte et réservez au frais pendant 2 h.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter des oranges confites ou des framboises fraîches sur la tarte au moment de servir.

CHOCOLADETAART

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN - RUSTTIJD 2 U

- 1 Verwarm de oven voor op 210 °C (th. 6-7). Rol het deeg uit, leg het deeg in een beboterde taartvorm en bedek met een vel bakpapier. Bestrooi het bakpapier met peulvruchten en bak gedurende 15 min. Verwijder het papier en laat nogmaals 10 min bakken. Laat het deeg afkoelen.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de vloeibare room in de robot en verwarm op 70 °C, op snelheid 4, gedurende 5 min.
- 3 Na 2 min 30 s voegt u de stukjes chocolade toe. Wanneer de tijd om is, mengt u de ingrediënten op snelheid 5 gedurende 30 s. Giet het mengsel over het deeg en laat 2 u afkoelen.

TIP

U kunt de taart versieren met gekonfijte sinaasappel of verse frambozen voor het opdienen.



N°06



PAIN AUX LARDONS ET AU COMTÉ

5 G	LEVURE DE BOULANGER SÈCHE	GEDROOGDE GIST
20 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
350 G	FARINE	MEEL
6 G	SEL	ZOUT
45 G	BEURRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE	BOTER OP KAMERTEMPERATUUR
180 G	COMTÉ	COMTÉKAAS
100 G	LARDONS	SPEK

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 30 MIN – REPOS 2 H

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).
- 2 Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez la levure et le lait. Faites tiédir à 40°C en vitesse 5 pendant 3 min. Ajoutez ensuite la farine, le sel et le beurre. Lancez le programme Pâte P1.
- 3 Pendant ce temps, coupez le comté en lamelles. Quand la pâte est prête, sortez-la du robot et déposez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 4 Étalez-la de façon à former un rectangle. Ajoutez au centre un tiers du comté et des lardons et refermez la pâte. Recommencez l'opération 2 fois, très délicatement. Couvrez d'un torchon et laissez la pâte pousser à l'abri des courants d'airs pendant 2 h.
- 5 Enfourez pour 20 à 30 min environ.

BROOD MET SPEK EN COMTÉKAAS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 30 MIN – RUSTTIJD 2 U

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C (th. 6-7).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de gist en de melk in de bak van de robot. Laat afkoelen tot 40 °C op snelheid 5 gedurende 3 min. Voeg vervolgens het meel, het zout en de boter toe. Start het deegprogramma P1.
- 3 Ondertussen snijdt u de comtékaas in schijven. Wanneer het deeg klaar is, haalt u het uit de robot en legt u het op een met bakpapier beklede plaat.
- 4 Rol het deeg uit tot een rechthoek. Leg een derde van de comtékaas en het spek in het midden en sluit het deeg. Herhaal dit 2 keer. Ga voorzichtig te werk. Dek af met een doek en laat het deeg 2 u rijzen op een tochtvrije plaats.
- 5 Laat 20 tot 30 min bakken.



N°07



LASAGNES

300 G	VIANDE DE BŒUF HACHÉE	GEHAKT RUNDVLEES
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
1	OIGNON	UI
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
500 G	TOMATES PELÉES ET ÉGOUTTÉES (EN CONSERVE)	GEPELDE EN UITGELEKTE TOMATEN (UIT BLIK)
10 G	ORIGAN	OREGANO
50 G	FARINE	MEEL
50 G	BEURRE	BOTER
50 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	PINCÉE DE MUSCADE	SNUFJE MUSKAAT
1	BOITE DE LASAGNES PRÉCUITES	DOOS VOORGEKOOKTE LASAGNE
100 G	GRUYÈRE RÂPÉ	GERASPTÉ GRUYÈRE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 1 H 20

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail, mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, puis mixez-les en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur, ajoutez l'huile et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min. Ajoutez la viande, les tomates et l'origan. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 90°C pour 35 min. Réservez la sauce et lavez le robot.
- 2 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le lait et la muscade. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le beurre et lancez le programme sauce à 90°C en vitesse 4 pendant 8 min.
- 3 Huilez un plat à gratin et versez un peu de sauce tomate. Couvrez de lasagnes, ajoutez de la sauce tomate, de la béchamel et du gruyère. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement, en finissant par le gruyère. Enfourez pour 25 à 30 min.

LASAGNE

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 1 U 20 MIN

- 1 Schil de ui en de knoflook, doe in de robot met het ultrablade hakmes en mix op snelheid 11, gedurende 10 s. Vervang het mes door de menger, voeg de olijfolie toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C, gedurende 5 min. Voeg het vlees, de tomaten en de oregano toe. Breng op smaak met zout en peper, start het stoofprogramma P2 op 90 °C, gedurende 35 min. Bewaar de saus en maak de robot schoon.
- 2 Verwarm de oven voor op 180°C (th.6). Plaats de garde en doe de bloem, de melk en de nootmuskaat in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Mix 1 min op snelheid 7. Voeg de boter toe en start het sausprogramma op 90 °C op snelheid 4 gedurende 8 min.
- 3 Beolie een gratineerschotel en giet een beetje tomatensaus in de schotel. Bedek met lasagne, voeg tomatensaus, bechamelsaus en gruyèrekaas toe. Herhaal dit proces met de rest van de bereiding. Eindig met gruyèrekaas. Bak 25 tot 30 min in de oven.



N°08



BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN

200 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
200 G	BEURRE DEMI-SEL	HALF GEZOUTEN BOTER
160 G	SUCRE	SUIKER
80 G	FARINE	BLOEM
4	ŒUFS	EIEREN
1	C. À C. DE LEVURE CHIMIQUE	KOFFIELEPEL BAKPOEDER
100 G	NOIX DE PÉCAN	PECANNOTEN

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mettez le beurre en cubes et le chocolat en morceaux dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Faites fonctionner en vitesse 3 à 45°C pendant 10 min.
- 2 Raclez les bords du bol et ajoutez le sucre, la farine, les œufs, la levure et les noix de pécan. Lancez le programme pâte P3.
- 3 Tapissez un moule carré de papier cuisson. Versez-y la pâte et enfourez. Faites cuire pendant 20 à 30 min environ.
- 4 À la fin de la cuisson, laissez refroidir, puis démoulez.

CONSEIL Pistaches, noisettes, amandes... ou même un mélange des deux vous permettent de varier les goûts de ce dessert. Si vous souhaitez retrouver de gros morceaux de noix dans le brownie, ajoutez-les à la fin du programme et mélangez rapidement à la spatule.

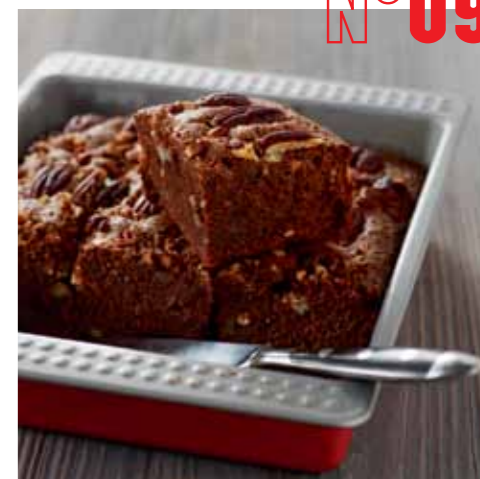
BROWNIE MET PECANNOTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

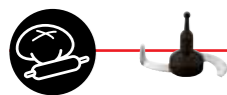
- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de boter en de stukjes chocolade in de robot. Laat draaien op snelheid 3 op 45 °C gedurende 10 min.
- 2 Schraap de randen van de kom en voeg de suiker, de bloem, de eieren, de gist en de pecannoten toe. Start het deegprogramma P3.
- 3 Bekleed een vierkante vorm met bakpapier. Giet het deeg in de vorm en zet in de oven. Bak 20 tot 30 min.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, laat u het gerecht afkoelen en neemt u het uit de vorm.

TIP

Gebruik pistaches, hazelnoten, amandelen ... om de smaak te variëren. Voor een brownie met grote stukken noten voegt u de stukken na afloop van het programma toe en mengt u het deeg met een spatel.



N°09



CAKE TOMATES SÉCHÉES OLIVES, FETA

150 G	TOMATES SÉCHÉES	GEDROOGDE TOMATEN
4	ŒUFS	EIEREN
200 G	FARINE	MEEL
1	PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE (11 G)	ZAKJE BAKPOEDER
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
10 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
2	C. À S. D'OLIVES VERTES OU NOIRES	EETLEPELS GROENE OF ZWARTE OLIJVEN
100 G	FETA	FETAKAAS
3	PINCÉES DE FLEUR DE SEL	SNUFJES FLEUR DE SEL

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs, la farine, la levure, le vin blanc et le sel. Lancez le programme pâte P3.
- 3 Tapissez un moule à cake de papier cuisson.
- 4 À la fin du programme, ajoutez les tomates séchées, les olives et la feta, puis mélangez en vitesse 6 pendant 1 min.
- 5 Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 45 min environ. Si le cake se colore trop en fin de cuisson, baissez le four à 160 °C (th. 5). Laissez refroidir et servez.

CONSEIL Vous pouvez remplacer la feta par du fromage de chèvre ou de l'emmental et les tomates séchées par des dés de jambon.

CAKE MET GEDROOGDE TOMATEN OLIJVEN EN FETA

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de eieren, het meel, de gist, de witte wijn en het zout in de bak van de robot. Start het deegprogramma P3.
- 3 Bekleed een cakevorm met bakpapier.
- 4 Na afloop van het programma voegt u de gedroogde tomaten, de olijven en de feta toe en mengt u de bereiding gedurende 1 min. op snelheid 6.
- 5 Giet het deeg in de vorm en bak de deeg ongeveer 45 min. in de oven. Als de cake te bruin wordt, zet u de temperatuur van de oven op 160 °C (th. 5). Laat afkoelen en dien op.

TIP

U kunt de feta vervangen door geitenkaas of emmental en de gedroogde tomaten door ham.



N°10



PAUPIETTES EXPRESS

4	PAUPIETTES DE VEAU	BLINDE VINKEN
1	OIGNON	UI
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
30 CL	COULIS DE TOMATE	TOMATENPUREE
5	BRINS D'ESTRAGON	TAKJES DRAGON
1	PINCÉE DE PIMENT DE CAYENNE	SNUFJE CAYENNE PEPPER
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Épluchez l'oignon, coupez-le en quatre, puis mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur, ajoutez l'huile et lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min.
- 3 Ajoutez ensuite les paupiettes, le coulis de tomate, l'estragon et le piment. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 100 °C pour 20 min.
- 4 Servez chaud.

CONSEIL

Pour des paupiettes à la Normande, remplacez le coulis de tomate par du bouillon et un peu de vin blanc et ajoutez 250 g de champignons et 10 cl de crème.

BLINDE VINKEN (EXPRESS)

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

- 1 Schil de ui, snij in vier en doe in de robot met het ultrablade hakmes. Mix 10 s op snelheid 11.
- 2 Vervang het mes door de menger, voeg de olie toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Voeg vervolgens de blinde vinken, de tomatenpuree, de dragon en de peper toe. Breng op smaak met peper en zout en start het stoofprogramma P2 op 100 °C gedurende 20 min.
- 4 Dien warm op.

TIP

Vervang de tomatenpuree door bouillon met een beetje witte wijn en voeg 250 g champignons en 10 cl room toe voor blinde vinken op Normandische wijze.



N°11



CHEESECAKE

125 G	BEURRE	BOTER
160 G	BISCUITS (DE TYPE BASTOGNE)	KOEKJES (TYPE BASTOGNE)
600 G	FROMAGE FRAIS (PHILADELPHIA®, ST MÔRET)	VERSE KAAS (PHILADELPHIA®, ST MÔRET)
130 G	SUCRE	SUIKER
2	BLANCS D'ŒUFS	EIWITTEN
5 CL	JUS DE CITRON	CITROENSAP

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 35 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre et faites-le fondre en vitesse 5 à 80 °C pendant 3 min. Ajoutez les biscuits émiettés et mixez en vitesse 11 pendant 30 s.
- 2 Tapissez le fond d'un moule (23 cm) de ce mélange. Utilisez le dos d'une cuillère pour tasser et réservez au frais.
- 3 Rincez le robot et mettez le couteau pour pétrir/concasser. Mettez le fromage frais, le sucre, les blancs d'œufs légèrement battus et le jus de citron. Mixez en vitesse 12 pendant 45 s à 1 min. Versez cette préparation dans le moule.
- 4 Enfourez pour 30 à 35 min, la crème doit être prise. Servez froid.

CONSEIL Vous pouvez remplacer le citron par de la vanille et servir ce dessert avec des framboises fraîches.

CHEESECAKE

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 35 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Doe de boter in de robot met het mes om te kneden/hakken en laat smelten op snelheid 5, op 80 °, gedurende 3 min. Voeg de verkruimelde koekjes toe en mix op snelheid 11, gedurende 30 s.
- 2 Bedek de bodem van een vorm (23 m) met dit mengsel. Gebruik de achterkant van een lepeltje om het mengsel aan te drukken en zet koel.
- 3 Spoel de robot en plaats het mes om te kneden/hakken. Voeg de verse kaas, de suiker, de licht geklopte eiwitten en het citroensap toe. Mix op snelheid 12, gedurende 45 s tot 1 min. Giet deze bereiding in de vorm.
- 4 Bak gedurende 30 tot 35 min. De room moet stevig worden. Dien koud op.

TIP

U kun de citroen vervangen door vanille en dit dessert opdienen met verse aardbeien.



N°12



3	AVOCATS BIEN MÛRS	AVOCADO'S
1	OIGNON ROUGE	RODE UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
1	C. À S. DE PULPE DE TOMATE (EN CONSERVE)	EETLEPEL TOMATENPULP (UIT BLIK)
1	C. À C. DE TABASCO®	KOFFIELEPEL TABASCO®
	LE JUS DE 1 CITRON VERT	HET SAP VAN 1 LIMOEN
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

GUACAMOLE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN

- 1 Épluchez l'oignon rouge et la gousse d'ail, puis coupez-les en quatre.
- 2 Ôtez la peau des avocats et retirez le noyau.
- 3 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et l'ail. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 4 Ajoutez les avocats, la pulpe de tomate, le Tabasco® et le jus de citron vert, puis salez et poivrez.
- 5 Mixez en vitesse 7 pendant 30 s. Raclez les parois et mixez encore une fois si vous souhaitez une consistance plus onctueuse.
- 6 Servez frais.

CONSEIL Parfait à l'apéritif, vous pouvez l'agrémenter d'herbes fraîches (ciboulette ou coriandre). Pour une version moins épicée, remplacez le Tabasco® par 1 c. à c. de piment doux.

GUACAMOLE

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN

- 1 Pel de rode ui en het teentje knoflook en snij in vier.
- 2 Verwijder de schil en de steen van de avocado's.
- 3 Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui en de knoflook in de robot. Mix gedurende 10 s op snelheid 11.
- 4 Voeg de avocado's, de tomatenpulp, de Tabasco® en het limoensap toe en breng op smaak met peper en zout.
- 5 Mix gedurende 30 s op snelheid 7. Schraap de wanden van de kom en verwijder het deksel en mix nogmaals voor een smeuïge textuur.
- 6 Dien gekoeld op.

TIP Ideaal als aperitief, u kunt ook verse kruiden toevoegen (bieslook of koriander). Vervang de Tabasco® door 1 koffielepel zachte peper voor een minder gekruide versie.



150 G	OIGNONS	ZACHTE UI
100 G	POIVRON ROUGE	RODE PAPRIKA
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
250 G	COURGETTES	COURGETTE
250 G	AUBERGINES	AUBERGINES
300 G	TOMATES	TOMATEN
20 CL	BOUILLON DE LÉGUMES	GROENTEBOUILLON
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

RATATOUILLE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Épluchez les oignons et coupez-les grossièrement. Lavez le poivron, épépinez-le, puis coupez-le en morceaux. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les oignons et le poivron, puis mixez en vitesse 11 pendant 15 s.
- 2 Remplacez le couteau hachoir ultrablade par le mélangeur. Écrasez les gousses d'ail avec la lame d'un couteau, puis mettez-les dans le robot avec l'huile d'olive. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 8 min sans le bouchon.
- 3 Coupez les courgettes, l'aubergine et les tomates en morceaux.
- 4 À la fin du programme, ajoutez le bouillon et les légumes. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 30 min.
- 5 Servez chaud ou froid.

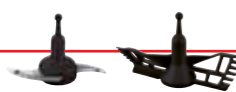
CONSEIL Vous pouvez moduler les quantités de légumes à votre goût.

RATATOUILLE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Schil de uien en snij in grote stukken. Maak de paprika schoon, verwijder de pitjes en snij in stukjes. Plaats het ultrablade hakmes, doe de uien en de paprika in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 15 s.
- 2 Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Plet de teentjes knoflook met het mes en doe ze in de robot met de olijfolie. Start het stoomprogramma P1 op 130 °C gedurende 8 min zonder dop.
- 3 Snij de courgettes, de aubergine en de tomaten in stukjes.
- 4 Na afloop van het programma. voegt u de bouillon en de groenten toe. Breng op smaak met peper en zout en start het stoomprogramma P2 op 95 °C gedurende 30 min.
- 5 Dien warm of koud op.

TIP U kunt de hoeveelheden groenten aanpassen aan uw smaak.



100 G	BEURRE	ZACHTE BOTER
125 G	LAIT ENTIER	VOLLE MELK
25 G	SUCRE	SUIKER
110 G	FARINE	BLOEM
3	BLANCS D'ŒUFS	EIWITTEN
1	C. À C. D'ARÔME VANILLE	VANILLEAROMA
	SEL	ZOUT

GAUFRES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le beurre et faites-le fondre à 90°C en vitesse 5 pendant 3 min.
- 2 Ajoutez le lait et le sucre et mélangez en vitesse 10. Ajoutez progressivement la farine par l'ouverture. Lorsque la farine est incorporée, ajoutez l'arôme vanille et laissez tourner encore 2 min. Versez la préparation dans un saladier, lavez et essuyez le robot.
- 3 Mettez les blancs d'œufs et 1 pincée de sel dans le robot muni du batteur. Lancez le robot en vitesse 6 pendant 5 min sans le bouchon.
- 4 À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation.
- 5 Faites chauffer le gaufrier et beurrez-le légèrement. Quand il est chaud, versez-y une louche de pâte. Laissez cuire quelques minutes en surveillant. Débarrassez la gaufre sur une assiette et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

WAFELS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN

- 1 Plaats het ultrablade hakmes, doe de boter in de robot en laat de boter 3 min smelten op 90 °C op snelheid 5.
- 2 Voeg de melk en de suiker toe en meng op snelheid 10. Voeg de bloem voorzichtig toe via de opening. Wanneer de bloem is toegevoegd, voegt u het vanillearoma toe en laat u de robot nogmaals 2 min draaien. Doe de bereiding in een slakom en maak de robot schoon.
- 3 Plaats de klopper en doe de eiwitten en 1 snufje zout in de robot. Laat de robot 5 min draaien op snelheid 6 zonder dop.
- 4 Voeg de eiwitten voorzichtig toe aan de bereiding met een spatel.
- 5 Verwarm het wafelijzer en beboter het. Wanneer het wafelijzer warm is, giet u een lepel deeg over het ijzer. Laat enkele minuten bakken. Houd toezicht! Leg de wafel op een bord en herhaal het proces met de rest van het deeg.





MOUSSE DE FOIES DE VOLAILLE AU PORTO

300 G	FOIES DE VOLAILLES	KIPPENLEVERTJES
50 G	ÉCHALOTES	SJALOTTEN
160 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
5 CL	PORTO	PORTO
10 CL	CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE	VERSE, DIKKE ROOM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 15 MIN – REPOS 2 H

- 1 Épluchez les échalotes et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez 20g de beurre, le porto et les foies de volailles. Lancez le programme mijoté P1 pour 12 min.
- 3 À la fin du programme, égouttez les foies et rincez le bol à l'eau froide.
- 4 Remplacez le mélangeur par le couteau hachoir ultrablade, remettez les foies dans le robot, ajoutez le reste du beurre et la crème fraîche. Salez, poivrez et mixez en vitesse 12 pendant 30 s. À l'aide d'une spatule, raclez les bords du robot et ramenez la préparation vers le centre. Mixez à nouveau 10 s (si vous souhaitez une texture très lisse, mixez à nouveau).
- 5 Versez la préparation dans une petite terrine et mettez-la au réfrigérateur au moins 2 h avant de déguster.

MOUSSE VAN KIPPENLEVERTJES MET PORTO

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 15 MIN – RUSTTIJD 2 UUR

- 1 Schil de sjalotten en doe ze in de robot met het ultrablade hakmes. Mix 10 s op snelheid 12.
- 2 Vervang het mes door de menger. Voeg 20 g boter, de Porto en de kippenlevertjes toe. Start het stoofprogramma P1 gedurende 12 min.
- 3 Na afloop van het programma, laat u de levertjes uitlekken en spoelt u de kom met koud water.
- 4 Vervang de menger door het ultrablade hakmes, doe de levertjes opnieuw in de robot en voeg de rest van de boter en de verse room toe. Breng op smaak met peper en zout en mix 30 s op snelheid 12. Gebruik een spatel om de randen van de robot te schrappen en de bereiding naar het centrum te duwen. Mix opnieuw 10 s (als u een homogener textuur wenst, mixt u het mengsel nogmaals).
- 5 Giet de bereiding in een kleine pot en zet minstens 2 u in de koelkast. Dien op.



N°16



BLANQUETTE DE VEAU

800 G	VEAU (ÉPAULE)	KALFSVLEES (SCHOUDER)
100 G	CHAMIGNONS	CHAMIGNONS
200 G	CAROTTES	WORTELEN
30 G	CÉLERI BRANCHE	SELDERIJ
50 G	OIGNON	UI
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
1	BOUQUET GARNI	KRUIDENBOEKET
20 G	FARINE	BLOEM
60 CL	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
30 CL	CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE	VERSE, DIKKE ROOM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 1 H

- 1 Coupez la viande en morceaux. Épluchez les légumes. Coupez les carottes en rondelles, les champignons et l'oignon en quatre.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez l'oignon et l'huile, puis lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 3 min.
- 3 Ajoutez ensuite la viande mélangée à la farine, le bouquet garni, les carottes, le céleri branche et le bouillon. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 100 °C pour 30 min. À la fin du programme, ajoutez les champignons, puis relancez le programme mijoté P2 pour 30 min.
- 4 À la fin de la cuisson, prélevez la moitié du bouillon et mélangez-le à la crème. Mettez la viande et les légumes dans un plat et recouvrez de sauce. Servez immédiatement.

CONSEIL Pour une sauce plus épaisse, ajoutez 1 jaune d'œuf.

BLANQUETTE VAN KALFSVLEES

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 1 U

- 1 Snij het vlees in stukjes. Schil de groenten. Snij de wortelen in schijfjes en de champignons en de ui in vier.
- 2 Plaats de menger, doe de ui en de olie in de robot en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 3 min.
- 3 Voeg vervolgens het met bloem gemengde vlees, het kruidenboeket, de wortelen, de selderij en de bouillon toe. Breng op smaak met peper en zout en start het stoofprogramma P2 gedurende 30 min op 100 °C. Voeg de champignons toe en laat het stoofprogramma P2 nogmaals 30 min draaien.
- 4 Na afloop van het programma, mengt u de room met de helft van de bouillon. Leg het vlees en de groenten in een schaal en overgiet met de room. Dien onmiddellijk op.

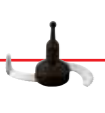
TIP

Voeg 1 eierdooier toe voor een dikkere saus.



N°17

LANGUES DE CHAT



125 G	BEURRE	BOTER
125 G	SUCRE	SUIKER
3	ŒUFS	EIEREN
150 G	FARINE	BLOEM
1	POINTE DE COUTEAU DE VANILLE EN POWDRE	MESPUNTJE VANILLEPOEDER
	SEL	ZOUT

60 LANGUES DE CHAT – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 10 MIN

- 1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- 2 Dans le bol du robot muni du couteau pétrir/concasser, mettez le beurre. Faites-le fondre en à 80 °C en vitesse 4 pendant 3 min.
- 3 Ajoutez le sucre, la vanille et 1 pincée de sel, puis mixez en vitesse 9. Après 30 s, ajoutez les œufs un à un. Lorsqu'ils sont bien incorporés, ajoutez la farine cuillère par cuillère par le couvercle. Raclez les parois du bol et mixez de nouveau 30 s.
- 4 Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposez des petits tas de pâte et donnez leur une forme allongée. Enfourez pour 10 min, jusqu'à ce que les bords commencent à colorer. Décollez et laissez refroidir.

CONSEIL Réalisez des tuiles aux amandes : saupoudrez d'amandes effilées avant la cuisson et à la sortie du four, placez les tuiles sur un rouleau à pâtisserie.

KATTENTONGEN

VOOR 60 KATTENTONGEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 10 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C (th. 6-7).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de boter in de robot. Laat 3 min smelten op 80 °C op snelheid 4.
- 3 Voeg de suiker, de vanille en 1 snufje zout toe en mix op snelheid 9. Na 30 s voegt u de eieren één voor één toe. Vervolgens voegt u de bloem voorzichtig toe via het deksel. Schraap de wanden van de kom en mix nogmaals 30 s.
- 4 Leg kleine hoopjes deeg op een met bakpapier beklede plaat en geef ze een langwerpige vorm. Bak 10 min tot de randen beginnen te verkleuren. Maak los en laat afkoelen.

TIP

Maak amandelkoekjes: bestrooi met amandelschilfers voor het bakken en leg ze na het bakken op een deegrol.



N°18



250 G	FROMAGE BLANC	WITTE KAAS
125 G	CONCOMBRE	KOMKOMMER
1	C. À S. DE CIBOULETTE	EETLEPEL BIESLOOK
1	C. À S. DE PERSIL PLAT	EETLEPEL PETERSELIE
2	PINCÉES DE SEL	SNUFJES ZOUT
	LE JUS DE 1/2 CITRON	HET SAP VAN 1/2 CITROEN

TZATZIKI

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN

- 1 Coupez le concombre en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines à l'aide d'une cuillère. Taillez-le en petits dés.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez tous les ingrédients. Mixez en vitesse 8 pendant 20 s.
- 3 Servez frais avec des crudités ou sur des tartines de pain grillé.

CONSEIL

Si vous souhaitez une texture plus lisse, mixez 30 s supplémentaires.

TZATZIKI

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN

- 1 Snij de komkommer in de lengte in twee en verwijder de pitjes met een lepel. Snij het vlees in blokjes.
- 2 Doe alle ingrediënten in de robot met het ultrablade hakmes. Mix gedurende 20 s op snelheid 8.
- 3 Dien vers op met rauwkost of op geroosterd brood.

TIP

Mix 30 sec. langer voor een homogenere textuur.



650 G	BLANCS DE POULET	KIPPENWIT
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
1	OIGNON	UI
1	POIVRON ROUGE	RODE PAPRIKA
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
1	C. À C. DE CUMIN EN POWDRE	KOFFIELEPEL KOMIJNPOEDER
1	C. À C. DE CORIANDRE EN POWDRE	KOFFIELEPEL KORIANDERPOEDER
25 CL	BOUILLON DE POULE	KIPPENBOUILLON
	SEL	ZOUT

COUSCOUS DE POULET EXPRESS

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Épluchez l'ail et l'oignon, coupez le poivron en morceaux. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez ces légumes, puis hachez-les en vitesse 11 pendant 20 s. Remplacez le couteau par le mélangeur.
- 2 À l'aide de la spatule, ramenez les légumes hachés vers le centre de la cuve, puis ajoutez l'huile et les épices. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 8 min.
- 3 Coupez le poulet en dés. À la fin du programme, ajoutez les dés de poulet et le bouillon, puis salez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 30 min.
- 4 À la fin de la cuisson, servez immédiatement avec de la semoule.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter du citron confit et de la coriandre fraîche au moment de servir.

COUSCOUS MET KIP

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Schil de knoflook en de ui en snij de paprika in stukjes. Plaats het ultrablade hakmes, doe de groenten in de robot en hak ze op snelheid 11 gedurende 20 s. Gebruik een spatel om de gehakte groenten opnieuw naar het centrum van de bak te duwen.
- 2 Vervang het mes door de menger en voeg de olie en de kruiden toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 8 min.
- 3 Snij de kip in blokjes. Na afloop van het programma, voegt u de kippenblokjes en de bouillon toe en brengt u de bereiding op smaak met zout. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 30 min.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op met griesmeel.

TIP

U kunt gekonfijte citroen en verse koriander toevoegen voor het opdienen.



3	C. À S. DE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	EETLEPELS MELK
1	SACHET DE LEVURE DE BOULANGER SÈCHE (14 G)	ZAKJE GEDROOGDE BAKKERSGIST (14 G)
2	ŒUFS	EIEREN
250 G	FARINE	MEEL
50 G	SUCRE	SUIKER
1	C. À C. DE SEL	KOFFIELEPEL ZOUT
80 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
100 G	PRALINES ROSES	ROZE PRALINES

BRIOCHE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 30 MIN – REPOS 4 H

- 1 Diluez la levure dans le lait. Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, versez ce mélange. Ajoutez les œufs, la farine, le sucre, le sel et le beurre. Lancez le programme pâte P2 en laissant le bouchon.
- 2 À la fin du programme, mettez la pâte dans un saladier et couvrez de film alimentaire. Mettez au réfrigérateur pendant 2 h.
- 3 Couvrez une plaque de papier cuisson. Sortez la pâte et incorporez-y les pralines. Formez une boule, déposez-la sur la plaque et recouvrez d'un torchon. Laissez pousser pendant 2 h à température ambiante, à l'abri des courants d'air.
- 4 Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Quand le four est chaud, enfournez et faites cuire pendant 30 min.

CONSEIL

Avant de l'enfourner, vous pouvez la dorer au jaune d'œuf.

BRIOCHE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 30 MIN – RUSTTIJD 4 UUR

- 1 Los de gist op in de melk. Plaats het mes om te kneden/hakken en giet dit mengsel in de robot. Voeg de eieren, het meel, de suiker, het zout en de boter toe. Start het deegprogramma P2 met de dop.
- 2 Na afloop van het programma doet u het deeg in een schaal en dekt u de schaal af met huishoudfolie. Zet gedurende 2 uur in de koelkast.
- 3 Bekleed een ovenplaat. Haal het deeg uit de koelkast en voeg de pralines toe. Vorm een bal, leg de deegbal op de plaat en leg er een doek over. Laat 2 uur rijzen op kamertemperatuur en op een tochtvrije plaats.
- 4 Verwarm de oven voor op 160°C (th. 5-6). Wanneer de oven warm is, zet u het deeg in de oven en laat u het 30 min. bakken.

TIP

U kunt het deeg met eigeel besmeren voordat u het in de oven zet.





CRÈME DE LENTILLES AU LARD

160 G	LENTILLES DU PUY CRUES	LINZEN
50 G	CAROTTE	WORTELEN
50 G	BLANC DE POIREAU	PREIWIT
1	OIGNON	UI
80 G	LARD FUMÉ OU BACON	GEROOKT SPEK OF BACON
15 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Épluchez la carotte, le blanc de poireau et l'oignon, puis coupez-les en petits morceaux. Détaillez le lard en petits dés.
- 2 Dans la cuve du robot munie du couteau hachoir ultrablade, mettez les dés de légumes, les lentilles, le lard, 1 L d'eau et le sel. Lancez le programme soupe P1.
- 3 Une fois le programme achevé, ajoutez la crème liquide et mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 4 Servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 1 c. à s. de curry et remplacer la crème liquide par du lait de coco. Dans ce cas là, ne mettez pas de lard.

LINZENCRÈME MET SPEK

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Schil de wortel, het preiwit en de ui en snij in kleine stukjes. Snij het spek in kleine blokjes.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de groenteblokjes, de linzen, het spek, 1 l water en het zout in de bak van de robot. Start het soepprogramma P1.
- 3 Na afloop van het programma voegt u de vloeibare room toe en mixt u het mengsel gedurende 30 s op snelheid 12.
- 4 Dien warm op.

TIP

U kunt 1 eetlepel curry toevoegen en de vloeibare room vervangen door kokosmelk. Voeg geen spek toe als u kokosmelk gebruikt.



N°22



PÂTES CARBONARA

400 G	PENNE	PENNE
200 G	PANCETTA	PANCETTA
2 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
30 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
120 G	PARMESAN RÂPÉ	GERASPTE PARMEZAANSE KAAS
1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 14 MIN

- 1 Faites cuire les penne dans une grande casserole d'eau comme indiqué sur l'emballage.
- 2 Coupez la pancetta en petits morceaux et mettez-la dans le robot muni du mélangeur. Ajoutez l'huile et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 6 min sans le bouchon.
- 3 À la fin du programme, ajoutez la crème et le jaune d'œuf, puis lancez le programme sauce en vitesse 5 à 85°C pour 8 min.
- 4 Versez la sauce sur les pâtes égouttées, ajoutez le parmesan et poivrez généreusement. Mélangez et servez.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer la pancetta par du lard fumé.

PASTA CARBONARA

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 14 MIN

- 1 Kook de penne in een pot met water zoals aangegeven op de verpakking.
- 2 Snij de pancetta in kleine stukjes en doe ze in de robot met de menger. Voeg de olie toe en start het stoomprogramma P1 op 130 °C gedurende 6 min zonder dop.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u de room en de eierdooier toe en start u het sausprogramma op snelheid 5 op 85° C gedurende 8 min.
- 4 Giet de saus over de uitgelekte pasta, voeg de Parmezaanse kaas toe en breng op smaak met peper. Meng en dien op.

TIP

U kunt de pancetta vervangen door gerookt spek.



N°23



TIRAMISU

16	BISCUITS À LA CUILLÈRE	KOEKJES
3	ŒUFS	EIEREN
50 G	SUCRE	SUIKER
250 G	MASCARPONE	MASCARPONE
25 CL	CAFÉ FORT	STERKE KOFFIE
50 G	CACAO EN POWDRE NON SUCRÉ	NIET GESUIKERD CACAOPOEDER

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 15 MIN

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes et 25 g de sucre. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min 30. Ajoutez le mascarpone et mixez en vitesse 7 pendant 3 min. Débarrassez dans un saladier, lavez et essuyez le robot.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et faites tourner en vitesse 7 pendant 2 min. Ajoutez 25 g de sucre et faites tourner en vitesse 7 pendant 4 min sans le bouchon. À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement les blancs au mélange mascarpone.
- 3 Trempez les biscuits à la cuillère dans le café et déposez-les dans un plat. Recouvrez-les de crème et saupoudrez de cacao. Réservez au frais jusqu'à la dégustation.

CONSEIL *Vous pouvez ajouter de l'amaretto dans le café et utiliser des copeaux de chocolat à la place du cacao.*

TIRAMISU

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN

- 1 Splits het eiwit van de eierdooiers. Plaats de klopper en voeg de eierdooiers en 25 g suiker toe. Mix 1 min 30 op snelheid 7. Voeg de mascarpone toe en mix 3 min op snelheid 7. Doe de bereiding in een slakom en maak de robot schoon.
- 2 Plaats de klopper, doe de eiwitten in de robot en laat de robot 4 min op snelheid 7 draaien. Na 2 min voegt u 25 g suiker toe en laat 4 min draaien op snelheid 7 zonder dop. Voeg de eiwitten voorzichtig toe aan het mascarpone mengsel met een spatel.
- 3 Doop de koekjes in de koffie en leg ze in een schaal. Overgiet met room en bestrooi met cacao. Bewaar het gerecht op een koele plaats.

TIP

U kunt amaretto toevoegen aan de koffie en chocoladevlokken gebruiken in plaats van cacao.



N°24



250 G	SAUMON FUMÉ	GEROOKTE ZALM
180 G	MASCARPONE	MASCARPONE
25 CL	CRÈME LIQUIDE (30% DE MG)	VLOEIBARE ROOM (30% VET)
	LE JUS DE 1 CITRON VERT	HET SAP VAN 1 LIMOEN
10	BRINS DE CIBOULETTE	BIESLOOKSPRIETJES

MOUSSE DE SAUMON EN VERRINE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN

- 1 Mettez la cuve du robot dans le congélateur pendant 5 min. Dans le robot bien froid muni du batteur, versez la crème liquide. Faites fonctionner en vitesse 7 pendant 2 min 30. Versez la crème fouettée dans un saladier.
- 2 Remplacez le batteur par le couteau hachoir ultrablade. Mettez le saumon fumé, le mascarpone et le jus de citron vert dans le robot. Mixez en vitesse 12 pendant 30 s. À l'aide d'une spatule, rabattez la mousse vers le centre et mixez à nouveau en vitesse 12 pendant 30 s.
- 3 Retirez l'accessoire et ajoutez délicatement la crème fouettée. Mélangez à l'aide d'une spatule. Répartissez la préparation dans des verrines et conservez-les au réfrigérateur. Servez frais parsemé de ciboulette ciselée.

CONSEIL

Remplacez le saumon par de la truite fumée ou du haddock.

ZALMMOUSSE IN EEN GLAASJE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN

- 1 Zet de bak van de robot gedurende 5 min. in de diepvriezer. Plaats de klopper en giet de vloeibare room in de gekoelde robot. Laat de robot 2 min. en 30 s draaien op snelheid 7. Giet de slagroom in een schaal.
- 2 Vervang de klopper door een scherp mes. Doe de gerookte zalm, de mascarpone en het limoensap in de robot. Mix gedurende 30 s op snelheid 12. Gebruik een spatel om de mousse opnieuw naar het centrum te duwen en mix opnieuw gedurende 30 s op snelheid 12.
- 3 Verwijder het accessoire en voeg de slagroom voorzichtig toe. Meng met een spatel. Doe de bereiding in de glaasjes en zet ze in de koelkast. Bestrooi met bieslook en dien op.

TIP Vervang de zalm door gerookte forel of haddock.



800 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
15 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
50 G	BEURRE	BOTER
	SEL	ZOUT
	MUSCADE	MUSKAAT

PURÉE DE POMME DE TERRE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes de 2 cm.
- 2 Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot et mettez les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur pour 30 min.
- 3 Quand les pommes de terre sont cuites, videz l'eau du bol, puis placez le batteur. Ajoutez les pommes de terre et mixez en vitesse 6 pendant 30 s. Ajoutez le lait, le beurre, le sel et la muscade, puis mixez en vitesse 6 pendant 30 s.
- 4 Servez immédiatement.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter du fromage dans la purée. Il est possible de réchauffer la purée en vitesse 3 à 80°C pendant 5 min.

AARDAPPELPUREE

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Schil de aardappelen en snij in blokjes van 2 cm.
- 2 Giet 0.7 L water in de bak van de robot en doe de aardappelen in de stoommand. Laat het stoomprogramma 30 min draaien.
- 3 Wanneer de aardappelen gekookt zijn, giet u het water uit de kom en plaatst u de klopper. Voeg de aardappelen toe en mix 30 s op snelheid 6. Voeg de melk, de boter, het zout en de muskaat toe en mix 30 s op snelheid 6.
- 4 Dien onmiddellijk op.

TIP U kunt kaas aan de puree toevoegen. U kunt de puree opwarmen op snelheid 3 op 80 °C gedurende 5 min.



3	BLANCS D'ŒUFS	EIWITTEN
125 G	SUCRE SEMOULE	KRISTALSUIKER
1	PINCÉE DE SEL	SNUFJE ZOUT

MERINGUES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 1 H 40

- 1 Préchauffez le four à 110 °C (th. 3-4).
- 2 Dans la cuve du robot munie du batteur, mettez les blancs d'œufs, le sucre et 1 pincée de sel. Lancez le robot en vitesse 8 pendant 10 min à 40 °C sans le bouchon.
- 3 Déposez une feuille de papier cuisson sur la plaque de four. À l'aide d'une cuillère, déposez délicatement la pâte à meringue en petits tas. Enfourez la plaque et faites cuire pendant 1 h 30.
- 4 À la fin de la cuisson, sortez la plaque du four et laissez les meringues refroidir.

CONSEIL

Les meringues se conservent pendant quelques jours. Juste avant la cuisson, saupoudrez-les d'éclats de pistaches ou de pralines pour les rendre plus festives.

SCHUIMGEBAKJES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 1 UUR 40

- 1 Verwarm de oven voor op 110 °C (th. 3-4).
- 2 Plaats de garde en doe de eiwitten, de suiker en 1 snufje zout in de bak. Laat de robot 10 min draaien op snelheid 8 op 40 °C zonder dop.
- 3 Leg een vel bakpapier op de ovenplaat. Gebruik een lepel om kleine hoopjes schuimdeeg op de plaat te leggen. Schuif de plaat in de oven en laat 1 u 30 min bakken.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, haalt u de plaat uit de oven en laat u de schuimgebakjes afkoelen.

TIP

De schuimgebakjes kunnen enkele dagen worden bewaard. Versier de schuimgebakjes met pistaches of pralines voor het bakken om ze nog feestelijker te maken.





20 G	LEVURE DE BOULANGER FRAÎCHE (OU 10 G DE LEVURE SÈCHE)	VERSE GIST (OF 10 G DROGE GIST)
400 G	FARINE	BLOEM
5 CL	HUILE D'OLIVE SEL	OLIJFOLIE ZOUT
10	OLIVES DÉNOYAUTÉES	OLIJVEN
1	C. À S. DE THYM	EETLEPEL TIJM

FOUGASSE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 25 MIN – REPOS 1 H 30

- 1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- 2 Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez la levure et 18 cl d'eau, puis faites chauffer en vitesse 3 à 35 °C pendant 2 min.
- 3 Ajoutez la farine, l'huile d'olive, le sel, les olives et le thym. Lancez le programme pâte P1.
- 4 Lorsque les 40 min de pousse du programme sont écoulées, retirez le couteau et rabattez la pâte dans le bol. Relancez le robot à 30 °C pour 40 min.
- 5 Quand la pâte est prête, sortez-la du robot et déposez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étalez-la et faites des entailles avec un couteau. Enfourez pour 25 min environ.

CONSEIL Garnissez-la de tapenade, de pesto, de lardons, de dés de fromage...

FOUGASSE

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 25 MIN – RUSTTIJD 1 U 30

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C (th. 6-7).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de gist en 18 cl water in de robot en laat warm worden op snelheid 3 op 35 °C gedurende 2 min.
- 3 Voeg de bloem, de olijfolie, het zout, de olijven en de tijm toe. Start het deegprogramma P1.
- 4 Verwijder het mes en haal het deeg uit de kom na 40 min. Laat de robot nogmaals 40 min draaien op 30 °C.
- 5 Wanneer het deeg klaar is, haalt u het uit de robot en legt u het op een met bakpapier beklede plaat. Rol het deeg uit en maak inkepingen met een mes. Laat ongeveer 25 min bakken.

TIP
Versier met tapenade, pesto, spek, kaasblokjes...



N°28



250 G	LENTILLES CRUES	GEBAKKEN LINZEN
100 G	CAROTTES	WORTELEN
50 G	OIGNON	UI
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
500 G	POITRINE DEMI-SEL	LICHTGEZOUTEN BORST
200 G	SAUCISSES FUMÉES	GEROOKTE WORST
1	C. À S. DE FOND DE VEAU	KOFFIELEPEL KALFSBOUILLON
1	C. À S. DE MAÏZENA	KOFFIELEPEL MAÏZENA*
1	FEUILLE DE LAURIER	AURIERBLAD

PETIT SALÉ AUX LENTILLES

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez les carottes et l'oignon, coupez-les en morceaux. Taillez la poitrine en 4 longues tranches. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez les carottes, l'huile et lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pendant 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez les lentilles, la poitrine, les saucisses, le fond de veau, la Maïzena®, le laurier et 1 L d'eau. Lancez le programme mijoté P2 à 95 °C pendant 45 min. Dégustez chaud.

CONSEIL
Pour une version express, faites rissoler 1 oignon dans le robot, ajoutez 250 g de lentilles en conserve, 4 saucisses et lancez la cuisson en vitesse 1 à 95 °C pendant 15 min.

LINZEN MET SPEK

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Maak de wortelen en de ui schoon en snij deze in stukjes. Snij de borst in 4 lange plakjes. Doe de ui in de robot voorzien van het snijmes en mix op snelheid 11 gedurende 10 sec.
- 2 Vervang het mes door de menger. Voeg de wortelen, de olie toe en start het stoofprogramma P1 op 130° gedurende 5 min.
- 3 Voeg aan het einde van het programma de linzen, de borst, de worst, de kalfsbouillon, de Maïzena®, het laurierblad en 1 l water toe. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 45 min. Warm consumeren.

TIP
Voor een expressversie, kunt u linzen uit blik gebruiken. Laat in het bovenstaande recept een ui fruiten, voeg de linzen in blik toe, 4 worstjes en start de robot op snelheid 1 op 95°C gedurende 15 min



N°29



165 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
50 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	C. À C. D'ARÔME VANILLE	KOFFIELEPEL VANILLEAROMA

CHOCOLAT CHAUD

PERSONNES 2/4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 8 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 40g de chocolat. Mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Retirez le chocolat obtenu et réservez-le dans un bol.
- 2 Mettez le chocolat restant, la vanille et le lait dans le robot. Lancez le robot en vitesse 5 à 90 °C pendant 8 min.
- 3 À la fin de la cuisson, mixez en vitesse 11 pendant 20 s.
- 4 Servez immédiatement en saupoudrant de chocolat.

CONSEIL
Vous pouvez remplacer le lait par du lait végétal (lait de riz ou d'amande) et ajouter des épices comme de la cannelle ou une pointe de piment.

WARMES CHOCOLADE

VOOR 2/4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 8 MIN

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 40g chocolade in de robot. Mix gedurende 30 s op snelheid 12. Verwijder de verkregen chocolade en bewaar de chocolade in de kom.
- 2 Doe de overgebleven chocolade, de vanille en de melk in de robot. Laat de robot gedurende 8 min. draaien op snelheid 5 op 90 °C.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, mixt u de bereiding gedurende 20 s op snelheid 11.
- 4 Bestrooi met chocolade en dien onmiddellijk op.

TIP
U kunt de melk vervangen door plantaardige melk (rijst- of amandelmelk) en specerijen zoals kaneel of peper.



N°30



300 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
150 G	YAOURT BULGARE	BULGAARSE YOGHURT
10	BRINS D'ANETH	TAKJES DILLE
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
100 G	SAUMON FUMÉ	GEROOKTE ZALM
	LE ZESTE DE 1/2 CITRON	SCHIL VAN 1 CITROEN
	SEL	ZOUT
	POIVRE 5 BAIES	5-BESSENPEPER

SALADE DE POMMES DE TERRE

PERSONNES 3/4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 20 MIN

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits dés. Versez 0,7L d'eau dans le bol du robot. Déposez les pommes de terre dans le panier vapeur, puis placez-le dans le robot. Lancez le programme vapeur pour 20 min. Quand les pommes de terre sont cuites, mettez-les dans un saladier et rincez la cuve à l'eau froide.
- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le yaourt, l'aneth et l'huile d'olive. Salez, poivrez et mixez en vitesse 11 pendant 30 s. Coupez le saumon fumé en lanières.
- Versez la sauce sur les pommes de terre, mélangez et râpez le zeste de citron. Déposez les lanières de saumon sur le dessus. Dégustez la salade bien froide.

CONSEIL Vous pouvez remplacer le saumon par du jambon fumé. Vous pouvez préparer la salade la veille afin que les pommes de terre prennent bien toutes les saveurs.

AARDAPPELSLA

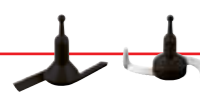
VOOR 3/4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- Schil de aardappelen en snij ze in kleine blokjes. Giet 0,7 L water in de kom van de robot. Doe de aardappelen in de stoommand en plaats deze vervolgens in de robot. Start het stoomprogramma voor 20 min. Als de aardappelen gaar zijn, doet u ze in een slakom en spoelt u de kuip met koud water.
- Doe de yoghurt, de dille en de olijfolie in de robot voorzien van het snijmes. Bestrooi met zout en peper en op snelheid 11 gedurende 30 s mixen. Snijd de gerookte zalm in reepjes.
- Giet de saus over de aardappelen, meng dit en rasp de citroenschil. Leg de reepjes zalm er bovenop. Eet de sla goed gekoeld.

TIP
U kunt de zalm ook vervangen door gerookte ham. U kunt de sla de avond tevoren bereiden zodat de aardappelen alle parfums goed opnemen.



N°31



1	PÂTE BRISÉE (VOIR P. 20)	ZANDEEG (ZIE P. 21)
300 G	LARDONS	SPEK
4	ŒUFS	EIEREN
200 G	CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE	VERSE, DIKKE ROOM
1	C. À C. DE NOIX DE MUSCADE RÂPÉE	KOFFIELEPEL GERASPTÉ NOOTMUSKAAT
100 G	GRUYÈRE RÂPÉ	GERASPTÉ GRUYÈRE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

QUICHE LORRAINE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte et recouvrez d'une feuille de papier cuisson contenant des légumes secs. Enfourez pour 10 min. Laissez refroidir.
- Dans le robot muni du mélangeur, mettez les lardons et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min. Débarrassez les lardons sur du papier absorbant et lavez le robot.
- Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs battus, la crème et la noix de muscade. Salez et poivrez, puis mixez en vitesse 7 pendant 45 s.
- Déposez les lardons sur le fond de tarte, ajoutez le mélange crème/œufs et saupoudrez de gruyère râpé. Enfourez pour 30 min environ. Servir tiède ou froid.

CONSEIL Remplacez les lardons par des blancs de poireaux.

QUICHE LORRAINE

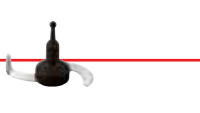
VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Rol het deeg uit in een taartvorm, bedek het met een vel bakpapier en bestrooi het papier met gedroogde groenten. Zet 10 min in de oven. Laat afkoelen.
- Plaats de menger, doe het spek in de robot en start het stoofprogramma P1 op 130°C, gedurende 5 min. Leg de bacon op absorberend papier en maak de robot schoon.
- Doe de geklopte eieren, de room en de nootmuskaat in de robot met het mes om te kneden/hakken. Breng op smaak met zout en peper en mix op snelheid 7, gedurende 45 s.
- Leg het spek op de bodem van de taart, voeg het mengsel van room en eieren toe en bestrooi met geraspte gruyèrekaas. Laat ongeveer 30 min bakken. Dien lauwwarm of koud op.

TIP
Vervang het spek door preiwitten.



N°32



80 G	BEURRE	BOTER
150 G	FARINE	MEEL
4	ŒUFS	EIEREN
100 G	SUCRE PERLÉ	PARLESUIKER
	SEL	ZOUT

CHOUQUETTES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 35 MIN

- Préchauffez le four à 180°C (th 6). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, le beurre en morceaux et le sel. Faites fonctionner le robot en vitesse 3 à 90°C pendant 8 min.
- Une fois le programme achevé, ajoutez la farine et mélangez en vitesse 6 pendant 2 min.
- Mettez la pâte dans un saladier et lavez le bol à l'eau froide afin de le faire refroidir. Remettez la pâte dans le robot avec le couteau pour pétrir/concasser. Réglez le robot en vitesse 6 et ajoutez les œufs un à un par le haut du robot. Laissez tourner pendant 2 min.
- Recouvrez une plaque de papier cuisson. À l'aide d'une cuillère faites de petits tas de pâte, puis saupoudrez-les de sucre perlé. Enfourez et faites cuire pendant 25 à 30 min.

CONSEIL Décorez d'éclats de pistaches, de pralines, de noisettes.

SOESJES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 35 MIN

- Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 25 cl water, de boter en het zout in de robot. Laat de robot gedurende 8 min. draaien op snelheid 3 op 90°C.
- Na afloop van het programma voegt u het meel toe en laat u de robot gedurende 2 min. draaien op snelheid 6.
- Wanneer het belletje gaat, doet u het deeg in een schaal en wast u de kom met koud water om de kom te laten afkoelen. Doe het deeg opnieuw in de robot met het mes om te kneden/hakken. Zet de robot op snelheid 6 en voeg de eieren één voor één toe. Laat 2 min. draaien.
- Bekleed een plaat met bakpapier. Gebruik een lepel om kleine hoopjes deeg te maken en bestrooi ze met parelsuiker. Zet in de oven en laat 25 tot 30 min. bakken.

TIP
Versier ze met pistaches, pralines en hazelnoten.



N°33



40 G	FARINE	MEEL
40 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
40 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	PINCÉE DE MUSCADE	SNUFJE NOOTMUSKAAT
2	ROULEAUX DE PÂTE FEUILLETÉE	ROLLEN BLADERDEEG
1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER
120 G	COMTÉ RÂPÉ	GERASPTÉ COMTÉKAAS
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

FEUILLETÉS AU FROMAGE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le lait et la muscade. Salez et poivrez, puis mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le beurre en morceaux et lancez le programme sauce en vitesse 4 à 90 °C pour 8 min.
- 2 Étalez la pâte et découpez des ronds à l'emporte-pièce. Recouvrez une plaque de papier cuisson. Délayez le jaune d'œuf avec 1 c. à c. d'eau.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le fromage râpé et mixez en vitesse 6 pendant 45 s. Si le mélange n'est pas homogène mixez 30 s supplémentaires.
- 4 Versez 1 c. à s. de préparation sur la moitié d'un rond de pâte et pliez-le en deux pour obtenir un chausson. Pincez les bords pour les sceller, badigeonnez de jaune d'œuf et déposez le chausson sur la plaque. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement.
- 5 Enfourez pour 15 à 20 min. Dégustez tièdes.

BLADERDEEG MET KAAS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Plaats de garde en doe de bloem, de melk en de nootmuskaat in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Mix 1 min op snelheid 7. Voeg de stukjes boter toe en start het sausprogramma op 90 °C op snelheid 4 gedurende 8 min.
- 2 Rol het deeg uit en snij rondjes uit met een mes. Bekleed een plaat met bakpapier. Roer 1 koffielepel water onder de eierdooier.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u de geraspte kaas toe en mixt u de bereiding op snelheid 6 gedurende 45 s. Als het mengsel niet homogeen is, mixt u het 30 s langer.
- 4 Giet 1 eetlepel van de bereiding op de helft van een rondje deeg en vouw het deeg dubbel om een flap te maken. Duw op de randen, bestrijk met eierdooier en leg de flap op de plaat. Herhaal dit proces met de rest van het deeg.
- 5 Bak gedurende 15 tot 20 min. Dien lauw op.



N°34



2	BLANCS DE POULET	KIPFILETS
100 G	MOZZARELLA	MOZZARELLA
35 G	PESTO	PESTO
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

BLANCS DE POULET, MOZZARELLA ET PESTO

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Coupez la mozzarella en petits dés. Placez chacun des blancs de poulet sur une feuille de film alimentaire. À l'aide d'un couteau, faites une incision dans la longueur de chaque escalope sans les percer. Garnissez les entailles de mozzarella. Salez et poivrez, puis badigeonnez généreusement de pesto. À l'aide du film alimentaire, roulez chaque escalope afin d'obtenir un boudin très serré.
- 2 Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot. Déposez les boudins obtenus dans le panier vapeur. Mettez le panier dans le robot et lancez le programme vapeur pour 20 min.
- 3 À la fin de la cuisson, dégustez aussitôt avec une ratatouille par exemple.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le pesto par de la tapenade.

KIPFILET, MOZZARELLA EN PESTO

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Snij de mozzarella in kleine blokjes. Leg de twee kipfilets op een vel huishoudfolie. Maak een insnijding in de lengte van elk vleeslapje zonder de lapjes door te snijden. Vul de inkeping met mozzarella. Breng op smaak met peper en zout en bestrijk overvloedig met pesto. Rol elk vleeslapje in huishoudfolie en vorm zeer stevige worsten.
- 2 Giet 0,7 L water in de bak van de robot. Leg de gerolde worsten in het stoommandje. Doe het mandje in de robot en laat het stoomprogramma gedurende 20 min draaien.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op met ratatouille.

TIP

U kunt de pesto vervangen door tapenade.



N°35



80 G	BEURRE	BOTER
150 G	FARINE	BLOEM
4	ŒUFS	EIEREN
0,5 L	GLACE VANILLE	VANILLEUJS
200 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
20 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
	SEL	ZOUT

PROFITEROLES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Préchauffez le four à 240 °C (th. 7-8). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, le beurre en morceaux et le sel. Lancez le robot à 90 °C en vitesse 3 pendant 8 min. À la fin du programme, ajoutez la farine et mélangez en vitesse 6 pendant 2 min. Mettez la pâte dans un saladier et lavez le bol. Remettez la pâte dans le robot avec le couteau pour pétrir/concasser. Mélangez en vitesse 6 en ajoutant les œufs un à un. Laissez tourner 2 min.
- 2 À l'aide d'une poche, déposez de petits tas de pâte sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfourez pour 20 à 25 min sans ouvrir la porte du four.
- 3 Mettez le chocolat en morceaux et la crème dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser et faites fondre à 60 °C en vitesse 4 pendant 5 min. Raclez les bords, puis mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Entaillez légèrement les choux et garnissez-les de glace vanille. Servez immédiatement avec le chocolat chaud.

SOESJES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 240 °C (th. 7-8). Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 25 cl water, de boter en het zout in de robot. Zet de robot op 90 °C op snelheid 3 gedurende 8 min. Na 2 min voegt u de bloem toe en mengt u de bereiding op snelheid 6. Doe het deeg in een slakom en maak de kom met koud water schoon. Doe het deeg opnieuw in de robot met het mes om te kneden/hakken. Meng op snelheid 6 en voeg de eieren één voor één toe. Laat 2 min draaien.
- 2 Gebruik een spuitzak om kleine hoopjes deeg op de met bakpapier beklede plaat te leggen. Bak 20 tot 25 min en laat afkoelen.
- 3 Doe de stukjes chocolade en de room in de robot met het mes om te kneden/hakken en laat smelten op 60 °C op snelheid 4 gedurende 5 min. Schraap de randen van de kom, mix 1 min op snelheid 7 en zet opzij. Maak een inkeping in de soesjes en vul ze met vanilleijs. Dien onmiddellijk op met warme chocolade.



N°36



SCONES CHEDDAR & CIBOULETTE

450 G	FARINE	BLOEM
3	C. À C. DE LEVURE CHIMIQUE	KOFFIELEPEL BAKPOEDER
1	C. À C. DE GRAINES DE MOUTARDE	KOFFIELEPEL MOSTERDZAAD
1	C. À C. DE PIMENT D'ESPELETTE	KOFFIELEPEL ESPELETTE PEPPER
50 G	CHEDDAR RÂPÉ	GERASPTE CHEDDAR KAAS
50 G	PARMESAN RÂPÉ	GERASPTE PARMEZAANSE KAAS
2	C. À S. DE CIBOULETTE CISELÉE	EETLEPELS GEHAKTE BIESLOOK
50 G	BEURRE	BOTER
22 CL	LAIT	MELK
1	GROS ŒUF	GROOT EI
1	C. À C. DE SEL	KOFFIELEPEL ZOUT
1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER

PIÈCES 12 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 15 MIN – REPOS 30 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la levure, les épices, les fromages, la ciboulette, le beurre, le lait, l'œuf entier et le sel. Mixez en vitesse 8 pendant 1 min. Laissez reposer la boule de pâte pendant 30 min au réfrigérateur.
- 3 Détaillez la pâte en 12 morceaux, puis formez des palets de 2 cm d'épaisseur. Placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, badigeonnez-les de jaune d'œuf et enfournez pour 15 min. Laissez tiédir avant de servir.

CONSEIL

Servez ces scones en apéritif ou bien garnissez-les de jambon fumé ou d'œuf mimosa.

SCONES MET CHEDDAR & BIESLOOK

VOOR 12 STUKS – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 15 MIN – RUSTTIJD 30 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de bloem, de gist, de kruiden, de kaas, de bieslook, de boter, de melk, het hele ei en het zout toe. Mix 1 min op snelheid 8. Laat de deegbal 30 min rusten in de koelkast.
- 3 Snij het deeg in 12 stukken en vorm hoopjes met een dikte van 2 cm. Leg ze op een met bakpapier beklede plaat, bestrijk met eigeel en bak 15 min. Laat afkoelen voor het opdienen.

TIP

Dien deze scones op bij het aperitief of versier ze met gerookte ham of mimosa eieren.



POLENTA

150 G	POLENTA PRÉCUITE	VOORGEKOOKTE POLENTA
1	CUBE DE BOUILLON DE POULE	BLOKJE KIPPENBOUILLON
30 G	BEURRE	BOTER
30 G	PARMESAN	PARMEZAANSE KAAS

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 16 MIN

- 1 Dans le robot muni du batteur, mettez 0,7 L d'eau, la polenta et le cube de bouillon de poulet émietté. Lancez la cuisson en vitesse 4 à 90 °C pendant 16 min.
- 2 À la fin de la cuisson, ajoutez le beurre et le parmesan, puis mélangez en vitesse 5 pendant 1 min.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter des herbes et du concentré de tomate. La polenta peut être consommée comme une purée, ou bien refroidie, taillée en cubes et sautée à la poêle.

POLENTA

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 16 MIN

- 1 Doe 0,7 L water, de polenta en het verkrumelde blokje kippenbouillon in de robot met de klopper. Laat de robot gedurende 16 min. draaien op snelheid 4 op 90 °C.
- 2 Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de boter en de Parmezaanse kaas toe en mengt u de ingrediënten gedurende 1 min. op snelheid 5.

TIP

U kunt kruiden en tomatenconcentraat toevoegen. U kunt de polenta als puree opdienen of laten afkoelen, in blokjes snijden en in de pan bakken.



CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

90 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
2	ŒUFS	EIEREN
15 G	CACAO AMER EN POWDRE	BITTERE CACAOPOEDER
70 G	SUCRE	SUIKER
50 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	C. À C. DE MAÏZENA*	KOFFIELEPEL MAÏZENA

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 10 MIN – REPOS 3-4 H

- 1 Coupez le chocolat en morceaux. Dans le bol du robot muni du batteur, mettez tous les ingrédients. Lancez le programme crème dessert à 90 °C en vitesse 6 pendant 10 min.
- 2 À la fin du programme, répartissez la crème dans des ramequins. Couvrez de film alimentaire, puis mettez-les au réfrigérateur pour 3-4 h. Dégustez bien froid.

CONSEIL

Vous pouvez réaliser une crème au caramel, remplacez alors le chocolat par du salidou.

CHOCOLADEROOM

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 10 MIN – RUSTTIJD 3 TOT 4 UUR

- 1 Snij de chocolade in stukjes. Plaats de klopper en doe alle ingrediënten in de kom van de robot. Start het dessertroomprogramma op 90 °C, op snelheid 6, gedurende 10 min.
- 2 Na afloop van het programma verdeelt u de room over de schaaltes. Bedek met huishoudfolie en zet 3 tot 4 u in de koelkast. Dien koud op.

TIP

Vervang de chocolade door salidou om karamelroom te maken.





CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

800 G	CHAMPIGNONS DE PARIS	PARIJSE CHAMPIGNONS
1	OIGNON	UI
1	C. À S. DE GRAINES DE CORIANDRE	EETLEPEL KORIANDERZAAD
1	C. À S. DE THYM	EETLEPEL TIJM
4	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIJFOLIE
10 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
6 CL	JUS DE CITRON	CITROENSAP
140 G	PULPE DE TOMATES	TOMATENPULP
3	C. À S. DE SUCRE EN POWDRE	EETLEPELS POEDERSUIKER
	SEL	ZOUT

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 35 MIN

- Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement, mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 20 s.
- Remplacez le couteau par le mélangeur, raclez les bords du bol et ajoutez l'huile et la coriandre. Lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min.
- Pendant ce temps, lavez et taillez les champignons en quatre. Après les 5 min de cuisson, ajoutez les champignons, le thym, le vin blanc, le jus de citron, la pulpe de tomates, le sucre et salez. Lancez le programme mijoté P2 à 100 °C pour 30 min.
- Laissez refroidir, placez au réfrigérateur et servez bien frais.

CONSEIL

Ce plat est meilleur le lendemain.

CHAMPIGNONS OP GRIEKSE WIJZE

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 35 MIN

- Schil de ui en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Mix 20 s op snelheid 11.
- Vervang het mes door de menger, schraap de randen van de kom, voeg de olie en de koriander toe en start het stoofprogramma P1 op 130°C gedurende 5min.
- Was ondertussen de champignons en snij ze in vier. Na 5 min, voegt u de champignons, de tijm, de witte wijn, het citroensap, de tomatenpulp, de suiker en het zout toe. Start het stoofprogramma P2 op 100°C gedurende 30 min.
- Laat afkoelen, zet in de koelkast en dien koud op.

TIP

Dit gerecht is de volgende dag nog lekkerder.



N°40



TOMATES FARCIES

4	GROSSES TOMATES	GROTE TOMATEN
250 G	CHAMPIGNONS DE PARIS	PARIJSE CHAMPIGNONS
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
250 G	CHAIR À SAUCISSE	WORST
30 G	CHAPELURE	PANEERMEEL
	HUILE D'OLIVE	OLUFOLIE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 50 MIN

- Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).
- Coupez le chapeau des tomates et évidez-les. Nettoyez les champignons et coupez les pieds. Épluchez la gousse d'ail. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les champignons et l'ail et mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Remplacez le couteau par le mélangeur et ajoutez un filet d'huile d'olive. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 10 min.
- À la fin du programme, ôtez le mélangeur. Ajoutez la chair à saucisse et la chapelure, salez et poivrez. Mélangez la farce avec la spatule.
- Placez les tomates dans un plat allant au four et garnissez-les de farce. Ajoutez les chapeaux et enfournez pour 40 min.

CONSEIL

Remplacez la chair à saucisse par un reste de pot-au-feu.

GEVULDE TOMATEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- Verwarm de oven voor op 200°C (th. 6-7).
- Snij het hoedje van de tomaten en maak ze leeg. Maak de champignons schoon en snij de onderkant weg. Pel het teentje knoflook. Doe de champignons en de knoflook in de robot met het ultrablade hakmes en mix op snelheid 12 gedurende 30 s. Vervang het mes door de menger en voeg een scheutje olijfolie toe. Start het stoofprogramma P1 op 130°C gedurende 10 min.
- Na afloop van het programma, verwijdert u de menger. Voeg de worstjes en het paneermeel toe. Breng op smaak met peper en zout. Meng de vulling met een spatel.
- Leg de tomaten op een schaal en vul ze. Leg het hoedje op de tomaten en laat ze 40 min. bakken.

TIP

Vervang de worstjes door restjes.



N°41



CRÊPES

100 G	BEURRE
75 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ
4	ŒUFS
50 G	SUCRE
375 G	FARINE
1	C. À S. D'EAU DE FLEUR D'ORANGER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 5/10 MIN

- Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre et lancez en vitesse 5 à 80°C pendant 3 min.
- Ajoutez le lait, les œufs et le sucre, puis mélangez en vitesse 10.
- Ajoutez progressivement la farine. Lorsqu'elle est incorporée, ajoutez la fleur d'oranger et laissez tourner encore 2 min.
- Faites chauffer une poêle antiadhésive à feu vif et beurrez-la légèrement. Quand elle est chaude, déposez une louche de pâte. Au bout de quelques minutes retournez la crêpe et faites-la cuire 1 à 2 min. Débarrassez sur une assiette et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le lait par du lait végétal (lait de riz ou d'amande).

PANNENKOEKEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 5/10 MIN

- Doe de boter in de robot met de garde en laat draaien op snelheid 5 op 80°C gedurende 3 min.
- Voeg de melk, de eieren en de suiker toe en meng op snelheid 10.
- Voeg het meel voorzichtig toe. Voeg het oranjebloesemwater toe en laat n ogmaals 2 min. draaien.
- Zet een pan met anti-aanbaklaag op het vuur en voeg wat boter toe. Wanneer de boter is gesmolten giet u een lepel deeg in de pan. Na enkele minuten draait u de pannenkoek om en laat u de andere kant 1 tot 2 min. bakken. Leg de pannenkoek op een bord en herhaal het proces tot al het deeg is opgebruikt.

TIP

U kunt de melk vervangen door plantaardige melk (rijst- of amandelmelk).



N°42



RILLETTES DE THON

350 G	THON EN BOÎTE AU NATUREL (POIDS NET ÉGOUTTÉ)	NATUURLIJKE TONIJN UIT BLIK (NETTO UITGELEKT GEWICHT)
	LE JUS DE 1 CITRON VERT	HET SAP VAN 1 LIMOEN
80 G	FROMAGE FRAIS	VERSE KAAS
1	C. À C. DE CURRY	KOFFIELEPEL CURRY
3	C. À S. DE CIBOULETTE	EETLEPELS BIESLOOK

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le thon, le jus de citron vert, le fromage frais et le curry.
- 2 Mixez en vitesse 10 pendant 15 à 30 s, tout dépend si vous souhaitez une consistance plus ou moins lisse.
- 3 Lavez et ciselez la ciboulette. Servez froid en décorant de ciboulette.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le thon par du saumon fumé ou du haddock. Pour une texture très crémeuse, utilisez du mascarpone à la place du fromage frais.

TONIJNPASTEI

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN

- 1 Plaats het ultrablade hakmes en doe de tonijn, het limoensap, de verse kaas en de curry in de robot.
- 2 Mix op snelheid 10 gedurende 15 tot 30 s, voor een al dan niet homogenere bereiding.
- 3 Was en versnipper de bieslook. Decoreer met bieslook en dien koud op.

TIP

U kunt de tonijn vervangen door gerookte zalm of haddock. Gebruik mascarpone in plaats van verse kaas voor een romige textuur.



BOULETTES DE BŒUF

500 G	VIANDE DE BŒUF	RUNDVLEES
1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER
10 G	PAPRIKA	PAPRIKA
20 G	PERSIL PLAT	PETERSELIE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER
	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez la viande et mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Mélangez le contenu à l'aide de la spatule, ajoutez le jaune battu, le persil et le paprika. Salez, poivrez et mixez à nouveau 10 s (vous pouvez mixer 20 s supplémentaires si vous souhaitez une farce très fine).
- 2 Ôtez le couteau et mélangez une dernière fois la farce avec vos mains. Formez des boulettes.
- 3 Faites chauffer une poêle à feu vif et ajoutez un peu d'huile d'olive. Faites cuire les boulettes une dizaine de minutes.
- 4 Dégustez immédiatement.

CONSEIL *Vous pouvez également les cuire au four, ajoutez alors un peu de coulis de tomate dans le plat. Ces boulettes peuvent être réalisées avec du veau ou du porc.*

RUNDERBOULETTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN

- 1 Plaats het ultrablade hakmes, doe het vlees in de robot en mix 30 s op snelheid 12. Meng de inhoud met een spatel, voeg het geklopte ei, de peterselie en de paprika toe. Breng op smaak met peper en zout en mix nogmaals 10 s (mix 20 s extra voor een zeer fijne vulling).
- 2 Verwijder het mes en kneed de vulling met uw handen. Rol bouletten.
- 3 Zet een pan op hoog vuur en giet olijfolie in de pan. Bak de bouletten tien minuten.
- 4 Dien onmiddellijk op.

TIP

Voeg een beetje tomatenpuree toe als u de bouletten in de oven wilt bakken. U kunt de bouletten met kalfs- of varkensvlees maken.



CRÈME ANGLAISE

6	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
80 G	SUCRE	SUIKER
50 CL	LAIT	MELK
1	C. À C. DE VANILLE LIQUIDE	KOFFIELEPEL VLOEIBARE VANILLE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 12 MIN

- 1 Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes d'œufs et le sucre. Mixez en vitesse 4 pendant 1 min. Au bout de 30 s, ajoutez la vanille liquide et le lait par l'ouverture du couvercle.
- 2 Lancez le programme crème dessert en vitesse 4 à 85°C pendant 12 min.
- 3 À la fin de la cuisson, laissez refroidir, puis servez.

CRÈME ANGLAISE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 12 MIN

- 1 Plaats de klopper en doe de eierdooiers en de suiker in de robot. Mix op snelheid 4 gedurende 1 min. Na 30 s voegt u de melk en de vloeibare vanille toe via de opening van het deksel.
- 2 Start het dessertroomprogramma op 85°C op snelheid 4 gedurende 12 min.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, laat u het gerecht afkoelen en dient u het op.





175 G	FARINE	MEEL
100 G	MIMOLETTE	MIMOLETTE
90 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
1	ŒUF	EI
1	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPEL OLIJFOLIE
1	C. À C. DE PAPRIKA	KOFFIELEPEL PAPRIKA
1	C À C DE GRAINES DE CUMIN	KOFFIELEPEL KOMIJNZAAD

SABLÉS APÉRITIF

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 20 MIN – REPOS 1 H

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la mimolette en morceaux et mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Ajoutez tous les autres ingrédients et mixez en vitesse 10 pendant 45 s. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire en formant un boudin.
- 3 Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 h.
- 4 Couvrez une plaque de papier cuisson. Coupez le boudin en tranches de 5 mm d'épaisseur afin d'obtenir des sablés. Déposez-les sur la plaque.
- 5 Enfourez pour 20 min. Dégustez-les tièdes ou froids à l'apéritif.

CONSEIL

Ils se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte hermétique.

APERITIEFKOEKJES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 20 MIN – RUSTTIJD 1 U

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Doe de mimolette in de robot met het mes om te kneden/hakken en mix op snelheid 12 gedurende 30 s. Voeg alle andere ingrediënten toe en mix op snelheid 10 gedurende 45 s. Rol de bereiding in huishoudfolie en vorm een worst.
- 3 Laat gedurende 1 uur in de koelkast rusten.
- 4 Bekleed een plaat met bakpapier. Snij de worst in stukken van 5 mm dik om de koekjes te maken. Leg ze op de plaat.
- 5 Zet 20 min. in de oven. Dien ze lauw of koud op.

TIP

U kunt ze meerdere dagen bewaren in een hermetisch gesloten doos.



POUR ENFANT
VOOR KINDEREN



500 G	BLANCS DE POULET
50 G	FARINE
10 G	PAPRIKA
3	BLANCS D'ŒUFS
150 G	FLOCONS D'AVOINE
	SEL
	POIVRE

NUGGETS DE POULET AUX CÉRÉALES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les blancs de poulet, le sel et le poivre. Mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Mélangez à l'aide de la spatule et mixez à nouveau 10 s (vous pouvez mixer 20 s si vous souhaitez une farce très fine).
- 3 Mettez la farine et le paprika dans une assiette, les blancs d'œufs battus dans une autre et les flocons d'avoine dans une troisième. Formez des petites galettes de poulet entre vos mains et passez-les dans la farine, les blancs d'œufs, puis les céréales.
- 4 Mettez les nuggets dans un plat et enfourez pour 20 à 25 min.

CONSEIL

Vous pouvez les faire dorer à la poêle avec un peu d'huile. Mouillez-vous les mains avant de les confectionner, sinon ça colle!

KIPPENNUGGETS MET GRANEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

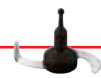
- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe het kippenwit, het zout en de peper in de robot. Mix op snelheid 12 gedurende 30 s. Meng met behulp van een spatel en mix opnieuw gedurende 10 s. (u kunt de bereiding 20 s mixen voor een zeer fijne vulling).
- 3 Doe het meel en de paprika in een bord, de geklopte eiwitten in een ander bord en de havervlokken in een derde bord. Maak kleine kippenkoekjes met uw handen en haal ze door het meel, de eiwitten en de granen.
- 4 Doe de nuggets in een schotel en laat ze 20 tot 25 min bakken.

TIP

U kunt ze bruinbakken in een pan met een beetje olie. Maak je handen eerst vochtig. Zo niet blijft het mengsel plakken.



POUR ENFANT
VOOR KINDEREN



1	BANANE	BANAAN
35 CL	GLACE VANILLE	VANILLE IJS
35 CL	LAIT ÉCRÉMÉ	MAGERE MELK

MILK-SHAKE BANANE & VANILLE

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 5 MIN

- 1 Épluchez la banane et coupez-la en rondelles.
- 2 Mettez-les dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Ajoutez la glace vanille et le lait, puis mixez en Pulse pendant 1 min.
- 3 Pour émulsionner le milk-shake, mixez en vitesse 12 pendant 1 min.
- 4 Servez frais.

CONSEIL

Pour un milk-shake très frais, vous pouvez ajouter 2 glaçons en même temps que le lait. Cette boisson est également réalisable avec du lait de riz ou d'avoine.

MILKSHAKE BANAAN & VANILLE

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN

- 1 Schil de banaan en snij in schijfjes.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de schijfjes in de robot. Voeg het vanille ijs en de melk toe en mix 1 min op de «Pulse»-stand.
- 3 Mix 1 min op snelheid 12 voor een homogene milkshake.
- 4 Dien gekoeld op.

TIP

Voeg samen met de melk 2 ijsblokjes toe voor een extra frisse milkshake. U kunt deze drank ook maken met rijst- of haver melk.



POUR ENFANT
VOOR KINDEREN



250 G	POIREAUX	PREI
250 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
250 G	CAROTTES	WORTELEN
1/2	CUBE DE BOUILLON DE VOLAILLE	BLOKJE GEVOGELTEBOUILLON
80 G	GRUYÈRE RÂPÉ	GERASPTE GRUYÈRE

MOULINÉ DE LÉGUMES AU GRUYÈRE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- Épluchez les légumes et coupez-les en cubes.
- Dans la cuve du robot munie du couteau hachoir ultrablade, mettez tous les légumes. Ajoutez le 1/2 cube de bouillon de volaille et 1 L d'eau. Lancez le programme soupe P2.
- Une fois le programme achevé, ajoutez le gruyère et donnez un à deux coups de Pulse.
- Servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer les pommes de terre par des topinambours ou des patates douces.

GROENTESOEP MET GRUYÈRE

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- Schil de groenten en snij in blokjes.
- Plaats het ultrablade hakmes en doe alle groenten in de robot. Voeg het 1/2 blokje gevogeltebouillon en 1 L water toe. Start het soepprogramma P2.
- Na afloop van het programma, voegt u de gruyère toe en laat u de robot één of twee keer heel even draaien.
- Dien warm op.

TIP

U kunt de aardappelen vervangen door aardperen of zoete aardappelen.



POUR ENFANT
VOOR KINDEREN

N°49



300 G	MACARONIS	MACARONI
40 G	FARINE	MEEL
40 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
50 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	PINCÉE DE MUSCADE	SNUFJE MUSKAAT
250 G	TOMATES	TOMATEN
120 G	PARMESAN RÂPÉ	GERASPTE PARMEZAANSE KAAS
40 G	CHAPELURE	PANEERMEEL
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

MACA'CHEESE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 12 MIN – CUISSON 40 MIN

- Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Faites cuire les macaronis comme indiqué sur l'emballage.
- Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le lait et la muscade. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le beurre et lancez le programme sauce en vitesse 4 à 90 °C pour 8 min.
- Coupez les tomates en dés. À la fin du programme, ajoutez le parmesan et mixez 45 s en vitesse 6. Ajoutez ensuite les dés de tomates et mixez 30 s supplémentaires.
- Mélangez les macaronis et la sauce. Mettez cette préparation dans un plat à gratin et saupoudrez de chapelure. Enfourez pour 25 à 30 min. Dégustez tiède.

CONSEIL *Vous pouvez remplacer le parmesan par un autre fromage et les tomates fraîches par 60g de sauce tomate.*

MACA'CHEESE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 12 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- Verwarm de oven voor op 220 °C (th. 7). Kook de macaroni zoals aangegeven op de verpakking.
- Plaats de garde en doe de bloem, de melk en de nootmuskaat in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Mix 1 min op snelheid 7. Voeg de boter toe en start het sausprogramma op 90 °C op snelheid 4 gedurende 8 min.
- Snij de tomaten in blokjes. Na afloop van het programma voegt u de Parmezaanse kaas toe en mixt u 45 sec. op snelheid 6. Vervolgens voegt u de tomatenblokjes toe en mixt u nogmaals 30 s.
- Meng de macaroni met de saus. Doe deze bereiding in een gratineerschotel en bestrooi met paneermeel. Bak gedurende 25 tot 30 min. Dien lauw op.

TIP

U kunt de Parmezaanse kaas vervangen door een andere soort kaas en de verse tomaten door 60 g tomatenconcentraat.



POUR ENFANT
VOOR KINDEREN

N°50



150 G	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
100 G	SUCRE	SUIKER
100 G	MIEL	HONING
100 G	BEURRE	BOTER
120 G	FARINE	BLOEM
140 G	PÂTE D'AMANDE	AMANDELSPIJS
3	ŒUFS	EIEREN
1	SACHET DE LEVURE CHIMIQUE	ZAKJE BAKPOEDER

CAKE AU CAMEL BEURRE SALÉ

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 40 MIN – CUISSON 1 H 05

- Réalisez le caramel. Dans le bol du robot muni du mélangeur, mettez 100g de crème, le sucre, le miel et 50g de beurre. Faites cuire à 125 °C en vitesse 4 pendant 25 min, sans le bouchon.
- Lorsque le caramel est cuit, ajoutez la crème et le beurre restants, puis mixez en vitesse 5 pendant 1 min. Débarrassez le caramel avec précaution pour ne pas vous brûler, laissez refroidir et lavez le bol du robot.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la pâte d'amande coupée en morceaux, le caramel refroidi, les œufs et la levure. Lancez le programme pâte P3 pour 3 min 40.
- Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourez pour 40 min, puis laissez refroidir avant de démouler.

CONSEIL *Vous pouvez ajouter des morceaux de pommes dans le cake.*

CAKE MET KAMEL EN GEZOUTEN BOTER

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 40 MIN – KOOKTIJD 1 U 05 MIN

- Maak de karamel. Plaats de menger en doe 100g room, de suiker, de honing en 50 g boter in de robot. Laat 25 min koken op 125 °C op snelheid 4 zonder dop.
- Na het bereiden van de karamel, voegt u de overgebleven room en boter toe en mixt u het mengsel 1 min op snelheid 5. Haal de karamel voorzichtig uit de robot om u niet te verbranden, laat afkoelen en maak de kom van de robot schoon.
- Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de bloem, de in stukken gesneden amandelspijs, de afgekoelde karamel, de eieren en de gist in de robot. Start het deegprogramma P3 gedurende 3 min 40 s.
- Giet het deeg in een beboterde en bebloemde cakevorm. Bak 40 min. Laat afkoelen en haal uit de vorm.

TIP *U kunt stukjes appel toevoegen.*



POUR ENFANT
VOOR KINDEREN

N°51



MUFFINS AUX LÉGUMES

120 G	COURGETTE	COURGETTES
60 G	CAROTTE	WORTELEN
3	ŒUFS	EIEREN
150 G	FARINE	MEEL
1/2	SACHET DE LEVURE (5-6 G)	ZAKJE GIST (5-6 G)
12 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
10 CL	HUILE	OLIE
70 G	FROMAGE RÂPÉ	GERASPTE KAAS
1/2	C. À C. DE CUMIN EN POWDRE	EETLEPEL KOMIJNPOEDER
1	C. À C. DE SEL	KOFFIELEPEL ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Coupez la courgette et la carotte en tout petits dés.
- 3 Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs, la farine, la levure, le lait, l'huile, le cumin, le sel et le poivre. Lancez le programme pâte P3.
- 4 À la fin du programme, ajoutez les dés de légumes et le fromage râpé, puis mélangez en vitesse 4 pendant 30 s.
- 5 Versez la pâte dans des moules à muffins et enfournez pour 20 min environ. Laissez refroidir et servez.

CONSEIL

Vous pouvez cuire cette préparation dans un moule à cake, dans ce cas-là, doublez le temps de cuisson.

GROENTEMUFFINS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Snij de courgettes en de wortelen in kleine blokjes.
- 3 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de eieren, het meel, de gist, de melk, de olie, de komijn, het zout en de peper in de bak van de robot. Zet de robot op deegprogramma P3.
- 4 Na afloop van het programma voegt u de blokjes groenten en de geraspte kaas en mengt u de bereiding gedurende 30 s. op snelheid 4.
- 5 Giet de bereiding in de muffinvormen en bak ongeveer 20 min. in de oven. Laat afkoelen en dien op.

TIP

U kunt deze bereiding ook in een cakevorm bakken. Verdubbel de baktijd.



POUR ENFANT
VOOR KINDEREN

N°52



BOLOGNAISE

300 G	VIANDE DE BŒUF	RUNDVLEES
1	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
15 G	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
500 G	PULPE DE TOMATES	TOMATENPULP
30 G	CONCENTRÉ DE TOMATE	TOMATENCONCENTRAAT
1	C. À S. D'ORIGAN	EETLEPEL OREGANO
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Coupez la viande de bœuf en dés et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s. Réservez-la dans un saladier.
- 2 Épluchez l'oignon et l'ail et coupez-les grossièrement. Mettez-les dans le robot et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 3 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile et lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pendant 5 min.
- 4 À la fin du programme, ajoutez la viande, la pulpe et le concentré de tomate, l'origan, salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P2 à 90 °C pendant 35 min.
- 5 À la fin de la cuisson, servez avec des pâtes.

CONSEIL *Cette sauce se congèle très bien. Si vous désirez une sauce très liquide, ajoutez 20cl de bouillon de bœuf lors de la cuisson.*

BOLOGNAISE

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Snij het rundvlees in blokjes en doe ze in de robot met het ultrablade hakmes. Mix op snelheid 12 gedurende 10 s. Haal het vlees uit de robot en zet opzij.
- 2 Schil de ui en de knoflook en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 10 s.
- 3 Vervang het mes door de menger. Voeg de olie toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C, gedurende 5 min.
- 4 Na afloop van het programma, voegt u het vlees, de pulp, het tomatenconcentraat, de oregano, het zout en de peper toe. Start het stoofprogramma P2 op 90 °C, gedurende 35 min.
- 5 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht op met pasta.

TIP

Deze saus kan gemakkelijk worden ingevroren. Voor een vloeibaardere saus voegt u tijdens het koken 20 cl runderbouillon toe.



POUR ENFANT
VOOR KINDEREN

N°53

MOUSSE AU CHOCOLAT

250 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
50 G	BEURRE	BOTER
6	BLANCS D'ŒUFS	EIWITTEN
1	PINCÉE DE SEL	SNUFJE ZOUT
30 G	SUCRE	SUIKER
3	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN – REPOS 2 H

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le chocolat et le beurre en morceaux. Faites fondre à 45 °C en vitesse 3 pendant 10 min. Après 5 min, raclez les bords du bol et relancez le robot en appuyant la touche Start. Réservez dans un saladier, lavez le bol et séchez-le bien.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et ajoutez le sel. Lancez en vitesse 7 pendant 8 min sans le bouchon. Au bout de 4 min, ajoutez le sucre.
- 3 Ajoutez les jaunes d'œufs battus au chocolat et mélangez. Incorporez ensuite délicatement les blancs d'œufs à ce mélange.
- 4 Couvrez de film alimentaire, puis réservez au frais pendant au moins 2 h.

CONSEIL *Cette préparation contient des œufs crus, elle ne se conserve pas longtemps. Répartissez la mousse dans des verres avant de la mettre au frais.*

CHOCOLADEMOUSSE

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN – RUSTTIJD 2 U

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de chocolade en de boter in de robot. Laat smelten op 45 °C, op snelheid 3, gedurende 10 min. Na 5 min schraapt u de randen van de kom en drukt u op de knop Start om de robot opnieuw te starten. Bewaar de bereiding in een slakom, maak de kom schoon en droog de kom goed.
- 2 Plaats de klopper, doe de eiwitten in de robot en voeg het zout toe. Laat draaien op snelheid 7 gedurende 8 min zonder dop. Na 4 min voegt u de suiker toe.
- 3 Voeg de geklopte eierdooiers toe aan de chocolade en meng. Voeg de eiwitten voorzichtig toe aan dit mengsel.
- 4 Bedek met huishoudfolie en laat minstens 2 u afkoelen.

TIP

Deze bereiding bevat rauwe eieren. U kunt de bereiding niet lang bewaren. Verdeel de mousse over de glaasjes en zet de glaasjes koel.



POUR ENFANT
VOOR KINDEREN

N°54

DE MANUEL



VELOUTÉ DE COURGETTE AU KIRI®

4	COURGETTES (800 G)	COURGETTES (800 G)
1/2	CUBE DE BOUILLON DE POULE	BLOKJE KIPPENBOUILLON
4	KIRI®	KIRI®
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Lavez les courgettes et coupez-les en tronçons. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez le 1/2 cube de bouillon de poule et couvrez de 1 L d'eau.
- 2 Lancez le programme soupe P1 pour 25 min.
- 3 À la fin de la cuisson, ajoutez le Kiri® par l'ouverture du couvercle. Salez et poivrez.
- 4 Mixez en vitesse 12 pendant 1 min. Servez chaud.

CONSEIL

Ce velouté est idéal pour les enfants. Pour les plus grands, ajoutez 1 c. à c. de curry et un peu de coriandre. Vous pouvez remplacer le Kiri® par du fromage frais.

CRÈME VAN COURGETTE EN KIRI®

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

- 1 Was de courgettes en snij in stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Voeg het 1/2 blokje kippenbouillon toe en bedek met 1 l water.
- 2 Start het soepprogramma P1 gedurende 25 min.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de Kiri® via de opening in het deksel toe. Breng op smaak met peper en zout.
- 4 Mix gedurende 1 min. op snelheid 12. Dien warm op.

TIP

Voor de liefhebbers kunt u 1 koffielepel curry en een beetje koriander toevoegen. U kunt de Kiri® vervangen door verse kaas.



POUR ENFANT
VOOR KINDEREN

N°55



PURÉE PATATE DOUCE ET JAMBON

600 G	PATATES DOUCES	ZOETE AARDAPPELEN
100 G	JAMBON BLANC	GEKOOKTE HAM
100 G	BEURRE	BOTER
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Épluchez les patates douces, coupez-les grossièrement et mettez-les dans le panier vapeur. Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot et lancez le programme vapeur pour 30 min.
- 2 À la fin de la cuisson, videz l'eau de la cuve.
- 3 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les patates douces, ajoutez le jambon et le beurre, puis salez et poivrez. Mixez en vitesse 11 pendant 1 min. Mixez davantage pour une purée plus lisse.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 5 cl de bouillon pour une purée plus liquide.

ZOETE AARDAPPELPUREE MET HAM

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Schil de zoete aardappelen, snij ze in grove stukjes en doe ze in de stoommand. Giet 0,7 L water in de kuip van de robot en start het stoomprogramma voor 30 min.
- 2 Giet het water aan het einde van de bereiding uit de kuip.
- 3 Doe de zoete aardappelen in de robot voorzien van het snijmes, voeg de ham en de boter toe en vervolgens kruiden met zout en peper. Op snelheid 11 gedurende 1 min mixen. Mix dit alles als u een fijnere puree wilt.

TIP

U kunt 5 cl bouillon toevoegen als u een meer lopende puree wilt.



POUR ENFANT
VOOR KINDEREN

N°56



COOKIES AU CHOCOLAT

350 G	FARINE	BLOEM
180 G	SUCRE CASSONADE	BRUINE SUIKER
250 G	BEURRE DEMI-SEL MOU	ZACHTE, HALF GEZOUTEN BOTER
2	C. À C. DE LEVURE CHIMIQUE	KOFFIELEPEL BAKPOEDER
2	ŒUFS	EIEREN
200 G	PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR	STUKJES PURE CHOCOLADE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, le sucre, le beurre, la levure, les œufs et les pépites de chocolat. Lancez le robot en vitesse 8 pendant 2 min.
- 3 Pendant ce temps, couvrez la plaque du four de papier cuisson.
- 4 À l'aide d'une cuillère, disposez des petits tas de pâte sur la plaque en les espaçant régulièrement.
- 5 Enfourez pour 20 min. Les cookies doivent être dorés et souples en fin de cuisson, ils durciront en refroidissant.

CONSEIL

Utilisez du chocolat blanc ou au lait, ajoutez des fruits secs comme des noisettes ou encore des bananes séchées.

CHOCOLADECOOKIES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de bloem, de suiker, de boter, de gist, de eieren en de stukjes chocolade in de robot. Laat de robot 2 min draaien op snelheid 8.
- 3 Ondertussen bekleedt u de plaat met bakpapier.
- 4 Gebruik een lepel om kleine hoopjes deeg op de bakplaat te leggen.
- 5 Bak gedurende 20 min. De cookies zijn goudbruin en zacht na het bakken en verharden tijdens het afkoelen.

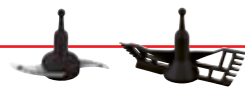
TIP

Gebruik witte of melkchocolade en voeg gedroogd fruit zoals hazelnoten of gedroogde banaan toe.



POUR ENFANT
VOOR KINDEREN

N°57



2	ŒUFS	EIEREN
30 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
5 G	SUCRE	SUIKER
175 G	FARINE	BLOEM
5 G	LEVURE CHIMIQUE	BAKPOEDER
	SEL	ZOUT
	HUILE	OLIE

BLINIS

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les jaunes, le lait, et le sucre, puis mélangez en vitesse 11. Ajoutez progressivement la farine et la levure en laissant tourner. Laissez le robot tourner encore 2 min. Mettez la préparation dans un saladier et lavez le robot.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et 1 pincée de sel, puis lancez le robot en vitesse 6 pendant 5 min sans le bouchon. Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la pâte.
- 3 Faites chauffer une poêle légèrement huilée et déposez de petits tas de pâte bien espacés. Au bout de quelques minutes, vérifiez la cuisson et retournez les blinis. Débarrassez sur une assiette et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

CONSEIL Vous pouvez remplacer la moitié de la farine par de la farine de sarrasin.



MENUS DE FÊTE
FEESTMENU

BLINI'S

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN

- 1 Splits het eiwit van de eierdooiers. Plaats het ultrablade hakmes, doe de eierdooiers, de melk en de suiker in de robot en meng op snelheid 11. Voeg de bloem en de gist toe en laat draaien. Laat de robot hierna nogmaals 2 min draaien. Doe de bereiding in een slakom en maak de robot schoon.
- 2 Plaats de klopper, doe de eiwitten en een snufje zout in de robot en laat de robot 5 min op snelheid 6 draaien zonder dop. Voeg de eiwitten voorzichtig toe aan het deeg.
- 3 Verwarm een pan met een beetje olie en leg kleine hoopjes deeg verspreid in de pan. Na enkele minuten bekijkt u de bereiding en draait u de blini's om. Leg ze op een bord en herhaal het proces met de rest van het deeg.

TIP

U kunt de helft van de bloem vervangen door boekweitmeel.



20 G	LEVURE DE BOULANGER FRAÎCHE (10 G DE LEVURE DE BOULANGER SÈCHE)	VERSE BAKKERSGIST (10 G GEDROOGDE BAKKERSGIST)
400 G	FARINE	MEEL
1	C. À C. DE SEL	KOFFIELEPEL ZOUT
3	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIJFOLIE
4	TRANCHES DE JAMBON	SNEETJES HAM
6/8	CHAMPIGNONS DE PARIS	PARIJE CHAMPIGNONS
250 G	MOZZARELLA	MOZZARELLA
20 CL	COULIS DE TOMATE	TOMATENPUREE
1	C. À C. D'ORIGAN	KOFFIELEPEL OREGANO
1	FILET D'HUILE D'OLIVE	SCHEUTJE OLIJFOLIE
10	FEUILLES DE BASILIC	BASILICUMBLAADJES

PIZZA REGINA

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 15 MIN

- 1 Préchauffez le four à 240°C (th. 8). Recouvrez une plaque de papier cuisson.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau tiède et la levure. Lancez le programme pâte P1. Après 30 s, ajoutez la farine, le sel et 2 c. à s. d'huile d'olive.
- 3 Coupez les tranches de jambons en quatre. Émincez finement les champignons et coupez la mozzarella en dés.
- 4 À la fin du programme, étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étalez le coulis de tomate sur la pâte et saupoudrez d'origan. Déposez la mozzarella, le jambon et les champignons. Arrosez d'un filet d'huile. Enfourez pour 15 min environ. Déposez les feuilles de basilic sur la pizza et servez.

CONSEIL Variez la garniture en fonction de vos envies!

PIZZA REGINA

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 240°C (th. 8). Bekleed een plaat met bakpapier.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 25 cl lauw water en de gist in de robot. Start het deegprogramma P1. Na 30 s voegt u het meel, het zout en 2 eetlepels olijfolie toe.
- 3 Snij de sneetjes ham in vier. Snij de champignons in schijfjes en snij de mozzarella in blokjes.
- 4 Na afloop van het programma, rolt u het deeg uit op een met bakpapier beklede plaat. Giet de tomatenpuree over het deeg en bestrooi met oregano. Bestrooi met mozzarella, ham en champignons. Besprenkel met olijfolie. Laat ongeveer 15 min bakken. Leg de basilicumblaadjes op de pizza en dien op.

TIP

Varieer de garnituur naar wens.



MENUS DE FÊTE
FEESTMENU



1 KG	PÊCHES	PERZIKEN
150 G	MIEL LIQUIDE	VLOEIBARE HONING
1	C. À C. D'ARÔME VANILLE	KOFFIELEPEL VANILLEAROMA

COMPOTE DE PÊCHE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 15 MIN

- 1 Épluchez les pêches, puis coupez-les en quatre.
- 2 Mettez-les dans la cuve du robot munie du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez le miel, 10 cl d'eau et l'arôme de vanille.
- 3 Faites cuire en vitesse 3, à 100°C pendant 15 min.
- 4 À la fin de la cuisson, mixez pendant 30 s en vitesse 10.

CONSEIL

Vous pouvez réaliser cette recette avec des abricots, des figues, des mangues... Si vous préférez une consistance plus lisse, mixez 30 s supplémentaires.

PERZIKCOMPOTE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- 1 Schil de perziken en snij in vier.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Voeg de honing, 10 cl water en het vanillearoma toe.
- 3 Laat 15 min op snelheid 3 op 100 °C koken.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, mixt u het gerecht 30 s op snelheid 10.

TIP

U kunt dit recept ook maken met abrikozen, vijgen, mango's ... Mix 30 s langer voor een fijnere textuur.



MENUS DE FÊTE
FEESTMENU



FOIE GRAS VAPEUR

1	LOBE DE FOIE GRAS FRAIS DÉNERVÉ (400 G)	ONTZENUWDE LOB GANZENLEVER (400 G)
20 CL	PORTO	PORTO
7 G	SEL	ZOUT
1	C. À S. DE MÉLANGE 4 ÉPICES	EETLEPEL 4-KRUIDENMENGSEL
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 9 MIN – REPOS 1 À 12 H

- 1 Coupez le foie gras en 4 morceaux. Arrosez-le de porto, saupoudrez de sel et d'épices. Mélangez, filmez et mettez au réfrigérateur de 1 à 12 h.
- 2 Étalez du film alimentaire sur le plan de travail et déposez 2 morceaux de foie gras dessus. Refermez le film et roulez-le afin d'obtenir un boudin. Filmez à nouveau afin que ce soit bien hermétique. Enroulez-le de papier aluminium. Faites de même pour le foie gras restant.
- 3 Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7 L dans la cuve du robot. Déposez les boudins dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur pour 9 min. Plongez le boudin dans une eau très froide pour arrêter la cuisson, puis mettez-les au réfrigérateur 2 ou 3 jours avant de déguster.

CONSEIL Si vous souhaitez un foie gras plus cuit, faites cuire 12 min. Coupez le foie gras en laissant le film alimentaire pour réaliser de belles tranches. Le foie gras se conserve 1 semaine dans son emballage au réfrigérateur.

GESTOOMDE GANZENLEVER

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 9 MIN – RUSTTIJD 1 TOT 12 UUR

- 1 Snij de ganzenlever in 4 stukken. Overgiet met Porto en bestrooi met zout en kruiden. Meng goed, dek af met folie en zet 1 tot 12 uur in de koelkast.
- 2 Dek het werkblad af met huishoudfolie en leg er 2 stukken ganzenlever op. Vouw de folie dubbel en rol tot een worst. Rol opnieuw in huishoudfolie zodat de worst hermetisch dicht is. Rol de worst in aluminiumfolie. Herhaal het proces met de rest van de ganzenlever.
- 3 Giet 0,7 l water in de bak van de robot. Leg de worsten in het stoommandje. Laat het stoomprogramma 9 min draaien. Wanneer de bereiding klaar is, dompelt u de worsten in zeer koud water om het kookproces te stoppen en legt u ze 2 tot 3 dagen in de koelkast voor het opdienen.

TIP Als u van langer gekookte ganzenlever houdt, laat het programma dan 12 min draaien. Snij de in huishoudfolie gewikkelde ganzenlever in mooie plakken voor het opdienen. U kunt de verpakte ganzenlever 1 week bewaren in de koelkast.



MENUS DE FÊTE
FEESTMENU

N°61



FARCE DE NOËL

5	ÉCHALOTES	SJALOTTEN
200 G	POITRINE DE PORC FUMÉE	GEROOKTE VARKENSBORST
100 G	FOIES DE VOLAILLES	LEVER VAN GEVOGELTE
300 G	ÉCHINE DE PORC	VARKENSRUG
25 G	BEURRE	BOTER
450 G	MARRONS SOUS VIDE OU EN BOÎTE	VACUÛM VERPAKTE KASTANJES OF IN BLIK
15 G	PERSIL	PETERSELIE
50 G	POMME	APPEL
1/4	C. À C. RASE DE MÉLANGE 4 ÉPICES	AFGESTREKEN KOFFIELEPEL 4-KRUIDENMENGSEL
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 4 MIN

- 1 Épluchez les échalotes et coupez la poitrine, les foies et l'échine en dés. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les échalotes et mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez la poitrine, les foies et le beurre, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 4 min.
- 2 Remplacez le mélangeur par le couteau hachoir ultrablade. Ajoutez les marrons, l'échine, le persil et la pomme. Salez, poivrez et ajoutez les épices, puis mixez en vitesse 12 pendant 10 s. Ramenez la préparation vers le centre du robot à l'aide de la spatule et mixez à nouveau 10 s. Si vous aimez la farce très fine, mixez à nouveau.
- 3 La farce est prête pour garnir une dinde, un rôti ou un chapon.

CONSEIL Vous pouvez congeler cette farce pour l'utiliser ultérieurement.

KERSTVULLING

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 4 MIN

- 1 Pel de sjalotten en snij de borst, de lever en de varkensrug in blokjes. Doe de sjalotten in de robot voorzien van het geslepen mes en meng gedurende 20 sec. op snelheid 12. Vervang het mes door de menger. Voeg de borst, de lever en de boter eraan toe, start vervolgens het stoofprogramma P1 op 130° gedurende 4 min.
- 2 Vervang de menger door het snijmes. Voeg de kastanjes, de varkensrug, de peterselie en de appel toe. Strooi er wat zout en peper over en voeg de kruiden toe en meng vervolgens gedurende 10 s op snelheid 12. Duw de bereiding vervolgens terug naar het midden van de robot met behulp van een spatel en mix nogmaals 10 sec. Als u een zeer fijne vulling wilt, mix de vulling dan nogmaals.
- 3 De vulling is klaar om een kalkoen, een gebrad of een met knoflook ingewreven brood te garneren.

TIP U kunt deze vulling invriezen voor later gebruik.



MENUS DE FÊTE
FEESTMENU

N°62

GALETTE DES ROIS POMME-NOISETTES



2	DISQUES DE PÂTE FEUILLETÉE	VELLEN BLADERDEEG
160 G	POMMES À CUIRE	APPELS
140 G	BEURRE	BOTER
125 G	POUDRE DE NOISETTE	HAZELNOTENPOEDER
125 G	SUCRE GLACE	POEDERSUIKER
2	ŒUFS	EIEREN
1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Épluchez les pommes, coupez-les en dés et faites-les revenir à la poêle avec 15 g de beurre pendant 5 min à feu vif.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le reste de beurre, la poudre de noisette, le sucre glace et les œufs battus. Mixez en vitesse 9 pendant 30 s. À l'aide de la spatule, ramenez la préparation vers le centre et mixez 30 s. Renouvelez l'opération, le mélange doit être lisse.
- 3 Étalez un disque de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étalez la crème de noisette dessus en laissant 2 cm de bords nus. Répartissez les dés de pommes, ajoutez une fève, puis recouvrez du second disque de pâte. Soudez bien les bords en pinçant les deux épaisseurs de pâte.
- 4 Badigeonnez la galette de jaune d'œuf et enfournez pour 35 min environ.

APPELTAART MET HAZELNOTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Schil de appels, snij in blokjes en bak ze 5 min in de pan met 15 g boter op een hoog vuur.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de rest van de boter, het hazelnootpoeder, de poedersuiker en de geklopte eieren in de robot. Mix 30 s op snelheid 9. Gebruik een spatel om de bereiding naar het centrum te duwen en mix opnieuw 30 s. Herhaal deze stap. De bereiding moet glad zijn.
- 3 Leg een vel bladerdeeg op een met bakpapier beklede plaat. Bestrijk het deeg met de hazelnootpasta. Blijf 2 cm van de rand. Verdeel de appelblokjes over de pasta en dek af met het tweede vel bladerdeeg. Duw de randen van het deeg goed samen.
- 4 Bestrijk de taart met eigeel en zet ongeveer 35 min in de oven.



MENUS DE FÊTE
FEESTMENU

N°63



VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES AU FOIE GRAS

600 G	CHÂTAIGNES SURGELÉES	DIEPVRIESKASTANJES
40 G	CÉLERI RAVE	KNOLSELDERIJ
40 G	BLANC DE POIREAU	PREIWIT
2	ÉCHALOTES	SJALOTTEN
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
1	CUBE DE BOUILLON DE POULE	BLOKJE KIPPENBOUILLON
120 G	FOIE GRAS MI-CUIT	HALFGEKOOKTE FOIE GRAS

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Épluchez les légumes et coupez-les grossièrement.
- 2 Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez le cube de bouillon, les marrons et 85 cl d'eau. Lancez le programme soupe P1.
- 3 Coupez le foie gras en cubes.
- 4 À la fin du programme, ajoutez le foie gras et mixez en vitesse 12 pendant 1 min.
- 5 Servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 1 c. à c. d'huile de truffe au moment de servir.

CRÈME VAN KASTANJES EN FOIE GRAS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Schil de groenten en snij in grote stukken.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Voeg het bouillonblokje, de kastanjes en 85 cl water toe. Zet de robot op soepprogramma P1.
- 3 Snij de foie gras in blokjes.
- 4 Na afloop van het programma, voegt u de foie gras toe en mixt u de ingrediënten gedurende 1 min. op snelheid 12.
- 5 Dien warm op.

TIP

U kunt 1 koffielepel truffelolie toevoegen voor het opdienen.



MENUS DE FÊTE
FEESTMENU

N°64



SAINT-JACQUES AUX POIREAUX

250 G	NOIX DE SAINT-JACQUES	SINT-JAKOBSNOTEN
200 G	BLANCS DE POIREAUX	PREIWITTEN
5 CL	VERMOUTH (NOILLY-PRAT®)	VERMOUTH (NOILLY-PRAT®)
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 15 MIN

- 1 Coupez très finement les blancs de poireaux. Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot. Mettez le panier dans le robot, déposez-y les poireaux puis déposez dessus les Saint-Jacques. Arrosez de vermouth et lancez le programme vapeur pour 15 min.
- 2 À la fin de la cuisson, salez et poivrez, puis dégustez aussitôt.

CONSEIL

Gardez le corail des Saint-Jacques pour en faire une sauce. Remplacez le vermouth par de la crème légère accompagnée d'une pointe de curry.

SINT-JAKOBSSCHELPEN MET PREI

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- 1 Snij de prei zeer fijn. Giet 0,7 L water in de bak van de robot. Doe het mandje in de robot, doe de prei in het mandje en leg de Sint-Jakobsschelpen boven op de prei. Overgiet met vermouth en start het stoomprogramma gedurende 15 min.
- 2 Wanneer de bereiding klaar is, brengt u het gerecht op smaak met peper en zout en dient u het onmiddellijk op.

TIP

Bewaar de Sint-Jakobsschelpen voor de saus. Vervang de vermouth door lichte room met een beetje curry.



MENUS DE FÊTE
FEESTMENU

N°65



PAIN D'ÉPICES

250 G	MIEL LIQUIDE	VLOEIBARE HONING
200 G	FARINE	MEEL
1	SACHET DE LEVURE CHIMIQUE	ZAKJE GEDROOGD BAKPOEDER
50 G	CASSONADE	BRUINE SUIKER
1	ŒUF	EI
1	PINCÉE DE SEL	SNUFJE ZOUT
1	C. À C. DE CANNELLE	KOFFIELEPEL KANEEL
1	C. À C. DE GINGEMBRE	KOFFIELEPEL GEMBER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 2 c. à s. d'eau et le miel. Mélangez en vitesse 6 pendant 1 min.
- 3 Ajoutez la farine, la levure, la cassonade, l'œuf, le sel et les épices, puis lancez le programme pâte P3.
- 4 Chemisez un moule à cake de papier cuisson. Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 30 à 40 min environ.
- 5 À la fin de la cuisson, laissez refroidir, puis démoulez.

CONSEIL

Pour un goût plus prononcé, remplacez la moitié de la farine par de la farine de châtaigne. Vous pouvez ajouter des fruits confits. Emballé dans du film alimentaire, il se conserve plusieurs jours.

PEPERKOEK

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 2 eetlepels water en de honing in de robot. Meng gedurende 1 min. op snelheid 6.
- 3 Voeg de bloem, de gist, de bruine suiker, het ei, het zout en de kruiden toe en start het deegprogramma P3.
- 4 Bekleed een cakevorm met bakpapier. Giet het deeg in de vorm en bak het deeg ongeveer 30 tot 40 min. in de oven.
- 5 Wanneer de bereiding klaar is, laat u het gerecht afkoelen en neemt u het uit de vorm.

TIP

Voor een meer uitgesproken smaak vervangt u de helft van het meel door kastanjemeel. U kunt geconfijt fruit toevoegen. Verpak het brood in huishoudfolie om het langer vers te houden.



MENUS DE FÊTE
FEESTMENU

N°66



CRÈMES ROYALES AU FOIE GRAS

200 G	FOIE GRAS CRU DÉNERVÉ	ONTZENUWDE, RAUWE GANZENLEVER
200 G	CRÈME ENTIÈRE LIQUIDE	VLOEIBARE, VOLLE ROOM
1	C. À S. DE PORTO	EETLEPEL PORTO
3	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN – REPOS 3 H

- 30 min avant de réaliser cette recette, sortez tous les ingrédients du réfrigérateur. Préchauffez le four à 90 °C (th. 3)
- Coupez le foie gras en petits dés. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le foie gras avec la crème et le porto. Mixez en vitesse 10 pendant 30 s.
- Ajoutez les jaunes d'œufs et mixez en vitesse 10 pendant 30 s. Vérifiez que la préparation est homogène. Si ce n'est pas le cas, remixez pendant 30 s.
- Répartissez la crème obtenue dans 6 ramequins et enfournez pour 20 min. Le dessus de la crème doit être tremblotant.
- Laissez refroidir puis réservez les crèmes au réfrigérateur pendant 3 h.

CONSEIL

Vous pouvez servir ces crèmes avec des tranches de pain d'épices toastées.

CRÈMES ROYALES MET GANZENLEVER

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 MIN – RUSTTIJD 3 U

- Haal alle ingrediënten 30 min op voorhand uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 90 °C (th. 3).
- Snij de ganzenlever in kleine blokjes. Plaats het ultrablade hakmes en doe de ganzenlever, de room en de Porto in de robot. Mix 10 s op snelheid 30.
- Voeg de eierdooiers toe en mix 30 s op snelheid 10. Mix het mengsel tot een homogene massa. Mix, indien nodig, nogmaals 30 s.
- Verdeel de crème over 6 schaaltes en bak 20 min. De bovenkant van de crème moet een beetje trillen.
- Laat afkoelen en zet de crème 3 u in de koelkast.

TIP

U kunt de crème opdienen met getoaste sneetjes kruidenbrood.



MENUS DE FÊTE
FEESTMENU



BALLOTTINES DE POULET & FOIE GRAS

2	BLANCS DE POULET	KIPPEWITTEN
80 G	FOIE GRAS FRAIS	VERSE FOIE GRAS
80 G	CHAMPIGNONS DE PARIS	PARIJSE CHAMPIGNONS
2 G	MÉLANGE 4 ÉPICES	4-KRUIDENMENGSEL
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN

- Coupez les champignons et le foie gras en petits dés. Placez chacun des blancs de poulet sur une feuille de film alimentaire. Garnissez chaque blanc de foie gras et de champignons. Salez, poivrez et saupoudrez de mélange 4 épices. À l'aide du film alimentaire, roulez chaque escalope afin d'obtenir un boudin.
- Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot. Déposez les boudins obtenus dans le panier vapeur. Mettez le panier dans le robot et lancez le programme vapeur pour 20 min.
- À la fin de la cuisson, dégustez aussitôt avec du riz.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le foie gras par du comté. Avec des morilles, cette recette est un vrai plat de fête.

BALLOTINE VAN KIP & GANZENLEVER

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- Snij de champignons en de ganzenlever in kleine blokjes. Leg de twee kippewittens op een vel huishoudfolie. Bestrijk elk stuk met ganzenlever en champignons. Breng op smaak met peper, zout en 4-kruidenmengsel. Rol elk vleeslapje in huishoudfolie en vorm een worst.
- Giet 0,7 L water in de bak van de robot. Leg de gerolde worsten in het stoommandje. Doe het mandje in de robot en laat het stoomprogramma gedurende 20 min draaien.
- Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op met rijst.

TIP

U kunt de ganzenlever vervangen door comtékaas. Gebruik morieljes voor een echte feestmaaltijd.



MENUS DE FÊTE
FEESTMENU



SABLÉS DE NOËL

300 G	FARINE	MEEL
100 G	POUDRE D'AMANDE	AMANDELPOEDER
100 G	SUCRE	SUIKER
2	ŒUFS	EIEREN
150 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
2	C. À C. DE LEVURE CHIMIQUE	KOFFIELEPEL BAKPOEDER
1	SACHET SUCRE VANILLÉ	ZAKJE VANILLESUIKER
1	C. À S. DE CANNELLE EN POWDRE	EETLEPEL KANEELPOEDER
1	C. À S. DE GINGEMBRE EN POWDRE	EETLEPEL GEMBERPOEDER
	SUCRE GLACE	POEDERSUIKER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN – REPOS 1 H

- Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la poudre d'amande, le sucre, les œufs, le beurre en morceaux, la levure, le sucre vanillé et les épices. Mixez en vitesse 8 pendant 1 min.
- Rassemblez la pâte et formez une boule, puis enveloppez-la de film alimentaire. Laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1 h.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Couvrez une plaque de papier cuisson. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie, puis découpez-la à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre. Déposez les sablés sur la plaque.
- Enfourez pour 10 min. À la fin de la cuisson, les sablés sont souples, ils durciront en refroidissant. Saupoudrez de sucre glace avant de les servir.

CONSEIL *Conservez-les plusieurs jours dans une boîte hermétique.*

KERSTKOEKJES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN – RUSTTIJD 1 U

- Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de bloem, het amandelpoeder, de suiker, de eieren, de boter, de gist, de vanillesuiker en de kruiden in de robot. Mix gedurende 1 min op snelheid 8.
- Kneed het deeg tot een bal en wikkel de bal in huishoudfolie. Laat gedurende 1 uur in de koelkast rusten.
- Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- Bekleed een plaat met bakpapier. Rol het deeg uit met een deegrol en snij rondjes uit met een mes of glas. Leg de koekjes op de bakplaat.
- Bak gedurende 10 min. Wanneer de bereiding klaar is, zijn de koekjes zacht. Ze worden hard tijdens het afkoelen. Bestrooi met poedersuiker voor het opdienen.

TIP

Bewaar ze meerdere dagen in een luchtdichte doos.



MENUS DE FÊTE
FEESTMENU



1	CARCASSE DE POULET	KIPPENKARKAS
1	OIGNON	UI
1	CAROTTE	WORTEL
1	POIREAU	PREI
1	PINCÉE DE SEL	SNUFJE ZOUT

BOUILLON DE POULET

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez l'oignon, la carotte et le poireau, puis coupez-les grossièrement. Concassez la carcasse de poulet.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez les légumes, la carcasse de poulet et 1,5L d'eau. Salez et lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 50 min.
- 3 Servez chaud ou froid.

CONSEIL

Vous pouvez moduler les quantités de légumes à votre goût. Utilisez ce bouillon pour réaliser un risotto (n° 02, 98 ou 242), la polenta (n° 38) ou les plats en sauce.

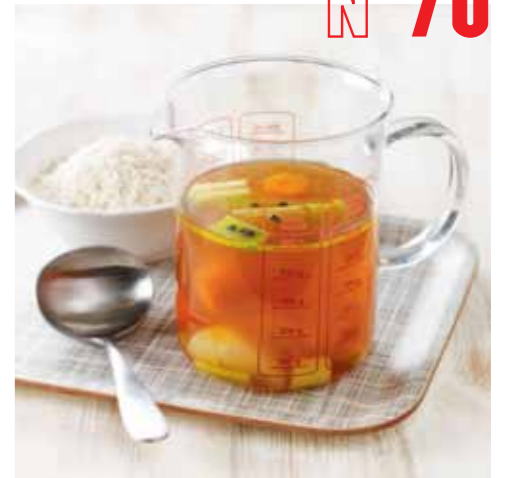
KIPPENBOUILLON

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Schil de ui, de wortel en de prei en snij in grote stukken. Hak het kippenkarkas.
- 2 Doe de groenten, het kippenkarkas en 1,5l water in de robot met de menger. Voeg zout toe en start het stoofprogramma P2 op 95°C gedurende 50 min.
- 3 Dien warm of koud op.

TIP

U kunt de hoeveelheden groenten aanpassen aan uw smaak. Gebruik deze bouillon om risotto (n. 02, 98 of 242), polenta (n. 38) of sausgerechten te maken.



MENUS LIGHT
LIGHT MENU'S

N°70



1	OIGNON	UI
15 G	GINGEMBRE FRAIS	VERSE GEMBER
300 G	VIANDE DE BŒUF (JOUE OU QUEUE)	RUNDVLEES (WANG OF STAART)
	QUELQUES GOUTTES DE SAUCE NUOC-NÂM	ENKELE DRUPPELS NUOC-NÂM SAUS
1	ÉTOILE DE BADIANE	STERANIJS
3	CLOUS DE GIROFLE	KRUIDNAGELS
1	PINCÉE DES GRAINES DE FENOUIL	SNUFJE VENKELZAAD
1	BÂTONNET DE CANNELLE	KANEELSTOKJE
1	POIGNÉE DE POUSSES DE SOJA	HANDVOL SOJASCHEUTEN
	MENTHE FRAÎCHE, CORIANDRE	VERSE MUNT, KORIANDER

BOUILLON DE BŒUF

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 1 H 30

- 1 Épluchez l'oignon et le gingembre, puis coupez-les grossièrement. Coupez le bœuf en morceaux.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez l'oignon, le gingembre, le bœuf, la sauce nuoc-mâm, la badiane, les clous de girofle, les graines de fenouil et la cannelle. Ajoutez 1,5L d'eau, puis lancez le programme mijoté P2 à 90°C pour 1 h 30.
- 3 À la fin de la cuisson, écumez et filtrez le bouillon.
- 4 Servez chaud ou froid avec des pousses de soja, des herbes fraîches et des quartiers de citron vert.

CONSEIL *Ajoutez un petit piment rouge si vous voulez un bouillon plus relevé! Vous pouvez congeler ce bouillon et vous en servir comme base d'une soupe.*

RUNDERBOUILLON

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 1 U 30 MIN

- 1 Schil de ui en de gember en snij in grote stukken. Snij het rundvlees in stukjes.
- 2 Plaats de menger en doe de ui, de gember, het rundvlees, de nuoc-mâm saus, de steranijs, de kruidnagels, het venkelzaad en de kaneel in de robot. Voeg 1,5 L water toe en start het stoofprogramma P2 op 90 °C gedurende 1 u 30.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, filtert u de bouillon.
- 4 Dien warm of koud op met sojascheuten, verse kruiden en partjes limoen.

TIP

Voeg een kleine, rode peper toe voor een pikantere bouillon! U kunt de bouillon invriezen en als basis voor soep gebruiken.



MENUS LIGHT
LIGHT MENU'S

N°71



1 KG	POMMES	APPELEN
80 G	CASSONADE	BRUINE SUIKER
10 CL	JUS DE CITRON	CITROENSAP
1	C. À C. DE CANNELLE	KOFFIELEPEL KANEEL

COMPOTE POMME CANNELLE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers.
- 2 Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez la cassonade, le jus de citron et la cannelle. Lancez la cuisson en vitesse 3 à 100°C pour 20 min.
- 3 À la fin de la cuisson, mixez en vitesse 10 pendant 40 s.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer la cannelle par de la vanille. Si vous souhaitez une compote plus lisse mixez 20 s supplémentaires. Remplacez la moitié des pommes par des poires.

APPELMOES MET KANEEL

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Schil de appels en snij in vier.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Voeg de bruine suiker, het citroensap en de kaneel toe. Zet de robot op snelheid 3, draai de temperatuur op 100°C en de tijd op 20 min.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, mixt u de bereiding gedurende 40 s op snelheid 12.

TIP

U kunt de kaneel vervangen door vanille. Mix 20 s langer voor een homogener gerecht. Vervang de helft van de appels door peren.



MENUS LIGHT
LIGHT MENU'S

N°72



TARTARE DE SAUMON

300 G	SAUMON FRAIS	VERSE ZALM
120 G	SAUMON FUMÉ	GEROOKTE ZALM
1/2	OIGNON ROUGE	RODE UI
1	POINTE DE COUPEAU DE GINGEMBRE EN POWDRE	MESPUNTJE GEMBERPOEDER
15	BRINS DE CIBOULETTE	BIESLOOKSPRIETJES
3	GOUTTES DE TABASCO*	RUPPELS TABASCO*
2	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIJFOLIE
	LE JUS DE 1 CITRON VERT	HET SAP VAN 1 LIMOEN
	SEL	ZOUT
	POIVRE 5 BAIES	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN

- 1 Épluchez le ½ oignon, coupez-le en deux et mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 20 s.
- 2 Ciselez la ciboulette et mettez-la avec tous les autres ingrédients dans le robot, puis mixez en vitesse 6 pendant 30 s.
- 3 Servez frais.

CONSEIL

Attention, cette entrée contient du poisson frais, à consommer rapidement.

ZALMTARTAAR

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN

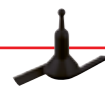
- 1 Schil de 1/2 ui, snij in twee en doe in de robot met het ultrablade hakmes. Mix gedurende 20 s op snelheid 12.
- 2 Hak de bieslook fijn, doe de bieslook samen met de andere ingrediënten in de robot en mix op snelheid 6, gedurende 30 s.
- 3 Dien gekoeld op.

TIP

Let op. Dit gerecht bevat verse vis en kan bijgevolg niet lang worden bewaard.



MENUS LIGHT
LIGHT MENU'S



POT AU FEU À L'ASIATIQUE

1	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
200 G	CAROTTES	WORTELEN
2	CUBES DE BOUILLON DE BŒUF	BLOKJES RUNDERBOUILLON
15 G	GINGEMBRE FRAIS	VERSE GEMBER
1	TIGE DE CITRONNELLE	STENGEL CITROENGRAS
8	BRANCHES DE CORIANDRE	KORIANDERTAKJES
200 G	CREVETTES CRUES OU SURGELÉES	RAUWE OF DIEPVRIESGARNALEN

PERSONNES 4/5 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Épluchez l'oignon, l'ail et les carottes, puis coupez-les grossièrement. Écrasez la tige de citronnelle avec un couteau.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez 1,5 L d'eau, les cubes de bouillon, les carottes, le gingembre, l'ail, la citronnelle et la moitié du bouquet de coriandre. Lancez le programme mijoté P2 à 95 °C pour 20 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez les crevettes et relancez le programme mijoté P2 à 95 °C pour 10 min.
- 4 Servez dans des bols en ajoutant le reste de coriandre.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer les crevettes par du poulet, ajoutez-le 15 min avant la fin de la cuisson.

AZIATISCHE POT AU FEU

VOOR 4/5 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Schil de ui, de knoflook en de wortelen en snij in grote stukken. Plet het citroengras met een mes.
- 2 Plaats de menger en doe 1,5 L water, de bouillonblokjes, de wortelen, de gember, de knoflook, het citroengras en de helft van de koriander in de robot. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 20 min.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u de garnalen toe en start u het stoofprogramma P2 opnieuw op 95 °C gedurende 10 min.
- 4 Dien op in kommen en voeg de rest van de koriander toe.

TIP

U kunt de garnalen vervangen door kip. Voeg de kip 15 min voor het einde van de bereiding toe.



MENUS LIGHT
LIGHT MENU'S



SORBET AUX FRUITS ROUGES

300 G	FRUITS ROUGES	RODE VRUCHTEN
2	C. À S. DE SUCRE GLACE	EETLEPELS POEDERSUIKER
1	BLANC D'ŒUF	EIWIT

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – REPOS 6 H

- 1 Lavez et coupez les fruits, puis mettez-les dans un plat allant au congélateur. Stockez-les au congélateur pendant 6 h.
- 2 Quand les fruits sont durs, mettez-les dans le bol du robot bien froid muni du couteau pour pétrir/concasser.
- 3 Mixez en Pulse, pendant 1 min 30. Raclez les parois du bol et du couvercle, ajoutez le sucre glace et le blanc d'œuf, puis mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 4 Consommez la glace immédiatement.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter de la menthe ou du basilic. Une fois mixé, le sorbet doit être consommé tout de suite, vous ne pouvez pas le recongeler.

RODE VRUCHTENSORBET

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – RUSTTIJD 6 UUR

- 1 Was en snij het fruit, leg de stukjes op een bord en zet het in de diepvriezer. Zet 6 uur in de diepvriezer.
- 2 Wanneer het fruit hard is, doet u het in de koude kom van de robot met het mes om te kneden/hakken.
- 3 Mix gedurende 1 min 30 op de «Pulse»-stand. Schraap de wanden en het deksel van de kom, voeg de poedersuiker en het eiwit toe en mix gedurende 30 s op snelheid 12.
- 4 Dien het ijs onmiddellijk op.

TIP

U kunt munt of basilicum toevoegen. De gemixte sorbet moet onmiddellijk worden opgegeten, u kunt de sorbet niet opnieuw invriezen.



MENUS LIGHT
LIGHT MENU'S



SALADE DE POULET ASIATIQUE

PERSONNES 2/4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Coupez le poulet en lanières. Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7L dans le robot. Placez les lanières de poulet dans le panier vapeur. Salez et poivrez. Mettez le panier dans le robot et lancez le programme vapeur pour 20 min.
- 2 Épluchez le concombre et les carottes, puis détaillez-les en lanières à l'aide d'un économe. Coupez la salade en lanières. Dans un saladier, rassemblez les carottes, le concombre, la salade, les pousses de soja et la coriandre.
- 3 À la fin de la cuisson, videz l'eau contenue dans le robot. Placez le couteau hachoir ultrablade et mettez le jus de citron, la sauce soja, les huiles et le Tabasco® dans le robot, puis mixez en vitesse 11 pendant 45 s. Ajoutez les lanières de poulet et la moitié de la sauce dans le saladier. Mélangez et servez.

350 G	BLANCS DE POULET	KIPPENWIT
100 G	CONCOMBRE	KOMKOMMER
100 G	CAROTTES	WORTELEN
100 G	SALADE (TYPE ICEBERG)	SLA (TYPE ICEBERG)
100 G	POUSSES DE SOJA	SOJASCHEUTEN
20 G	CORIANDRE	KORIANDER
10 CL	JUS DE CITRON VERT	LIMOENSAP
10 CL	SAUCE SOJA	SOJASOUS
20 CL	HUILE NEUTRE	NEUTRALE OLIE
5 CL	HUILE DE SÉSAME	SESAMOLIE
1	C. À C. DE TABASCO® (FACULTATIF)	KOFFIELEPEL TABASCO® (FACULTATIEF)
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

AZIATISCHE KIPPENSALADE

VOOR 2/4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Snij de kip in reepjes. Vul de robot tot 0,7l met water. Doe de kippenreepjes in het met bakpapier beklede mandje. Breng op smaak met peper en zout. Doe het mandje in de robot en laat het stoomprogramma gedurende 20 min. draaien.
- 2 Schil de komkommer en de wortelen en snij ze in reepjes. Snij de sla in reepjes. Doe de wortelen, de komkommer, de sla, de sojascheuten en de koriander in een schaal.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, giet u het water in de robot weg. Plaats het ultrablade hakmes en doe het citroensap, de sojasaus, de olie en de Tabasco® in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 45 s. Doe de kippenreepjes en de helft van de saus in de schaal. Meng en dien op.



MENUS LIGHT
LIGHT MENU'S

N°76



ROULADE DE POISSON BLANC AU CITRON

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Mettez les filets de poisson dans un plat. Arrosez-les de jus de citron, d'huile d'olive et parsemez-les d'aneth. Salez et poivrez.
- 2 Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7L dans la cuve du robot. Recouvrez le fond du panier vapeur de papier cuisson.
- 3 Roulez les filets sur eux-mêmes, puis déposez-les dans le panier. Mettez le panier dans le robot. Lancez le programme vapeur pour 20 min.
- 4 À la fin de la cuisson, dégustez aussitôt avec du riz.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter du curry ou encore des dés de tomates fraîches à la marinade.

4	PETITS FILETS DE POISSON BLANC (120 À 140 G PIÈCE)	KLEINE FILETS VAN WITTE VIS (120 TOT 140 G / STUK)
1	LE JUS DE 1 CITRON	HET SAP VAN 1 CITROEN
1	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPEL OLIJFOLIE
5 G	ANETH	DILLE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

ROLLADE VAN WITTE VIS MET CITROEN

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Leg de visfilets op een schotel. Besprenkel met citroensap, olijfolie en bestrooi met dille. Breng op smaak met peper en zout.
- 2 Vul de bak in de robot tot 0,7l met water. Bekleed de bodem van de stoommand met bakpapier.
- 3 Rol de filets op en leg ze in de mand. Zet het mandje in de robot. Start het stoomprogramma en draai de tijd op 20 min.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op met rijst.

TIP

U kunt curry of verse tomatenblokjes toevoegen aan de marinade.



MENUS LIGHT
LIGHT MENU'S

N°77

GRANITÉ YAOURT ET PASTÈQUE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – REPOS 6 H

- 1 La veille, coupez la pastèque en cube de 1 cm en retirant la peau. Placez-les sur du papier cuisson et mettez-les au congélateur.
- 2 Lorsque les cubes sont bien congelés, déposez-les dans le bol du robot bien froid muni du couteau pour pétrir/concasser. Mixez en Pulse pendant 1 min.
- 3 Raclez les parois du bol et du couvercle à l'aide de la spatule, ajoutez le sucre glace et le yaourt, puis mixez en Turbo pendant 20 s.
- 4 Servez immédiatement en verrine, où placez le mélange au congélateur 30 min supplémentaires pour former des boules

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le yaourt par du fromage blanc à 20% de M.G. Attention, ne recongelez pas un produit décongelé.



GRANITÉ VAN YOGHURT EN WATERMELOEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – RUSTTIJD 6 U

- 1 Snij de watermeloen één dag op voorhand in blokjes van 1 cm en verwijder de schil. Leg de blokjes op bakpapier en zet in de diepvriezer.
- 2 Als de blokjes bevroren zijn, doet u ze in de koude kom van de robot met het mes om te kneden/hakken. Mix 1 min op de «Pulse»-stand.
- 3 Schraap de wanden van de kom en het deksel met de spatel, voeg de poedersuiker en de yoghurt toe en mix 20 s op Turbo.
- 4 Dien onmiddellijk op in een glaasje of zet het mengsel nogmaals 30 min in de diepvriezer om balletjes te maken.

TIP

U kunt de yoghurt vervangen door witte kaas met 20 % vet. Let op. Vries een ontdooid product nooit opnieuw in.



MENUS LIGHT
LIGHT MENU'S

N°78

400 G	PASTÈQUE	WATERMELOEN
100 G	YAOURT GREC	GRIEKSE YOGHURT
40 G	SUCRE GLACE	POEDERSUIKER

GRANITÉ VAN YOGHURT EN WATERMELOEN



150 G	COURGETTES	COURGETTES
150 G	TOMATES	TOMATEN
100 G	POIVRONS	PAPRIKA
20 G	FEUILLES DE BASILIC	BASILICUMBLAADJES
20 CL	CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE	VERSE VLOEIBARE ROOM
4	ŒUFS	EIEREN
50 G	FROMAGE (GRUYÈRE, PARMESAN, CHÈVRE)	KAAS (GRUYÈRE, PARMEZAANSE, GEIT)
	HUILE D'OLIVE	
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

FLAN AUX LÉGUMES

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Coupez les légumes en morceaux.
- 2 Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7L dans le robot. Placez les légumes dans le panier vapeur. Salez et poivrez. Vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive. Mettez le panier dans le robot et lancez le programme vapeur pour 15 min.
- 3 À la fin de la cuisson, attendez qu'ils refroidissent et videz l'eau contenue dans le robot.
- 4 Placez le couteau hachoir ultrablade dans la cuve et mettez-y les légumes et tous les autres ingrédients. Mixez en vitesse 11 pendant 45 s. Versez la préparation dans un plat à gratin et enfournez pour 30 min.

CONSEIL

Si vous souhaitez un flan contenant des morceaux, ne mettez que la moitié des légumes lors du mixage et ajoutez le reste dans le plat.

GROENTENFLAN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Snij de groenten in stukken.
- 2 Vul de robot tot 0,7l met water. Leg de groenten in de met bakpapier beklede stoommand. Breng op smaak met peper en zout. U kunt een scheutje olijfolie toevoegen. Doe het mandje in de robot en laat het stoomprogramma gedurende 15 min. draaien.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, laat u het gerecht afkoelen en giet u het water in de robot weg.
- 4 Plaats het ultrablade hakmes in de bak en doe de groenten en alle andere ingrediënten in de bak. Mix op snelheid 11 gedurende 45 s. Giet de bereiding in een gratineerschotel en zet 30 min. in de oven.

TIP

Als u een flan met stukken wilt, mix dan slechts de helft van de groenten en doe de rest in de schotel.



MENUS VEGGIE
VEGGIE MENU'S

N°79



300 G	SEMOULE	GRIESMEEL
100 G	OIGNON ROUGE	RODE UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE LOOK
15 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
1	C. À S. DE RAS-EL-HANOUT	KOFFIELEPEL RAS-EL-HANOUT (MARROKAANS KRUIDENMENGSEL)
300 G	CAROTTES	WORTELEN
300 G	NAVETS	RAPEN
50 G	CÉLERI BRANCHE	WITTE SELDERIJ
60 CL	BOUILLON DE POULE	KIPPENBOUILLON
1	FEUILLE DE LAURIER	AURIERBLAD
1	C. À C. DE CONCENTRÉ DE TOMATE	KOFFIELEPEL TOMATENPUREE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

COUSCOUS DE LÉGUMES

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Préparez la semoule comme indiqué sur l'emballage. Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Si nécessaire, ramenez l'oignon au milieu avec l'aide d'une spatule et mixez à nouveau 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Écrasez la gousse d'ail avec la lame d'un couteau. Mettez-la dans le robot avec l'huile d'olive, le ras-el-hanout et le laurier. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 4 min.
- 3 Épluchez les légumes et coupez-les en morceaux. À la fin du programme, ajoutez le bouillon, le concentré de tomate et les légumes. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 40 min.
- 4 Servez chaud avec la semoule.

CONSEIL Ajoutez des pois chiches en boîte 8 min avant la fin de la cuisson.

KOESKOES MET GROENTEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Préparez la semoule comme indiqué sur l'emballage. Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Si nécessaire, ramenez l'oignon au milieu avec l'aide d'une spatule et mixez à nouveau 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Écrasez la gousse d'ail avec la lame d'un couteau. Mettez-la dans le robot avec l'huile d'olive, le ras-el-hanout et le laurier. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 4 min.
- 3 Épluchez les légumes et coupez-les en morceaux. À la fin du programme, ajoutez le bouillon, le concentré de tomate et les légumes. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 40 min.
- 4 Servez chaud avec la semoule.

TIP U kunt 8 min voor het einde van de bereidingstijd ook doperwten uit blik toevoegen.



MENUS VEGGIE
VEGGIE MENU'S

N°80



300 G	FRAMBOISES SURGELÉES	DIEPVRIESFRAMBOZEN
450 G	YAOURT GREC	GRIEKSE YOGHURT
2	C. À S. DE MIEL LIQUIDE	EETLEPELS VLOEIBARE HONING

FROZEN YOGURT FRAMBOISE

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 2 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les framboises congelées. Ajoutez le yaourt grec et le miel.
- 2 Mixez en vitesse 12 pendant 1 min.
- 3 Retirez l'accessoire et servez immédiatement.

CONSEIL

Vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres fruits congelés. Attention, ça ne se conserve pas, à déguster immédiatement!

FROZEN YOGURT FRAMBOOS

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 2 MIN

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de diepvriesframbozen in de robot. Voeg de Griekse yoghurt en de honing toe.
- 2 Mix gedurende 1 min. op snelheid 12.
- 3 Verwijder het accessoire en dien onmiddellijk op.

TIP

U kunt dit recept ook met ander diepvriesfruit maken. Opgelet. U kunt de bereiding niet bewaren.



MENUS VEGGIE
VEGGIE MENU'S

N°81



MILLEFEUILLE D'ÉPINARDS À LA GRECQUE

300 G	ÉPINARDS FRAIS	VERSE SPINAZIE
1	ŒUF	EI
200 G	FETA	FETAKAAS
10	FEUILLES DE PÂTE FILO	VELLEN FILODEEG
20 G	BEURRE FONDU	GESMOLTEN BOTER
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Lavez les épinards et coupez-les grossièrement. Mettez-les dans le panier vapeur. Versez 0,7L d'eau dans le robot. Mettez le panier dans le robot et lancez le programme vapeur pour 15 min. Sortez les épinards, placez-les dans une passoire et videz le robot.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez l'œuf battu et la feta émiettée. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 6 pendant 30 s, ajoutez les épinards et mixez 30 s.
- 3 Coupez les feuilles de pâte filo en deux, puis badigeonnez-les de beurre fondu. Huilez un plat carré. Placez la moitié des feuilles dans le plat, déposez la farce aux épinards et recouvrez du reste des feuilles.
- 4 Coupez en rectangles, puis enfournez pour 25 min environ. La surface doit être bien dorée.

BLADERDEEG MET SPINAZIE OP GRIEKSE WIJZE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C (th. 6-7). Was de spinazie en snij in grote stukken. Giet 0,7 L water in de robot. Doe de spinazie in de stoommand. Doe het mandje in de robot en laat het stoomprogramma gedurende 15 min draaien. Haal de spinazie uit het mandje, laat de spinazie uitlekken in een vergiet en maak de robot leeg.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de geklopte eieren en de verkruimelde feta in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Mix 30 s op snelheid 6, voeg de spinazie toe en mix nogmaals 30 s.
- 3 Snij de vellen filodeeg in twee en bestrijk ze met gesmolten boter. Beolie een vierkante schaal. Leg de helft van de vellen in de schaal, leg de spinazievulling op de vellen en bedek met de rest van het deeg.
- 4 Snij in rechthoeken en bak ongeveer 25 min. Ze moeten goudbruin worden.



MENUS VEGGIE
VEGGIE MENU'S

N°82



JARDINIÈRE DE LÉGUMES

250 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
250 G	CAROTTES	WORTELEN
250 G	PETITS POIS	ERWTJES
15 G	BEURRE	BOTER
2	BRINS D'ESTRAGON	TAKJES DRAGON
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Épluchez les pommes de terre et les carottes, puis coupez-les en dés.
- 2 Versez 0,7 L d'eau dans le bol du robot. Déposez tous les légumes dans le panier vapeur. Mettez le panier dans le robot et lancez le programme vapeur pour 30 min.
- 3 Servez aussitôt avec une noix de beurre, de l'estragon et un peu de sel.

CONSEIL

Vous pouvez utiliser des petits pois surgelés. Vous pouvez remplacer le beurre par une vinaigrette à la sauce soja : 4 cl d'huile d'olive, 1 c. à s. de sauce soja, 2 brins d'estragon. Dans ce cas, n'ajoutez pas de sel.

GROENTESCHOTEL

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Schil de aardappelen en de wortelen, snij ze in kleine blokjes.
- 2 Giet 0,7 L water in de kom van de robot. Doe de groenten in de stoommand. Plaats de mand in de robot en start het stoomprogramma gedurende 30 min.
- 3 Meteen opdienen met een nootje boter, dragon en een snufje zout.

TIP

U kunt diepvrieserwten gebruiken. U kunt de boter vervangen door een vinaigrette met sojasaus: 4 cl olijfolie, 1 koffielepel sojasaus, 2 takjes dragon. Voeg in dit geval geen zout toe.



MENUS VEGGIE
VEGGIE MENU'S

N°83



CRUMBLE AUX POMMES

150 G	FARINE	MEEL
125 G	POUDRE D'AMANDE	AMANDELPOEDER
150 G	SUCRE	SUIKER
200 G	BEURRE DEMI-SEL	KOUDE, HALF GEZOUTEN BOTER
850 G	POMMES	APPELS

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la poudre d'amande, le sucre et le beurre, puis mixez en vitesse 8 jusqu'à ce que la pâte forme des boulettes (environ 1 min 30). La pâte ne doit pas forcément former une boule.
- 3 Épluchez les pommes, coupez-les en dés, puis mettez-les dans un plat. Recouvrez-les de la pâte obtenue en l'émiettant.
- 4 Enfournez pour 40 min. Dégustez tiède ou froid.

CONSEIL

Les pommes peuvent être remplacées par des poires ou être mélangées avec des fruits rouges.

APPELCRUMBLE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe het meel, het amandelpoeder, de suiker en de boter in de robot en mix op snelheid 8 tot het deeg begint te brokkelen (ongeveer 1 min 30). Het deeg moet geen bal vormen.
- 3 Schil de appels, snij ze in blokjes en doe ze in een schaal. Bedek ze met deegkruimels.
- 4 Bak gedurende 40 min. Dien lauw of koud op.

TIP

U kunt de appels vervangen door peren of met rode vruchten mengen.



MENUS VEGGIE
VEGGIE MENU'S

N°84



CAVIAR D'AUBERGINES

600 G	AUBERGINES	AUBERGINES
3	GOUSSES D'AIL	TEENTJES LOOK
15 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
	LE JUS DE 1 CITRON	HET SAP VAN 1 CITROEN
1	C. À C. DE CUMIN EN POWDRE	KOFFIELEPEL
1	C. À C. DE PAPRIKA	KUMMELPOEDER
	SEL	KOFFIELEPEL PAPRIKA
	POIVRE	ZOUT
		PEPER

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Coupez les aubergines en morceaux. Épluchez les gousses d'ail et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 20 s. Ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 3 min.
- 2 À la fin de la cuisson, ajoutez les aubergines, le jus de citron, 10 cl d'eau, le cumin et le paprika. Salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 35 min.
- 3 À la fin du programme, ramenez la préparation au centre de la cuve avec une spatule, puis mixez en vitesse 6 pendant 2 min.
- 4 Servez froid.

CONSEIL

Cette préparation se conserve très bien au réfrigérateur recouverte d'une fine pellicule d'huile d'olive.

KAVIAAR VAN AUBERGINES

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Snij de aubergines in stukken. Pel de teentjes look en doe ze in de robot voorzien van het snijmes. Op snelheid 11 gedurende 20 s mixen. Voeg de olijfolie toe en start het stoofprogramma P1 op 130°C gedurende 3 min.
- 2 Voeg aan het einde van de bereiding de aubergines, het citroensap, 10 cl water, het kummelpoeder en de paprika toe. Kruiden met zout en peper. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 35 min.
- 3 Breng de bereiding aan het einde van het programma terug naar het midden van de kuip met een spatel en mix het mengsel vervolgens gedurende 2 min op snelheid 6.
- 4 Koud opdienen.

TIP

Deze bereiding kan goed in de koelkast worden bewaard, afgedekt met een klein laagje olijfolie.



MENUS VEGGIE
VEGGIE MENU'S

N°85



MIJOTÉ DE LÉGUMES RACINES

100 G	OIGNON ROUGE	RODE UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
1	C. À C. DE PAPRIKA	KOFFIELEPEL PAPRIKA
250 G	POTIRON	POMPOEN
250 G	PANAIS	PASTINAAK
300 G	CAROTTES	WORTELEN
20 CL	BOUILLON DE POULE	KIPPENBOUILLON
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Écrasez la gousse d'ail avec la lame d'un couteau et mettez-la dans le robot avec l'huile d'olive et le paprika. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 4 min.
- 3 Épluchez le potiron, les panais et les carottes, puis coupez-les en morceaux. Une fois les 4 min achevées, ajoutez le bouillon et les légumes. Salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 40 min. Servez chaud.

CONSEIL Pommes de terre, patates douce, topinambours, le choix est vaste! N'hésitez pas à varier les légumes.

GESTOOFDE WORTELGROENTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Pel de ui en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 10 s.
- 2 Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Plet het teentje knoflook met het mes en doe het in de robot met de olijfolie en de paprika. Start het stoofprogramma P1 op 130°C gedurende 4 min.
- 3 Schil de pompoen, de pastinaak en de wortelen en snij in stukken. Na 4 min. voegt u de bouillon en de groenten toe. Breng op smaak met peper en zout. Start het stoofprogramma P2 op 95°C gedurende 40 min. Dien warm op.

TIP

Aardappelen, zoete aardappelen, aardperen... de keuze is groot! Varieer de groenten.



MENUS VEGGIE
VEGGIE MENU'S

N°86



CRÈME AU CITRON

3	ŒUFS	EIEREN
150 G	SUCRE	SUIKER
20 G	MAÏZENA®	MAÏZENA®
50 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
18 CL	JUS DE CITRON	CITROENSAP

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 12 MIN – REPOS 3-4 H

- 1 Dans le bol du robot muni du batteur, mettez les œufs et le sucre. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min.
- 2 Ajoutez la Maïzena®, le lait et le jus de citron, puis lancez le programme crème dessert à 90°C en vitesse 5 pour 12 min sans le bouchon.
- 3 Répartissez la crème dans des ramequins. Couvrez de film alimentaire, puis mettez-les au réfrigérateur pour 3-4 h. Dégustez bien froid.

CONSEIL

Variez les agrumes et ajoutez des zestes confits sur les crèmes!

CITROENROOM

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 12 MIN – RUSTTIJD 3 TOT 4 UUR

- 1 Plaats de klopper en doe de eieren en de suiker in de kom van de robot. Mix gedurende 1 min op snelheid 6.
- 2 Voeg de Maïzena®, de melk en het citroensap toe en start het dessertroomprogramma op 90 °C, op snelheid 5, gedurende 12 min, zonder dop.
- 3 Verdeel de room over de schaalpjes. Bedek met huishoudfolie en zet de schaalpjes 3 tot 4 u in de koelkast. Dien koud op.

TIP

Varieer de citrusvruchten en versier de schaalpjes met gekonfijte schillen!



MENUS VEGGIE
VEGGIE MENU'S

N°87



POIREAUX VINAIGRETTE

350 G	BLANCS DE POIREAU	PREIWIT
1	ÉCHALOTE	SJALOT
10 G	MOUTARDE FORTE	STERKE MOSTERD
30 CL	HUILE	OLIE
15 CL	VINAIGRE DE XÉRÈS	SHERRYAZIJN
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Coupez les blancs de poireaux en morceaux. Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7L dans le robot. Placez les poireaux dans le panier vapeur, salez et poivrez. Mettez le panier dans le robot et lancez le programme vapeur pour 25 min.
- 2 À la fin de la cuisson, attendez que les poireaux refroidissent. Videz l'eau contenue dans le robot et mettez le couteau hachoir ultrablade.
- 3 Épluchez l'échalote. Mettez-la dans la cuve avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Mixez en vitesse 11 pendant 45 s. Servez les poireaux accompagnés de la vinaigrette.

CONSEIL

La vinaigrette se conserve très bien au réfrigérateur. Faites-en une plus grande quantité, elle sera prête dès que vous en aurez besoin.

PREIWIT MET VINAIGRETTE SAUS

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

- 1 Snij het preiwit in stukjes. Vul de robot tot 0,7l met water. Leg de stukken prei in de met bakpapier beklede stoommand. Breng op smaak met peper en zout. Doe het mandje in de robot en laat het stoomprogramma gedurende 25 min. draaien.
- 2 Wanneer de bereiding klaar is, laat u de prei afkoelen. Giet het water in de robot weg en plaats het ultrablade hakmes.
- 3 Pel de sjalot. Doe de sjalot in de bak met de mosterd, de olie, de azijn, het zout en het peper. Mix op snelheid 11 gedurende 45 s. Dien het preiwit op met vinaigrettesaus.

TIP

De vinaigrettesaus kan bewaard worden in de koelkast. Maak een grotere hoeveelheid. De saus staat dan klaar wanneer u er zin in hebt.



MENUS VEGGIE
VEGGIE MENU'S

N°88



TAJINE DE LÉGUMES

80 G	OIGNON ROUGE	RODE UI
100 G	POIVRON ROUGE	RODE PAPRIKA
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
1	C. À C. DE CANNELLE	KOFFIELEPEL KANEEL
1	C. À C. DE GINGEMBRE	KOFFIELEPEL GEMBER
1	C. À C. DE CUMIN	KOFFIELEPEL KOMIJN
250 G	COURGETTES	COURGETTE
250 G	FENOUIL	VENKEL
300 G	TOMATES	TOMATEN
20 CL	BOUILLON DE LÉGUMES	GROENTEBOUILLON
1/2	BOUQUET DE CORIANDRE	KORIANDERBOEKET
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Épluchez l'oignon rouge et coupez-le grossièrement. Lavez le poivron, épépinez-le, puis coupez-le en morceaux. Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et le poivron, puis mixez en vitesse 11 pendant 15 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Écrasez les gousses d'ail avec la lame d'un couteau. Mettez-les dans le robot avec l'huile d'olive et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 4 min.
- 3 Coupez les courgettes, le fenouil et les tomates en morceaux. Ajoutez le bouillon, les épices et les légumes dans le robot, salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 40 min.
- 4 Servez chaud ou froid parsemé de coriandre ciselée.

CONSEIL Remplacez le fenouil et les courgettes par des panais, des carottes et du potiron.

TAJINE VAN GROENTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Schil de rode ui en snij in grote stukken. Maak de paprika schoon, verwijder de pitjes en snij in stukjes. Plaats het ultrablade hakmes, doe de ui en de paprika in de kom van de robot en mix op snelheid 11 gedurende 15 s.
- 2 Vervang het mes door de menger. Plet de teentjes knoflook met het lemmet van een mes. Doe de knoflook en de olijfolie in de robot en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 4 min.
- 3 Snij de courgettes, de venkel en de tomaten in stukjes. Doe de bouillon, de kruiden en de groenten in de robot en breng op smaak met peper en zout. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 40 min.
- 4 Bestrooi met gehakte koriander en dien warm of koud op.

TIP

Vervang de venkel en de courgettes door pastinaak, wortelen en pompoen.



MENUS VEGGIE
VEGGIE MENU'S

N°89



FAR BRETON

300 G	PRUNEAUX DÉNOYAUTÉS	ONTPITTE PRUIMEN
20 G	BEURRE DEMI-SEL FONDU	GESMOLTEN, HALF GEZOUTEN BOTER
75 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
5	ŒUFS	EIEREN
140 G	SUCRE	SUIKER
1	SACHET DE SUCRE VANILLÉ	ZAKJE VANILLESUIKER
220 G	FARINE	BLOEM
5 CL	COINTREAU®	COINTREAU®

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 1 H 05

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez un moule à gratin et déposez-y les pruneaux.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre et lancez en vitesse 5 à 80°C pendant 3 min.
- 3 Ajoutez le lait, les œufs et le sucre et le sucre vanillé, puis mélangez en vitesse 8.
- 4 Ajoutez progressivement la farine. Lorsqu'elle est incorporée, ajoutez le Cointreau® et laissez tourner encore 2 min.
- 5 Versez la pâte sur les pruneaux et enfournez pour 1 h. Laissez refroidir et dégustez.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer les pruneaux par des figues ou des cerises.

FAR BRETON

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 1 U 05 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Beboter een gratineerschotel en leg de pruimen in de vorm.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de boter in de robot en laat draaien op snelheid 5 op 80 °C gedurende 3 min.
- 3 Voeg de melk, de eieren, de suiker en de vanillesuiker toe en meng op snelheid 8.
- 4 Voeg de bloem voorzichtig toe. Voeg de Cointreau toe® en laat nogmaals 2 min. draaien.
- 5 Giet het deeg over de pruimen en zet 1 u in de oven. Laat afkoelen en dien op.

TIP

U kunt de pruimen vervangen door vijgen of kersen.



MENUS VEGGIE
VEGGIE MENU'S

N°90



SOUFFLÉS AU FROMAGE

40 G	FARINE	MEEL
40 G	BEURRE	BOTER
50 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	PINCÉE DE MUSCADE	SNUFJE MUSKAAT
150 G	GRUYÈRE RÂPÉ	GERASPTE GRUYÈREKAAS
5	ŒUFS	EIEREN
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 25 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le lait, la muscade. Salez, poivrez et mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le beurre et lancez le programme sauce pour 8 min en vitesse 4 à 90 °C.
- 2 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. À la fin du programme, ajoutez le gruyère et mixez 45 s en vitesse 8. Si besoin, mixez 30 s supplémentaires. Ajoutez les jaunes d'œufs et mixez 45 s. Versez la préparation dans un grand saladier et lavez le robot.
- 3 Dans le bol muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et 1 pincée de sel. Lancez le robot en vitesse 7 pendant 7 min 30 sans le bouchon.
- 4 Beurrez un moule à soufflé. Mélangez délicatement les blancs montés à la préparation précédente. Versez dans le moule et enfournez pour 30 à 35 min sans ouvrir la porte du four. Dégustez aussitôt.

KAASSOUFFLÉ

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 25 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Plaats de garde en doe de bloem, de melk en de nootmuskaat in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Mix 1 min op snelheid 7. Voeg de boter toe en start het sausprogramma op 90 °C op snelheid 4 gedurende 8 min.
- 2 Scheid het eiwit van de eierdooiers. Na afloop van het programma voegt u de gruyère toe en mixt u 45 s op snelheid 8. Indien nodig mixt u de bereiding nog 30 s langer. Voeg de eierdooiers toe en mix 45 s. Giet de bereiding in een grote schaal en maak de robot schoon.
- 3 Plaats de klopper en doe de eiwitten en 1 snuffe zout in de kom. Laat de robot 7 min. en 30 s draaien op snelheid 7 zonder dop.
- 4 Beboter een soufflévorm. Roer de geklopte eiwitten voorzichtig onder de bereiding. Giet in de vorm en laat 30 tot 35 min. bakken. Open de oven deur niet tijdens het bakken. Dien zo snel mogelijk op.

N°91



BLÉ COMME UN RISOTTO

250 G	BLÉ	TARWE
1	OIGNON	UI
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
8 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
70 CL	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
80 G	TOMATES	TOMATEN
80 G	COURGETTES	COURGETTES
30 G	PARMESAN	PARMEZAANSE KAAS
10	FEUILLES DE BASILIC	BASILICUMBLAADJES
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

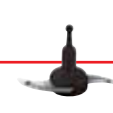
- 1 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur et versez l'huile d'olive dans le robot. Lancez le programme mijoté P1 sans le bouchon pour 7 min.
- 3 Lorsque le minuteur indique qu'il reste 4 min, ajoutez le blé. Quand il ne reste que 1 min, ajoutez le vin blanc.
- 4 À la fin du programme, ajoutez le bouillon de volaille, salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P3 à 95 °C pour 20 min en mettant le bouchon.
- 5 Coupez les tomates et les courgettes en petits dés. À la fin de la cuisson, ajoutez le parmesan, les tomates et les courgettes. Mélangez délicatement avec la spatule. Servez sans attendre en ajoutant les feuilles de basilic.

RISOTTO VAN TARWE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Pel de ui en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 10 s.
- 2 Vervang het mes door de menger en giet de olijfolie in de robot. Start het stoofprogramma P1 gedurende 7 min zonder dop.
- 3 Wanneer de timer 4 min. voor het einde aangeeft, voegt u de tarwe toe. 1 min. voor het einde voegt u de witte wijn toe.
- 4 Na afloop van het programma voegt u de gevogeltebouillon toe, brengt u de bereiding op smaak met peper en zout, start u het stoofprogramma P3 op 95 °C gedurende 20 min. en plaatst u de dop.
- 5 Snij de tomaten en de courgettes in blokjes. Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de Parmezaanse kaas, de tomaten en de courgettes toe. Meng voorzichtig met een spatel. Versier met basilicumblaadjes en dien onmiddellijk op.

N°92



MUESLI AUX FRUITS SECS

250 G	FLOCONS D'AVOINE	HAVERVLOKKEN
40 G	BEURRE DEMI-SEL	HALF GEZOUTEN BOTER
100 G	MIEL LIQUIDE	VLOEIBARE HONING
50 G	SUCRE BRUN	BRUINE SUIKER
80 G	NOISETTES CONCASSÉES	HAZELNOTEN
80 G	AMANDES EFFILÉES	AMANDELSCHILFERS
40 G	NOIX CONCASSÉES	NOTEN
100 G	RAISINS SECS	DROGE ROZIJNEN
1	C. À C. DE GINGEMBRE EN POWDRE	KOFFIELEPEL GEMBERPOEDER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 15 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le beurre et faites-le fondre à 100 °C en vitesse 5 pendant 1 min 30.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans le robot. Mélangez à froid en vitesse 3 pendant 2 min.
- 4 Répartissez la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 10 à 15 min. Le mélange doit être doré. Laissez refroidir. Ce mélange se conserve plusieurs jours dans une boîte hermétique.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter des abricots secs, des pruneaux... en fonction de vos goûts.

MUESLI MET GEDROOGDE VRUCHTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Plaats het ultrablade hakmes, doe de boter in de robot en laat smelten op 100 °C op snelheid 5 gedurende 1 min 30.
- 3 Voeg de andere ingrediënten toe. Meng de koude ingrediënten op snelheid 3 gedurende 2 min.
- 4 Verdeel de bereiding over een met bakpapier beklede plaat en bak gedurende 10 tot 15 min. Laat het mengsel bruinen. Laat afkoelen. Dit mengsel kan meerdere dagen worden bewaard in een hermetisch afgesloten doos.

TIP

U kunt gedroogde abrikozen, pruimen, etc. toevoegen.

N°93





LENTILLES, HADDOCK ET CURRY

250 G	LENTILLES VERTES DU PUY	GROENE LINZEN
1	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
5 G	CURRY (1 C. À C.)	KERRIE (1 KOFFIELEPEL)
2 CL	HUILE	OLIE
1	FEUILLE DE LAURIER	LAURIERBLAADJE
1	FILET DE HADDOCK (250 G)	HADDOCKFILET (250 G)

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 15 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur et ajoutez le curry, les lentilles, l'huile, le laurier et 65 cl d'eau. Lancez le programme mijoté P2 à 100°C pour 20 min.
- 3 À la fin du programme, coupez le haddock en petits morceaux. Relancez le programme mijoté P2 à 100°C pour 10 min. Servez chaud ou froid.

CONSEIL

Si vous aimez les lentilles un peu plus cuites, prolongez la cuisson de quelques minutes.

LINZEN, HADDOCK EN KERRIE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Schil de ui en de knoflook. Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui in de robot. Mix gedurende 15 s op snelheid 11.
- 2 Vervang het mes door de menger en voeg de kerrie, de linzen, de olie, de laurier en 65 cl water toe. Start het stoofprogramma P2 op 100 °C gedurende 20 min.
- 3 Na afloop van het programma, snijdt u de haddock in kleine stukjes. Start opnieuw het stoofprogramma P2 op 100 °C gedurende 10 min. Dien warm of koud op.

TIP

Laat de bereiding enkele minuten langer koken als u van zachtgekookte linzen houdt.



N°94



QUINOA À LA TOMATE

150 G	QUINOA	QUINOA
1	OIGNON	UI
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
10 CL	COULIS DE TOMATE	TOMATENPUREE
200 G	TOMATES	TOMATEN
10	FEUILLES DE BASILIC	BASILICUMBLAADJES
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, le quinoa, le coulis de tomate et 2 fois le volume du quinoa en eau. Salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P3 à 95°C pour 20 min en mettant le bouchon.
- 3 Coupez les tomates en petits dés.
- 4 À la fin de la cuisson, ajoutez les tomates, puis mélangez délicatement avec une spatule. Servez sans attendre en ajoutant les feuilles de basilic.

CONSEIL Vous pouvez faire cuire le quinoa au naturel et lui ajouter des herbes fraîches et des épices au moment de servir. Froid, il est délicieux en salade.

QUINOA MET TOMAAT

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

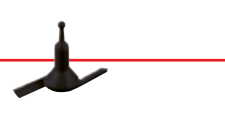
- 1 Pel de ui en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 10 s.
- 2 Vervang het mes door de menger. Voeg de olijfolie, het tomatenconcentraat en het water (2 keer de hoeveelheid quinoa) toe. Breng op smaak met peper en zout. Lanceer het stoofprogramma op 95 °C gedurende 20 min. met de dop.
- 3 Snij de tomaten in kleine blokjes.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de tomaten toe en mengt u de bereiding voorzichtig met een spatel. Versier met basilicumblaadjes en dien onmiddellijk op.

TIP

U kunt de gekookte quinoa op smaak brengen met verse kruiden en specerijen wanneer u het gerecht opdiend. Koude quinoa is heerlijke in salades.



N°95



PORRIDGE

200 G	FLOCONS D'AVOINE	HAVERVLOKKEN
50 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
50 G	MIEL LIQUIDE	VLOEIBARE HONING
1	C. À C. DE CANNELLE	KOFFIELEPEL KANEEL
80 G	ABRICOTS SECS	GEDROOGDE ABRIKOZEN
40 G	NOISETTES	HAZELNOTEN

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez le lait, 40 cl d'eau et les flocons d'avoine. Faites cuire à 80°C en vitesse 4 pendant 10 min.
- 2 Ajoutez le miel, la cannelle, les abricots coupés en petits morceaux et les noisettes concassées. Mélangez en vitesse 6 pendant 1 min.
- 3 Servez dans des bols.

CONSEIL

Ce plat se déguste tiède au petit-déjeuner.

PORRIDGE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN

- 1 Plaats de menger en doe de melk, 40 cl water en de havervlokken in de robot. Laat op 80 °C koken op snelheid 4 gedurende 10 min.
- 2 Voeg de honing, de kaneel, de in stukjes gesneden abrikozen en de hazelnoten toe. Meng gedurende 1 min op snelheid 6.
- 3 Dien op in kommen.

TIP

Eet dit gerecht lauw als ontbijt. Heerlijk.



N°96



POIVRONS FARCIS

4	POIVRONS	PAPRIKA'S
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
1	OIGNON	UI
500 G	VIANDE DE BŒUF	RUNDVLEES
10	BRINS DE MENTHE	MUNTTAKJES
50 G	PIGNONS DE PIN	PIJNBOOMPITTEN
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Épluchez l'ail et l'oignon et coupez-les grossièrement. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade avec la viande et la menthe. Salez et poivrez. Mixez vitesse 12 pendant 30 s.
- 2 Mélangez le contenu du robot à l'aide de la spatule et mixez à nouveau 10 s (mixez 20 s supplémentaires si vous souhaitez une farce très fine).
- 3 Ôtez le couteau, ajoutez les pignons, puis mélangez la farce avec vos mains.
- 4 Coupez le haut des poivrons, ôtez les parties blanches et les pépins. Mettez-les dans un plat allant au four et garnissez-les de farce. Recouvrez des chapeaux et enfournez pour 30 à 35 min. Servez chaud.

CONSEIL Vous pouvez remplacer le bœuf par du veau.

GEVULDE PAPRIKA'S

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C (th. 6-7). Schil de ui en de knoflook en snij de ingrediënten in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken met het vlees en de munt in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Zet de robot op snelheid 12 en mix 30 s.
- 2 Meng de inhoud van de robot met een spatel en mix nogmaals 10 s (mix 20 s extra voor een zeer fijne vulling).
- 3 Verwijder het mes, voeg de pijnboompitten toe en kneed de vulling met uw handen.
- 4 Snij de paprika's in de lengte in twee en verwijder het steeltje en de pitjes. Leg de helften in een ovenschaal en vul ze. Bak 30 tot 35 min. Dien warm op.

TIP

U kunt het rundvlees vervangen door kalfsvlees.



RISOTTO D'ÉTÉ

300 G	RIZ ARBORIO	ARBORIORIJST
1	ÉCHALOTE	SJALOT
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
8 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
90 CL	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
50 G	PARMESAN	PARMEZAANSE KAAS
50 G	TOMATES SÉCHÉES	GEDROOGDE TOMATEN
10	FEUILLES DE BASILIC	BASILICUMBLAADJES
50 G	BEURRE	BOTER
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Épluchez l'échalote et coupez-la grossièrement. Mettez-la dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez 15 s en vitesse 11.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme mijoté P1 sans le bouchon pour 7 min.
- 3 Lorsque le minuteur indique qu'il reste 4 min, ajoutez le riz. Lorsqu'il ne reste que 1 min, ajoutez le vin blanc. À la fin du programme, versez le bouillon de volaille et lancez le programme mijoté P3 à 95 °C pour 20 min, puis mettez le bouchon.
- 4 À la fin de la cuisson, ajoutez le parmesan, le beurre et les tomates séchées coupées en morceaux, puis mélangez délicatement avec la spatule. Rectifiez l'assaisonnement. Servez sans attendre en ajoutant les feuilles de basilic.

CONSEIL Ne soyez pas surpris s'il reste du liquide, le parmesan donnera une consistance crémeuse au risotto.

ZOMERRISOTTO

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Schil de sjalot en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 15 s.
- 2 Vervang het mes door de menger. Giet de olijfolie in de robot en start het stoofprogramma P1 gedurende 7 min zonder dop.
- 3 Wanneer de timer 4 min voor het einde aangeeft, voegt u de rijst toe. 1 min voor het einde voegt u de witte wijn toe. Na afloop van het programma voegt u de gevogelteaouillon toe en start u het stoofprogramma P3 op 95 °C gedurende 20 min, vervolgens plaatst u de dop.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de Parmezaanse kaas, de boter en de in stukjes gesneden, gedroogde tomaten toe en mengt u de bereiding voorzichtig. Voeg peper en zout toe. Versier met basilicumblaadjes en dien onmiddellijk op.

TIP Het is normaal dat er vloeistof achterblijft, de Parmezaanse kaas geeft de risotto een romige consistentie.



PARIS-BREST

80 G	BEURRE	BOTER
150 G	FARINE	BLOEM
4	ŒUFS	EIEREN
	SEL	ZOUT
	GARNITURE	VERSIERING
2	ŒUFS	EIEREN
3	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
100 G	SUCRE	SUIKER
40 G	FARINE	BLOEM
30 G	MAÏZENA®	MAÏZENA®
70 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
50 G	BEURRE	BOTER
125 G	PRALINÉ	PRALINÉ
100 G	SUCRE GLACE	POEDERSUIKER
50 G	AMANDES EFFILÉES	AMANDELSCHILFERS

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 1 H

- 1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Réalisez une pâte à choux sucrée (p. 24). Couvrez une plaque de papier cuisson, mettez la pâte à choux dans une poche à douille et couchez-la sur la plaque de façon à former une couronne. Enfourez pour 25 min, puis baissez la température du four à 160 °C et prolongez la cuisson 20 min.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les œufs et les jaunes, le sucre, la farine et la Maïzena®. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min en ajoutant le lait. Mettez le bouchon et lancez le programme crème dessert vitesse 4 à 90 °C pour 12 min. En fin de cuisson, ajoutez le beurre et le praliné, puis mixez en vitesse 7 pendant 1 min pour lisser la crème.
- 3 Mettez la crème dans une poche à douille et laissez-la refroidir. Coupez la couronne en deux dans l'épaisseur et garnissez l'intérieur de crème. Reposez l'autre moitié sur le dessus et saupoudrez de sucre glace et d'amandes effilées. Dégustez immédiatement.

PARIS-BREST

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 1 U

- 1 Verwarm de oven voor op 190 °C (th. 6). Maak zoet soesjesdeeg (p. 25). Bekleed een plaat met bakpapier, doe het soesjesdeeg in een spuitzak en maak een kroon op de plaat. Bak 25 min, verlaag de oventemperatuur tot 160 °C en verleng de kooktijd met 20 min.
- 2 Plaats de klopper, doe de eieren en de eierdooiers, de suiker, de bloem en de Maïzena® in de robot. Mix gedurende 1 min. op snelheid 6 en voeg de melk toe. Plaats de dop en start het dessertroomprogramma op snelheid 4 op 90 °C gedurende 12 min. Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de boter en de praliné toe en mixt u de bereiding op snelheid 7 gedurende 1 min.
- 3 Doe de room in een spuitzak en laat afkoelen. Snij de kroon in twee in de breedte en versier de binnenkant met room. Leg de andere helft op de room en bestrooi met poedersuiker en amandelschilfers. Dien onmiddellijk op.





ACCRA'S DE MORUE

300 G	MORUE DESSALÉE	ONTZOUTE KABELJAUW
300 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE LOOK
1	OIGNON	UI
70 G	FARINE	BLOEM
2	ŒUFS	EIEREN
1	C. À C. DE POWDRE DE PIMENT	KOFFIELEPEL PIMENTPOEDER
1	PETIT BOUQUET DE PERSIL PLAT	BUNDELTJE PLATTE PETERSELIE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Verser 0,7 L d'eau dans la cuve. Épluchez les pommes de terre coupez-les en morceaux de 2 cm et mettez-les dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur pour 20 min.
- 2 À la fin du programme, videz le robot. Épluchez l'ail et l'oignon, mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Ajoutez la morue bien sèche et mixez de nouveau 10 s. Salez légèrement, poivrez et ajoutez les pommes de terre cuites, la farine, les œufs, le piment et les feuilles de persil plat. Mixez 1 min en vitesse 7.
- 3 Faites chauffer une friteuse à 170°C et formez de petites boules à l'aide d'une cuillère. Plongez-les dans l'huile brûlante et faites-les cuire 5 à 10 min. Placez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excès de gras et servez immédiatement.

KABELJAUWBOLLETJES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Giet 0,7 L water in de kuip. Schil de aardappelen en snij ze in stukjes van 2 cm en doe ze in de stoommand. Start het stoomprogramma voor 20 min.
- 2 Maak de robot aan het einde van het programma leeg. Pel de look en de ui, doe deze in de robot voorzien van het snijmes en mix de look en de ui op snelheid 11 gedurende 10 sec. Voeg er de goed gedroogde kabeljauw bij en mix opnieuw gedurende 10 sec. Kruid het mengsel met wat zout en peper en voeg er de gebakken aardappelen, het meel, de eieren, het pimentpoeder en de blaadjes platte peterselie aan toe. Op snelheid 7 gedurende 1 min mixen.
- 3 Laat een frituurpan op 170°C opwarmen en vorm kleine bolletjes met behulp van een lepel. Dompel deze in hete olie en laat ze gedurende 5 tot 10 min bakken. Leg ze op absorberend papier om het overtollige vet te verwijderen en dien onmiddellijk op.



N°100



QUENELLES DE POMME DE TERRE

300 G	POMME DE TERRE	AARDAPPELEN
1	ŒUF	EI
20 G	CHAPELURE	PANEERMEEL
75 G	FARINE	BLOEM
20 CL	CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE	VLOEIBARE, VERSE ROOM
1	C. À C. DE CIBOULETTE	KOFFIELEPEL BIESLOOK
1	C. À C. DE NOIX DE MUSCADE EN POWDRE	KOFFIELEPEL NOOTMUSKAATPOEDER
50 G	FROMAGE RÂPÉ	GERASPTE KAAS
	SEL	ZOUT
	POIVRE 5 BAIES	PEPER

PERSONNES 2/4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés et mettez-les dans le panier vapeur. Versez 0,7 L d'eau dans la cuve et mettez le panier dans le robot. Lancez le programme vapeur pour 20 min.
- 2 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). À la fin de la cuisson, mettez les pommes de terre dans un saladier et écrasez-les. Salez, poivrez, ajoutez l'œuf, la chapelure et la farine. Mélangez bien.
- 3 Formez de petites quenelles et faites-les cuire 8 min dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez les quenelles sur du papier absorbant et déposez-les au fur et à mesure dans un plat à gratin beurré.
- 4 Dans un saladier, mélangez la crème fraîche, la ciboulette ciselée, la noix de muscade, salez, poivrez, puis versez ce mélange sur les quenelles. Saupoudrez de fromage râpé et enfournez pour 20 min.

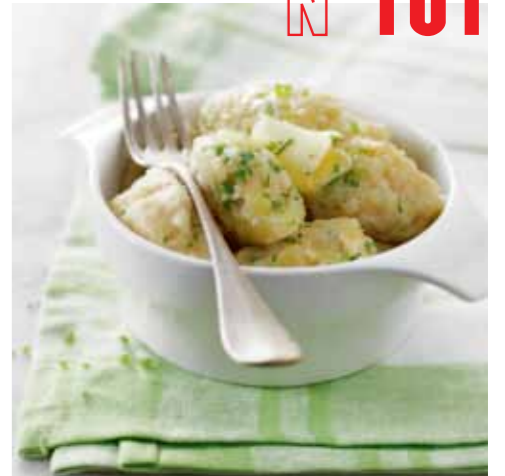
CONSEIL Vous pouvez ajouter du lard fumé à la préparation.

AARDAPPELBALLETJES

VOOR 2/4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Schil de aardappelen, snij ze in blokjes en doe ze in de stoommand. Giet 0,7 L water in de bak en plaats het mandje in de robot. Laat het stoomprogramma 20 min draaien.
- 2 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Wanneer de bereiding klaar is, doet u de aardappelen in een slakom en plet u ze. Breng op smaak met peper en zout en voeg het ei, het paneermeel en de bloem toe. Meng goed.
- 3 Vorm kleine balletjes en laat ze 8 min koken in een pot kokend water. Laat de balletjes uitlekken op absorberend papier en leg ze op een beboterde gratineerschotel.
- 4 Meng de verse room, de fijngehakte bieslook, de nootmuskaat de peper en het zout in een slakom en giet het mengsel over de balletjes. Bestrooi met geraspte kaas en bak 20 min in de oven.

TIP
U kunt gerookt spek toevoegen.



N°101



CRÈME CATALANE

1	ORANGE NON TRAITÉE	ONBEHANDELDE SINAASAPPEL
1	CITRON NON TRAITÉE	ONBEHANDELDE CITROEN
70 CL	LAIT	MELK
120 G	SUCRE	SUIKER
1	BÂTON DE CANNELLE	KANEELSTOKJE
2	ŒUFS	EIEREN
3	JAUNES D'ŒUF	EIERDOOIERS
20 G	FARINE	BLOEM
20 G	MAÏZENA®	MAÏZENA®
	CASSONADE POUR CARAMÉLISER	BRUINE SUIKER OM TE KARAMELISEREN

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 30 MIN – REPOS 1 H

- 1 Lavez l'orange et le citron, puis prélevez le zeste à l'aide d'un économe.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez le lait, 60 g de sucre, la cannelle et le zeste. Faites chauffer en vitesse 3 à 90°C pendant 15 min. Passez le mélange au chinois.
- 3 Rincez le bol et placez le batteur. Mettez les œufs, les jaunes, la farine, la Maïzena® et le sucre restant dans le bol. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Au bout de 30 s, ajoutez le lait infusé par le couvercle.
- 4 Lancez le programme dessert en vitesse 5 à 90°C pour 15 min. En fin de cuisson, mixez 30 s en vitesse 7 pour homogénéiser la crème.
- 5 Remplissez 6 ramequins et placez-les au réfrigérateur pendant 1 h. Au moment de servir, nappez les crèmes de cassonade et faites caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

CATALAANSE ROOM

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 30 MIN – RUSTTIJD 1 U

- 1 Was de sinaasappel en de citroen en verwijder de schil met een dunschiller.
- 2 Plaats de menger en doe de melk, 60 g suiker, de kaneel en de schil in de robot. Laat 15 min koken op snelheid 3 op 90 °C. Giet de bereiding door een zeef.
- 3 Spoel de kom en plaats de garde. Doe de eieren, de eierdooiers, de bloem, de Maïzena® en de overgebleven suiker in de kom. Mix 1 min op snelheid 6. Na 30 s voegt u de melk toe via de opening in het deksel.
- 4 Start het dessertprogramma op snelheid 5 op 90 °C gedurende 15 min. Wanneer de bereiding klaar is, mixt u het mengsel 30 s op snelheid 7 tot een homogene crème.
- 5 Vul 6 schaalpjes en zet ze 1 u in de koelkast. Bestrooi de crème met bruine suiker en caraméliseer met een brander voor het opdienen.



N°102



BRICKS AU POULET ÉPICÉ

250 G	FILET DE POULET	KIPFILET
1	OIGNON	UI
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
1	C. À C. DE CURRY	KOFFIELEPEL CURRY
1	POINTE DE COUPEAU DE GINGEMBRE MOULU	MESPUNTJE GEMALEN GEMBERPOEDER
10 CL	PULPE DE TOMATE	TOMATENPULP
10	BRINS DE CORIANDRE	KORIANDERTAKJES
5	FEUILLES DE BRICKS	BLAADJES BRICKDEEG
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER
2	BLANCS D'ŒUFS	EIWITTEN

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 20 MIN OU 30 MIN

- Épluchez l'oignon, coupez-le en quatre et mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile et les épices, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- Coupez le poulet en petits dés et ajoutez-le dans le robot avec la pulpe de tomate, puis lancez le programme mijoté P3 à 95°C pour 10 min.
- À la fin de la cuisson, ajoutez la coriandre, salez, poivrez. Divisez chaque feuille de brick en 4 bandes. Posez un petit tas de farce à une des extrémités. Pliez afin d'obtenir un triangle, puis repliez jusqu'au bout de la bande, et collez la pâte avec un peu de blanc d'œuf. Faites de même avec toutes les bandes.
- Faites-les cuire 5 min à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile, ou au four à 150°C (th. 5) sur une plaque recouverte de papier cuisson pendant 15 min. Servez.

BRICKS MET GEKRUIDE KIP

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 20 MIN OF 30 MIN

- Schil de ui, snij in vier en doe in de robot met het ultrablade hakmes. Mix op snelheid 11, gedurende 10 s. Vervang het mes door de menger. Voeg de olie en de specerijen toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C, gedurende 5 min.
- Snij de kip in kleine blokjes, doe ze in de robot met de tomatenpulp en start het stoofprogramma P3, op 95 °C, gedurende 10 min.
- Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de koriander, het zout en de peper toe. Scheur elk blad brickdeeg in 4 stroken. Leg een klein hoopje vulling op één van de uiteinden, Vouw het deeg eerst tot een driehoek en vervolgens tot het einde van de strook en plak het deeg dicht met een beetje eiwit. Doe dit met alle stroken.
- Laat ze 5 min koken in een pot met een beetje olijfolie, op een hoog vuur of in de oven op 150 °C. (th. 5), gedurende 15 min, op een met bakpapier beklede plaat. Dien op.

N°103



BOUCHÉES À LA REINE

6	BOUCHÉES DE PÂTE FEUILLETÉE	BLADERDEEGKUIPJES
40 G	FARINE	BLOEM
60 G	BEURRE	BOTER
50 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	PINCÉE DE MUSCADE	SNUFJE MUSKAAT
180 G	BLANCS DE POULET	KIPPEWIT
100 G	VEAU	KALFSVLEES
2	QUENELLES NATURE (200 G)	QUENELLES (200 G)
60 G	ÉCHALOTE	SJALOTTEN
2	C. À S. D'HUILE	EETLEPELS OLIE
10 CL	BOUILLON	BOUILLON
180 G	CHAMPIGNONS DE PARIS ENTIERS EN CONSERVE	HELE, PARIJSE CHAMPIGNONS UIT BLIK
	SEL ET POIVRE	ZOUT EN PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 50 MIN

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le lait et la muscade. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez 40g de beurre et lancez le programme sauce en vitesse 4 à 90°C pour 8 min. Réservez et lavez le robot.
- Coupez le poulet, le veau et les quenelles en morceaux. Épluchez l'échalote, mettez-la dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- Remplacez le couteau par le mélangeur et ajoutez les 20g de beurre restants et l'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min. Ajoutez le poulet, le veau et le bouillon, puis lancez le programme P2 à 90°C pour 25 min. Après 15 min, ajoutez les champignons et les quenelles.
- Videz le bouillon puis mélangez la préparation avec la béchamel, garnissez-en les bouchées et enfournez pour 20 min.

KONINGINNEHAPJES

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Plaats de garde en doe de bloem, de melk en de nootmuskaat in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Mix 1 min op snelheid 7. Voeg 40 g boter toe en start het sausprogramma op 90 °C op snelheid 4 gedurende 8 min. Bewaar de bechamelsaus en maak de robot schoon.
- Snij de kip, het kalfsvlees en de quenelles in stukjes. Schil de sjalot, doe de sjalot in de robot met het ultrablade hakmes en mix 10 s op snelheid 11.
- Vervang het mes door de menger en voeg de 20 g overgebleven boter en de olie toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min. Voeg de kip, het kalfsvlees en de bouillon toe en start het programma P2 op 90 °C gedurende 25 min. Na 15 min voegt u de champignons en de quenelles toe.
- Na afloop van het programma, giet u de bouillon weg, mengt u de bereiding met de bechamelsaus, verdeelt u de bereiding over de kuipjes en zet u ze 20 min in de oven. Dien warm op.

N°104



CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

4	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
50 G	SUCRE	SUIKER
40 CL	CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE	VLOEIBARE, VOLLE ROOM
1	C. À C. DE VANILLE (EN POWDRE OU ARÔME)	KOFFIELEPEL VANILLE (IN POEDER OF AROMA)
100 G	SUCRE ROUX	BRUINE SUIKER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 35 MIN

- Préchauffez le four à 120 °C (th. 4).
- Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille, puis mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Au bout de 30 s, ajoutez la crème liquide par le couvercle.
- Répartissez la préparation dans des plats à œufs individuels.
- Faites-les cuire dans un bain-marie au four pendant 35 min. Laissez refroidir et placez-les au réfrigérateur.
- Répartissez le sucre roux sur les crèmes, puis passez-les au chalumeau ou sous le gril du four pendant 2 min.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter des pistaches concassées avant de servir.

CRÈME BRÛLÉE MET VANILLE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 35 MIN

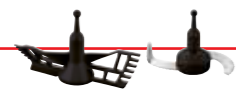
- Verwarm de oven voor op 120 °C (th. 4).
- Plaats de garde, doe de eierdooiers, de suiker en de vanille in de robot en mix 1 min op snelheid 7. Na 30 s voegt u de vloeibare room toe via het deksel.
- Verdeel de bereiding over individuele borden.
- Bak ze 35 min au bain-marie in de oven. Laat het gerecht afkoelen en zet de borden in de koelkast.
- Bestrooi de crème met bruine suiker en karameliseer met een brander of zet 2 min onder de grill.

TIP

U kunt gehakte pistaches toevoegen voor het opdienen.

N°105





CROQUETTES

40 G	FARINE	BLOEM
40 G	BEURRE	BOTER
30 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	PINCÉE DE MUSCADE	SNUFJE MUSKAAT
120 G	COMTÉ RÂPÉ	GERASPTE COMTÉKAAS
120 G	JAMBON BLANC OU FUMÉ	GEKOOKTE OF GEROOKTE HAM
2	ŒUFS	EIEREN
	FARINE	MEEL
	CHAPÉLURE	PANEERMEEL
	HUILE DE FRITURE	FRITUUROLIE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN

- Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le lait, la muscade. Salez et poivrez, puis mixez en vitesse 7 pendant 30 s. Ajoutez le beurre et lancez le programme sauce en vitesse 4 à 90 °C pour 5 min.
- Remplacez le batteur par le couteau pour pétrir/concasser, ajoutez le comté et le jambon coupés en lamelles, puis mixez en vitesse 9 pendant 45 s. Si besoin, mixez 30 s. Laissez refroidir.
- Farinez votre plan de travail et formez un boudin délicatement avec la préparation. Coupez-le de façon à obtenir des croquettes et trempez-les dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Pannez-les une seconde fois de cette façon.
- Faites chauffer de l'huile de friture dans une casserole ou dans une friteuse. Plongez les croquettes dans l'huile très chaude (150 °C) et faites cuire 1 à 2 min. Elles doivent être bien dorées. Servez.

KROKETTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN

- Plaats de garde en doe de bloem, de melk en de muskaat in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Mix 30 s op snelheid 7. Voeg de boter toe en start het sausprogramma op 90°C op snelheid 4 gedurende 5 min.
- Vervang de garde door het mes om te kneden/hakken, voeg de comtékaas en de plakjes gesneden ham toe en mix 45 s op snelheid 9. Mix nogmaals 30 s indien nodig. Laat afkoelen.
- Bebloem uw werkblad en vorm een worst met de bereiding. Snij de worst in kroketten, doop ze in het geklopte ei en rol ze door het paneermeel. Doop ze nogmaals in het ei en rol ze opnieuw door het paneermeel.
- Verwarm frituurolie in een pan of frituurpan. Leg de kroketten in de kokende olie (150°C) en bak ze 1 tot 2 min. Bak ze goudbruin. Dien onmiddellijk op.



N°106



CANNELLONIS

12	CANNELLONIS	CANNELLONI'S
50 G	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
250 G	ÉPINARDS SURGELÉS EN BRANCHES	DIEPVRIESSPINAZIE (TAKJES)
400 G	RICOTTA	RICOTTA
1	ŒUF	EI
125 G	PARMESAN RÂPÉ	GERASPTE PARMEZAANSE KAAS
25 CL	CRÈME FRAÎCHE	VERSE ROOM
	HUILE	OLIE
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 40 MIN

- Préchauffez le four 200 °C (th. 6-7). Ébouillantez les cannellonis dans une casserole quelques instants. Épluchez l'oignon et l'ail, coupez-les grossièrement et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- Ajoutez l'huile et les épinards, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- À la fin du programme, ajoutez la ricotta, l'œuf battu, du sel et la moitié du parmesan râpé, puis mixez en vitesse 9 pendant 30 s. Ramenez la préparation vers le centre à l'aide de la spatule et mixez 30 s.
- Garnissez les cannellonis de cette préparation et déposez-les dans un plat à gratin. Couvrez de crème fraîche et saupoudrez du parmesan restant. Enfourez pour 35 min. Servez chaud.

CONSEIL Remplacez la farce par de la bolognaise.

CANNELLONI'S

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- Verwarm de oven voor op 200 °C (th. 6-7). Week de cannelloni's in warm water. Schil de ui en de knoflook en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui en de knoflook in de robot. Hak 10 s op snelheid 11.
- Voeg de olie en de spinazie toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- Na afloop van het programma, voegt u de ricotta, het geklopte ei, het zout en de helft van de geraspte kaas toe en mixt u het geheel 30 s op snelheid 9. Duw de bereiding naar het centrum met een spatel en mix 30 s.
- Vul de cannelloni's met de bereiding en leg ze op een gratineerschotel. Overgiet met verse room en bestrooi met Parmezaanse kaas. Zet 35 min in de oven. Dien warm op.

TIP

Vervang de spinazie en de ricotta door Bolognaise saus en de Parmezaanse kaas door mozzarella.



N°107



ENTREMETS POIRE-CHOCOLAT

200 G	SPÉCULOOS	SPECULOOS
40 G	BEURRE FONDU	GESMOLTEN BOTER
3	FEUILLES DE GÉLATINE (6 G)	GELATINEBLAADJES (6 G)
350 G	POIRES AU SIROP (POIDS ÉGOUTTÉ)	PERENSTROOP (UITGELEKT GEWICHT)
20 CL	CRÈME FLEURETTE 30% MG	ROOM 30% VET
60 G	SUCRE	SUIKER
120 G	MASCARPONE	MASCARPONE
100 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
8 CL	LAIT	MELK

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 20 MIN – REPOS 3 H

- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mixez les spéculoos en vitesse 10 pendant 30 s. Ajoutez le beurre fondu, mélangez à la spatule, puis tassez-les au fond d'un moule.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mettez les poires égouttées avec 2 c. à s. de leur sirop dans le robot et mixez en vitesse 10 pendant 1 min. Réservez dans un bol.
- Dans une casserole, faites chauffer 2 c. à s. du sirop des poires, puis ajoutez les feuilles de gélatine. Lavez le robot et mettez le batteur. Versez-y la crème et mixez en vitesse 7 pendant 3 min. Ajoutez le sucre, les poires mixés, le mascarpone et la gélatine. Mixez en vitesse 4 pendant 1 min 30. Versez dans le moule et placez au réfrigérateur.
- Mettez le chocolat et le lait dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Faites fondre à 70 °C en vitesse 5 pendant 8 min. Versez le chocolat fondu sur la crème de poires. Mettez au frais pour au moins 3 h.

NAGERECHT MET PEER EN CHOCOLADE

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – RUSTTIJD 3 U

- Plaats het ultrablade hakmes, mix de speculoos 30 s op snelheid 10. Voeg de gesmolten boter toe, meng met de spatel en giet het mengsel in een vorm.
- Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Doe de uitgelekte peren met eetlepels stroop in de robot en mix 1 min op snelheid 10. Bewaar in een kom.
- Warm 2 eetlepels perenstroop op in een pot en voeg de gelatineblaadjes toe. Maak de robot schoon en plaats de garde. Giet de room in de robot en mix 3 min op snelheid 7. Voeg de suiker, de gemixte peren, de mascarpone en de gelatine toe. Mix 1 min 30 op snelheid 4. Giet deze crème in de vorm en zet in de koelkast.
- Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de chocolade en de melk in de robot. Laat smelten op 70 °C op snelheid 5 gedurende 8 min. Giet de gesmolten chocolade over de perencreme. Laat minstens 3 uur in de koelkast rusten.



N°108



FRITTATA AUX COURGETTES

100 G	COURGETTES	COURGETTE
20	FEUILLES DE BASILIC	BASILICUMBLAADJES
4	ŒUFS	EIEREN
40 G	PARMESAN	PARMEZAANSE KAAS
10 G	CHAPELURE	PANEERMEEL
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 2/4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 15 MIN

- 1 Coupez les courgettes en dés et ciselez le basilic.
- 2 Mettez tous les ingrédients dans un bol et mélangez. Salez et poivrez.
- 3 Versez 0,7 L d'eau dans le robot et tapissez le panier vapeur de papier cuisson. Versez la préparation dans le panier et déposez-le dans le robot.
- 4 Lancez le programme vapeur pour 15 min. Servez chaud ou froid.

CONSEIL

Ajoutez des tomates séchées, de la feta, des olives...

FRITTATA MET COURGETTES

VOOR 2/4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- 1 Snij de courgettes in blokjes en hak de basilicum fijn.
- 2 Doe alle ingrediënten in een kom en meng. Breng op smaak met peper en zout.
- 3 Giet 0,7 L water in de robot en bekleed het stoommandje met bakpapier. Giet de bereiding in het mandje en zet het op de robot.
- 4 Laat het stoomprogramma draaien (15 min). Dien warm of koud op.

TIP

Voeg gedroogde tomaten, feta, olijven, toe...

N°109



GRATIN DE BLETTES À LA BÉCHAMEL

600 G	CÔTES DE BLETTES	SNIJBieten
40 G	FARINE	MEEL
40 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
50 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	PINCÉE DE MUSCADE	SNUFJE MUSKAAT
120 G	COMTÉ RÂPÉ	GERASPTTE COMTÉKAAS
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 12 MIN – CUISSON 1 H

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Coupez les côtes de blettes en tronçons. Mettez les blettes et 50 cl d'eau dans le robot muni du mélangeur. Lancez le programme mijoté P3 à 95°C pour 15 min. À la fin de la cuisson, laissez-les s'égoutter dans une passoire. Lavez la cuve.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le lait et la muscade. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 6 pendant 30 s. Ajoutez le beurre et lancez le programme sauce en vitesse 4 à 90°C pour 8 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le fromage râpé et mixez en vitesse 6 pendant 45 s. Si le mélange n'est pas homogène, mixez 30 s.
- 4 Mélangez les blettes à la béchamel. Versez la préparation dans un plat à gratin. Enfourez pour 30 min. Dégustez tiède.

BIETENGRATIN MET BECHAMELSAUS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 12 MIN – KOOKTIJD 1 UUR

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Snij de snijbieten in stukken. Doe de bieten en 50 cl water in de robot met de menger. Start het stoomprogramma P3 op 95°C gedurende 15 min. Wanneer de bereiding klaar is, laat u de bieten uitlekken in een vergiet. Was de bak af.
- 2 Plaats de garde en doe de bloem, de melk en de nootmuskaat in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Mix 30 s op snelheid 6. Voeg de boter toe en start het sausprogramma op 90°C op snelheid 4 gedurende 8 min.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u de geraspte kaas toe en mixt u de bereiding op snelheid 6 gedurende 45 s. Als het mengsel niet homogeen is, mixt u het 30 s langer.
- 4 Meng de bieten met de bechamelsaus. Giet de bereiding in een gratineerschotel. Zet 30 min. in de oven. Dien lauw op.

N°110



ÎLES FLOTTANTES

6	ŒUFS	EIEREN
160 G	SUCRE	SUIKER
50 CL	LAIT	MELK
1	C. À C. DE VANILLE LIQUIDE	KOFFIELEPEL VLOEIBARE VANILLE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes et 80 g de sucre. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Au bout de 30 s, ajoutez le lait et la vanille.
- 2 Lancez le programme crème dessert à 85°C en vitesse 4 pour 12 min. Réservez la crème anglaise et lavez le robot.
- 3 Dans le robot bien sec muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et le reste de sucre. Faites tourner le robot en vitesse 7 à 70°C pendant 6 min 30 sans le bouchon. Dès la sonnerie, donnez la forme à vos blancs et égouttez-les sur du papier absorbant.
- 4 Répartissez la crème dans des coupes et ajoutez les blancs en neige cuits. Servez frais.

CONSEIL Vous pouvez saupoudrer les blancs en neige de cacao, de poudre de fruits secs ou de caramel (recette du cake caramel n° 51).

ÎLES FLOTTANTES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Splits het eiwit van de eierdooiers. Plaats de klopper en voeg de eierdooiers en 80 g suiker toe. Mix 1 min op snelheid 6. Na 30 s voegt u de melk en de vanille toe.
- 2 Start het dessertroomprogramma op 85°C op snelheid 4 gedurende 12 min. Bewaar de crème anglaise en maak de robot schoon.
- 3 Plaats de garde in de droge robot en voeg de eiwitten en de overgebleven 80 g suiker toe. Laat 6 min 30 draaien op snelheid 7 op 70°C zonder dop. Wanneer de timer klinkt, geeft u de eiwitten vorm en laat u ze uitlekken op absorberend papier.
- 4 Verdeel de crème over de kommetjes en voeg de geklopte eiwitten toe. Dien gekoeld op.

TIP U kunt de geklopte eiwitten versieren met cacao, gehakte, gedroogde vruchten of karamel (recept voor caramelcake n. 51).

N°111





OLIVE ASCOLANE

50	GROSSES OLIVES VERTES	GROTE, GROENE OLIJVEN
150 G	VIANDE DE BŒUF	RUNDVLEES
80 G	VIANDE DE PORC	VARKENSVLEES
70 G	FOIES DE VOLAILLE	KIPPENLEVERTJES
50 G	LARD	SPEK
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
25 CL	BOUILLON DE LÉGUMES	GROENTEBOUILLON
2	ŒUFS	EIEREN
50 G	PARMESAN RÂPÉ	GERASPTE, PARMEZAANSE KAAS
100 G	CHAPELURE	PANEERMEEL
50 G	FARINE	BLOEM
	HUILE DE FRITURE	FRITUUROLIE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Coupez la viande, les foies et le lard en dés, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 2 Ajoutez l'huile d'olive et le bouillon, salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 15 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez 1 œuf et le parmesan, puis mixez la préparation en vitesse 6 pendant 30 s. Vous pouvez mixer à nouveau si vous désirez une farce plus fine.
- 4 Garnissez les olives avec cette farce. Faites chauffer une friteuse. Passez les olives dans la farine, dans l'œuf restant battu, puis dans la chapelure.
- 5 Plongez-les dans la friteuse pour quelques minutes. Dégustez chaud.

CONSEIL Vous pouvez ajouter des oignons à la farce ou préférer le veau au porc.

ASCOLAANSE OLIJVEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

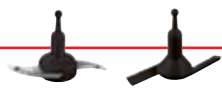
- 1 Snij het vlees, de levertjes en het spek in blokjes en doe ze in de robot met het ultrablade hakmes. Hak 10 s op snelheid 12.
- 2 Voeg de olijfolie, de bouillon, het zout en de peper toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 15 min.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u 1 ei en de Parmezaanse kaas toe en mixt u de bereiding 30 s op snelheid 6. Mix langer voor een fijnere vulling.
- 4 Versier de olijven met deze vulling. Zet de frituurpan aan. Rol de olijven door de bloem, het geklopte ei en het paneermeel.
- 5 Bak ze enkele minuten in de frituurpan. Dien warm op.

TIP

U kunt uien toevoegen of het varkensvlees door kalfsvlees vervangen.



N°112



CURRY DE LENTILLES CORAIL

250 G	LENTILLES CORAIL	LINZEN
80 G	OIGNON ROUGE	RODE UI
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
1	C. À C. DE CURRY	KOFFIELEPEL CURRY
1	C. À C. DE GINGEMBRE EN POWDRE	KOFFIELEPEL GEMBERPOEDER
1	C. À C. DE CORIANDRE EN POWDRE	KOFFIELEPEL KORIANDERPOEDER
25 CL	LAIT DE COCO	KOKOSMELK
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Écrasez les gousses d'ail avec la lame d'un couteau. Mettez-les dans le robot avec l'huile d'olive et les épices. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 4 min.
- 3 Ajoutez ensuite les lentilles, 0,7 L d'eau et le lait de coco. Salez et poivrez puis lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 40 min.
- 4 Servez chaud ou froid.

CONSEIL

Ce curry appelé «dhal» par les Indiens ressemble à une purée. Il est délicieux servi avec du riz et saupoudré de coriandre fraîche.

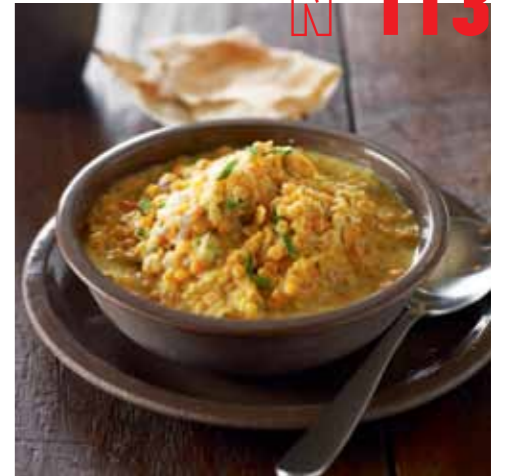
LINZENCURRY

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

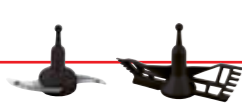
- 1 Pel de ui en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 10 s.
- 2 Vervang het mes door de menger. Plet de teentjes knoflook met het lemmet van een mes. Doe ze in de robot met olijfolie en kruiden. Start het stoofprogramma P1 op 130°C gedurende 4 min.
- 3 Voeg vervolgens de linzen, 0,7 L water en de kokosmelk toe. Voeg peper en zout toe en start het stoofprogramma P2 op 95°C gedurende 40 min.
- 4 Dien warm of koud op.

TIP

Deze curry wordt «dhal» genoemd door de Indianen en lijkt op puree. Dien de curry op met rijst en bestrooi het gerecht met verse koriander.



N°113



MOUSSE DE FRAMBOISE

300 G	FRAMBOISES	FRAMBOZEN
30 CL	CRÈME FLEURETTE À 30% DE MG	ROOM (30% VET)
6 G	GÉLATINE	GELATINE
25 G	SUCRE	SUIKER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – REPOS 4 H

- 1 Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Dans le bol du robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les framboises. Mixez en vitesse 9 à 50°C pendant 5 min. Lorsqu'il ne reste plus que 1 min, ajoutez la gélatine égouttée. Réservez dans un bol.
- 3 Lavez le robot à l'eau très froide et essuyez-le bien. Placez le batteur dans le robot et ajoutez la crème fleurette. Mélangez en vitesse 6 pendant 5 min sans le bouchon. Lorsqu'il ne reste plus que 2 min, ajoutez le sucre.
- 4 Lorsque la crème est montée, ajoutez le coulis de framboise refroidi, raclez les bords du robot et mixez en vitesse 5 pendant 5 s.
- 5 Versez dans des verres et laissez prendre au réfrigérateur pendant 4 h.

CONSEIL Vous pouvez garnir ces mousses de fruits frais.

FRAMBOZENMOUSSE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – RUSTTIJD 4 U

- 1 Doop de gelatine in een kom met koud water.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de frambozen in de robot. Mix op snelheid 9 op 50 °C gedurende 5 min. 1 min voor het einde van het programma voegt u de uitgelekte gelatine toe. Zet opzij in een kom.
- 3 Maak de robot schoon met zeer koud water en droog goed af. Plaats de klopper inde robot en voeg de room toe. Meng 5 min op snelheid 6 zonder dop. 2 min voor het einde van het programma voegt u de suiker toe.
- 4 Na het kloppen van de room, voegt u de afgekoelde frambozen coulis toe, schraapt u de randen van de robot en mixt u het geheel 5 s op snelheid 5.
- 5 Giet in glaasjes en zet 4 u in de koelkast.

TIP

U kunt de mousse versieren met vers fruit.



N°114



SAMOSSAS À LA VIANDE

250 G	VIANDE DE BŒUF	RUNDVLEES
250 G	CAROTTES	WORTELEN
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
1	OIGNON	UI
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
1	C. À C. DE PIMENT EN POWDRE	KOFFIELEPEL
1	C. À C. DE CUMIN	PAPRIKAPOEDER
1	C. À C. CORIANDRE EN POWDRE	KOFFIELEPEL KOMIJN
10 CL	BOUILLON	KOFFIELEPEL KORIANDERPOEDER
6	FEUILLES DE BRICK SEL	BOUILLON
	POIVRE	BLAADJES BRICKDEEG
2	BLANCS D'ŒUFS	ZOUT
		PEPER
		EIWITTEN

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 OU 30 MIN

- 1 Coupez la viande en cubes, mettez-la dans le bol muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 12 pendant 10 s. Réservez.
- 2 Épluchez les carottes, l'ail et l'oignon, puis coupez-les en dés. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 30 s. Remplacez le couteau par le mélangeur, ajoutez l'huile et les épices, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min sans le bouchon. Ajoutez ensuite la viande et le bouillon, salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 12 min.
- 3 Divisez chaque feuille de brick en 4 bandes. Posez un petit tas de farce à une des extrémités. Pliez afin d'obtenir un triangle, puis repliez jusqu'au bout de la bande. Collez avec un peu de blanc d'œuf. Renouvelez l'opération.
- 4 Faites-les cuire 5 min à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile, ou au four à 150°C (th. 5) pendant 15 min. Servez.

SAMOSA'S MET VLEES

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 OF 30 MIN

- 1 Plaats het ultrablade hakmes, snij het vlees in blokjes, doe ze in de robot en mix op snelheid 12, gedurende 10 s.
- 2 Schil de wortelen, de knoflook en de ui en snij in blokjes. Plaats het ultrablade hakmes, doe de blokjes in de robot en mix op snelheid 11, gedurende 30 s. Vervang het ultrablade hakmes door de menger, voeg de olijfolie en de specerijen toe, start het stoofprogramma P1 op 130 °C, gedurende 5 min, zonder dop. Voeg het vlees en de bouillon toe, breng op smaak met peper en zout en start het stoofprogramma P1 op 130 °C, gedurende 12 min.
- 3 Scheur elk blad brickdeeg in 4 stroken. Leg een klein hoopje vulling op één van de uiteinden, Vouw het deeg eerst tot een driehoek en vervolgens tot het einde van de strook. Plak het deeg dicht met een beetje eiwit. Herhaal.
- 4 Laat ze 5 min koken in een pot met een beetje olijfolie, op een hoog vuur of in de oven op 150 °C. (th. 5), gedurende 15 min. Dien op.

N°115



GOULASH

1 KG	PALERON DE BŒUF	CHUCK STEAK
200 G	OIGNONS	UIEN
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
300 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
100 G	POIVRON ROUGE	RODE PAPRIKA
50 G	FARINE	BLOEM
2	C. À S. D'HUILE	EETLEPELS OLIE
1	C. À S. DE PAPRIKA	EETLEPEL PAPRIKA
250 G	PULPE DE TOMATES (EN CONSERVE)	TOMATENPULP (UIT BLIK)
60 CL	BOUILLON DE BŒUF	RUNDERBOUILLON
10 CL	VIN ROUGE	RODE WIJN
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 1 H 25

- 1 Épluchez les oignons, l'ail et les pommes de terre, puis coupez-les en quatre. Coupez le poivron en dés. Coupez la viande en morceaux et passez-les dans la farine. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et l'ail, puis mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur et ramenez les ingrédients vers le centre de la cuve. Ajoutez l'huile, le poivron et le paprika, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le bœuf, les pommes de terre, la pulpe de tomate, le bouillon et le vin rouge. Salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 1 h 20. Servez bien chaud.

CONSEIL Vous pouvez ajouter un peu de crème avant de servir. Choisissez des morceaux de viande plutôt gras et coupez-les en cubes de 2 cm.

GOULASH

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 1 U 25 MIN

- 1 Schil de uien, de knoflook en de aardappelen en snij ze in vier. Snij de paprika in blokjes. Snij het vlees in stukjes en rol ze door de bloem. Plaats het ultrablade hakmes, doe de ui en de knoflook in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 10 s.
- 2 Vervang het mes door de menger en duw de ingrediënten naar het midden van de bak. Voeg de olie, de peper en de paprika toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u het rundvlees, de aardappelen, de tomatenpulp, de bouillon en de rode wijn toe. Breng op smaak met peper en zout. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 1 u 20. Dien warm op.

TIP

U kunt een beetje room toevoegen voor het opdienen. Kies stukken vet vlees en snij het vlees in blokjes van 2 cm.

N°116



FINANCIERS

125 G	POUDRE D'AMANDE	AMANDELPOEDER
125 G	FARINE	BLOEM
180 G	SUCRE GLACE	POEDERSUIKER
150 G	BEURRE	BOTER
5	BLANCS D'ŒUFS	EIWITTEN
1	C. À C. RASE DE LEVURE CHIMIQUE	KOFFIELEPEL BAKPOEDER
1	C. À C. DE VANILLE EN POWDRE	KOFFIELEPEL VANILLEPOEDER
1	PINCÉE DE SEL	SNUFJE ZOUT

PIÈCES 12 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 30 MIN – REPOS 30 MIN

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre et faites le fondre à 130°C en vitesse 3 pendant 10 min.
- 3 Ajoutez ensuite les autres ingrédients, puis lancez le programme pâte P3. Mettez la pâte pendant 30 min au réfrigérateur.
- 4 Beurrez des moules à financiers, puis remplissez-les au deux tiers de pâte. Enfourez pour 15 à 20 min.
- 5 Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.

CONSEIL

Remplacez la poudre d'amande par de la poudre de noisette ou de pistache.

FINANCIERS

VOOR 12 STUKS – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 30 MIN – RUSTTIJD 30 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C (th. 6/7).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de boter in de robot en laat de boter 10 min smelten op 130 °C op snelheid 3.
- 3 Voeg vervolgens de andere ingrediënten toe en start het deegprogramma P3. Zet het deeg 30 min in de koelkast.
- 4 Beboter de vormen en vul ze voor tweederde met deeg. Laat 15 tot 20 min bakken.
- 5 Laat afkoelen en haal uit de vorm voor het opdienen.

TIP

Vervang het amandelpoeder door hazelnoot- of pistachepoeder.

N°117





CROQUETTES RIZ & MOZARELLA

300 G	RIZ ARBORIO	ARBORIORIJST
1	ÉCHALOTE	SJALOT
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
8 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
10 CL	PURÉE DE TOMATE	DE TOMATENPUREE
90 CL	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
1	ŒUF + 2 ŒUFS	OEI + 2 OEIEREN
30 G	PARMESAN	PARMEZAANSE KAAS
125 G	MOZZARELLA	MOZZARELLA
100 G	CHAPELURE	PANEERMEEL
100 G	FARINE	MEEL
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 40 MIN

- Épluchez l'échalote et coupez-la grossièrement. Mettez-la dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme mijoté P1 pour 7 min (sans le bouchon). Lorsque le minuteur indique qu'il reste 4 min, ajoutez le riz. Quand il indique 1 min, ajoutez le vin blanc et la purée de tomate.
- À la fin du programme, ajoutez le bouillon de volaille, salez et lancez le programme mijoté P3 à 95 °C pour 25 min, sans le bouchon. Mettez le riz dans un saladier afin qu'il refroidisse.
- Ajoutez 1 œuf et le parmesan, mélangez. Coupez la mozzarella en dés de 1 cm. Formez des boules de riz en plaçant un dé de mozzarella au centre. Roulez chaque boule dans la farine, les 2 œufs battus et la chapelure. Faites frire dans une friteuse à 180 °C pendant 5 min, les croquettes doivent être bien colorées. Servez.

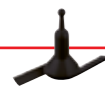
SUPPLI AL TELEFONO

VOOR 6 PERSONEN (3-4 STUKKEN PER PERSOON) – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- Schil de sjalot en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 10 s. Vervang het mes door de menger. Giet de olijfolie in de robot en start het stoofprogramma P1 (zonder de dop). Wanneer de timer 4 min voor het einde aangeeft, voegt u de rijst toe. Wanneer de timer 1 min voor het einde aangeeft, voegt u de witte wijn en de tomatenpuree toe.
- Na afloop van het programma voegt u de gevogeltebouillon en het zout toe en start u het stoofprogramma P3 op 95 °C gedurende 25 min. Plaats de dop. Wanneer de bereiding klaar is, doet u de rijst in een slakom zodat de rijst kan afkoelen.
- Wanneer de rijst is afgekoeld, voegt u 1 ei en de Parmezaanse kaas toe en mixt u de bereiding. Snij de mozzarella in blokjes van 1 cm. Maak rijstballetjes met een stukje mozzarella in het midden. Rol elk balletje door het meel, de 2 geklopte eieren en het paneermeel. Bak in een frituurpan op 180 °C gedurende 5 min. De balletjes moeten goed bruin bakken. Dien onmiddellijk op.



N°118



ÉPINARDS À LA CRÈME

800 G	ÉPINARDS FRAIS	VERSE SPINAZIE
1/2	CUBE DE BOUILLON DE LÉGUMES	BLOKJE GROENTEBOUILLON
15 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
	NOIX DE MUSCADE	NOOTMUSKAAT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 15 MIN

- Lavez les épinards et coupez-les en fines lamelles. Mettez-les dans le robot muni du mélangeur en tassant si besoin. Ajoutez le cube de bouillon délayé dans la crème. Saupoudrez d'un peu de noix de muscade et salez. Lancez le programme mijoté P2 à 90 °C pour 15 min.
- Après 5 min de cuisson, ouvrez le couvercle et ramenez la préparation vers le centre de la cuve. Après 10 min de cuisson, répétez cette opération.
- Servez chaud.

CONSEIL

Fenouil, chou, vous pouvez facilement varier les légumes.

SPINAZIE MET ROOM

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- Was de spinazie en snij in fijne plakjes. Plaats de menger en doe de spinazie in de robot. Voeg het in room opgeloste bouillonblokje toe. Voeg een beetje nootmuskaat en zout toe. Start het stoofprogramma P2 op 90 °C gedurende 15 min.
- Open het deksel na 5 min en duw de bereiding naar het centrum van de bak. Herhaal dit na 10 min.
- Dien warm op.

TIP

Venkel, kool ... u kunt zelf de groenten kiezen.



N°119



FLAN COCO

80 G	NOIX DE COCO RÂPÉE	GERASPTÉ KOKOSNOOT
250 G	LAIT CONCENTRÉ NON SUCRÉ	ONGESUIKERDE GECONCENTREERDE MELK
25 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALF ONTROOMDE MELK
2	ŒUFS	EIEREN
40 G	SUCRE	SUIKER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 30 MIN

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez tous les ingrédients et mixez en vitesse 11 pendant 1 min. Si besoin, ramenez la préparation vers le centre à l'aide d'une spatule et mixez 30 s supplémentaires.
- Versez la préparation dans 4 à 6 ramequins, puis enfournez pour 30 min. Dégustez tiède et froid.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le lait par du lait végétal (de riz ou d'amande) ou encore du lait de coco, supprimez alors le sucre de la préparation.

KOKOSFLAN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- Laat de oven voorverwarmen op 180 °C (stand 6).
- Doe alle ingrediënten in de robot voorzien van het mes om te kneden/hakken en mix op snelheid 11 gedurende 1 min. Breng de bereiding indien nodig terug naar het midden met behulp van een spatel en mix nogmaals gedurende 30 s.
- Giet de bereiding in 4 tot 6 schoteltjes en zet ze 30 min in de oven. Dien lauw of koud op.

TIP

U kunt de melk vervangen door plantaardige melk (van rijst of amandelen) of door kokosmelk. Laat de suiker in dat geval weg uit de bereiding.



N°120



FALAFELS

500 G	POIS CHICHES SECS	KIKKERERWTEN
1	OIGNON	UI
3	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
1	C. À S. DE GRAINES DE SÉSAME	EETLEPELS SESAMZAAD
1/2	BOUQUET DE CORIANDRE	KORIANDERBOEKET
1	C. À C. DE CUMIN EN POWDER	KOFFIELEPEL KOMIJNPOEDER
1	C. À C. DE BICARBONATE DE SOUDE	KOFFIELEPEL NATRIUMBICARBONAAT
1	C. À S. DE FARINE SEL	EETLEPEL MEEL ZOUT

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN – REPOS 24 H

- 1 Faites tremper les pois chiches dans un grand volume d'eau froide 24 h avant de réaliser la recette. Le jour même, égouttez-les et essuyez-les.
- 2 Épluchez l'oignon et l'ail, coupez-les en quatre. Lavez la coriandre et équeutez-la. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez tous les ingrédients. Salez, puis mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Ramenez la préparation au centre de la cuve à l'aide de la spatule.
- 3 Mixez pendant 30 s. Ramenez encore une fois la préparation vers le centre et mixez à nouveau 30 s. La pâte ne doit pas être complètement homogène, il doit rester des petits morceaux. Mouillez vos mains et formez de petites boules. Pressez-les très fort afin qu'elles ne se défassent pas à la cuisson. Faites-les cuire dans une friteuse pendant 2 min de chaque côté. Servez chaud.

CONSEIL Pour une version express, utilisez des pois chiches en boîte (500 g).

FALAFELS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN – RUSTTIJD 24 UUR

- 1 24 uur voor het bereiden van het gerecht laat u de kikkererwten weken in een grote hoeveelheid koud water. Op de dag zelf laat u ze uitlekken en droogt u ze af.
- 2 Pel de ui en de knoflook en snij in vier. Was de koriander en verwijder de steeltjes. Doe de kikkererwten, de ui, de teentjes knoflook, het sesamzaad, de koriander, de komijn, het natriumbicarbonaat en het meel in de robot met het ultrablade hakmes. Voeg zout toe, mix op snelheid 12 gedurende 30 s. Gebruik de spatel om de bereiding naar het centrum van de bak te duwen.
- 3 Mix gedurende 30 s. Duw de bereiding nog één keer naar het centrum en mix opnieuw 30 s. Het deeg mag niet volledig homogeen zijn, er moeten kleine stukjes in zitten. Maak uw handen nat en vorm kleine balletjes. Druk ze stevig aan zodat ze niet uiteenvallen tijdens het bakken. Bak beide kanten gedurende 2 min. Dien warm op.

TIP

Gebruik kikkererwten uit blik (500 g).



PATATAS BRAVAS

350 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
5 CL + 2	C. À S. HUILE D'OLIVE	KOFFIELEPELS OLIJFOLIE
3	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
400 G	TOMATES PELÉES EN CONSERVE	GEPELDE TOMATEN UIT BLIK
4	C. À C. DE PIMENTON DOUX	KOFFIELEPELS ZACHTE PEPER
12	GOUTTES DE TABASCO®	DRUPPELS TABASCO®
2	C. À C. DE VINAIGRE	KOFFIELEPELS AZIJN
1	C. À C. DE SUCRE SEL	KOFFIELEPEL SUIKER ZOUT

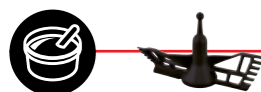
PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés et mettez-les dans le panier vapeur. Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot et placez le panier dans le robot. Lancez le programme vapeur pour 25 min. À la fin de la cuisson, videz le robot. Faites sauter les pommes de terre dans une poêle avec 2 c. à s. d'huile d'olive.
- 2 Épluchez les gousses d'ail, puis coupez-les grossièrement. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 3 min.
- 3 Ajoutez les tomates, le pimenton, le Tabasco®, le vinaigre et le sucre, salez, puis lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 20 min avec le bouchon.
- 4 Couvrez les pommes de terre de sauce et servez.

PATATAS BRAVAS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Schil de aardappelen, snij ze in blokjes en doe ze in de stoommand. Giet 0,7 L water in de bak van de robot en doe het mandje in de robot. Laat het stoomprogramma draaien gedurende 25 min. Wanneer de bereiding klaar is, leeg de robot. Bak de aardappelen in een pan met 2 eetlepels olijfolie.
- 2 Schil de knoflook en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de blokjes in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 10 s. Voeg de olijfolie toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 3 min.
- 3 Voeg de tomaten, de peper, de Tabasco®, de azijn en de suiker toe, breng op smaak met zout en start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 20 min met de dop.
- 4 Giet de saus over de aardappelen en dien op.



FLAN PÂTISSIER

1	PÂTE SABLÉE (VOIR P. 20)	ZANDEEG (ZIE P. 21)
5	ŒUFS	EIEREN
180 G	SUCRE	SUIKER
100 G	DE MAÏZENA®	MAÏZENA®
2	SACHETS DE SUCRE VANILLÉ	ZAKJES VANILLESUIKER
1 L	LAIT ÉCRÉMÉ	MAGERE MELK

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les œufs, le sucre, la Maizena® et le sucre vanillé, puis mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Après 30 s, ajoutez le lait.
- 3 Lancez le programme crème dessert à 90°C en vitesse 5 pour 10 min.
- 4 Étalez la pâte à tarte et mettez-la dans un moule à bords hauts. Versez la crème dessus et enfournez pour 30 à 35 min. Laissez refroidir le flan avant de le déguster.

CONSEIL

L'idéal est de réaliser cette recette la veille.

VLA

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Plaats de klopper, doe de eieren, de suiker, de Maizena® en de vanillesuiker in de robot en mix op snelheid 6 gedurende 1 min. Na 30 s voegt u de melk toe.
- 3 Start het dessertroomprogramma op 90 °C op snelheid 5 gedurende 10 min.
- 4 Rol het deeg uit en leg het in een beboterde vorm met hoge randen. Giet de crème over het deeg en bak 30 tot 35 min in de oven. Laat de vla afkoelen voor het opdienen.

TIP

Maak dit recept één dag op voorhand klaar!





CAKE POTIRON, COMTÉ, BACON

200 G	CHAIR DE POTIRON	POMPOENVLEES
80 G	BACON	BACON
70 G	COMTÉ RÂPÉ	GERASPTE COMTÉKAAS
3	ŒUFS	EIEREN
60 G	BEURRE	BOTER
100 G	FARINE	MEEL
1	SACHET DE LEVURE CHIMIQUE (11 G)	ZAKJE GEDROOGD BAKPOEDER (11 G)

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Coupez la chair de potiron en dés. Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les dés de potiron, le bacon et le comté. Mixez en vitesse 11 pendant 30 s. À l'aide d'une spatule, rabattez les ingrédients vers le centre de la cuve.
- 2 Ajoutez les œufs, le beurre, la farine et la levure. Lancez le programme pâte P3.
- 3 Tapissez un moule à cake de papier cuisson. Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 45 min environ. S'il se colore trop en fin de cuisson, baissez le four à 160°C (th. 6).

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le comté par du chèvre et le potiron par de la courgette.

CAKE VAN POMPOEN, COMTÉKAAS EN BACON

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Snij de pompoen in blokjes. Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de pompoenblokjes, de bacon en de comtékaas in de robot. Mix op snelheid 11 gedurende 30 s. Gebruik een spatel om de ingrediënten naar het centrum van de bak te duwen.
- 2 Voeg de eieren, de boter, het meel en de gist toe. Zet de robot op deegprogramma P3.
- 3 Bekleed een cakevorm met bakpapier. Giet het deeg in de vorm en bak de deeg ongeveer 45 min. in de oven. Als de cake te bruin wordt, zet u de temperatuur van de oven op 160°C (th. 6).

TIP

U kunt de comtékaas vervangen door geitenkaas en de pompoen door courgette.

N°124



PIPERADE

300 G	TOMATES	TOMATEN
150 G	POIVRON ROUGE	RODE PAPRIKA
50 G	JAMBON DE BAYONNE	BAYONNEHAM
150 G	OIGNONS DOUX	ZACHTE UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
10 CL	BOUILLON DE LÉGUMES	GROENTEBOUILLON
3	ŒUFS	EIEREN
1	C. À C. DE PIMENT D'ESPELETTE	KOFFIELEPEL ESPELETTE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 35 MIN

- 1 Coupez le poivron en morceaux. Épluchez les oignons et l'ail, puis coupez-les grossièrement. Mettez ces éléments dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 Coupez les tomates et le jambon en dés. Une fois les 5 min écoulées, ajoutez-les avec le bouillon. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 20 min.
- 4 Ajoutez les œufs battus et le piment, puis lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 10 min. Servez chaud ou froid.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le jambon par du chorizo. Ajoutez ce dernier en même temps que les œufs.

PIPERADE

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 35 MIN

- 1 Snij de paprika in stukjes. Schil de uien en de knoflook en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de ingrediënten in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 10 s.
- 2 Vervang het mes door de menger. Voeg de olijfolie toe en start het stoofprogramma P1 op 130°C, gedurende 5 min.
- 3 Snij de tomaten en de ham in blokjes. Na 5 min voegt u de bouillon toe. Start het stoofprogramma P2 op 95°C, gedurende 20 min.
- 4 Voeg de geklopte eieren en de peper toe en start het stoofprogramma P2 op 95°C, gedurende 10 min. Dien warm of koud op.

TIP

U kunt de ham vervangen door chorizo. Voeg de chorizo samen met de eieren toe.

N°125



PANNA COTTA

15 CL	LAIT ENTIER	VOLLE MELK
60 CL	CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE	VLOEIBARE VOLLE ROOM
50 G	SUCRE	SUIKER
1	GOUSSE DE VANILLE	VANILLESTOKJE
3	FEUILLES DE GÉLATINE (6 G)	GELATINEBLAADJES (6 G)

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 5 MIN – REPOS 2 H

- 1 Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Ouvrez la gousse de vanille et grattez les graines.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez le lait, la crème, le sucre et les graines de vanille, puis lancez le programme crème dessert en vitesse 4 à 95°C pour 5 min.
- 3 À la fin de la cuisson, ajoutez la gélatine essorée et mixez en vitesse 6 pendant 1 min.
- 4 Versez la crème dans des ramequins, couvrez de film alimentaire et laissez prendre au moins 2 h au réfrigérateur.

CONSEIL

Servez avec un coulis de fruits (voir recette n° 291).

PANNA COTTA

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 5 MIN – RUSTTIJD 2 UUR

- 1 Dompel de gelatineblaadjes onder in koud water. Open het vanillestokje en schraap de zaadjes er uit.
- 2 Doe de melk, de room, de suiker en de vanillezaadjes in de robot met de klopper en start het dessertroomprogramma op snelheid 4 op 95°C gedurende 5 min.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de uitgewrongen gelatine toe en mixt u de ingrediënten gedurende 1 min. op snelheid 6.
- 4 Giet de room in de vuurvaste schaaltes, bedek met huishoudfolie en laat minstens 2 uur rusten in de koelkast.

TIP

Dien op met vruchtencoulis (zie recept n. 291).

N°126





CAKE FIGUES, JAMBON, NOIX

100 G	FIGUES SÉCHÉES	GEDROOGDE VIJGEN
120 G	JAMBON CRU	RAUWE HAM
4	ŒUFS	EIEREN
170 G	FARINE	MEEL
1	PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE (11 G)	ZAKJE BAKPOEDER (11 G)
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
10 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
2	C. À S. DE CERNEAUX DE NOIX	EETLEPELS WALNOTEN
80 G	FROMAGE DE CHÈVRE (FRAIS OU SEC)	GEITENKAAS (VERS OF DROOG)
3	PINCÉES DE FLEUR DE SEL	SNUFJES FLEUR DE SEL

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez les figues et le jambon en petits morceaux.
- 2 Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs, la farine, la levure, l'huile d'olive, le vin blanc et le sel. Lancez le programme pâte P3.
- 3 Tapissez un moule à cake de papier cuisson. À la fin du programme, ajoutez les figues, le jambon cru, les noix et le chèvre, puis mélangez en vitesse 6 pendant 30 s.
- 4 Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 40 min environ. Si le cake se colore trop en fin de cuisson, couvrez-le d'une feuille d'aluminium ou de papier cuisson. Laissez refroidir et servez.

CONSEIL

Remplacez les figues par des olives et le chèvre par du comté.

CAKE MET VIJGEN, HAM, NOTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Snij de vijgen en de ham in kleine stukjes.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de eieren, het meel, de gist, de olijfolie, de witte wijn en het zout in de bak van de robot. Start het deegprogramma P3.
- 3 Bekleed een cakevorm met bakpapier. Na afloop van het programma voegt u de vijgen, de rauwe ham, de noten en de geitenkaas toe en mengt u de bereiding gedurende 30 s op snelheid 6.
- 4 Giet het deeg in de vorm en bak het deeg ongeveer 40 min. in de oven. Als de cake te bruin wordt, bedekt u het gerecht met aluminiumfolie of bakpapier. Laat afkoelen en dien op.

TIP

Vervang de vijgen door olijven en de geitenkaas door comtékaas.

N°127



BLANQUETTE DE LOTTE

500 G	LOTTE	KWABAAL
100 G	CAROTTES	WORTELEN
100 G	FENOUIL	VENKEL
30 G	CÉLERI BRANCHE	SELDERIJ
50 G	ÉCHALOTE	SJALOTTEN
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
10 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
20 CL	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
2 G	SAFRAN EN POWDRE	SAFFRAANPOEDER
40 CL	CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE	VERSE, DIKKE ROOM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Coupez la lotte en morceaux. Épluchez les légumes. Coupez le fenouil en lamelles, le céleri, les carottes et l'échalote en rondelles.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez l'échalote et l'huile, puis lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min. Au bout de 2 min, ajoutez le vin blanc.
- 3 À la fin du programme, ajoutez la lotte, les légumes et le bouillon. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 100 °C pour 20 min.
- 4 À la fin de la cuisson, prélevez la moitié du bouillon et mélangez-le à la crème et au safran. Mettez le poisson et les légumes dans un plat et recouvrez de sauce. Servez immédiatement.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le vin blanc par du cognac et les légumes par des tomates pour une lotte à l'armoricaine.

BLANQUETTE VAN KWABAAL

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

- 1 Snij de kwabaal in stukjes. Schil de groenten. Snij de venkel in plakjes en snij de selderij, de wortelen en de sjalot in schijfjes.
- 2 Plaats de menger, doe de sjalotten en de olie in de robot en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min. Voeg na 2 min de witte wijn toe.
- 3 Na afloop van het programma voegt u de kwabaal, de groenten en de bouillon toe. Breng op smaak met peper en zout en start het stoofprogramma P2 op 100 °C gedurende 20 min.
- 4 Na afloop van het programma, mengt u de room en de saffraan met de helft van de bouillon. Leg de vis en de groenten in een schaal en overgiet met de room. Dien onmiddellijk op.

TIP

U kunt de witte wijn vervangen door cognac en de groenten door tomaten voor een kwabaal op Armoricaanse wijze.

N°128



FIADONE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez la ricotta, les œufs, le sucre et le jus de citron. Mixez en vitesse 12 pendant 1 min.
- 3 Versez la préparation dans un moule à manqué (26 à 28 cm de diamètre) et recouvrez de papier cuisson. Enfouez pour 40 min environ.
- 4 Laissez refroidir avant de démouler, puis placez au frais.

CONSEIL

Ce gâteau corse se réalise traditionnellement avec du brocciu. Vous pouvez remplacer ce dernier par de la brousse ou encore comme ici, par de la ricotta.

FIADONE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de ricotta, de eieren, de suiker en het citroensap in de robot. Mix gedurende 1 min. op snelheid 12.
- 3 Giet de bereiding in een koekvorm (met een diameter van 26 tot 28 cm) en bedek met bakpapier. Laat ongeveer 40 min bakken.
- 4 Laat afkoelen alvorens uit de vorm te halen en zet koel.

TIP

Deze Corsicaanse taart werd oorspronkelijk met brocciu gemaakt. U kunt de brocciu vervangen door ricotta.

N°129



DE MANUELI



250 G	RICOTTA	RICOTTA
120 G	SUCRE SEMOULE	KRISTALSUIKER
3	ŒUFS	EIEREN
	LE JUS DE 1 CITRON	HET SAP VAN 1 CITROEN



MAYONNAISE

1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER
1	C. À C. DE MOUTARDE	KOFFIELEPEL MOSTERD
1	C. À C. DE VINAIGRE BLANC	KOFFIELEPEL WITTE AZIJN
25 CL	HUILE NEUTRE	OLIE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN

- 1 Dans le robot muni du batteur, mettez le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre. Salez et poivrez.
- 2 Réglez le robot en vitesse 7 et versez progressivement l'huile. Une fois que la mayonnaise est montée, arrêtez le robot.

CONSEIL

Comme cette préparation contient un jaune d'œuf cru, elle doit se consommer rapidement. Pour réaliser du céleri rémoulade, mélangez 80 g de mayonnaise à 400 g de céleri-rave râpé et ajoutez un peu de ciboulette.

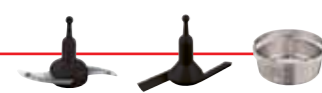
MAYONNAISE

Voor 4/6 personen – Voorbereiding 10 min

- 1 Plaats de klopper en doe de eierdooier, de mosterd en de azijn in de robot. Breng op smaak met peper en zout.
- 2 Zet de robot op snelheid 7 en voeg de olie voorzichtig toe. Na het kloppen van de mayonaise zet u de robot stil.

TIP

Aangezien deze bereiding rauwe eieren bevat kunt u het gerecht niet bewaren. Om remouladesaus van selderij te maken, mengt u 80 g mayonaise, 400 g geraspte knolselderij en een beetje bieslook.



COLOMBO DE POISSON

600 G	POISSON BLANC	WITTE VIS
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
3	ÉCHALOTES	SJALOTTEN
3	C. À S. RASES DE POUDRE DE COLOMBO	EETLEPELS COLOMBOPOEDER
300 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
200 G	COURGETTES	COURGETTE
20 CL	BOUILLON DE POULE	KIPPENBOUILLON
20 CL	LAIT DE COCO	KOKOSMELK
2	FEUILLES DE LAURIER	LAURIERBLAADJES
	LE JUS DE 1 CITRON VERT	HET SAP VAN 1 LIMOEN
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Épluchez les gousses d'ail et les échalotes, puis coupez-les en deux. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Épluchez les pommes de terre et coupez-les avec les courgettes en dés. Coupez le poisson en grands morceaux.
- 3 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez les légumes, le bouillon, le lait de coco, le colombo, les feuilles de laurier et le jus de citron vert, puis salez. Placez les morceaux de poisson dans le panier vapeur et placez-le dans le robot. Lancez le programme mijoté P3 à 95°C pour 20 min avec le bouchon.
- 4 Ôtez le panier vapeur avec précaution, déposez le poisson sur des assiettes et nappez avec la sauce et les légumes.

CONSEIL Remplacez le poisson par des crevettes.

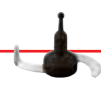
VISCOLOMBO

Voor 4/6 personen – Voorbereiding 10 min – Kooktijd 20 min

- 1 Schil de teentjes knoflook en de ui en snij in twee. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix 10 s op snelheid 11.
- 2 Schil de aardappelen en snij de aardappelen en de courgettes in blokjes. Snij de vis in grote stukken.
- 3 Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Voeg de groenten, de bouillon, de kokosmelk, het colombopoeder, de laurierblaadjes, het limoensap en het zout toe. Leg de stukjes vis in de stoommand en plaats het mandje in de robot. Start het stoomprogramma P3 op 95 °C gedurende 20 min zonder dop.
- 4 Haal het mandje voorzichtig uit de robot, leg de vis op borden en dien op met de saus en de groenten.

TIP

U kunt de vis vervangen door garnalen.



FONDANT AUX NOIX

125 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
250 G	NOIX	NOTEN
300 G	SUCRE ROUX	BRUINE SUIKER
80 G	FARINE	MEEL
5	ŒUFS	EIEREN
2	C. À S. DE RHUM BRUN	EETLEPELS BRUINE RUM
1	SACHET DE LEVURE	ZAKJE GIST

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les noix. Mixez en vitesse 12 pendant 45 s. Ajoutez tous les autres ingrédients et lancez le programme pâte P3.
- 3 Beurrez et farinez un moule carré. À la fin du programme, versez la pâte dans le moule. Enfourez pour 40 min environ.
- 4 Laissez refroidir avant de démouler. Déguster tiède ou froid.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer les noix par des noisettes, des amandes ou tout autre fruit oléagineux.

FONDANT MET NOTEN

Voor 4/6 personen – Voorbereiding 15 min – Kooktijd 40 min

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Doe de noten in de robot met het mes om te kneden/hakken. Mix op snelheid 12 gedurende 45 s. Voeg alle andere ingrediënten toe en start het deegprogramma P3.
- 3 Beboter een vierkante vorm en strooi er een beetje meel in. Na afloop van het programma giet u het deeg in de vorm. Laat ongeveer 40 min bakken.
- 4 Laat afkoelen en haal uit de vorm. Dien lauw of koud op.

TIP

U kunt de noten vervangen door hazelnoten, amandelen of andere oliehoudende vruchten.





- | | | |
|-------|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1 | POIS CHICHES EN CONSERVES (550 G NET) | KIKKERERWTEN (550 G NETTO) |
| 2 | GOUSSES D'AIL | TEENTJES KNOFLOOK |
| | LE JUS DE 1 CITRON | HET SAP VAN 1 CITROEN |
| 10 CL | HUILE D'OLIVE | OLIJFOLIE |
| 1 | POINTE DE COUPEAU DE CUMIN EN POWDRE | MESPUNTJE KOMIJNPOEDER |
| 1 | C. À C. DE TAHIN (FACULTATIF) | KOFFIELEPEL TAHIN (FACULTATIEF) |
| | SEL | ZOUT |

HOUMOUS

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN

- Égouttez les pois chiches. Épluchez les gousses d'ail.
- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les pois chiches, l'ail, le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin et le tahin. Salez, puis mixez en vitesse 12 pendant 3 min.
- Servez frais.

CONSEIL

Au moment de servir, ajoutez un filet d'huile d'olive. Vous pouvez remplacer le cumin par du paprika. Le tahin est une purée de sésame, il se trouve en magasin bio.

HUMUS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN

- Laat de kikkererwten uitlekken. Pel de teentjes knoflook.
- Plaats het ultrablade hakmes en doe de kikkererwten, de knoflook, het citroensap, de olijfolie, de komijn en de tahin in de robot. Voeg zout toe en mix gedurende 3 min. op snelheid 12.
- Dien gekoeld op.

TIP

Voeg een scheutje olijfolie toe voor het opdienen. U kunt de komijn vervangen door paprika. De tahin is een puree van sesamzaad en is te koop in een biowinkel.



N°133



- | | | |
|-------|--------------------------------|-----------------------------|
| 500 G | CREVETTES CRUES DÉCONGELÉES | RAUWE, ONTDOOIDE GARNALLEN |
| 1 | GOUSSE D'AIL | TEENTJE KNOFLOOK |
| 1 | GROS OIGNON | GROTE UI |
| 1 | C. À S. D'HUILE | EETLEPEL OLIE |
| 1 | C. À S. DE CURRY RASE | EETLEPEL CURRY |
| 1 | C. À S. DE CONCENTRÉ DE TOMATE | EETLEPEL TOMATENCONCENTRAAT |
| 25 CL | LAIT DE COCO | KOKOSMELK |
| 1 | C. À S. DE CORIANDRE HACHÉE | EETLEPEL GEHAKTE KORIANDER |
| | SEL | ZOUT |
| | POIVRE | PEPER |

CURRY DE CREVETTES

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN

- Épluchez l'ail et l'oignon, puis coupez l'oignon en quatre. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- Remplacez le couteau par le mélangeur. Raclez les bords de la cuve avec la spatule. Ajoutez l'huile, 1 pincée de sel et le curry. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- À la fin de la cuisson, ajoutez les crevettes sans les antennes, le concentré de tomate et le lait de coco. Salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P3 à 95°C pour 15 min.
- À la fin de la cuisson, parsemez de coriandre et servez immédiatement.

CONSEIL

Vous trouverez facilement des bouquets de coriandre dans les épiceries asiatiques ou en petites boîtes au rayon surgelé.

GARNALENCURRY

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- Pel de knoflook en de uit en snij de ui in vier. Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Hak gedurende 10 s op snelheid 11.
- Vervang het mes door de menger. Krab de randen van de bak af met de spatel. Voeg de olie, 1 mespuntje zout en de curry toe. Start het stoofprogramma P1 op 130°C gedurende 5 min.
- Wanneer de bereiding klaar is, voeg de garnalen zonder voelsprietten toevoeg de garnalen zonder voelsprietten toe, het tomatenconcentraat en de kokosmelk toe. Breng op smaak met peper en zout. Start het stoofprogramma P3 op 95°C gedurende 15 min.
- Wanneer de bereiding klaar is, bestrooit u het gerecht met Parmezaanse kaas en dient u het onmiddellijk op.

TIP In Aziatische kruidenierswinkels kunt u korianderboekettes kopen. In de diepvriesafdeling vindt u kleine potjes.



N°134



- | | | |
|-------|-----------------|---------------------|
| 200 G | CHOCOLAT NOIR | PURE CHOCOLADE |
| 100 G | BEURRE DEMI-SEL | HALF GEZOUTEN BOTER |
| 300 G | CRÈME DE MARRON | KASTANJECRÈME |
| 40 G | POUDRE DE CACAO | CACAOPOEDER |

TRUFFES CHOCOLAT-MARRON

TRUFFES 50 – PRÉPARATION 10 MIN – REPOS 2 H – CUISSON 10 MIN

- Cassez le chocolat en morceaux, mettez-le dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser avec le beurre. Faites fonctionner le robot en vitesse 3 à 45°C pendant 10 min.
- Ajoutez la crème de marron et mixez en vitesse 10 pendant 30 s.
- Versez la préparation obtenue dans un moule à cake en silicone et laissez reposer au moins 2 h au réfrigérateur.
- Faites tomber des petites cuillères de cette préparation dans la poudre de cacao et roulez-les entre la paume de vos mains. Conservez au réfrigérateur.

CONSEIL

Remplacez le cacao par de la noix de coco râpée ou de la chapelure de biscuit.

CHOCOLADETRUFFELS

TRUFFELS 50 – VOORBEREIDING 10 MIN – RUSTTIJD 2 U – KOOKTIJD 10 MIN

- Breek de chocolade in stukken. Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de chocolade en de boter in de robot. Laat de robot gedurende 10 min. draaien op snelheid 3 op 45 °C.
- Voeg de kastanje crème toe en mix de bereiding gedurende 30 s op snelheid 10.
- Giet de verkregen bereiding in een cakevorm van silicone en laat 2 uur rusten in de koelkast.
- Leg kleine lepeltjes van de bereiding in het cacao poeder en maak er kleine bolletjes van met je handen. Bewaar in de koelkast.

TIP

Vervang de cacao door geraspte kokos of koekkrumels.



N°135



TAPENADE D'ARTICHAUTS

300 G	CŒURS D'ARTICHAUTS À L'HUILE	ARTISJOKHARTEN IN OLIE
5 CL	HUILE	OLIE
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
40 G	OLIVES NOIRES	ZWARTE OLIJVEN

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 5 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez tous les ingrédients.
- 2 Mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Si besoin, mixez 30 s supplémentaires.
- 3 Laissez reposer au réfrigérateur. Servez froid avec de petites tranches de pain.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter de petits filets d'anchois ou encore du basilic frais. Servez-le avec du poisson blanc, c'est délicieux.

TAPENADE VAN ARTISJOKKEN

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN

- 1 Doe alle ingrediënten in de robot met het ultrablade hakmes.
- 2 Mix op snelheid 12 gedurende 30 s. Indien nodig mixt u de bereiding 30 s langer.
- 3 Laat rusten in de koelkast. Dien koud op met sneetjes brood.

TIP

U kunt kleine ansjovisjes of verse basilicum toevoegen. Dien op met witte vis. Heerlijk.



N°136



QUENELLES COURGETTES ET SAUMON

500 G	COURGETTES	COURGETTE
150 G	SAUMON FRAIS	VERSE ZALM
1	PETIT OIGNON BLANC	KLEINE UI
1	ŒUF	EI
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER
10 CL	SAUCE SOJA	SOJASAU
5 CL	VINAIGRE DE RIZ	RIJSTAZIJN
1	C. À C. D'HUILE DE SÉSAME	KOFFIELEPEL SESAMOLIE
1	C. À C. DE SAUCE NUOC NAM	KOFFIELEPEL NUOC NAM SAUS
1	C. À C. DE GRAINES DE SÉSAME	KOFFIELEPEL SESAMZAAD
1	PINCÉ DE PIMENT D'ESPELETTE	SNUFJE ESPELETTE PEPER

PERSONNES 30 PETITES QUENELLES – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préparez 30 carrés de film alimentaire : 15 x 15 cm. Coupez les courgettes, le saumon et l'oignon en dés. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez l'œuf, salez et poivrez. Mixez en vitesse 10 pendant 10 s.
- 2 Formez une trentaine de petites quenelles avec la préparation, puis emballez-les individuellement dans du film alimentaire.
- 3 Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot et mettez une première partie des quenelles emballées dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur pour 20 min. Répétez cette opération pour faire cuire la totalité des quenelles.
- 4 Laissez les quenelles refroidir avant de les déballer. Mélangez tous les ingrédients de la sauce et servez avec les quenelles.

BALLETJES VAN COURGETTE EN ZALM

VOOR 30 KLEINE BALLETJES – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Snij 30 vierkanten huishoudfolie van 15 x 15 cm. Snij de courgette, de zalm en de ui in blokjes. Plaats het ultrablade hakmes en doe de blokjes in de robot. Voeg het ei, het zout en de peper toe. Mix 10 s op snelheid 10.
- 2 Kneed de bereiding tot een dertigtal balletjes en verpak ze afzonderlijk in huishoudfolie.
- 3 Giet 0,7 L water in de bak van de robot en leg de helft van de verpakte balletjes in de stoommand. Laat het stoomprogramma 20 min draaien. Herhaal dit met de rest van de balletjes.
- 4 Laat de balletjes afkoelen en haal ze uit de huishoudfolie. Meng alle ingrediënten van de saus en dien op met de balletjes.



N°137



BRIOCHE DE PÂQUES RUSSE

13 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
12 G	LEVURE DE BOULANGER	GIST
2	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
300 G	FARINE	BLOEM
5 G	SEL	ZOUT
240 G	SUCRE	SUIKER
5 G	EXTRAIT DE VANILLE	VANILLE-EXTRACT
40 G	BEURRE	BOTER
75 G	FRUITS CONFITS HACHÉS	GEHAKT, GEKONFJIT FRUIT
75 G	AMANDES HACHÉES	GEHAKTE AMANDELEN
	LE ZESTE DE 1 ORANGE	DE SCHIL VAN 1 SINAASAPPEL
1	BLANC D'ŒUF	EIWIT
	LE JUS DE 1/2 CITRON	HET SAP VAN 1/2 CITROEN

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN – REPOS 2 H

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait et la levure. Faites tiédir en vitesse 5 à 35 °C pendant 3 min.
- 2 Ajoutez les jaunes d'œufs, la farine, le sel, 40 g de sucre, la vanille et le beurre mou coupé en morceaux. Lancez le programme pâte P2.
- 3 Après les 40 min de pousse, étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Ajoutez les fruits confits, les amandes et le zeste d'orange, puis roulez la pâte sur elle-même. Taillez des tranches de 5 cm et posez-les côte à côte dans un moule à cake beurré et fariné.
- 4 Couvrez d'un linge et laissez reposer 2 h.
- 5 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6), puis enfournez pour 40 min.
- 6 Battez le blanc d'œuf et ajoutez petit à petit le reste de sucre en poudre et le jus de citron. À l'aide d'un pinceau, recouvrez la brioche de ce nappage. Laissez refroidir avant de déguster.

KOULITCH

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 40 MIN – RUSTTIJD 2 U

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de melk en de gist in de robot. Laat afkoelen op snelheid 5 op 35 °C gedurende 3 min.
- 2 Voeg de eierdooiers, de bloem, het zout, 40 g suiker, de vanille en de in stukken gesneden, zachte boter toe. Start het deegprogramma P2.
- 3 Na 40 min rolt u het deeg uit op een bebloemd werkvlak. Voeg het gekonfijt fruit, de amandelen en de sinaasappelschil toe en rol het deeg op. Snij in plakken van 5 cm en leg ze naast elkaar in een beboterde en bebloemde cakevorm.
- 4 Dek af met een doek en laat 2 uur rusten.
- 5 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6) en bak 40 min.
- 6 Klop het eiwit en voeg de rest van de poedersuiker en het citroensap voorzichtig toe. Gebruik een penseel om de brioche met dit mengsel te bestrijken. Laat afkoelen voor het opdienen.



N°138



70 G	MIE DE PAIN	BROODKRUIJ
10 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	POCHE D'ŒUFS DE CABILLAUD FUMÉS (150 G) OU DES ŒUFS DE SAUMON	ZAKJE GEROOKTE KABELJAUWKUIT (150 G) OF ZALMKUIT
20 CL	HUILE DE TOURNESOL	ZONNEBLOEMOLIE

TARAMA

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 10 MIN

- 1 Mettez la mie de pain à tremper dans le lait pendant quelques minutes, puis essorez-la.
- 2 Enlevez la peau de la poche d'œufs, puis coupez-les en morceaux.
- 3 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez la mie de pain, le lait et les œufs. Mixez en vitesse 10 pendant 2 à 3 min. Ajoutez ensuite petit à petit l'huile de tournesol. Arrêtez le robot après 2-3 min, le tarama doit être monté comme une mayonnaise.
- 4 Laissez reposer au réfrigérateur. Servez froid et dégustez avec des blinis.

CONSEIL

Ajoutez du jus de citron ou du wasabi pour relever le goût du tarama. Les œufs de cabillaud se trouvent chez le poissonnier ou en épicerie fine.

TARAMA

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN

- 1 Week het broodkruim in melk gedurende enkele minuten en laat het kruim uitlekken.
- 2 Snij de kabeljauwkuit in stukjes.
- 3 Plaats het ultrablade hakmes en doe het broodkruim, de melk en de eieren in de robot. Mix op snelheid 10 gedurende 2 tot 3 min. Voeg de zonnebloemolie voorzichtig toe. Stop de robot na 2 tot 3 min, de tarama is nu opgeklopt zoals mayonaise.
- 4 Laat rusten in de koelkast. Dien koud op met blini's.

TIP

Voeg citroensap of wasabi toe om de smaak van de tarama nog te versterken. U kunt kabeljauwkuit in een vis- of kruidenierswinkel kopen.



1 KG	FILETS DE QUEUE DE LOTTE	KWABAALFILETS
3	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
3	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIJFOLIE
2	C. À C. DE PAPRIKA	KOFFIELEPELS PAPRIKA
2	C. À C. DE CUMIN	KOFFIELEPELS KOMIJN
	LE JUS DE 1/2 CITRON VERT	HET SAP VAN 1/2 LIMOEN
15 CL	BOUILLON DE LÉGUMES	GROENTEBOUILLON
12 G	CORIANDRE FRAÎCHE	VERSE KORIANDER
12 G	PERSIL PLAT	PETERSELIE
1	C. À C. DE MAÏZENA*	KOFFIELEPEL MAÏZENA*
	SEL	ZOUT

TAJINE DE LOTTE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Épluchez les gousses d'ail, puis coupez-les en deux. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et hachez en vitesse 11 pendant 30 s. À l'aide d'une spatule rabattez l'ail vers le centre.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, 1 pincée de sel, le paprika, le cumin et le jus de citron vert. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 3 min.
- 3 Pendant ce temps, coupez le poisson en cubes. À la fin du programme, ajoutez le poisson, la Maïzena® diluée dans le bouillon et les herbes. Lancez le programme mijoté P3 à 95°C pour 20 min.
- 4 À la fin de la cuisson, servez immédiatement.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer la lotte par des crevettes ou du poulet.

TAJINE VAN KWABAAL

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

- 1 Schil de knoflook en snij in twee. Plaats het ultrablade hakmes, doe de knoflook in de robot en hak op snelheid 11 gedurende 30 s. Gebruik een spatel om de knoflook opnieuw naar het centrum te duwen.
- 2 Vervang het mes door de menger. Voeg olijfolie, 1 snufje zout, de paprika, de komijn en het limoensap toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 3 min.
- 3 Ondertussen snijdt u de vis in blokjes. Na afloop van het programma, voegt u de vis, de in bouillon opgeloste Maïzena en de kruiden toe. Start het stoofprogramma P3 op 95 °C gedurende 20 min.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op.

TIP

U kunt de kwabaal vervangen door garnalen of kip.



1 KG	FROMAGE BLANC (40% DE MG)	WITTE KAAS (40 % VET)
200 G	SUCRE EN POUDRE	POEDERSUIKER
3	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
15 G	SUCRE VANILLÉ	VANILLESUIKER
10 CL	CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE	VERSE, DIKKE ROOM
100 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
50 G	RAISINS SECS	DROGE ROZIJNEN
50 G	FRUITS CONFITS	GEKONFIJT FRUIT

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 5 MIN – REPOS 1 NUIT + 4 H

- 1 Égouttez bien le fromage blanc dans une passoire fine. Dans le robot muni du batteur, mettez le sucre et les jaunes d'œufs, puis mélangez en vitesse 6 pendant 2 min. Ajoutez le sucre vanillé, la crème fraîche et lancez le robot en vitesse 3 à 100 °C pendant 4 min.
- 2 Ajoutez le beurre coupé en fines lamelles, le fromage blanc, les raisins et les fruits confits (gardez-en quelques-uns de côté pour la décoration finale). Mélangez en vitesse 6 pendant 1 min. À l'aide de la spatule, ramenez la préparation au centre et mélangez 1 min supplémentaire.
- 3 Versez la préparation dans un torchon et placez-le dans une passoire. Laissez égoutter pendant une nuit.
- 4 Le lendemain, mettez la préparation dans un moule. Placez-le au réfrigérateur pendant 3 à 4 h avant de servir.

WITTE KAASTAART

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 5 MIN – RUSTTIJD 1 NACHT + 4 UUR

- 1 Doe de witte kaas in een fijne zeef en laat goed uitlekken. Plaats de klopper, doe de suiker en de eierdooiers in de robot en mix op snelheid 6 gedurende 2 min. Voeg de vanillesuiker en de verse room toe en laat de robot 4 min draaien op snelheid 3 op 100 °C.
- 2 Voeg de in schijfjes gesneden boter, de witte kaas, de rozijnen en het gekonfijte fruit toe (leg enkele stukjes opzij voor de versiering). Meng 1 min op snelheid 6. Gebruik een spatel om de bereiding opnieuw naar het centrum te strijken en mix opnieuw gedurende 1 min.
- 3 Giet de bereiding in een doek en leg in een zeef. Laat één nacht uitlekken.
- 4 Doe de bereiding de volgende dag in een vorm. Zet de vorm 3 tot 4 uur in de koelkast voor het opdienen.





PESTO ROUGE

200 G	TOMATES SÉCHÉES	GEDROOGDE TOMATEN
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
30 G	PIGNONS DE PIN	PIJNBOOMPITTEN
25 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
40 G	BASILIC	BASILICUM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN

- 1 Épluchez les gousses d'ail. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez tous les ingrédients. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 2 À l'aide de la spatule, raclez les bords du robot et ramenez la préparation vers le centre. Mixez à nouveau 10 s (si vous souhaitez une texture très lisse, mixez à nouveau).
- 3 Placez la préparation dans un bocal et conservez-le au réfrigérateur. Servez sur une tartine de pain ou dans des pâtes.

CONSEIL

Couvrez la surface d'huile d'olive et conservez cette préparation au réfrigérateur pendant 3 semaines au moins.

RODE PESTO

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN

- 1 Pel de teentjes knoflook. Plaats het ultrablade hakmes en doe alle ingrediënten in de robot. Mix 10 s op snelheid 12.
- 2 Gebruik een spatel om de randen van de robot te schrapen en de bereiding naar het centrum te duwen. Mix opnieuw 10 s (als u een homogenerere textuur wenst, mixt u het mengsel nogmaals).
- 3 Doe de bereiding in een bokaal en bewaar in de koelkast. Smeer op een boterham of dien op met pasta.

TIP

Bedek het oppervlak met olijfolie en bewaar de bereiding minstens 3 weken in de koelkast



N°142



AGNEAU AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS

800 G	AGNEAU	LAMSVLEES
60 G	OIGNONS GRELOTS	UI
3	C. S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIJFOLIE
40 CL	FOND DE VEAU	KALFSBOUILLON
250 G	CAROTTES	WORTELEN
100 G	FÈVES OU PETITS POIS FRAIS	BONEN OF VERSE ERWTEN
50 G	CÉLERI BRANCHE	SELDERIJ
1	C. À C. DE FARINE	KOFFIELEPEL BLOEM
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 1 H 35

- 1 Coupez la viande en morceaux. Dans le robot muni du mélangeur, mettez la viande, l'huile et le sel, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min. Épluchez les carottes et le céleri, puis coupez-les en rondelles.
- 2 À la fin du programme, saupoudrez l'agneau de farine, ajoutez les oignons, les carottes, le céleri et le fond de veau. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 1 h 10.
- 3 Ajoutez ensuite les fèves ou les petits pois, puis relancez le programme mijoté P2 pour 20 min.
- 4 À la fin de la cuisson, servez immédiatement.

CONSEIL

Variez les légumes selon les saisons!

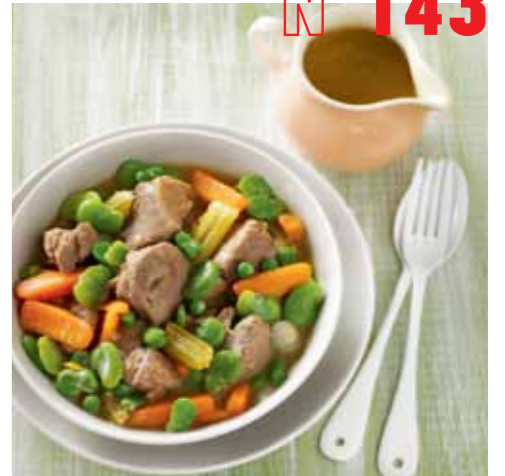
LAM MET LENTEGROENTEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 1 U 35 MIN

- 1 Snij het vlees in stukjes. Plaats de menger, doe het vlees, de olie en het zout in de robot en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min. Schil de wortelen en de selder en snij in schijfjes.
- 2 Na afloop van het stoofprogramma P1, bestrooit u het lam met bloem en voegt u de uien, de wortelen, de selderij en de kalfsbouillon toe. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 1 u 10.
- 3 Vervolgens voegt u de bonen of de erwten toe en start u het stoofprogramma P2 nogmaals gedurende 20 min.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op.

TIP

Gebruik seizoensgroenten!



N°143



GÂTEAU AUX POMMES

6	POMMES (GRANNY SMITH)	APPELS (GRANNY SMITH)
3	ŒUFS	GROTE EIERN
180 G	CASSONADE	BRUINE SUIKER
125 G	FARINE	BLOEM
1	C. À C. D'EXTRAIT DE VANILLE	KOFFIELEPEL VANILLE-EXTRACT
	CANNELLE	KANEEL
	RHUM	RUM

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez un moule à manqué de taille standard.
- 2 Épluchez les pommes, coupez-les en lamelles et répartissez-les dans le moule.
- 3 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs, la cassonade, la farine, la vanille, la cannelle et le rhum. Lancez le programme pâte P3.
- 4 À la fin du programme, répartissez la pâte dans le moule. Enfournez pour 40 min environ. Laissez refroidir et servez.

CONSEIL

Un moule amovible sera un plus pour cette recette!

APPELTAART

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Beboter een standaard bakvorm.
- 2 Schil de appels, snij ze in kleine blokjes en verdeel ze over de vorm.
- 3 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de eieren, de bruine suiker, het bloem, de vanille en de rum in de robot. Start het deegprogramma P3.
- 4 Na afloop van het programma giet u het deeg in de vorm. Laat ongeveer 40 min bakken. Laat afkoelen en dien op.

TIP

Een springvorm is handig!



N°144



CAPPUCCINO DE BUTTERNUT

500 G	COURGE BUTTERNUT	POMPOEN
20 G	ÉCHALOTE	SJALOTTEN
1/2	CUBE DE BOUILLON DE POULET	BLOKJE KIPPENBOUILLON
50 G	BACON	BACON
20 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM

PERSONNES 2/4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- Détaillez la courge et coupez-la en tronçons. Coupez l'échalote en quatre.
- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les légumes. Ajoutez le cube de bouillon et le bacon, puis versez 60 cl d'eau. Lancez le programme soupe P1. À la fin du programme, ajoutez la crème et mixez en vitesse 11 pendant 40 s. Servez chaud.

CONSEIL

Pour une version chic, remplacez le bacon par du foie gras, ajoutez-le alors en même temps que la crème.

POMPOENCAPPUCCINO

VOOR 2/4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- Open de pompoen en snij in stukjes. Snij de sjalotten in vier.
- Doe de groenten in de robot met het ultrablade hakmes. Voeg het bouillonblokje, de bacon en 60 cl water toe. Start het soepprogramma P1. Na afloop van het programma, voegt u de room toe en mixt u de ingrediënten gedurende 40 s op snelheid 11. Dien warm op.

TIP

Vervang de bacon door foie gras en voeg de foie gras tegelijkertijd met de room toe voor een chiquere versie.

N°145



BŒUF AU SATÉ

500 G	BŒUF (RUMSTEAK)	RUNDEVLEES (RUMSTEAK)
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
150 G	OIGNONS	UIEN
5 CL	HUILE D'ARACHIDE	ARACHIDEOLIE
40 G	SATÉ	SATÉKRUIDEN
250 G	TOMATES PELÉES (EN CONSERVE)	GEPELDE TOMATEN (UIT BLIK)
10 CL	SAUCE SOJA	SOJASAUZ
10 CL	BOUILLON DE POULE (FACULTATIF)	KIPPENBOUILLON (FACULTATIEF)
1	C. À C. DE MAÏZENA*	KOFFIELEPEL MAÏZENA*
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 1 H

- Épluchez l'ail et les oignons, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min. Coupez le bœuf en fines lanières.
- À la fin du programme, ajoutez le bœuf, le saté, les tomates, la sauce soja et la Maïzena® diluée dans le bouillon, puis poivrez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 55 min.
- À la fin de la cuisson, servez avec du riz blanc.

CONSEIL

Si vous aimez les mets relevés, n'hésitez pas à augmenter la quantité de saté.

SATÉ VAN RUNDVLEES

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 1 U

- Schil de knoflook en de ui. Plaats het ultrablade hakmes en doe de knoflook en de ui in de robot. Hak 10 s op snelheid 11.
- Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Voeg de olie toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min. Snij het rundvlees in reepjes.
- Na afloop van het programma, voegt u het rundvlees, de satékruident, de tomaten, de sojasaus, de in de bouillon opgeloste Maïzena® en de peper toe. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 55 min.
- Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht op met witte rijst.

TIP

Gebruik meer satékruident als u van gekruide gerechten houdt.

N°146



BANANA BREAD

100 G	BEURRE DEMI-SEL MOU	HALF GEZOUTEN BOTER
100 G	SUCRE CASSONADE	BRUINE SUIKER
2	ŒUFS	EIEREN
5 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
120 G	PÉPITES DE CHOCOLAT	CHOCOLADEVLOKKEN
220 G	FARINE	MEEL
2	C. À C. RASES DE LEVURE CHIMIQUE	KOFFIELEPELS BAKPOEDER
2	BANANES (250 G ENVIRON)	BANANEN (ONGEVEER 250 G)

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre en morceaux, le sucre, les œufs, la crème liquide, la farine et la levure. Lancez le programme pâte P3.
- Épluchez les bananes et coupez-les grossièrement. À la fin du programme, ajoutez-les avec les pépites de chocolat, puis mixez en vitesse 6 pendant 40 s.
- Versez la préparation dans un moule à cake tapissé de papier cuisson et enfournez pour 45 min environ. Si le cake se colore trop en fin de cuisson, baissez le four à 160°C (th. 5).
- Laissez refroidir, puis démoulez.

CONSEIL Réalisez cette recette avec des bananes bien mûres. Vous pouvez le réaliser avec des éclats de caramel.

BANANA BREAD

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
- Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de boter, de suiker, de eieren, de vloeibare room, de chocoladevlokken, het meel en de gist in de robot. Start het deegprogramma P3.
- Schil de bananen en snij in grote stukken. Na afloop van het programma, voeg de bananen en de stukjes chocolade, mix op snelheid 6 gedurende 40s.
- Giet de bereiding in een met bakpapier beklede cakevorm en bak ongeveer 45 min. Als de cake te bruin wordt, zet u de temperatuur van de oven op 160°C (th. 5).
- Laat afkoelen en haal uit de vorm.

TIP

Maak dit recept met rijpe bananen. U kunt het gerecht ook zonder chocolade maar met karamel of pecannoten maken.

N°147





VERRINES PÊCHE ET MAGRET FUMÉ

600 G	PÊCHES FRAÎCHES	VERSE PERZIKEN
120 G	MIEL LIQUIDE	VLOEIBARE HONING
10 CL	VINAIGRE DE XÉRÈS	SHERRYAZIJN
10	BRINS DE MENTHE	TAKJES MUNT
1	C. À C. DE TABASCO®	KOFFIELEPEL TABASCO®
150 G	MAGRET DE CANARD FUMÉ	GEROOKTE EENDENBORST

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 15 MIN

- Épluchez les pêches, coupez-les en quatre, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez le miel, 10 cl d'eau et le vinaigre, puis faites cuire en vitesse 1 à 100°C pendant 15 min.
- À la fin de la cuisson, ajoutez la menthe et le Tabasco®, puis mixez en vitesse 10 pendant 30 s. Si vous préférez une consistance plus lisse, mixez 30 s supplémentaires.
- Laissez refroidir. Répartissez la compote dans des verrines, déposez de fines lanières de magret et servez.

CONSEIL

Vous pouvez réaliser cette recette avec des abricots, des figues, des mangues et remplacer le magret par du jambon ou du saumon fumé.

GLAASJES MET PERZIKCOMPOTE EN GEROOKTE EENDENBORST

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- Schil de perziken, snij ze in vier en doe de stukken in de robot met het ultrablade hakmes. Voeg de honing, 10 cl water en de azijn toe en laat de robot 15 min draaien op snelheid 1 op 100 °C.
- Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de munt en de Tabasco® toe en mixt u de ingrediënten 30 s op snelheid 10. Mix 30 s langer voor een fijnere textuur.
- Laat afkoelen. Verdeel de compote over de glaasjes, leg reepjes eendenborst op de compote en dien op.

TIP

U kunt dit recept ook maken met abrikozen, vijgen of mango's en de eendenborst vervangen door ham of gerookte zalm.

N°148



BOEUF BOURGUIGNON

1 KG	BOEUF (PALERON)	RUNDVLEES
50 CL	VIN ROUGE	RODE WIJN
1	OIGNON	UI
250 G	CAROTTES	WORTELEN
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
50 G	LARDONS	SPEK
5 CL	HUILE	OLIE
25 G	FARINE	BLOEM
40 CL	FOND DE VEAU	KALFSBOUILLON
1	BOUQUET GARNI	KRUIDENBOEKET

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 2 H 10 – REPOS 12 H

- La veille, coupez la viande en cubes, mettez-la dans un saladier et ajoutez le vin rouge. Couvrez et placez au frais une nuit.
- Le jour même, épluchez l'oignon, mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 15 s.
- Épluchez les carottes et coupez-les en dés. Épluchez l'ail. Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez les carottes, l'ail, les lardons et l'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 8 min.
- Pendant ce temps, passez la viande dans la farine. Quand la cuisson est achevée, ajoutez le fond de veau, la viande avec le vin rouge et le bouquet garni. Lancez le programme mijoté P2 à 100°C pendant 2 h.
- Dégustez chaud avec des pommes vapeur ou des tagliatelles.

CONSEIL *Vous pouvez ajouter des olives noires et quelques tomates, ce plat ressemblera à une daube.*

RUND OP BOURGONDISCHE WIJZE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 2 U 10 MIN – RUSTTIJD 12 U

- Snij het vlees in blokjes, doe de blokjes in een slakom en voeg de rode wijn toe. Dek af en zet één nacht koel.
- De volgende dag schilt u de ui en doet u de ui in de robot met het ultrablade hakmes. Zet de robot op snelheid 12 en mix 15 s.
- Schil de wortelen en snij in blokjes. Schil de knoflook. Vervang het mes door de menger. Voeg de wortelen, de knoflook, het spek en de olie toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 8 min.
- Rol het vlees ondertussen door de bloem. Na het koken voegt u de kalfsbouillon, het vlees met de rode wijn en het kruidenboekje toe. Start het stoofprogramma P2 op 100 °C gedurende 2 uur.
- Die warm op met gestoomde aardappelen of tagliatelle.

TIP *U kunt zwarte olijven en enkele tomaten toevoegen. Zo krijgt u een stoofschotel.*

N°149



ENTREMETS VANILLE FRUITS ROUGES

6	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
60 G	SUCRE	SUIKER
50 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	C. À C. D'EXTRAIT DE VANILLE LIQUIDE	KOFFIELEPEL VLOEIBAAR VANILLE-EXTRACT
12 G	GÉLATINE (5 À 6 FEUILLES)	GELATINE (5 TOT 6 BLAADJES)
200 G	FRUITS ROUGES	RODE VRUCHTEN

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 12 MIN – RÉFRIGÉRATION 3 H

- Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes d'œufs et le sucre. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Ajoutez le lait et la vanille, puis lancez le programme dessert à 85 °C pour 12 min sans le bouchon.
- Pendant ce temps, tapissez un moule rond de film alimentaire. Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide et laissez tremper 5 min.
- À la fin du programme, essorez la gélatine et ajoutez-la dans le robot. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Versez l'entremets dans le moule et mettez au réfrigérateur au moins 3 h.
- Démoulez dans un plat et déposez les fruits rouges sur l'entremets.

CONSEIL

Si vous souhaitez parfumer votre entremets, ajoutez du coulis de fruits rouges ou du cacao en même temps que la gélatine.

VANILLEDESSERTJES MET RODE VRUCHTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 12 MIN – AFKOELTIJD 3 UUR

- Plaats de klopper en doe de eierdooiers en de suiker in de robot. Mix op snelheid 6 gedurende 1 min. Voeg de melk en de vanille toe, start het dessertprogramma op 85 °C. Laat 12 min. draaien zonder dop.
- Ondertussen bekleedt u een vorm met huishoudfolie. Doe de gelatineblaadjes in een kom koud water en laat ze 5 min. weken.
- Na afloop van het programma, doet u de uitgewrongen gelatine in de robot. Mix op snelheid 6 gedurende 1 min. Giet de nagerechtjes in de vorm en zet ze minstens 3 uur in de koelkast.
- Haal ze uit de vorm, leg ze op een schotel en leg de rode vruchten op de gerechtjes.

TIP

Als u de nagerechtjes nog meer smaak wilt geven, voegt u samen met de gelatine rode vruchtencoulis of cacao toe.

N°150





300 G	POIRES	PEREN
120 G	ROQUEFORT	ROQUEFORT
150 G	RICOTTA	RICOTTA
20 CL	CRÈME LÉGÈRE	LICHTE ROOM

CRÈME DE ROQUEFORT ET POIRE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN

- 1 Épluchez les poires et coupez-les en dés. Répartissez-les au fond de verrines.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le roquefort, la ricotta et la crème. Mixez en vitesse 12 pendant 30 s. À l'aide de la spatule, rabattez la crème vers le centre et mixez à nouveau en vitesse 12 pendant 30 s.
- 3 Répartissez le mélange obtenu dans des verrines et conservez-les au réfrigérateur. Servez frais.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le roquefort par du chèvre frais.

CRÈME VAN ROQUEFORT EN PEER

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN

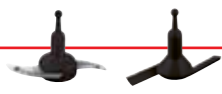
- 1 Schil de peren en snij in stukken. Verdeel ze op de bodem van de glaasjes.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de roquefort, de ricotta en de room in de robot. Mix gedurende 30 s op snelheid 12. Gebruik een spatel om de room opnieuw naar het centrum te strijken en mix opnieuw gedurende 30 s op snelheid 12.
- 3 Verdeel het verkregen mengsel in de glaasjes en zet ze in de koelkast. Dien gekoeld op.

TIP

U kunt de roquefort vervangen door geitenkaas.



N°151



500 G	BŒUF (STEAK)	RUNDTVLEES (STEAK)
250 G	CHAMPIGNONS DE PARIS	CHAMPIGNONS
60 G	OIGNON	UI
20 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
90 G	CONCENTRÉ DE TOMATE	TOMATENCONCENTRAAT
7 G	PAPRIKA	PAPRIKA
15 CL	CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE	VERSE, DIKKE ROOM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

BŒUF STROGONOFF

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Coupez les champignons et la viande en fines lamelles. Épluchez l'oignon, coupez-le en morceaux et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur, ajoutez l'huile et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min. Ajoutez la viande, le concentré de tomate et 2 c. à s. d'eau. Lancez le programme mijoté P3 à 100°C pour 10 min.
- 3 Ajoutez ensuite les champignons et le paprika. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P3 à 100°C pour 10 min. Au bout de 5 min, ajoutez la crème. Servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez cuire un peu plus longtemps si vous aimez la viande très cuite. Vous pouvez utiliser des champignons en conserves.

STROGANOFF RUNDTVLEES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

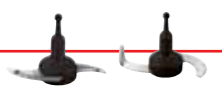
- 1 Snij de champignons en het vlees in fijne plakjes. Schil de ui, snij in stukken en doe ze in de robot met het ultrablade hakmes. Mix 10 s op snelheid 11.
- 2 Vervang het mes door de menger, voeg de olijfolie toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min. Voeg het vlees, het tomatenconcentraat en 2 koffielepels water toe. Start het stoofprogramma P3 op 100 °C gedurende 10 min.
- 3 Voeg vervolgens de champignons en de paprika toe. Bestrooi met peper en zout en start het stoofprogramma P3 op 100 °C gedurende 10 min. Na 5 min voegt u de room toe. Dien warm op.

TIP

Verleng de kooktijd als u van goed doorbakken vlees houdt. U kunt champignons uit blik gebruiken.



N°152



300 G	CAROTTES	WORTELEN
3	ŒUFS	EIEREN
190 G	CASSONADE	BRUINE SUIKER
260 G	FARINE	BLOEM
1/2	C. À C. DE CANNELLE	KOFFIELEPEL KANEEL
1/2	C. À C. DE NOIX DE MUSCADE	KOFFIELEPEL NOOTMUSKAAT
1	C. À C. D'EXTRAIT DE VANILLE	KOFFIELEPEL VANILLE-EXTRACT
1	PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE (11 G)	ZAKJE BAKPOEDER (11 G)
25 CL	D'HUILE DE TOURNESOL	ZONNEBLOEMOLIE

CARROT CAKE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 1 H 30

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez les carottes, coupez-les en dés et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Réservez dans un saladier.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez tous les autres ingrédients, puis lancez le programme pâte P3 pour 3 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez les carottes et mélangez en vitesse 6 pendant 20 s. Tapissez un moule à cake de papier cuisson et versez-y la pâte. Enfourez pour 1 h30 environ. Pour vérifier la cuisson, plantez-y un couteau, la lame doit être propre en ressortant.

CONSEIL

Laissez refroidir avant de démouler. Pour un goût plus prononcé de cannelle, doublez la quantité.

WORTELCAKE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 1 U 30 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Schil de wortelen, snij in blokjes en doe in de robot met het ultrablade hakmes. Mix 20 s op snelheid 12 en bewaar in een slakom.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de andere ingrediënten in de robot en start het deegprogramma P3 gedurende 3 min.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u de wortelen toe en mengt u de ingrediënten 20 s op snelheid 6. Bekleed een cakevorm met bakpapier en giet het deeg in de vorm. Bak ongeveer 1 u 30. Prik met een mes in de cake om te controleren of de cake voldoende gebakken is. Het mes moet er droog uitkomen

TIP

Laat afkoelen en haal uit de vorm. Verdubbel de hoeveelheid kaneel voor een meer uitgesproken smaak.



N°153



200 G	FENOUIL	VENKEL
150	SAUMON FUMÉ	GEROOKTE ZALM
120 G	MASCARPONE	MASCARPONE
30 G	ANETH	DILLE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

CRÈME DE FENOUIL & SAUMON

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 15 MIN

- 1 Coupez le fenouil en fines lamelles. Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7L dans le robot. Mettez le fenouil dans le panier vapeur. Mettez le panier dans le robot et lancez le programme vapeur pour 15 min.
- 2 À la fin de la cuisson, attendez que le fenouil refroidisse et videz l'eau contenue dans le robot. Placez le couteau hachoir ultrablade. Mettez tous les ingrédients dans le robot et mixez en vitesse 11 pendant 30 s. À l'aide de la spatule, ramenez la préparation vers le centre de la cuve. Mixez à nouveau 10 s.
- 3 Mettez la crème dans des verrines et placez-les au frais avant de les déguster.

CONSEIL Conservez 10g de saumon et quelques lamelles de fenouil pour décorer. Servez avec de fins gressins ou tartinez cette crème sur des toasts pour l'apéritif.

CRÈME VAN VENKEL & ZALM

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- 1 Snij de venkel in dunne plakjes. Vul de robot tot 0,7L met water. Doe de venkel in het stoommandje en laat het stoomprogramma gedurende 15 min draaien.
- 2 Wanneer de bereiding klaar is, laat u de venkel afkoelen en giet u het water in de robot weg. Plaats het ultrablade hakmes. Doe alle ingrediënten in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 30 s. Gebruik een spatel om de ingrediënten naar het centrum van de bak te duwen. Mix nogmaals 10 s.
- 3 Doe de crème in glaasjes en zet ze in de koelkast voor het opdienen.

TIP

Smeer de crème op toasts en dien op als aperitief. Bewaar 10 g zalm en enkele plakjes venkel om het gerecht te versieren. Dien op met soepstengels of smeer deze crème op toasts als aperitief.

N°154



1 KG	CANARD (1 CUISSE COUPÉE EN 2 + 2 FILETS)	EEND (1 IN 2 GESNEDEN BOUT + 2 FILETS)
1	ÉCHALOTE	SJALOT
1	OIGNON	UI
1	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPEL OLIJFOLIE
15 CL	JUS D'ORANGE	SINAASAPPELSAP
5 CL	PORTO	PORTO
20 G	MIEL LIQUIDE	VLOEIBARE HONING
10 CL	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
10 G	MAÏZENA®	MAÏZENA®
	LE ZESTE DE 1 ORANGE	DE SCHIL VAN 1 SINAASAPPEL
	SEL	ZOUT

CANARD À L'ORANGE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Enlevez la peau des filets de canard et coupez-les en 6 morceaux.
- 2 Épluchez l'échalote et l'oignon, puis coupez-les grossièrement. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 3 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez huile d'olive et les morceaux de canard, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 4 À la fin du programme, ramenez la préparation vers le centre. Ajoutez le jus d'orange, le porto, le miel et la Maïzena® mélangée au bouillon de volaille et le zeste d'orange. Salez, puis lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 40 min.
- 5 À la fin de cuisson servez avec une purée de céleri ou du riz 3 couleurs.

EEND MET SINAASAPPEL

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Verwijder de huid van de eendenfilets en snij in 6 stukken.
- 2 Schil de sjalot en de ui en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Mix 10 s op snelheid 11.
- 3 Vervang het mes door de menger. Voeg de olijfolie en de stukjes eend toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 4 Na afloop van het programma duwt u de bereiding naar het midden. Voeg het sinaasappelsap, de porto, de honing, de in gevogeltebouillon opgeloste Maïzena® en de sinaasappelschil toe. Breng op smaak met zout en start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 40 min.
- 5 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht op met selderijpuree of 3 kleurenrijst.

N°155



400 G	FRAISES	AARDBEIEN
8 G	GÉLATINE	GELATINE
18	BISCUITS À LA CUILLÈRE	KOEKJES
15 CL	SIROP DE FRAISE	AARDBEIENSIROOP
200 G	FROMAGE BLANC À 40%	WITTE KAAS MET 40% VET
100 G	MASCARPONE	MASCARPONE
60 G	SUCRE	SUIKER
	LE JUS D'UN CITRON	HET SAP VAN 1 CITROEN

CHARLOTTE AUX FRAISES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 25 MIN – REPOS 4 H

- 1 Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 20 min. Essorez-la et mettez-la dans le jus de citron. Passez le tout au four à micro-ondes pendant 30 s pour la faire fondre. Trempez les biscuits dans le sirop de fraise et tapissez-en un moule à charlotte.
- 2 Équeutez les fraises et coupez-les en quatre. Réservez-en 100g dans un bol.
- 3 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le fromage blanc, la mascarpone, les 300g de fraises, le sucre et le jus de citron. Mixez en vitesse 5 pendant 1 min. Si besoin, ramenez la préparation au centre du robot à l'aide de la spatule et mixez 30 s supplémentaires.
- 4 Versez la préparation dans le moule à charlotte et laissez prendre au frais pendant au moins 4 h.
- 5 Servez en garnissant les parts de fraises fraîches.

AARDBEIENCHARLOTTE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 25 MIN – RUSTTIJD 4 U

- 1 Week de gelatine 20 min in een kom met koud water. Laat de gelatine uitlekken en leg de gelatine in het citroensap. Zet het geheel 30 s in de magnetron om het te laten smelten. Doop de koekjes in de aardbeiersiroop en bekleed de charlottevorm.
- 2 Was de aardbeien en snij ze in vier. Houd 100 g aardbeien apart.
- 3 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de witte kaas, de mascarpone, 300 g aardbeien, de suiker en het citroensap in de robot. Mix 1 min op snelheid 5. Duw de bereiding met de spatel naar het centrum van de robot en mix nogmaals 30 s.
- 4 Giet de bereiding in de charlottevorm en laat 4 uur rusten op een koele plaats.
- 5 Versier met verse aardbeien en dien op.

N°156





FLAN DE CAROTTES AU CUMIN

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Beurrez 6 petits ramequins allant au four.
- 2 Épluchez les carottes et l'oignon, puis coupez-les en dés. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 3 Ajoutez les œufs battus, la crème fraîche, et la Maïzena®. Salez et poivrez, puis mixez en vitesse 7 pendant 45 s. Ajoutez le cumin et le gruyère râpé, puis mixez en vitesse 6 pendant 10 s.
- 4 Répartissez la préparation dans les ramequins, puis enfournez au bain-marie pour 30 min environ. Servir tiède ou froid.

CONSEIL

Vous pouvez mixer le gruyère dans le robot en vitesse 12 pendant 30 s avec le couteau hachoir ultrablade.

350 G	CAROTTES	WORTELEN
1	PETIT OIGNON	KLEINE UI
4	ŒUFS	EIEREN
20 CL	CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE	VERSE, DIKKE ROOM
30 G	MAÏZENA®	MAÏZENA®
1	C. À S. DE CUMIN	EETLEPEL KOMIJN
80 G	GRUYÈRE	GRUYÈRE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

WORTELTAART MET KOMIJN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 160 °C (th. 5). Beboter 6 kleine ovenschaaltjes.
- 2 Schil de wortelen en de ui en snij in blokjes. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix op snelheid 12 gedurende 30 s.
- 3 Voeg de geklopte eieren, de verse room en de Maïzena® toe. Breng op smaak met peper en zout en mix op snelheid 7 gedurende 45 s. Voeg de komijn toe en de geraspte gruyère en mix op snelheid 6 gedurende 10 s.
- 4 Verdeel de bereiding over de schaaltes en bak ongeveer 30 min au bain-marie. Dien lauw of koud op.

TIP

U kunt de gruyère in de robot mixen op snelheid 12 gedurende 30 s met het ultrablade hakmes.



CHOU FARCI À LA RUSSE

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 1 H 15

- 1 Faites blanchir les feuilles de chou quelques minutes dans une grande casserole d'eau.
- 2 Épluchez l'oignon et l'ail, coupez la viande en dés. Mettez le porc dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Débarrassez dans un saladier. Mettez les oignons et l'ail dans le robot et mixez en vitesse 12 pendant 10 s. Ajoutez la poitrine et mixez 10 s. Ajoutez le porc mixé, le riz, le persil et les graines de coriandre, puis mixez 10 à 20 s. Ramenez la préparation vers le centre du robot à l'aide de la spatule entre chaque opération.
- 3 Garnissez les feuilles de chou de cette farce et roulez-les.
- 4 Dans une cocotte, faites dorer les rouleaux de tous les côtés dans un peu d'huile et de beurre. Réservez. Dans la cocotte, versez les tomates avec leur jus et le bouillon. Portez à ébullition, puis diminuez le feu, ajoutez-y les rouleaux. Faites cuire 1 h à couvert.

30	FEUILLES DE CHOU BLANC	KOOLBLADEREN
60 G	OIGNON	UI
3	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
300 G	PORC (ÉPAULE, ÉCHINE)	VARKENSVLEES (SCHOUDEUR, LENDE)
100 G	POITRINE DE PORC	VARKENSBORST
100 G	RIZ BLANC CUIT	GEKOOKTE, WITTE RIJST
1	BOUQUET DE PERSIL PLAT	PETERSELIEBOEKET
10	GRAINES DE CORIANDRE	KORIANDEZAAJDJES
500 G	TOMATES CONCASSÉES EN CONSERVE	GEPLETTE TOMATEN UIT BLIK
30 CL	BOUILLON	BOUILLON
	HUILE	OLIE
	BEURRE	BOTER
	SEL	ZOUT

GEVULDE KOOL OP RUSSISCHE WIJZE

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 1 U 15 MIN

- 1 Blancher de kool enkele minuten in een grote pot met water.
- 2 Schil de ui en de knoflook en snij het vlees in stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe het varkensvlees in de robot, mix 20 s op snelheid 12. Doe de bereiding in een slakom. Doe de uien en de knoflook in de robot en mix 10 s. Voeg de varkensborst toe en mix 10 s. Voeg het gemixte varkensvlees, de rijst, de peterselie en de korianderzaadjes toe en mix 10 tot 20 s. Na het mixen duwt u de bereiding naar het centrum van de robot met een spatel.
- 3 Vul de koolbladeren met de vulling en maak kleine koolrolletjes.
- 4 Verhit een beetje olie en boter in een stoofpan en bak de rolletjes goudbruin. Zet opzij. Doe de tomaten, het tomatensap en de bouillon in de stoofpot. Breng aan de kook, zet het vuur lager en voeg de rolletjes toe. Laat 1 uur koken met deksel.



FONDANT RICOTTA & ABRICOTS

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tapissez un moule à manqué de papier cuisson.
- 2 Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs, le sucre roux, la poudre d'amande, la Maïzena®, le bicarbonate de soude, l'huile d'olive et la ricotta. Lancez le programme pâte P3.
- 3 Lavez les abricots et coupez-les en quatre. À la fin du programme, ajoutez-les par le haut de l'appareil et mélangez en vitesse 6 pendant 1 min.
- 4 Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 50 min environ. Si le gâteau se colore trop en fin de cuisson, couvrez-le d'aluminium.
- 5 À la fin de la cuisson, laissez refroidir puis démoulez.

CONSEIL Remplacez les abricots par des framboises surgelées, des mirabelles ou tout autre fruit.

3	ŒUFS	EIEREN
90 G	SUCRE ROUX	BRUINE SUIKER
200 G	POUDRE D'AMANDE	AMANDELPOEDER
30 G	MAÏZENA®	MAÏZENA®
1/2	C. À C. DE BICARBONATE DE SOUDE	KOFFIELEPEL NATRIUMBICARBONAAT
1	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPEL OLIJFOLIE
250 G	RICOTTA	RICOTTA
150 G	ABRICOTS FRAIS	VERSE ABRIKOZEN

FONDANT VAN RICOTTA & ABRIKOZEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Bekleed een vorm met bakpapier.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de eieren, de bruine suiker, het amandelpoeder, de Maïzena®, het natriumbicarbonaat, de olijfolie en de ricotta in de robot. Start het deegprogramma P3.
- 3 Was de abrikozen en snij in vier. Na afloop van het programma, voegt u ze via de bovenkant van het apparaat toe en mengt u ze 1 min op snelheid 6.
- 4 Giet het deeg in de vorm en bak het deeg ongeveer 50 min in de oven. Als de taart te bruin wordt, bedekt u het gerecht met aluminiumfolie.
- 5 Wanneer de bereiding klaar is, laat u het gerecht afkoelen en neemt u het uit de vorm.

TIP U kunt de abrikozen vervangen door dezelfde hoeveelheid diepvriesframbozen, mirabelles of een andere fruitsoort.





AUBERGINES À LA PARMESANE

1	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
15 G	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
500 G	PULPE DE TOMATES	TOMATENPULP
30 G	CONCENTRÉ DE TOMATE	TOMATENCONCENTRAAT
1	C. À S. D'ORIGAN	EETLEPEL OREGANO
600 G	AUBERGINES	AUBERGINES
50 G	PARMESAN	PARMEZAANSE KAAS
120 G	MOZZARELLA	MOZZARELLA
100 G	CHAPELURE	PANEERMEEL
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 35 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez l'oignon et l'ail, coupez-les grossièrement puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 30 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur, ajoutez l'huile et lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min. Ajoutez ensuite la pulpe et le concentré de tomate, l'origan, salez et poivrez, puis mélangez à l'aide de la spatule.
- 3 Coupez les aubergines en tranches fines dans la longueur. Faites-les frire quelques minutes à la poêle, puis déposez-les sur du papier absorbant. Huilez un plat à gratin, déposez-y une couche d'aubergines et recouvrez de sauce tomate. Répétez l'opération jusqu'à épuisement. Ajoutez le parmesan et la mozzarella en tranches, puis recouvrez de chapelure. Enfournez pour 30 min.

CONSEIL Vous pouvez réaliser cette recette avec des courgettes.

AUBERGINES MET PARMEZAANSE KAAS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 35 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Schil de ui en de knoflook en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui en de knoflook in de robot. Hak gedurende 30 s op snelheid 11.
- 2 Vervang het mes door de menger, voeg de olijfolie toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min. Voeg de pulp, het tomatenconcentraat, de oregano, het zout en de peper toe en meng de ingrediënten met een spatel.
- 3 Snij de aubergines in de lengte in fijne plakjes. Bak de plakjes enkele minuten in de pan en leg ze vervolgens op absorberend papier. Doe olie in een gratineerschotel, bedek met een laag aubergines en overgiet met tomatensaus. Herhaal dit proces met de rest van de bereiding. Voeg de Parmezaanse kaas en de plakjes mozzarella toe en bestrooi met paneermeel. Laat 30 min bakken.

TIP
U kunt dit recept ook met courgette maken.



N°160



CHILI CLASSIQUE

500 G	VIANDE DE BŒUF HACHÉE	RUNDERGEHAKT
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
1	POIVRON ROUGE	RODE PAPRIKA
1	PETIT PIMENT ROUGE	KLEINE, RODE PEPER
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
1	C. À C. DE CUMIN EN POWDRE	VOLLE KOFFIELEPEL KOMIJNPOEDER
2	OIGNONS	UIEN
600 G	PULPE DE TOMATES	TOMATENPULP
20 G	CONCENTRÉ DE TOMATE	TOMATENCONCENTRAAT
500 G	HARICOTS ROUGES EN BOÎTE	RODE BONEN UIT BLIK
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Épluchez l'ail, coupez le poivron en deux, enlevez les graines et les parties blanches. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le poivron, l'ail et le piment entier. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile et le cumin, puis lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 8 min.
- 3 Épluchez les oignons et émincez-les. Après ces 8 min, ajoutez la pulpe de tomates, les oignons, la viande hachée, le concentré de tomate, les haricots rouges et salez. Lancez le programme mijoté P2 à 95 °C pendant 30 min.
- 4 À la fin de la cuisson, servez immédiatement.

CONSEIL Si vous souhaitez une sauce plus liquide, ajoutez 20 cl de bouillon pendant la cuisson.

KLASSIEKE CHILI

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Pel de knoflook, snij de paprika in twee, verwijder de zaadlijnen en witte stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de paprika, de knoflook en de hele peper in de robot. Hak gedurende 10 s op snelheid 11.
- 2 Vervang het mes door de menger. Voeg olie en komijn toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 8 min.
- 3 Pel de uien en snij fijn. Na 8 min. voegt u de tomatenpulp, de uien, het gehakt, het tomatenconcentraat, de rode bonen en zout toe. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 30 min.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op.

TIP
Voor een vloeibaardere saus voegt u tijdens het koken 20 cl bouillon toe.



N°161



GÂTEAU AU YAOURT ET AUX FRUITS SECS

1	YAOURT NATURE (125 G)	NATUURYOGHURT
2	POTS DE FARINE	POTJES MEEL
2	POTS DE SUCRE	POTJE SUIKER
1/2	POT D'HUILE	POTJE OLIE
3	ŒUFS	EIEREN
1	POT DE FRUITS SECS (RAISIN, FIGUES, DATTES)	POTJE GEDROOGD FRUIT (ROZIJNEN, VIJGEN, DADELS)
1	SACHET DE LEVURE CHIMIQUE (11 G)	ZAKJE BAKPOEDER (11 G)
1	C. À C. D'ARÔME VANILLE	KOFFIELEPEL VANILLEAROMA

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le yaourt, la farine, le sucre, l'huile, les œufs, les fruits secs, la levure et l'arôme. Lancez le programme pâte P3.
- 3 Tapissez un moule à manqué de papier cuisson.
- 4 À la fin du programme, versez la pâte dans le moule et enfournez pour 30 min environ.
- 5 Laissez refroidir et servez.

CONSEIL
Si vous voulez que les fruits secs restent entiers, ajoutez-les à la fin du programme et mixez en vitesse 6 pendant 30 s.

YOGHURTTAART MET GEDROOGD FRUIT

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de yoghurt, het meel, de suiker, de olie, de eieren, het gedroogd fruit, de gist en het aroma in de robot. Zet de robot op deegprogramma P3.
- 3 Bekleed een vorm met bakpapier.
- 4 Na afloop van het programma giet u het deeg in de vorm en bakt u het deeg ongeveer 30 min. in de oven.
- 5 Laat afkoelen en dien op.

TIP
Als u hele stukken gedroogd fruit wil gebruiken, voegt u ze na afloop van het programma toe en mixt u de bereiding gedurende 30 s op snelheid 6.



N°162



8 G	LEVURE SÈCHE INSTANTANÉE	DROGE INSTANTGIST
20 CL	LAIT ÉCRÉMÉ	MAGERE MELK
650 G	FARINE T65	MEEL T65
10 G	SUCRE	SUIKER
5 G	SEL FIN	FUJN ZOUT
60 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
50 G	BICARBONATE DE SODIUM	NATRIUMBICARBONAAT
1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER

BRETZELS

BRETZELS 10 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 25 MIN – REPOS 45 MIN

- 1 Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez la levure, 18 cl d'eau et le lait. Faites tiédir en vitesse 3 à 35 °C pendant 3 min.
- 2 Ajoutez ensuite la farine, le sucre, le sel et le beurre en morceaux. Placez le bouchon et lancez le programme pâte P1 pour 2 min 30.
- 3 À la fin du programme, roulez de longs boudins, formez les bretzels et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez pousser dans un endroit sans courant d'air pendant 45 min.
- 4 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Faites bouillir 1 L d'eau avec le bicarbonate et plongez les boudins 5 s dans l'eau bouillante, l'un après l'autre. Badigeonnez les bretzels de jaune d'œuf, puis enfournez pour 15 à 20 min environ.

CONSEIL Saupoudrez-les de sésame et de gros sel.

PRETZELS

VOOR 10 PRETZELS – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 25 MIN – RUSTTIJD 45 MIN

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de gist, 18 cl water en de melk in de bak van de robot. Laat afkoelen op snelheid 3 op 35 °C gedurende 3 min.
- 2 Voeg vervolgens het meel, de suiker, het zout en de boter toe. Plaats de dop en start het deegprogramma P1 gedurende 2 min 30.
- 3 Na afloop van het programma rolt u lange worsten, vormt u pretzels en legt u ze op een met bakpapier beklede plaat. Laat 45 min rijzen op een tochtvrije plaats.
- 4 Verwarm de oven voor op 200 °C (th. 6-7). Laat 1 L water koken met het bicarbonaat en dompel de worsten één voor één 5 s onder in het kokende water. Bestrijk de pretzels met eierdooier en bak ze 15 tot 20 min in de oven.

TIP

Bestrooi ze met sesamzaad en grof zout.

N°163



600 G	BLANC DE POULET	KIPPENWIT
100 G	MIE DE PAIN	BROODKRUIM
50 G	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
1	C. À C. DE PAPRIKA	KOFFIELEPEL PAPRIKA
1	ŒUF	EI
100 G	CHAPELURE	PANEERMEEL
100 G	FARINE	MEEL
	HUILE	OLIE
	SEL	ZOUT

CROQUETTES POJARSKI

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 15 MIN – REPOS 1 H

- 1 Mettez la mie de pain dans un bol et ajoutez la crème.
- 2 Coupez le poulet en dés, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 9 pendant 30 s. Ajoutez la mie de pain imbibée (jetez le reste de crème), le paprika et salez. Mélangez à l'aide de la spatule et mixez 10 s ou 20 s pour une farce très fine. Mettez la préparation au frais pendant au moins 1 h.
- 3 Formez des quenelles de poulet entre vos mains, roulez-les dans la farine, puis l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
- 4 Faites-les revenir doucement à la poêle avec un peu d'huile pendant 15 min environ.

CONSEIL

Vous pouvez les aromatiser en y ajoutant des herbes fraîches ou des épices.

POJARSKI

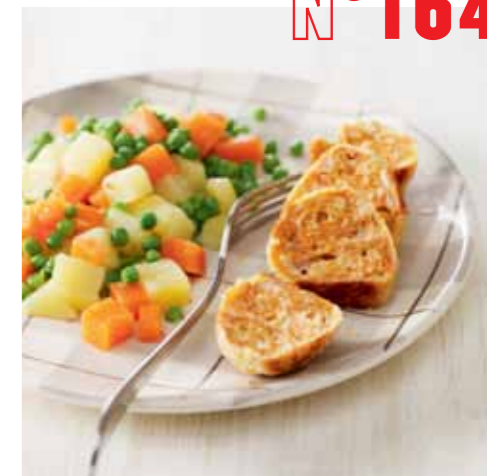
VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 15 MIN – RUSTTIJD 1 U

- 1 Doe het broodkruim in een kom en voeg de room toe.
- 2 Snij de kip in blokjes en doe ze in de robot met het ultrablade hakmes. Mix op snelheid 9 gedurende 30 s. Voeg het broodkruim (met de rest van de room) en de paprika toe. Breng op smaak met zout. Meng met een spatel en mix 10 s. Mix 20 s voor een zeer fijne vulling. Laat minstens 1 uur in de koelkast rusten.
- 3 Maak quenelles van kip tussen uw handen, rol ze door de bloem, vervolgens door het geklopte ei en dan het paneermeel.
- 4 Bak ze zachtjes in een pan met een beetje olie gedurende ongeveer 15 min.

TIP

U kunt ze op smaak brengen door verse kruiden of specerijen toe te voegen.

N°164



70 G	FARINE DE RIZ	RIJSTMEEL
70 G	FARINE DE CHÂTAIGNE	KASTANJEMEEL
80 G	PURÉE D'AMANDE	AMANDELPUREE
8 CL	LAIT D'AMANDE	AMANDELMELK
60 G	SUCRE ROUX	BRUINE SUIKER
2	ŒUFS	EIEREN
8 G	POUDRE À LEVER OU 5 G DE LEVURE CHIMIQUE	GIST OF 5 G BAKPOEDER
50 G	FRUITS SÉCHÉS (FIGUES, ABRICOTS)	GEDROOGD FRUIT (VIJGEN, ABRIKOZEN)

CAKE CHÂTAIGNE & AMANDE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 35 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez tous les ingrédients. Lancez le programme pâte P3.
- 3 Tapissez un moule à cake de papier cuisson. À la fin du programme, versez la pâte dans le moule.
- 4 Enfournez pour 35 min environ. Laissez refroidir et servez.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter des pépites de chocolat, ou remplacer la purée d'amande par du miel de châtaignier.

CAKE MET KASTANJES EN AMANDELEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 35 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Doe alle ingrediënten in de robot met het mes om te kneden/hakken. Start het deegprogramma P3.
- 3 Bekleed een cakevorm met bakpapier. Na afloop van het programma giet u het deeg in de vorm.
- 4 Laat ongeveer 35 min bakken. Laat afkoelen en dien op.

TIP

U kunt stukjes chocolade toevoegen of de amandelpuree vervangen door kastanjarahoning.

N°165





NAANS AU FROMAGE

300 G	FARINE	MEEL
1	SACHET DE LEVURE CHIMIQUE (11 G)	ZAKJE BAKPOEDER (11 G)
1	PINCÉE DE SEL	SNUFJE ZOUT
1	C. À S. D'HUILE NEUTRE	EETLEPEL OLIE
1	YAOURT NATURE (125 G)	NATUURYOGHURT (125 G)
6	PORTIONS DE FROMAGES TYPE KIRI® (120 G)	PORTIES KAAS TYPE KIRI® (120 G)

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 10 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la levure, le sel, 10cl d'eau, l'huile et le yaourt. Lancez le programme pâte P1 pour 1 min.
- 2 Quand la pâte est prête, divisez-la en 6 boules. Aplatissez chaque boule et placez une portion de fromage sur une moitié. Refermez la pâte sur le fromage et soudez bien les bords. Répétez l'opération.
- 3 Faites chauffer une poêle antiadhésive à feu vif et faites cuire les naans environ 2 min de chaque côté. Servez chaud.

CONSEIL

Ces pains indiens accompagneront parfaitement un curry ou un apéritif. Vous pouvez les saupoudrer de curry au moment de les servir.

NAANS MET KAAS

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 10 MIN

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe het meel, de gist, het zout, 10cl water, de olie en de yoghurt in de robot. Start het deegprogramma P1 gedurende 1 min.
- 2 Wanneer het deeg klaar is, verdeelt u het in 6 ballen. Druk elke bal plat en leg op één helft een portie kaas. Vouw het deeg over de kaas en maak de randen goed dicht. Herhaal.
- 3 Zet een pan met anti aanbaklaag op het vuur en bak beide kanten van de naan gedurende 2 min. Dien warm op.

TIP

Deze Indische broodjes smaken heerlijk bij curry of als aperitief. Bestrooi ze met curry voor het opdienen.



N°166



CURRY D'AGNEAU

800 G	AGNEAU (ÉPAULE DÉSOSSÉE)	LAM (SCHOUDER ZONDER BEEN)
1	OIGNON	UI
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
6 CL	HUILE D'OLIVE (50 G)	OLIJFOLIE (50 G)
2	C. À S. DE CURRY	EETLEPELS CURRY
25 CL	LAIT DE COCO	KOKOSMELK
200 G	PULPE DE TOMATES	TOMATENPULP
30 CL	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
50 G	POMME GRANNY SMITH SEL	APPEL GRANNY SMITH ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez l'ail et l'oignon, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile et le curry dans la cuve, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 Coupez l'agneau en gros cubes. Après ces 5 min, ajoutez l'agneau, le lait de coco, la pulpe de tomates et le bouillon, puis salez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 45 min.
- 4 Épluchez la pomme, puis coupez-la en dés. À la fin de la cuisson, servez immédiatement avec des dés de pommes.

CONSEIL

Servez ce plat avec du riz basmati.

LAMSCURRY

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Pel de ui. Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui in de robot. Hak gedurende 10 s op snelheid 11.
- 2 Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Doe de olie en de curry in de bak en start het stoomprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Snij het lam in grote stukken. Na 5 min. voegt u het lam, de kokosmelk, de tomatenpulp, de bouillon en het zout toe. Start het stoomprogramma P2 op 95°C gedurende 45 min.
- 4 Schil de appel en snij in stukken. Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op met blokjes appel.

TIP

Dien dit gerecht op met Basmati rijst.



N°167

SMOOTHIE À LA MANGUE

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 5 MIN

- 1 Épluchez la mangue et retirez le noyau.
- 2 Mettez-la dans la cuve du robot munie du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez le lait de coco et mixez pendant 1 min en vitesse 12.
- 3 Servez frais.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 1 glaçon en même temps que le lait de coco pour un smoothie très frais. Cette boisson est également réalisable avec du lait d'amande.

SMOOTHIE VAN MANGO

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN

- 1 Schil de mango en verwijder de pit.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Voeg de kokosmelk toe en mix 1 min op snelheid 12.
- 3 Dien gekoeld op.

TIP

U kunt samen met de kokosmelk 1 ijsblokjes toevoegen voor een extra frisse smoothie. U kunt deze drank ook maken met amandelmelk.



N°168



250 G	MANGUE BIEN MÛRE	RIJPE MANGO
40 CL	LAIT DE COCO	KOKOSMELK



PESTO

80 G	FEUILLES DE BASILIC	BASILICUMBLAADJES
3	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
50 G	PARMESAN	PARMEZAANSE KAAS
50 G	PIGNONS DE PIN	PIJNBOOMPITTEN
20 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN

- 1 Épluchez les gousses d'ail. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez-les avec tous les autres ingrédients.
- 2 Mixez en vitesse 12 pendant 10 s. À l'aide d'une spatule, raclez les bords du robot et ramenez la préparation vers le centre. Mixez à nouveau 10 s (si vous souhaitez une texture très lisse, mixez à nouveau).
- 3 Placez la préparation dans un bocal et mettez-le au réfrigérateur.

CONSEIL

Remplacez la moitié du basilic par des pistaches ou par de la roquette pour avoir un pesto plus original.

PESTO

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN

- 1 Pel de teentjes knoflook. Doe ze samen met alle andere ingrediënten in de robot met het ultrablade hakmes.
- 2 Mix op snelheid 12 gedurende 10 s. Gebruik een spatel om de randen van de robot te schrapen en de bereiding naar het centrum te duwen. Mix opnieuw 10 s (als u een homogenerere textuur wenst, mixt u het mengsel nogmaals).
- 3 Doe de bereiding in een bokaal en zet deze in de koelkast.

TIP

Vervang de helft van de basilicum door pistaches of roquette voor een originele pesto.



JOUE DE BŒUF AU VIN ROUGE ET LÉGUMES D'HIVER

800 G	JOUE DE BŒUF	RUNDERWANG
50 CL	VIN ROUGE	RODE WIJN
1	OIGNON	UI
200 G	CAROTTES	WORTELEN
200 G	POMMES DE TERRE (AGATA, CHARLOTTE)	AARDAPPELEN (AGATA, CHARLOTTE)
2	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIE
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
50 G	LARDONS	SPEK
1	C. À S. DE MAÏZENA®	EETLEPEL MAÏZENA®
50 CL	FOND DE VEAU	KALFSVLEES
1	BOUQUET GARNI	KRUIDENBOEKET
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 2 H – REPOS 12 H

- 1 La veille, mettez la joue de bœuf et le vin rouge dans un plat. Recouvrez de film alimentaire et laissez mariner 1 nuit au réfrigérateur.
- 2 Le jour même, coupez la viande en morceaux. Filtrez le vin et réservez-le. Épluchez l'oignon, l'ail, les pommes de terre et les carottes puis coupez-les en dés. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 3 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, l'ail, les lardons et les légumes. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 4 Diluez la Maïzena® dans le fond de veau. À la fin du programme, ajoutez le bœuf, la Maïzena® diluée, le bouquet garni et le vin rouge. Salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P2 à 100°C pour 2 h. Servez chaud.

RUNDERWANG MET RODE WIJN EN WINTERGROENTEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 2 UUR – RUSTTIJD 12 UUR

- 1 Aan de vooravond doet u de runderwang en de rode wijn in een schotel. Bedek met huishoudfolie en laat 1 nacht marinieren in de koelkast.
- 2 Op de dag zelf snijdt u het vlees in stukken. Filter de wijn en bewaar. Schil de ui, de knoflook, de aardappelen en de wortelen en snij in blokjes. Plaats het ultrablade hakmes, doe de ui in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 10 s.
- 3 Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Voeg olijfolie, de knoflook, het spek en de groenten toe. Start het stoofprogramma P1 op 130°C gedurende 5 min.
- 4 Los de Maïzena® op in de kalfsjus. Na afloop van het programma, voegt u het vlees, de opgeloste Maïzena®, het kruidenboeket en de rode wijn toe. Breng op smaak met peper en zout. Start het stoofprogramma P2 op 100°C gedurende 2 uur. Dien warm op.



CAKE POIRES & NOISETTES

250 G	FARINE	MEEL
1	SACHET DE LEVURE (11 G)	ZAKJE GIST (11 G)
175 G	BEURRE DEMI-SEL MOU	HALF GEZOUTEN BOTER
3	ŒUFS	EIEREN
100 G	SUCRE CASSONADE	BRUINE SUIKER
120 G	POUDRE DE NOISETTE	HAZELNOTENPOEDER
6	DEMI-POIRES AU SIROP	HALVE PEREN OP SIROOP

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la levure, le beurre en morceaux, les œufs, le sucre et la poudre de noisette. Lancez le programme pâte P3.
- 3 Tapissez un moule à cake de papier cuisson.
- 4 Coupez les poires en dés. À la fin du programme, ajoutez les poires dans le robot et mixez en vitesse 6 pendant 15 s.
- 5 Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 40 à 45 min.
- 6 Laissez refroidir, démoulez et servez en tranches.

CONSEIL Vous pouvez ajouter des pépites de chocolat ou encore réaliser cette recette avec un mélange pommes et noix ou abricots et amandes.

CAKE MET PEREN & HAZELNOTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe het meel, de gist, de boter, de eieren, de suiker en het hazelnotenpoeder in de robot. Zet de robot op deegprogramma P3.
- 3 Bekleed een cakevorm met bakpapier.
- 4 Snij de peren in blokjes. Na afloop van het programma, doet u de peren in de robot en mixt u de bereiding op snelheid 6 gedurende 30s.
- 5 Giet het deeg in de vorm en bak 40 tot 45 min. in de oven.
- 6 Laat afkoelen, haal uit de vorm en dien op in sneetjes.

TIP

U kunt chocoladestukjes toevoegen of dit recept met een mengeling van appels en noten of abrikozen en amandelen maken.





MAYONNAISE ALLÉGÉE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN

1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER
1	C. À C. DE MOUTARDE	KOFFIELEPEL MOSTERD
1	C. À C. DE VINAIGRE	KOFFIELEPEL AZIJN
10 CL	HUILE DE COLZA	KOOLZAADOLIE
200 G	FROMAGE BLANC À 0%	WITTE KAAS MET 0 % VET
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

- 1 Dans le robot muni du batteur, mettez le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre. Salez et poivrez. Réglez le robot en vitesse 7 et versez progressivement l'huile. Une fois que la mayonnaise est montée, arrêtez le robot.
- 2 Ajoutez le fromage blanc et mélangez en vitesse 7 pendant 30 s à 1 min.
- 3 Conservez-la au frais jusqu'à son utilisation.

CONSEIL

Cette préparation contient un jaune d'œuf cru, elle doit donc être consommée rapidement. Vous pouvez y ajouter des épices (paprika, curry) ou des herbes fraîches (aneth, cerfeuil...).

LICHTE MAYONNAISE

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN

- 1 Plaats de klopper en doe de eierdooier, de mosterd en de azijn in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Zet de robot op snelheid 7 en voeg de olie voorzichtig toe. Na het kloppen van de mayonaise zet u de robot stil.
- 2 Voeg de witte kaas toe en meng op snelheid 7 gedurende 30 s tot 1 min.
- 3 Koel bewaren tot gebruik.

TIP

Aangezien deze bereiding rauwe eierdooiers bevat kunt u het gerecht niet bewaren. U kunt specerijen (paprika, curry,) of verse kruiden (dille, kervel, ...) toevoegen.

N°172



LAPIN AUX PRUNEAUX

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 50 MIN

750 G	LAPIN EN MORCEAUX	KONIJN IN STUKKEN
50 G	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE LOOK
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
100 G	POITRINE FUMÉE	GEROOKTE BORST
180 G	PRUNEAUX	PRUIMEN
25 CL	FOND DE VEAU	KALFSFOND
25 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
1	C. À S. DE MAÏZENA®	KOFFIELEPEL MAÏZENA®
	SEL	ZOUT

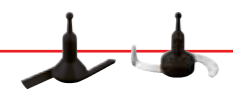
- 1 Épluchez l'oignon et l'ail, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et la poitrine fumée, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le lapin, les pruneaux le fond de veau, le vin blanc et la Maïzena®, puis salez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 45 min. Pendant les premières 5 min ne mettez pas le bouchon afin de laisser l'alcool s'évaporer.
- 4 À la fin de la cuisson, servez immédiatement avec des pâtes ou un gratin.

KONIJN MET PRUIMEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Pel de teentjes look en doe deze in de robot voorzien van het snijmes. Op snelheid 11 gedurende 10 sec. mixen.
- 2 Vervang het snijmes door de menger. Voeg de olijfolie en de gerookte borst toe en start het stoofprogramma P1 op 130° gedurende 5 min.
- 3 Voeg aan het einde van het programma het konijn, de pruimen, de kalfsfond, de witte wijn en de Maïzena® toe en strooi er wat zout overheen. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 45 min. Gedurende de eerste 5 min de dop niet aanbrengen om de alcohol te laten verdampen.
- 4 Aan het einde van de bereiding onmiddellijk opdienen met pasta of een gratineerd gerecht.

N°173



BLONDIE AU CHOCOLAT BLANC ET FRUITS ROUGES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 55 MIN

200	BEURRE DEMI-SEL	HALF GEZOUTEN BOTER
300 G	CHOCOLAT BLANC	WITTE CHOCOLADE
200 G	FARINE	MEEL
200 G	SUCRE	SUIKER
6	ŒUFS	EIEREN
150 G	FRUITS ROUGES	RODE VRUCHTEN
150 G	NOIX	NOTEN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans le robot muni du mélangeur, mettez le beurre et le chocolat en morceaux. Lancez en vitesse 3 à 45°C pour 7 min. Vérifiez que le chocolat est bien fondu, sinon continuez pendant 2 min.
- 2 Remplacez le mélangeur par le couteau pour pétrir/concasser. Ajoutez la farine, le sucre et les œufs, puis lancez le programme pâte P3.
- 3 Tapissez un moule carré de papier cuisson. Quand la pâte est prête, ajoutez les fruits rouges et les noix. Mélangez en vitesse 6 pendant 30 s.
- 4 Versez la pâte dans le moule enfournez pour 45 min environ. Si le gâteau se colore trop en fin de cuisson, couvrez-le d'une feuille d'aluminium. Laissez refroidir, puis démoulez.

CONSEIL Vous pouvez déposer les fruits rouges sur la pâte.

BLONDIE MET WITTE CHOCOLADE EN RODE VRUCHTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 55 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Plaats de menger en doe de stukjes chocolade in de robot. Start de robot op snelheid 3 op 45 °C gedurende 7 min. Controleer of de chocolade goed is gesmolten. Zo niet laat u de robot 2 min. langer draaien.
- 2 Vervang de menger door de garde. Voeg het meel, de suiker en de eieren toe en start het deegprogramma P3.
- 3 Bekleed een vierkante vorm met bakpapier. Wanneer het deeg klaar is, voegt u de rode vruchten en de noten toe. Meng gedurende 30 s op snelheid 6.
- 4 Giet het deeg in de vorm en bak het deeg ongeveer 45 min. in de oven. Als de taart te bruin wordt, bedekt u het gerecht met aluminiumfolie. Laat afkoelen en haal uit de vorm.

TIP

U kunt de rode vruchten op het gerecht leggen.

N°174





BISQUE DE CREVETTES

400 G	CREVETTES CRUES ENTIÈRES	HELE, RAUWE GARNALEN
50 G	POMME DE TERRE	AARDAPPELEN
1	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
60 G	FENOUIL	VENKEL
50 G	BLANC DE POIREAU	PREI
400 G	PULPE DE TOMATES	TOMATENPULP
5 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
20 CL	FUMET DE POISSON	VISBOUILLON
5 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
	PIMENT D'ESPELETTE	ESPELETTE PEPER
	CIBOULETTE	BIESLOOK
	CROUTONS DE PAIN	BROODKORSTJES
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Épluchez la pomme de terre et coupez-la en quatre. Épluchez l'oignon et l'ail, puis coupez-les grossièrement.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon, l'ail, l'huile et les crevettes. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min sans le bouchon.
- 3 Ajoutez le fenouil, les pommes de terre, le poireau, la pulpe de tomates, le vin blanc, le fumet de poisson, le piment et salez. Lancez le programme mijoté P3 pour 20 min avec le bouchon.
- 4 En fin de cuisson, ajoutez la crème et mixez en Pulse pendant 1 min.
- 5 Passez-la préparation au chinois en appuyant bien pour récupérer le maximum de jus. Servez chaud ou froid avec des croûtons de pain saupoudré de ciboulette.

CONSEIL Réalisez cette soupe avec du poisson blanc.

GARNALENBISQUE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

- 1 Schil de aardappel en snij in vier. Pel de ui en de knoflook en snij in grote stukken.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui, de knoflook, de olie en de garnalen in de robot. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min zonder dop.
- 3 Voeg de venkel, de aardappelen, de prei, de tomatenpulp, de witte wijn, de visbouillon, de peper en het zout toe. Start het stoofprogramma P3 gedurende 20 min zonder dop.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de room toe, drukt u op de 'Pulse'-knop en mixt u de bereiding 1 min.
- 5 Passeer de bereiding door een zeef om zoveel mogelijk sap op te vangen. Dien warm of koud op met broodkorstjes.

TIP U kunt de gamba's vervangen door witte vis.

N°175



MIJOTÉ DE LAPIN À LA CITRONNELLE

1 KG	RÂBLE DE LAPIN	KONIJNENRUG
4	ÉCHALOTES MOYENNES	MIDDELGROTE SJALOTTEN
20 G	CITRONNELLE FRAÎCHE (2 BÂTONS)	VERS CITROENKRUID (2 TAKJES)
15 G	GINGEMBRE FRAIS	VERSE GEMBER
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
10 CL	JUS DE CITRON VERT	LIMOENSAP
40 CL	FOND DE VEAU	KALFSFOND
1	C. À S. DE MAÏZENA*	KOFFIELEPEL MAÏZENA*
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez les échalotes et le gingembre, puis coupez la citronnelle en rondelles bien fines. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez-les avec le gingembre. Mixez en vitesse 11 pendant 1 min.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le lapin, le jus de citron, le fond de veau et la Maïzena®, puis salez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 45 min.
- 4 À la fin de la cuisson, servez immédiatement avec du riz.

CONSEIL
Vous pouvez remplacer le lapin par du poulet. Si vous ne trouvez pas de gingembre frais, mettez 1 c. à c. de gingembre en poudre.

STOOFSCIHOTEL MET KONIJN EN CITROENKRUID

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Schil de sjalotten en snij het citroenkruid in fijne schijfjes. Doe deze met de gember in de robot voorzien van het snijmes. Op snelheid 11 gedurende 1 min mixen.
- 2 Vervang het snijmes door de menger. Voeg de olijfolie toe en start het stoofprogramma P1 op 130° gedurende 5 min.
- 3 Voeg aan het einde van het programma het konijn, het citroensap, de kalfsfond en de Maïzena® toe en strooi er wat zout overheen. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 45 min.
- 4 Aan het einde van de bereiding onmiddellijk opdienen met rijst.

TIP
U kunt het konijn ook vervangen door kip. Als u geen verse gember vindt, kunt u 1 koffielepel gemberpoeder gebruiken.

N°176



FONDANT AU CHOCOLAT

200 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
100 G	BEURE DEMI-SEL MOU	ZACHTE, HALF GEZOUTEN BOTER
3	ŒUFS	EIEREN
120 G	SUCRE DE CANNE ROUX	BRUINE KANEELSUIKER
150 G	POUDRE D'AMANDE	AMANDELPOEDER
6 G	LEVURE CHIMIQUE	BAKPOEDER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 25 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre et le chocolat en morceaux. Faites fonctionner le robot en vitesse 3 à 45°C pour 10 min.
- 3 Ajoutez les œufs, le sucre, la poudre d'amande et la levure, puis lancez le programme pâte P3.
- 4 Tapissez un moule à manqué de papier cuisson. À la fin du programme, versez la préparation dans le moule et enfournez pour 20 à 30 min.
- 5 Laissez refroidir avant de déguster le gâteau.

CONSEIL
Remplacez la poudre d'amande par de la poudre de noisette. Adaptez le temps de cuisson selon vos goûts : à 15 min, il sera très très fondant!

CHOCOLADEFONDANT

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 25 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de boter en de stukjes chocolade in de robot. Laat de robot gedurende 10 min. draaien op snelheid 3 op 45 °C.
- 3 Voeg de eieren, de suiker, het amandelpoeder en de gist toe en start het deegprogramma P3.
- 4 Bekleed een vorm met bakpapier. Na afloop van het programma giet u de bereiding in de vorm en bakt u het deeg 20 tot 30 min. in de oven.
- 5 Laat de taart afkoelen en dien op.

TIP
Vervang het amandelpoeder door hazelnotenpoeder. Pas de kooktijd aan naar wens: na 15 min zal de bereiding zeer smeltend zijn!

N°177





BORTSCH

500 G	BŒUF	RUNDTVLEES
250 G	BETTERAVE CRUE	RAUWE BIETEN
200 G	CHOU BLANC	WITTE KOOL
50 G	OIGNON	UI
120 G	CAROTTES	WORTELEN
4	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
5 CL	HUILE	OLIE
1 L	BOUILLON DE BŒUF	RUNDERBOUILLON
300 G	TOMATES CONCASSÉES EN CONSERVE	GEPELLET TOMATEN UIT BLIK
3	FEUILLES DE LAURIER	LAURIERBLAADJES
	POIVRE	PEPER
	SEL	ZOUT
	CRÈME FRAÎCHE	VERSE ROOM
5	BRINS D'ANETH	TAKJES DILLE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 1 H 40

- 1 Coupez le bœuf et tous les légumes épluchés en dés. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon. Mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez les carottes, le chou, l'ail et l'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 10 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le bœuf, le bouillon, les betteraves, les tomates et le laurier. Salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P2 à 95 °C pour 1 h 30.
- 4 Au moment de servir, ajoutez la crème et l'aneth, puis mélangez.

CONSEIL

Vous pouvez également ajouter des poivrons crus au moment de servir. Cette soupe se conserve très bien et peut se congeler, elle est délicieuse réchauffée.

BORTSCH

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 1 U 40 MIN

- 1 Snij het rundvlees en de geschilde groenten in blokjes. Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui in de robot. Mix 30 s op snelheid 12.
- 2 Vervang het mes door de menger. Voeg de wortelen, de kool, de knoflook en de olie toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 10 min.
- 3 Na afloop van het programma voegt u het rundvlees, de bouillon, de bieten, de tomaten en de laurier toe. Breng op smaak met peper en zout. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 1 u 30.
- 4 Voeg de room en de dille toe en dien onmiddellijk op.

TIP

U kunt voor het opdienen ook rauwe paprika toevoegen. Deze soep kan makkelijk bewaard, ingevroren en opgewarmd worden.



N°178



OSSO BUCCO

1 KG	JARRET DE VEAU	KALFSSCHENKEL
80 G	OIGNON	UIEN
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
250 G	CAROTTES	WORTELEN
50 G	CÉLÉRI-BRANCHE	WITTE SELDERIJ
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
10 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
400 G	TOMATES PELÉES (EN BOÎTE)	GEPELDE TOMATEN (UIT BLIK)
40 CL	BOUILLON	BOUILLON
	LE ZESTE DE 1 CITRON	DE SCHIL VAN 1 CITROEN
2	FEUILLES DE LAURIER	LAURIERBLAADJES
20 G	FARINE	BLOEM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 2 H 05

- 1 Épluchez les oignons et l'ail, puis coupez-les grossièrement. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Détaillez le céleri-branche en tronçons.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et l'ail, puis mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 3 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile et le céleri-branche, puis lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min. Après 2 min de cuisson, ajoutez le vin blanc.
- 4 À la fin du programme, ajoutez le veau roulé dans la farine, les carottes, les tomates, le bouillon, la moitié du zeste de citron et le laurier. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 95 °C pour 2 h.
- 5 À la fin de la cuisson, servez en parsemant du zeste de citron restant. Servez avec des tagliatelles.

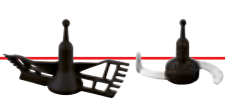
OSSO BUCCO

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 2 U 05 MIN

- 1 Schil de uien en de knoflook en snij in grote stukken. Schil de wortelen en snij in schijfjes. Snij de selder in stukken.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes, doe de ui en de knoflook in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 10 s.
- 3 Vervang het mes door de menger. Voeg de olie en de witte selder toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min. Na 2 min voegt u de witte wijn toe.
- 4 Na afloop van het programma, voegt u het door bloem geroelde kalfsvlees, de wortelen, de tomaten, de bouillon, de helft van de citroenschil en de laurier toe. Voeg peper en zout toe en laat het stoofprogramma P2 2 u op 95 °C draaien.
- 5 Wanneer de bereiding klaar is, bestrooit u het gerecht met citroenschil en dient u het op.



N°179



GLACE À LA RICOTTA

400 G	RICOTTA	RICOTTA
10 CL	JUS DE CITRON	CITROENSAP
25 CL	CRÈME FLEURETTE	ROOMBLOEMEN
75 G	SUCRE GLACE	POEDERSUIKER
1	BLANC D'ŒUF	EIWIT

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 15 MIN – REPOS 6 H

- 1 Dans le robot muni du batteur, mettez la ricotta, le jus de citron, la crème et le sucre glace, puis mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Versez la préparation dans des bacs à glaçons et laissez prendre au congélateur pendant 6 h.
- 2 Lorsque les glaçons sont bien durs, démoulez-en 300 g et mettez-les dans le bol du robot bien froid muni du couteau pour pétrir/concasser. Mixez en Pulse pendant 1 min 30. Raclez les parois du bol et du couvercle, ajoutez le blanc d'œuf et mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 3 Consommez la glace immédiatement.

CONSEIL

Vous pouvez servir cette glace avec des framboises fraîches.

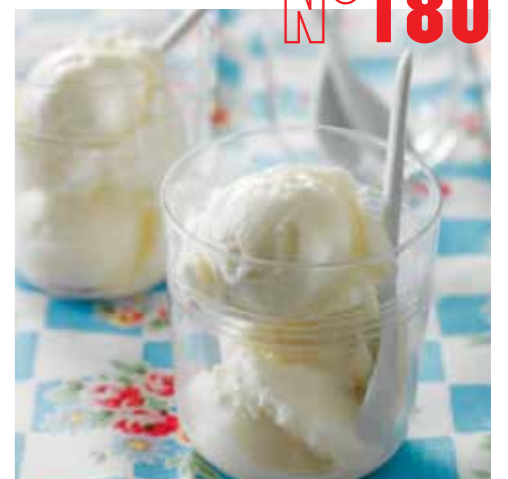
IJS VAN RICOTTA

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – RUSTTIJD 6 U

- 1 Plaats de klopper, doe de ricotta, het citroensap, de room en de poedersuiker in de robot en mix op snelheid 6 gedurende 1 min. Giet de bereiding in de ijsvormen en zet ze 6 u in de diepvriezer.
- 2 Wanneer de blokjes hard zijn, haalt u 300 g uit de vorm en doet u ze in de afgekoelde robot met het mes om te kneden/hakken. Mix gedurende 1 min 30 op de «Pulse»-stand. Schraap de wanden en het deksel van de kom, voeg het eiwit toe en mix gedurende 30 s op snelheid 12.
- 3 Dien het ijs onmiddellijk op.

TIP

U kunt het ijs opdienen met verse frambozen.



N°180



CRÈME DE POIVRONS AU CHORIZO

850 G	POIVRONS ROUGE	RODE PAPRIKA
1	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
80 G	CHORIZO	CHORIZO
1	C. À C. DE PAPRIKA FUMÉ	KOFFIELEPEL GEROOKTE PAPRIKA
10 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Lavez les poivrons, épépinez-les et coupez-les en quatre. Épluchez l'oignon et l'ail, puis coupez-les grossièrement. Coupez le chorizo en petits dés.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les poivrons, l'oignon, l'ail, le chorizo, le paprika fumé et le sel. Ajoutez 50 cl d'eau et lancez le programme soupe P1.
- 3 À la fin du programme, ajoutez la crème et mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Servez chaud ou froid.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer la moitié des poivrons par des tomates.

PAPRIKACRÈME MET CHORIZO

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Was de paprika, snij de pitjes weg en snij in vier. Pel de ui en de knoflook en snij in grote stukken. Snij de chorizo in kleine blokjes.
- 2 Doe de paprika, de ui, de knoflook, de chorizo, de gerookte paprika en het zout in de robot met het ultrablade hakmes. Voeg 50 cl water toe en zet de robot op soepprogramma P1.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u de room toe en mixt u de ingrediënten gedurende 30 s. op snelheid 12. Dien warm of koud op.

TIP

U kunt de helft van de paprika vervangen door tomaten.



N°181



ENCORNETS À L'AMÉRICAIN

1 KG	ANNEAUX D'ENCORNETS	INKTVISRINGEN
1	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
2 CL	HUILE	OLIE
2 CL	COGNAC	COGNAC
400 G	PULPE DE TOMATE	TOMATENPULP
15 CL	FUMET DE POISSON	VISBOUILLON
	PIMENT D'ESPELETTE	ESPELETTE PEPPER
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER
1	C. À C. DE MAÏZENA®	KOFFIELEPEL MAÏZENA®
20 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail, puis coupez-les en quatre. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur, raclez les parois du bol avec la spatule, puis ajoutez l'huile et le cognac. Lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min.
- 3 Ajoutez les encornets, la pulpe de tomate, le fumet de poisson, 1 pointe de piment d'Espelette, salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P2 à 100 °C pour 30 min.
- 4 Délayez la Maïzena® dans la crème liquide et, à la fin du programme, ajoutez ce mélange dans le robot. Relancez le programme mijoté P2 à 100 °C pour 10 min.
- 5 Servez chaud accompagné d'un riz aux 3 parfums.

INKTVIS OP AMERIKAANSE WIJZE

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Pel de ui en de knoflook en snij in vier. Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Mix gedurende 10 s op snelheid 11.
- 2 Vervang het mes door de menger, schraap de wanden van de kom met een spatel en voeg de olijfolie en de cognac toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Voeg de inktvissen, de tomatenpulp, de visbouillon, 1 mespuntje Espelette peper, zout en peper toe. Start het stoofprogramma P2 op 100 °C gedurende 30 min.
- 4 Los de Maïzena® op in de vloeibare room en doe dit mengsel in de robot na afloop van het programma. Start het stoofprogramma P2 opnieuw op 100 °C gedurende 10 min.
- 5 Dien warm op met rijst met 3 smaken.



N°182



PERLES DU JAPON CHOCO-COCO

40 CL	LAIT DE COCO	KOKOSMELK
40 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
50 G	SUCRE	SUIKER
50 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
60 G	PERLES DU JAPON (BILLES DE TAPIOCA)	TAPIOCA (TAPIOCAKORRELS)

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 35 MIN – REPOS 2 H

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez le lait de coco, le lait demi-écrémé, le sucre et le chocolat coupé en morceaux. Faites cuire en vitesse 3 à 90°C pendant 5 min sans le bouchon.
- 2 Après ces 5 min, ajoutez les perles du Japon et lancez le programme dessert en vitesse 3 à 95°C pour 30 min, sans le bouchon.
- 3 À la fin de la cuisson, versez le mélange dans 6 verrines, puis placez-les au réfrigérateur pendant 2 h.

CONSEIL

Vous pouvez servir ce dessert avec des cerises.

TAPIOCA CHOCO-COCO

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 35 MIN – RUSTTIJD 2 U

- 1 Plaats de menger en doe de kokosmelk, de halfvolle melk, de suiker en de stukjes chocolade in de robot. Laat 5 min koken op snelheid 3 op 90 °C zonder dop.
- 2 Na 5 min, voegt u de tapioca toe en start u het dessertprogramma op snelheid 3 op 95 °C gedurende 30 min, zonder dop.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, giet u het mengsel in 6 glaasjes en zet u ze 2 u in de koelkast.

TIP

U kunt kersen opdienen bij dit nagerecht.



N°183



100 G	BLANC DE POIREAU	PREIWIT
400 G	TOPINAMBOURS	AARDPEREN
20 G	CÉLERI BRANCHE	SELDERIJ
1/2	CUBE DE BOUILLON DE LÉGUMES	BLOKJE GROENTEBUILLON
10 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
1	C. À S. DE POWDRE DE CÈPES SÉCHÉS	EETLEPEL POWDRE VAN GEDROOGDE CHAMPIGNONS
	SEL	ZOUT

CRÈME DE TOPINAMBOURS AUX CÈPES

PERSONNES 2/3 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Épluchez les topinambours et coupez-les grossièrement. Coupez le blanc de poireau et le céleri en tronçons.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les topinambours, le poireau, le céleri et le cube de bouillon. Ajoutez 85 cl d'eau. Lancez le programme soupe P1.
- 3 À la fin du programme, ajoutez la crème liquide et la poudre de cèpe, puis mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer la moitié des topinambours par du céleri rave et accompagner cette crème de dés de foie gras.

CRÈME VAN AARDPEREN MET CHAMPIGNONS

VOOR 2/3 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Schil de aardperen en snijd in grote stukken. Snij het preiwit en de selderij in stukken.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de aardperen, het preiwit, de selderij en het bouillonblokje in de robot. Voeg 85 cl water toe. Zet de robot op soepprogramma P1.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u de vloeibare room en het champignonpoeder toe en mixt u de ingrediënten gedurende 30 s. op snelheid 12. Dien warm op.

TIP

U kunt de helft van de aardperen vervangen door knolselderij en de crème opdienen met blokjes foie gras.



N°184



750 G	HAUTS DE CUISSES DE POULET	KIPPENDUEN
100 G	NOIX DE CAJOU GRILLÉES SALÉES	GEGRILDE, GEZOUTEN CASHENNOTEN
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
1	OIGNON	UI
300 G	POIVRONS ROUGES	RODE PAPRIKA
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
5 CL	SAUCE SOJA	SOJASOUS
20 G	CONCENTRÉ DE TOMATE	TOMATENCONCENTRAAT
25 CL	BOUILLON DE POULE	KIPPENBOUILLON
12 G	CORIANDRE FRAÏCHE	VERSE KORIANDER
	LE JUS DE 1/2 CITRON	HET SAP VAN 1/2 CITROEN
	POIVRE	PEPER

POULET AUX NOIX DE CAJOU

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez l'ail et l'oignon. Épépinez les poivrons et coupez-les en lanières.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'ail et l'oignon. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 3 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 4 À la fin du programme, ajoutez le poulet, les poivrons, la sauce soja, le concentré de tomate, les noix de cajou et le bouillon. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 45 min.
- 5 Lavez la coriandre et hachez-la. À la fin de la cuisson, servez immédiatement en parsemant de coriandre et de jus de citron.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 1 c. à c. de pâte de piment.

KIP MET CASHENNOTEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Schil de knoflook en de ui. Verwijder de zaadjes uit de paprika en snij in reepjes.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de knoflook en de ui in de robot. Hak gedurende 10 s. op snelheid 11.
- 3 Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Voeg de olijfolie toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 4 Na afloop van het programma, voegt u de kip, de paprika, de sojasaus, het tomatenconcentraat, de cashewnoten en de bouillon toe. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 45 min.
- 5 Was de koriander en hak fijn. Wanneer de bereiding klaar is, bestrooit u de bereiding met koriander en citroensap en dient u het gerecht onmiddellijk op.

TIP

U kunt 1 koffielepel chilipasta toevoegen.



N°185



4	CEUFS	EIEREN
5 CL	GRAND MARNIER®	GRAND MARNIER
1	C. À S. FARINE (15 G)	EETLEPEL BLOEM (15 G)
120 G	SUCRE	SUIKER
20 G	BEURRE	BOTER

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER®

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 8 MIN

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes d'œufs, le Grand Marnier® et la farine. Mixez en vitesse 7 pendant 3 min. Débarrassez dans un grand saladier. Rincez le bol.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et 80 g de sucre. Mixez en vitesse 7 pendant 6 min. Beurrez 6 ramequins individuels avec le beurre mou, puis saupoudrez-les du sucre restant.
- 3 Incorporez un tiers des blancs en neige aux jaunes d'œufs en fouettant énergiquement, puis ajoutez les blancs restants en mélangeant délicatement à la spatule. Remplissez jusqu'à ras bord chaque ramequin. Lissez la surface et nettoyez les bords des ramequins. Enfourez pour 8 min. Servez immédiatement.

SOUFFLÉ MET GRAND MARNIER®

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 8 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C (th. 6-7). Splits het eiwit van de eierdooiers. Plaats de garde en doe de eierdooiers, de Grand Marnier en de bloem in de robot. Mix 3 min op snelheid 7. Doe de bereiding in een grote slakom. Spoel de kom.
- 2 Plaats de garde en doe de eiwitten en 80 g suiker in de robot. Mix 6 min op snelheid 7. Beboter 6 individuele schaaltes met zachte boter en bestrooi ze met de overgebleven suiker.
- 3 Klop de eierdooiers en voeg één derde van de opgeklopte eiwitten toe. Meng de bereiding voorzichtig met een spatel en voeg het overgebleven eiwit toe. Vul elk schaalte tot de rand. Strijk het oppervlak glad en maak de randen van de schaaltes schoon. Bak 8 min in de oven. Dien onmiddellijk op.



N°186



SOUPE GÉORGIENNE

500 G	AGNEAU	LAMSVLEES
100 G	OIGNONS	UIEN
5	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
5 CL	HUILE	OLIE
1 L	BOUILLON DE POULE	KIPPENBOUILLON
250 G	TOMATES (PULPE OU CONCASSÉ)	TOMATEN (PUREE OF GEPLET)
15 G	CONCENTRÉ DE TOMATE	TOMATENCONCENTRAAT
25 G	PERSIL PLAT	PETERSELIE
200 G	RIZ CUIT	GEKOOKTE RIJST
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 1 H 05

- 1 Coupez l'agneau. Épluchez les oignons et l'ail, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 20 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile, puis lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le bouillon, l'agneau, les tomates, le concentré, le persil et le riz cuit. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 95 °C pour 1 h. Servez chaud.

CONSEIL

Cette soupe très épaisse constitue un plat très nourrissant. Pour un résultat plus liquide augmentez la quantité de bouillon, sans jamais dépasser le niveau MAX.

GEORGISCHE SOEP

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 1 U 05 MIN

- 1 Snij het lamsvlees. Schil de uien en de knoflook en doe de ze in de robot met het ultrablade hakmes. Mix gedurende 20 s op snelheid 12.
- 2 Vervang het mes door de menger. Voeg de olie toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u de bouillon, het lamsvlees, de tomaten het concentraat, de peterselie en de gekookte rijst toe. Voeg peper en zout toe en laat het stoofprogramma P2 1 u op 95 °C draaien. Dien warm op.

TIP

Deze dikke soep is een zeer voedzaam gerecht. Voeg meer bouillon toe voor een vloeibaarder resultaat. Respecteer altijd de MAX-aanduiding.



N°187



POULET BASQUAISE

750 G	HAUTS DE CUISSES DE POULET	KIPPENBOUTEN
1	OIGNON	UI
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
1	POIVRON ROUGE	RODE PAPRIKA
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
5 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
200 G	TOMATES CONCASSÉES EN BÔTE	GEPLETTE TOMATEN
25 CL	BOUILLON DE POULE	KIPPENBOUILLON
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 55 MIN

- 1 Épluchez l'oignon et les gousses d'ail. Lavez le poivron, épépinez-le, puis coupez-le en morceaux.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'ail, l'oignon et le poivron. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 3 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et le vin blanc, puis lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 8 min.
- 4 Une fois la cuisson achevée, ajoutez le poulet, les tomates et le bouillon, puis salez. Lancez le programme mijoté P2 à 95 °C pour 45 min.
- 5 À la fin de la cuisson, servez immédiatement.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter des olives noires.

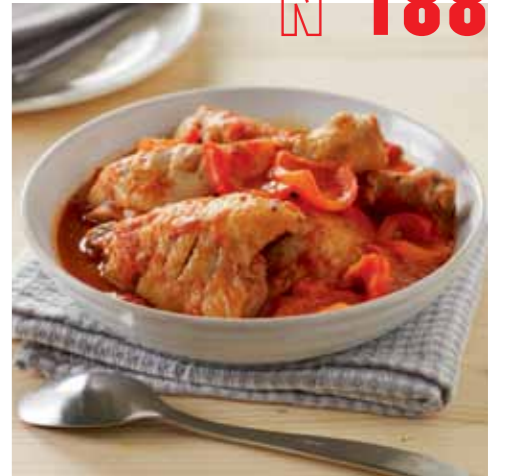
BASKISCHE KIP

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 55 MIN

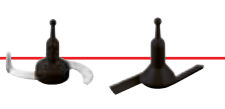
- 1 Schil de ui en de teentjes knoflook. Maak de paprika schoon, verwijder de pitjes en snij in stukjes.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de knoflook, de ui en de paprika in de robot. Hak gedurende 10 s op snelheid 11.
- 3 Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Voeg de olijfolie en de witte wijn toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 8 min.
- 4 Na afloop van het programma, voegt u de kip, de tomaten, de bouillon en het zout toe. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 45 min.
- 5 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op.

TIP

U kunt zwarte olijven toevoegen.



N°188



SORBET AUX AGRUMES

50 G	SUCRE EN POWDRE	POEDERSUIKER
20 CL	JUS D'ORANGE	SINAASAPPELSAP
20 CL	JUS DE PAMPLEMOUSSE	POMPELMOESSAP
5 CL	JUS DE CITRON	CITROENSAP
1	BLANC D'ŒUF	EIWIT
1	C. À S. DE SUCRE GLACE	EETLEPEL POEDERSUIKER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 3 MIN – REPOS 6 H

- 1 Dans le bol muni du mélangeur, mettez le sucre et 400 g d'eau. Lancez le robot en vitesse 4 à 100 °C pour 3 min.
- 2 Ajoutez les jus d'agrumes et mixez en vitesse 7 pendant 30 s. Remplissez des bacs à glaçons avec ce mélange, et placez-les au congélateur pendant au moins 6 h.
- 3 Lorsque les glaçons sont durs, placez-en 400 g dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Mixez en Pulse pendant 30 s. Raclez les parois du bol avec la spatule, ajoutez le blanc d'œuf et le sucre glace. Mixez en vitesse 10 pendant 15 s.
- 4 Consommez immédiatement, où placez le sorbet au congélateur quelques minutes si vous souhaitez réaliser des boules.

CONSEIL

Si le sorbet devient trop liquide, ne le recongelez pas.

SORBET VAN CITRUSVRUCHTEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 3 MIN – RUSTTIJD 6 U

- 1 Plaats de menger en doe de suiker en 400 g water in de kom. Laat de robot 3 min draaien op snelheid 4 op 100 °C.
- 2 Voeg het sap van de citrusvruchten toe en mix 30 s op snelheid 7. Vul ijsvormen met dit mengsel en zet de vormen 6 u in de diepvriezer.
- 3 Wanneer de ijsblokjes hard zijn, plaatst u het mes om te kneden/hakken en doet u 400 g van de ijsblokjes in de robot. Mix 30 s op de «Puls»-stand. Schraap de wanden van de kom met de spatel en voeg het eiwit en de poedersuiker toe. Mix 15 s op snelheid 10.
- 4 Dien onmiddellijk op of plaats de sorbet enkele minuten in de diepvriezer als u bollen wilt maken.

TIP

Die onmiddellijk op. U kunt deze sorbet niet invriezen.



N°189



SOUPE RUSSE

300 G	BŒUF	RUNDVLEES
60 G	OIGNON	UI
5 CL	HUILE	OLIE
80 G	ORGE	GERST
200 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
100 G	CAROTTES	WORTELEN
1	CORNICHON	AUGURK
10 G	POIVRE EN GRAIN	PEPERKORRELS
20 G	PERSIL PLAT	PETERSELIE
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Coupez le bœuf en morceaux. Épluchez l'oignon, puis mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur et ajoutez l'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 Épluchez les pommes de terre, les carottes et le sel, puis coupez-les en morceaux de 2 cm. À la fin du programme, ajoutez tous les ingrédients avec 1 L d'eau. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 45 min. Servez chaud.

CONSEIL

Pour un résultat plus liquide augmentez la quantité de bouillon. Cette soupe se sert accompagnée de pickles et de concombre.

RUSSISCHE SOEP

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Snij het rundvlees in stukjes. Schil de uien en doe ze in de robot met het ultrablade hakmes. Mix 30 s op snelheid 12.
- 2 Vervang het mes door de menger en voeg de olie toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Schil de aardappelen en de wortels en snij ze in stukjes van 2 cm. na afloop van het programma, voegt u alle ingrediënten en 1 L water toe. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 45 min. Dien warm op.

TIP

Gebruik meer bouillon voor een vloeibaarder resultaat. Dien deze soep op met pickles en komkommer.



N°190



POULET COMME UN TAJINE CITRON CONFIT ET CORIANDRE

750 G	HAUTS DE CUISSES DE POULET	KIPPENBILLEN
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
1	OIGNON DOUX	ZACHTE UI
1	CITRON CONFIT	GECONFIJTE CITROEN
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
400 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
100 G	OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES	GROENE, ONTPITTE OLIJVEN
40 CL	BOUILLON DE POULE	KIPPENBOUILLON
12 G	CORIANDRE FRAÏCHE	VERSE KORIANDER
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez l'ail et l'oignon. Coupez grossièrement le citron confit. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'ail, l'oignon et le citron confit. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 Épluchez les pommes de terre, puis coupez-les en dés.
- 4 À la fin du programme, ajoutez le poulet, les dés de pommes de terre, les olives et le bouillon, puis salez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 45 min. Lavez la coriandre et hachez-la. Servez immédiatement en parsemant de coriandre.

CONSEIL Vous pouvez remplacer la moitié des pommes de terre par des courgettes.

KIPTAJINE MET GECONFIJTE CITROEN EN KORIANDER

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Pel de knoflook en de ui. Snij de geconfijte citroen in stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de knoflook, de ui en de geconfijte citroen in de robot. Hak gedurende 10 s op snelheid 11.
- 2 Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Voeg de olijfolie toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Schil de aardappelen en snij in blokjes.
- 4 Na afloop van het programma, voegt u de kip, de blokjes aardappel, de olijven, de bouillon en het zout toe. Start het stoofprogramma P2 op 95°C gedurende 45 min. Was de koriander en hak fijn. Bestrooi met koriander en dien onmiddellijk op.

TIP

U kunt de helft van de aardappelen vervangen door courgette.



N°191



BRIOCHE ROULÉE AU CHOCOLAT

200 G	PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT (VOIR N° 297)	CHOCOLADESMEERPASTA (ZIE N. 297)
13 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	SACHET DE LEVURE DE BOULANGER DÉSHYDRATÉE	ZAKJE GEDROOGDE GIST
3	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
300 G	FARINE T 45	MEEL T45
40 G	SUCRE	SUIKER
40 G	BEURRE MOU EN DÉS	STUKKEN ZACHTE BOTER
50 G	PÉPITES DE CHOCOLAT (FACULTATIF)	CHOCOLADESTUKJES (FACULTATIEF)
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN + 45 MIN – CUISSON 25 MIN – REPOS 1 H 30

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait et la levure et faites chauffer à 35°C en vitesse 5 pendant 3 min. Ajoutez la farine, 2 jaunes d'œufs, le sel, le sucre et le beurre. Lancez le programme pâte P2.
- 2 Travaillez la pâte à la main pendant 1 min puis étalez-la à l'aide d'un rouleau pour former un rectangle. Coupez huit bandes et badigeonnez-les de pâte à tartiner. Roulez chaque bande sur elle-même et mettez-les dans un moule à cake en les serrant. Laissez reposer 1 h 30 à l'abri des courants d'air.
- 3 Préchauffez le four à 165°C (th. 5/6). Badigeonnez la brioche de jaune d'œuf restant et saupoudrez de pépites de chocolat. Enfourez pour 25 min.

CONSEIL Remplacez la pâte à tartiner par de la crème d'amande, de la confiture...

OPGEROLDE CHOCOLADEBRIOCHE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN + 45 MIN – KOOKTIJD 25 MIN – RUSTTIJD 1 U 30

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de melk en de gist in de robot en verwarm op 35 °C, op snelheid 5, gedurende 3 min. Voeg het meel, 2 eierdooiers, het zout, de suiker en de boter toe. Start het deegprogramma P2.
- 2 Na afloop van het programma, bewerkt u het deeg met de hand gedurende 1 min en rolt u het uit met de deegrol om een rechthoek te vormen. Snij acht stroken en bestrijk deze met smeerpasta. Rol de stroken op en leg ze in de cakevorm. Het deeg moet stevig zijn. Laat 1 u 30 rusten op een tochtvrije plaats.
- 3 Verwarm de oven voor op 165°C (th. 5/6). Bestrijk de brioche met eigeel en bestrooi met chocoladestukjes. Laat 25 min bakken.

TIP

U kunt de smeerpasta vervangen door amandelcrème, confituur, ...



N°192



VELOUTÉ D'ASPERGES

800 G	ASPERGES VERTES	GROENE ASPERGES
2	ÉCHALOTES	SJALOTTEN
40 G	BRANCHE DE CÉLERI	SELDERIJ
1	CUBE DE BOUILLON DE VOLAILLE	BLOKJE GEVOGELTEBOUILLON
20 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Épluchez les échalotes et coupez-les grossièrement. Coupez les asperges et le céleri en tronçons.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les asperges, les échalotes, le céleri et le cube de bouillon de volaille. Ajoutez 0,7 L d'eau. Lancez le programme soupe P1.
- 3 À la fin du programme, ajoutez la crème liquide et mixez en vitesse 12 pendant 1 min.
- 4 Mettez la préparation au frais. Servez chaud ou froid.

CONSEIL

Vous pouvez servir cette crème avec des lanières de saumon fumé.

CRÈME VAN ASPERGES

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Schil de sjalotten en snij in grote stukken. Snij de asperges en de selderij in stukken.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de asperges, de sjalotten, de selderij en het blokje gevogeltebouillon in de robot. Voeg 0,7 L water toe. Start het soepprogramma P1.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u de vloeibare room toe en mixt u de ingrediënten gedurende 1 min op snelheid 12.
- 4 Zet de bereiding koel. Dien warm of koud op.

TIP

U kunt deze crème opdienen met reepjes gerookte zalm.



N°193



POULET, TOMATES ET CHAMPIGNONS

750 G	HAUTS DE CUISSES DE POULET	KIPPENDUEN
2	ÉCHALOTES	SJALOTTEN
250 G	CHAMPIGNONS DE PARIS	CHAMPIGNONS
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
15 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
200 G	TOMATES PELÉES (EN BOÎTE)	GEPELDE TOMATEN (UIT BLIK)
1	BRANCHE DE THYM	TAKJE TIJM
1	FEUILLE DE LAURIER	LAURIERBLAADJE
15 CL	BOUILLON DE POULE	KIPPENBOUILLON
1	C. À C. DE MAÏZENA*	KOFFIELEPEL MAÏZENA*
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 55 MIN

- 1 Épluchez les échalotes. Coupez les champignons en quatre. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les échalotes. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et le vin blanc, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le poulet, les tomates, le thym, le laurier et la Maïzena® diluée dans le bouillon, puis salez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 50 min. Au bout de 20 min, ajoutez les champignons. À la fin de la cuisson, servez immédiatement.

CONSEIL *Vous pouvez remplacer les champignons par des pommes de terre. Si c'est le cas, ajoutez-les au début de la cuisson. Le bouillon n'est pas nécessaire si les tomates sont bien juteuses.*

KIP MET TOMATEN EN CHAMPIGNONS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 55 MIN

- 1 Schil de sjalotten. Snij de champignons in vier. Doe de sjalotten in de robot met het ultrablade hakmes. Hak gedurende 10 s op snelheid 11.
- 2 Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Voeg de olijfolie en de witte wijn toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u de kip, de tomaten, de tijm, de laurier en de opgeloste Maïzena® en het zout toe aan de bouillon. Laat het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 50 min. draaien. Na 20 min voegt u de champignons toe. Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op.

TIP

U kunt de champignons vervangen door aardappelen. Als u aardappelen gebruikt, moet u ze aan het begin van het kookproces toevoegen. Voor de bereiding van dit gerecht heeft u geen bouillon nodig als u sappige tomaten gebruikt.



N°194



BRIOCHE DE PÂQUES

250 G	FRUITS CONFITS	GEKONFIJT FRUIT
13 CL	LAIT ÉCRÉMÉ	ONTROOMDE MELK
12 G	LEVURE FRAÎCHE DE BOULANGERIE	VERSE BAKKERSGIST
300 G	FARINE T45	MEEL T45
2	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
3 G	SEL FIN	FIJN ZOUT
40 G	SUCRE	SUIKER
40 G	BEURRE	BOTER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 25 MIN – REPOS 2 à 3 H

- 1 Coupez les fruits confits en petits morceaux et réservez-les.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait et la levure et faites chauffer à 35°C en vitesse 5 pendant 3 min. Ajoutez la farine, 2 jaunes d'œufs, le sel, le sucre et le beurre. Lancez le programme pâte P2.
- 3 À la fin du programme, mettez la pâte dans un saladier et laissez reposer 1 h à 2 h à l'abri des courants d'air.
- 4 Incorporez les fruits confits à la pâte. Formez 3 boules et mettez-les dans un moule à cake les unes contre les autres. Couvrez d'un torchon, puis laissez pousser 1 h 30 à température ambiante.
- 5 Préchauffez le four à 170°C (th. 5/6). Enfourez pour 25 min.

CONSEIL *Avant de l'enfourner, vous pouvez dorer la brioche au jaune d'œuf.*

PAASBRIOCHE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 25 MIN – RUSTTIJD 2 TOT 3 UUR

- 1 Snij het gekonfijt fruit in kleine stukjes en zet deze apart.
- 2 Doe de melk en het gist in de robot voorzien van het mes om te kneden/hakken en laat 35°C opwarmen op snelheid 5 gedurende 3 min. Voeg het meel, de 2 eierdooiers, het zout, de suiker en de boter toe. Start het deegprogramma P2.
- 3 Doe het deeg aan het einde van het programma in een slakom en laat het 1 tot 2 uur tochtvrij rusten.
- 4 Meng het gekonfijt fruit door het deeg. Vorm 3 bollen en leg deze in een cakevorm tegen elkaar. Bedek de vorm met een doek en laat het leeg 1 uur op kamertemperatuur rijzen.
- 5 Laat de oven voorverwarmen op 170 °C (stand Zet de vorm voor 25 min in de oven.

TIP *Voordat u de brioche uit de oven haalt, kunt u deze met eigeel goudbruin laten kleuren.*



N°195



VELOUTÉ DE BROCOLI AU BLEU

350 G	BROCOLI	BROCCOLI
80 G	BLANC DE POIREAU	PREIWIT
1/2	CUBE DE BOUILLON DE LÉGUMES (FACULTATIF)	BLOKJE GROENTEBOUILLON (FACULTATIEF)
80 G	BLEU TYPE ROQUEFORT	BLAUWE KAAS (BV: ROQUEFORT)
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Coupez le brocoli afin de prélever les fleurettes. Coupez le poireau en tronçons.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les fleurettes et le cube de bouillon. Ajoutez 75 cl d'eau et lancez le programme soupe P1.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le bleu et mixez en vitesse 10 pendant 1 min.
- 4 Servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le brocoli par du chou-fleur.

CRÈME VAN BROCCOLI MET BLAUWE KAAS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Snij de broccoli in roosjes. Snij de prei in stukjes.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de groenten en het blokje groentebouillon in de bak. Voeg 75 cl water toe. Zet de robot op soepprogramma P1.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u de blauwe kaas toe en mixt u de ingrediënten 1 min op snelheid 10.
- 4 Dien warm op.

TIP

U kunt de broccoli vervangen door bloemkool.



N°196



SALTIMBOCCA

4	ESCALOPES DE VEAU TRÈS FINES	ZEER FIJNE KALFSFILETS
4	TRANCHES DE JAMBON DE PARME	PLAKJES PARMHAM
8	FEUILLES DE SAUGE	SALIEBLAADJES
60 G	OIGNON	UI
5 CL	HUILE	OLIE
5 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
25 CL	COULIS DE TOMATE	TOMATENPUREE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Placez les tranches de jambon et les feuilles de sauge sur les escalopes de veau, puis roulez-les sur elles-mêmes. Faites les tenir à l'aide d'un pic.
- 2 Épluchez l'oignon, coupez-le en quatre, puis mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 3 Remplacez le couteau par le mélangeur, ajoutez l'huile et le vin blanc, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 4 Ajoutez ensuite les escalopes, le coulis de tomate et 2 c. à s. d'eau. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 100°C pour 20 min. Servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le coulis de tomate par du bouillon et un peu de vin blanc et garnir les escalopes d'une tranche de mozzarella.

SALTIMBOCCA

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

- 1 Leg de plakjes ham en de salieblaadjes op de kalfsfilets en rol ze op. Gebruik een tandenstoker om de rolletjes dicht te houden.
- 2 Schil de ui, snij in vier en doe in de robot met het ultrablade hakmes. Mix 10 s op snelheid 11.
- 3 Vervang het mes door de menger, voeg de olijfolie en de witte wijn toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 4 Voeg vervolgens de filets, de tomatenpuree en 2 soeplepels water toe. Breng op smaak met peper en zout en start het stoofprogramma P2 op 100 °C gedurende 20 min. Dien warm op.

TIP

U kunt de tomatenpuree vervangen door bouillon en een geutje witte wijn en de filets versieren met een plakje mozzarella.



N°197



KOUGLOF

300 G	FARINE T 45	BLOEM T45
100 G	RAISINS SECS	DROGE ROZIJNEN
5 CL	KIRSCH OU DE RHUM	KIRSCH OF RUM
10 CL	LAIT ÉCRÉMÉ	MAGERE MELK
12 G	LEVURE DE BOULANGER FRAÏCHE	VERSE GIST
1	ŒUF	EI
1	PINCÉE DE SEL	SNUFJE ZOUT
60 G	SUCRE	SUIKER
60 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
12	AMANDES ÉMONDÉES	GEPELDE AMANDELEN
	SUCRE GLACE	POEDERSUIKER

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 50 MIN – CUISSON 50 MIN – REPOS 12 H

- 1 La veille, faites tremper les raisins dans le kirsch ou le rhum avec 20 cl d'eau chaude.
- 2 Le jour même, dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait et la levure et faites tiédir en vitesse 3 à 35°C pendant 3 min. Réservez dans un récipient.
- 3 Mettez l'œuf, la farine, le sel, le sucre et le beurre en morceaux dans le robot, puis lancez le programme pâte P2. Incorporez le mélange lait et levure petit à petit pendant le programme.
- 4 Beurrez un moule à kouglof de 24 cm de diamètre et placez les amandes au fond. Incorporez les raisins égouttés à la pâte. Retravaillez-la légèrement à la main. Mettez-la dans le moule, couvrez d'un linge et laissez reposer 2 h.
- 5 Préchauffez le four à 140°C (th. 4/5). Enfourez pour 50 min. Laissez refroidir, démoulez puis saupoudrez de sucre glace avant de déguster.

TULBAND

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 50 MIN – KOOKTIJD 50 MIN – RUSTTIJD 12 U

- 1 Laat de rozijnen één nacht in de kirsch of de rum met 20 cl warm water weken.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de melk en de gist in de robot en laat warm worden op snelheid 3 op 35 °C gedurende 3 min. Bewaar in een kom.
- 3 Doe het ei, de bloem, het zout, de suiker en de boter in de robot en start het deegprogramma P2. Voeg het melkmengsel en de gist voorzichtig toe tijdens het programma.
- 4 Beboter een tulbandblik met een diameter van 24 cm en leg de amandelen op de bodem. Laat de rozijnen uitlekken, voeg ze toe aan het deeg en kneed het deeg voorzichtig. Doe het deeg in de vorm, dek af met een doek en laat 2 uur rusten.
- 5 Verwarm de oven voor op 140 °C (th. 4/5). Zet 50 min in de oven. Laat afkoelen, haal de cake uit de vorm en bestrooi met poedersuiker voor het opdienen.



N°198



VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

400 G	CHAMPIGNONS DE PARIS	PARIJSE CHAMPIGNONS
1	OIGNON	UI
80 G	BLANC DE POIREAU	PREIWIT
15 CL	CRÈME FRAÎCHE	VERSE ROOM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Lavez les champignons et coupez-les grossièrement. Épluchez l'oignon et le blanc de poireau puis coupez-les en quatre.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les champignons, l'oignon, le blanc de poireau. Ajoutez 60 cl d'eau, salez et poivrez.
- 3 Lancez le programme soupe P1 pour 25 min.
- 4 À la fin du programme, ajoutez la crème et mixez en vitesse 11 pendant 30 s. Servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 150 g de lard, de bacon ou de chorizo lors de la cuisson pour un velouté plus rustique.

CRÈME VAN CHAMPIGNONS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

- 1 Was de champignons en snij in grote stukken. Schil de ui en het preiwit en snij in vier.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de champignons, de ui en het preiwit in de robot. Voeg 60 cl water, peper en zout toe.
- 3 Start het soepprogramma P1 gedurende 25 min.
- 4 Na afloop van het programma, voegt u de room toe en mixt u de ingrediënten gedurende 30 s. op snelheid 11. Dien warm op.

TIP

U kunt 150 g spek, bacon of chorizo toevoegen voor een crème op grootmoeders wijze.



N°199



TAJINE D'AGNEAU

800 G	AGNEAU	LAM
3	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
3	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIJFOLIE
1	C. À C. DE CORIANDRE EN POWDRE	KOFFIELEPEL KORIANDERPOEDER
1	C. À C. DE CANNELLE EN POWDRE	KOFFIELEPEL KANEELPOEDER
1	C. À C. DE CUMIN EN POWDRE	KOFFIELEPEL KOMIJNPOEDER
	LE JUS DE 1 CITRON VERT	HET SAP VAN 1 LIMOEN
20 CL	BOUILLON DE LÉGUMES	GROENTENBOUILLON
12 G	CORIANDRE FRAÎCHE	VERSE KORIANDER
12 G	PERSIL PLAT	PETERSELI
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez les gousses d'ail, mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, puis hachez-les en vitesse 12 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, 1 pincée de sel, les épices et le jus de citron vert. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 3 min.
- 3 Pendant ce temps, coupez l'agneau en cubes. Hachez les herbes. Une fois la cuisson de l'ail achevée, ajoutez l'agneau, le bouillon et les herbes, puis salez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 45 min.
- 4 À la fin de la cuisson, servez immédiatement avec de la semoule.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer l'agneau par des cuisses de poulet.

LAMSTAJINE

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Pel de teentjes knoflook en doe ze in de robot. Plaats het ultrablade hakmes en hak de knoflook gedurende 10 s op snelheid 12.
- 2 Vervang het mes door de menger. Voeg olijfolie, 1 mespuntje zout, kruiden en het limoensap toe. Start het stooftprogramma P1 op 130°C gedurende 3 min.
- 3 Ondertussen snijdt u het lam in stukken. Hak de kruiden. Na het bereiden van de knoflook voegt u het lam, de bouillon, de kruiden en het zout toe. Start het stooftprogramma P2 op 95°C gedurende 45 min.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op met griesmeel.

TIP

U kunt het lam vervangen door kippenbillen.



N°200



AMARETTIS

3	BLANCS D'ŒUFS	EIWITTEN
150 G	SUCRE	SUIKER
250 G	POUDRE D'AMANDE	AMANDELPOEDER
2	GOULTES D'EXTRAIT D'AMANDE AMÈRE	DRUPPELS BITTER AMANDELEXTRACT
	SUCRE GLACE	POEDERSUIKER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Préchauffez le four à 160°C (th. 5).
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs. Mélangez en vitesse 7 pendant 6 min sans le bouchon.
- 3 Ajoutez le sucre, puis mixez 2 min en vitesse 6.
- 4 Raclez les bords du bol, ajoutez la poudre d'amande et l'extrait d'amande amère, puis mixez en vitesse 6 pendant 20 s.
- 5 Recouvrez une plaque de papier cuisson. À l'aide d'une cuillère, déposez des petits tas de préparation sur la plaque.
- 6 Enfourez pour 20 min. Laissez refroidir, saupoudrez-les de sucre glace et dégustez.

CONSEIL *Vous pouvez ajouter 1 c. à s. d'amaretto ou de limoncello dans la préparation ou remplacer la poudre d'amande par de la poudre de noisette.*

AMARETTIS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 160°C (th. 5).
- 2 Plaats de klopper en voeg de eiwitten toe. Meng gedurende 6 min op snelheid 7 zonder dop.
- 3 Voeg de suiker toe en mix 2 min op snelheid 6.
- 4 Schraap de randen van de kom, voeg het amandelpoeder en het bitter amandelextract toe en mix 20 s op snelheid 6.
- 5 Bekleed een plaat met bakpapier. Gebruik een lepel om kleine hoopjes bereiding op de plaat te leggen.
- 6 Zet 20 min in de oven. Laat afkoelen en bestrooi met poedersuiker voor het opdienen.

TIP

U kunt 1 eetlepel amaretto of limoncello toevoegen aan de bereiding of het amandelpoeder vervangen door hazelnootpoeder.



N°201



VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

500 G	CHOU-FLEUR	BLOEMKOOI
50 G	BLANC DE POIREAU	PREIWIT
1/2	CUBE DE BOUILLON DE POULET	BLOKJE KIPPENBOUILLON

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- Détaillez le chou-fleur et coupez-le en tronçons. Coupez le blanc de poireau en quatre.
- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le chou-fleur et le blanc de poireau. Ajoutez le 1/2 cube de bouillon de poule et 85 cl d'eau. Lancez le programme soupe P1.
- Servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 50g de roquefort ou 1 c. à s. de crème fraîche avant de mixer ce velouté.

CRÈME VAN BLOEMKOOI

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- Was de bloemkool en snij in stukken. Snij het preiwit in vier.
- Plaats het ultrablade hakmes en doe de bloemkool en het preiwit in de robot. Voeg het 1/2 blokje kippenbouillon en 85 cl water toe. Zet de robot op soepprogramma P1.
- Dien warm op.

TIP

U kunt 50 g roquefort of 1 eetlepel verse room toevoegen voor het mixen.

N°202



VITELLO TONNATO

600 G	RÔTI DE VEAU CUIT	GEKOOKT KALFSGEBRAAD
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
100 G	THON AU NATUREL	TONIJN NATUUR
10	FILETS D'ANCHOIS	ANSJOVISFILETS
4	C. À C. DE CÂPRES	KOFFIELEPELS KAPPERTJES
3	ŒUFS	EIEREN
5 CL	BOUILLON DE LA CUISSON DU VEAU	KALFSBOUILLON
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 20 MIN

- Placez les œufs dans le panier vapeur. Versez 0,7 L d'eau dans le bol du robot et positionnez le panier. Lancez le programme vapeur à 100°C pour 20 min. Lorsque les œufs sont cuits, laissez-les refroidir et égalez-les.
- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le thon, les anchois, les câpres, les œufs durs et 5 cl de bouillon. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 8 et versez progressivement l'huile.
- Coupez les tranches de veau aussi finement que possible et déposez-les sur un plat. Servez avec la sauce au thon et des câpres entières.

CONSEIL

Vous pouvez accompagner ce plat d'asperges, la sauce s'accorde parfaitement à ce légume.

VITELLO TONNATO

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- Leg de eieren in het stoommandje. Giet 0,7 L water in de kom van de robot en plaats het mandje in de robot. Start het stoomprogramma op 100 °C gedurende 20 min. Wanneer de eieren gekookt zijn, laat u ze afkoelen en pelt u ze.
- Plaats het ultrablade hakmes en doe de tonijn, de ansjovisfilets, de kappertjes, de hardgekookte eieren en 5 cl bouillon in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Mix op snelheid 8 en voeg de olie voorzichtig toe.
- Snij de plakjes kalfsvlees zo fijn mogelijk en leg ze op een schaal. Dien op met de tonijnsaus en hele kappertjes.

TIP

U kunt dit gerecht opdienen met asperges. De saus past uitstekend bij deze groente.

N°203



MACARONS

110 G	POUDRE D'AMANDE	AMANDELPOEDER
200 G	SUCRE GLACE	POEDERSUIKER
100 G	BLANCS D'ŒUFS	EIWITTEN
40 G	SUCRE SEMOULE	KRISTALSUIKER

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 15 MIN – REPOS 30 MIN

- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez la poudre d'amande et le sucre glace, puis mixez en vitesse 10 pendant 30 s. Débarrassez et lavez le robot.
- Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et faites fonctionner en vitesse 7 pendant 6 min sans le bouchon. Au bout de 2 min ajoutez le sucre semoule par le haut de l'appareil.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). À l'aide de la spatule, mélangez délicatement les deux préparations. L'appareil doit être lisse et brillant. Mettez-le dans une poche à douille, puis déposez de petits ronds de pâte réguliers sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez sécher pendant 30 min à l'air libre.
- Enfournez pour 12 à 15 min. Laissez les coques refroidir et garnissez-les de confiture (n° 300) ou de pâte à tartiner au chocolat (n° 297).

MACARONS

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 15 MIN – RUSTTIJD 30 MIN

- Plaats het ultrablade hakmes, doe het amandelpoeder en de poedersuiker in de robot en mix 30 s op snelheid 10. Maak de robot leeg en maak schoon.
- Plaats de klopper, doe de eiwitten in de robot en laat de robot 6 min op snelheid 7 draaien zonder dop. Na 2 min voegt u de kristalsuiker via de bovenkant van het apparaat toe.
- Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Meng de twee bereidingen voorzichtig met een spatel. De bereiding moet glad en glanzend zijn. Doe de bereiding in een spuitzak en maak kleine deeggrondjes op een met bakpapier beklede plaat. Laat 30 min drogen.
- Bak 12 tot 15 min. Laat de koekjes afkoelen en versier ze met jam (n. 300) of chocoladesmeerpasta (n. 297).

N°204





VELOUTÉ DE LÉGUMES D'HIVER

250 G	POTIRON	POMPOEN
200 G	PANAI	PASTINAAK
200 G	TOPINAMBOURS	AARDPEREN
80 G	BLANC DE POIREAU	PREIWIT
30 G	CÉLÉRI BRANCHE	SELDERIJ
1/2	CUBE DE BOUILLON DE VOLAILLE	BLOKJE GEVOGELTEBOUILLON

PERSONNES 2/4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Épluchez les légumes et coupez-les en cubes. Taillez finement le céleri.
- 2 Dans la cuve du robot munie du couteau hachoir ultrablade, mettez les légumes. Ajoutez le 1/2 cube de bouillon de volaille et 1 L d'eau. Lancez le programme soupe P1.
- 3 Servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter une pointe de couteau de curry et 1 c. à s. de crème avant de mixer ce velouté.

CRÈME VAN WINTERGROENTEN

VOOR 2/4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Schil de groenten en snij in blokjes. Snij de selder fijn.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de ingrediënten in de robot. Voeg het 1/2 blokje gevogelbouillon en 1 L water toe. Start het soepprogramma P1.
- 3 Dien warm op.

TIP

U kunt een mespuntje kerrie of 1 eetlepel room toevoegen voor het mixen.



N^o205



BUNS POUR BURGER

7 CL	LAIT	MELK
5 G	LEVURE BOULANGÈRE SÈCHE	GEDROOGDE GIST
1	ŒUF BATTU	GEKLOPT EI
300 G	FARINE	BLOEM
5 G	SEL	ZOUT
15 G	SUCRE	SUIKER
20 G	BEURRE	BOTER
1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER
40 G	GRAINES DE SÉSAME	SESAMZAADJES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 15 MIN – REPOS 2 H 15

- 1 Mettez 6 cl d'eau tiède dans un bol et délayez la levure. Ajoutez le lait et l'œuf battu. Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, le sel, le sucre et le beurre. Lancez le programme pâte P1 pour 2 min 30. Au bout de 30 s, ajoutez le liquide avec la levure. Après le pétrissage, laissez la pâte pousser pendant les 40 min du programme.
- 2 À l'aide de la spatule, retirez la pâte de l'accessoire, et séparez-la en 4 à 6 morceaux égaux. Formez des boules, déposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et aplatissez-les avec la paume de la main. Laissez pousser 1 h 30.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Badigeonnez les pains de jaune d'œuf et saupoudrez-les de sésame. Enfourez pour 15 à 20 min. Faites refroidir sur une grille.

CONSEIL *Ils sont parfaits pour réaliser des hamburgers maison.*

HAMBURGERBROODJES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 15 MIN – RUSTTIJD 2 U 15

- 1 Doe 6 cl lauw water in een kom en los de gist op in het water. Voeg de melk en het geklopte ei toe. Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de bloem, het zout, de suiker en de boter in de robot. Start het deegprogramma P1 gedurende 2 min 30 s. Na 30 s voegt u de vloeistof toe aan de gist. Na het kneden laat u het deeg 40 min rijzen.
- 2 Haal het deeg uit het accessoire met een spatel en maak 4 of 6 gelijke hoopjes. Vorm ballen, leg ze op een met bakpapier beklede plaat en druk ze plat met de palm van uw hand. Laat 1 u 30 rijzen.
- 3 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Bestrijk de broodjes met eigeel en bestrooi met sesamzaad. Bak 15 tot 20 min. Laat de broodjes afkoelen op een rooster.

TIP

Ideaal voor huisgemaakte hamburgers.



N^o206



MADELEINES

130 G	BEURRE DEMI-SEL	HALF GEZOUTEN BOTER
3	ŒUFS	EIEREN
10 G	MIEL LIQUIDE	VLOEIBARE HONING
125 G	SUCRE	SUIKER
130 G	FARINE	BLOEM
4 G	LEVURE CHIMIQUE	BAKPOEDER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 15 MIN – REPOS 2 H

- 1 Mettez le beurre dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser et faites-le fondre 130 °C en vitesse 5 pendant 3 min.
- 2 Ajoutez tous les autres ingrédients et lancez le programme pâte P3 pour 2 min. Laissez reposer la pâte au moins 2 h au frais.
- 3 Préchauffez le four 180 °C (th. 6). Beurrez une plaque à madeleines et remplissez les empreintes aux trois quarts (les madeleines vont gonfler lors de la cuisson).
- 4 Enfourez pour 15 min. Laissez refroidir avant de démouler.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter de la vanille, du citron ou encore de l'extrait de rose dans la pâte.

MADELEINES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 15 MIN – RUSTTIJD 2 U

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de boter in de robot en laat smelten op 130 °C op snelheid 5 gedurende 3 min.
- 2 Voeg alle ingrediënten toe en start het stoofprogramma P3 gedurende 2 min. Laat het deeg minstens 2 u rusten op een koele plaats.
- 3 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Beboter een madeleinevorm en vul de vormpjes voor 3/4 (de madeleines rijzen tijdens het bakken).
- 4 Bak 15 min. Laat afkoelen en haal de gebakjes uit hun vorm.

TIP

U kunt vanille, citroen of rozenextract toevoegen.



N^o207



180 G	POIS CASSÉS	SPLITERWTEN
50 G	BLANC DE POIREAU	PREIWIT
1	OIGNON	UI
50 G	CAROTTE	WORTELEN
80 G	CHORIZO	CHORIZO
15 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

VELOUTÉ DE POIS CASSÉS AU CHORIZO

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 40 MIN

- Épluchez le blanc de poireau, l'oignon, la carotte et le chorizo, puis coupez chaque élément en quatre.
- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez-les avec les pois cassés, versez 1,5L d'eau et salez. Lancez le programme soupe P1 à 100°C pour 40 min.
- À la fin du programme, ajoutez la crème liquide et mixez en vitesse 12 pendant 30 s. Poivrez et servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 1 c. à c. de paprika fumé.

CRÈME VAN SPLITERWTEN MET CHORIZO

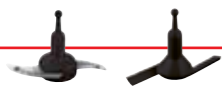
VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- Schil de prei, de ui, de wortel en de chorizo en snij in vier.
- Plaats het ultrablade hakmes, doe de spliterwten in de robot, voeg 1,5 L water toe en breng op smaak met zout. Start het soepprogramma P1 op 100 °C gedurende 40 min.
- Na afloop van het programma, voegt u de vloeibare room toe en mixt u de bereiding gedurende 30 s op snelheid 12. Breng op smaak met peper en dien warm op.

TIP

U kunt 1 koffielepel paprika toevoegen.

N°208



400 G	BUCATINI	BUCATINI
3	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
1/2	PEPERONCINO (OU PIMENT)	PEPERONCINO (OF PEPER)
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
200 G	PANCETTA (OU GUANCIALE)	PANCETTA (OF GUANCIALE)
800 G	TOMATES CONCASSÉES EN CONSERVE	GEPLETTE TOMATEN UIT BLIK
100 G	PECORINO RÂPÉ	GERASPTE PECORINO
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 40 MIN

- Faites cuire les bucatini dans une grande casserole d'eau comme indiqué sur l'emballage.
- Épluchez les gousses d'ail et mettez-les avec le piment dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- Remplacez le couteau par le mélangeur, puis ajoutez l'huile et la pancetta. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- À la fin du programme, ajoutez les tomates concassées, salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 35 min.
- Versez la sauce sur les pâtes et ajoutez le pecorino. Mélangez et servez.

CONSEIL *Vous pouvez remplacer la pancetta par des dés d'aubergines et le pecorino par de la mozzarella.*

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- Kook de bucatini in een pot met water zoals aangegeven op de verpakking.
- Schil de teentjes knoflook en doe ze met de peper in de robot met het ultrablade hakmes. Hak gedurende 10 s op snelheid 11.
- Vervang het mes door de menger en voeg de olie en de pancetta toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- Na afloop van het programma, voegt u de geplette tomaten toe en brengt u het gerecht op smaak met peper en zout. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 35 min.
- Giet de saus over de pasta en voeg de pecorino toe. Meng en dien op.

TIP

U kunt de pancetta vervangen door blokjes aubergine en de pecorino door mozzarella.

N°209



200 G	FARINE	MEEL
50 G	POUDRE DE NOISETTE	HAZELNOTENPOEDER
9 G	LEVURE	GIST
80 G	SUCRE ROUX	BRUINE SUIKER
25 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	ŒUF	EI
25 G	BEURRE DEMI-SEL MOU	HALF GEZOUTEN BOTER
1	C. À C. DE CANNELLE EN POUDRE	KOFFIELEPEL KANEELPOEDER
1	PINCÉE DE SEL	SNUFJE ZOUT
180 G	POMMES	APPELEN

MUFFINS POMMES & NOISETTES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 25 MIN

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la poudre de noisette, la levure, le sucre, le lait, l'œuf, le beurre en morceaux, la cannelle et le sel. Lancez le programme pâte P3 pour 3 min.
- Coupez les pommes en dés sans les éplucher.
- À la fin du programme, ajoutez les dés de pomme dans le robot et mixez en vitesse 6 pendant 45 s.
- Répartissez la préparation dans une plaque de 6 moules à muffins.
- Enfournez pour 25 min. À la fin de la cuisson, dégustez tiède ou froid.

MUFFINS MET APPEL & HAZELNOTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

- Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- Plaats het mes om te kneden/hakken en doe het meel, het hazelnotenpoeder, de gist, de suiker, de melk, het ei, de boter, de kaneel en het zout in de robot. Start het deegprogramma P3 gedurende 3 min.
- Snij de appels in blokjes. U hoeft de appels niet te schillen.
- Na afloop van het programma, doet u de appelblokjes in de robot en mixt u de bereiding op snelheid 6 gedurende 45 s.
- Verdeel de bereiding over een plaat met 6 muffinvormen.
- Bak gedurende 25 min. Na het bakken dient u het gerecht lauw of koud op.

N°210





800 G	POTIRON	POMPOEN
100 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
50 G	OIGNON	UI
50 G	CÉLERI BRANCHE	SELDERIJ
1/2	CUBE DE BOUILLON DE VOLAILLE	BLOKJE GEVOGELTEBOUILLON
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

VELOUTÉ DE POTIRON

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 35 MIN

- 1 Épluchez les légumes et coupez-les en cubes.
- 2 Dans la cuve du robot munie du couteau hachoir ultrablade, mettez les légumes. Ajoutez le 1/2 cube de bouillon de volaille et 80 cl d'eau. Lancez le programme soupe P1 à 100°C pour 35 min.
- 3 Salez, poivrez et servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le potiron par de la courge butternut ou faire moitié potiron moitié carotte.

CRÈME VAN ERWTEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 35 MIN

- 1 Schil de groenten en snij in blokjes.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de ingrediënten in de bak van de robot. Voeg het 1/2 blokje gevogeltebouillon en 80 cl water toe. Start het soepprogramma P1 op 100 °C gedurende 35 min.
- 3 Breng op smaak met zout en peper en dien op.

TIP

U kunt de pompoen door butternut pompoen of de helft van de pompoen door wortelen vervangen.

N°211



500 G	FARINE T 55	BLOEM T45
5	ŒUFS	EIEREN
6 G	SEL	ZOUT
10 CL	HUILE D'OLIVE (80 G)	OLIJFOLIE (80 G)

PÂTES FRAÎCHES

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 15 MIN – REPOS 1 H

- 1 Mettez tous les ingrédients dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, puis mélangez en vitesse 5 pendant 3 min.
- 2 Sortez la pâte et formez une boule. Mettez-la dans un saladier et couvrez d'un linge. Laissez reposer pendant 1 h.
- 3 Étalez très finement la pâte à l'aide d'un rouleau sur un plan de travail fariné ou d'une machine à pâtes. Coupez-les selon la forme désirée.
- 4 Faites-les cuire quelques minutes dans une grande casserole d'eau bouillante et servez-les avec une sauce bolognaise (n° 53) ou 4 fromages (n° 224).

VERSE PASTA

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 15 MIN – RUSTTIJD 1 U

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe alle ingrediënten in de robot en meng 3 min op snelheid 5.
- 2 Haal het deeg uit de robot en rol tot een bal. Leg het deeg in een slakom en dek af met een doek. Laat 1 u rusten.
- 3 Gebruik een deegrol om het deeg zeer fijn uit te rollen op een bebloemd werkblad of een pastamachine. Snij het deeg in de gewenste vorm.
- 4 Laat de pasta enkele minuten koken in een grote pot kokend water en dien op met Bolognaise saus (n. 53) of 4 kazensaus (n. 224).

N°212



200 G	NOIX DE COCO RÂPÉE	GERASPTE KOKOSNOOT
4	BLANCS D'ŒUFS	EIWITTEN
120 G	SUCRE EN POWDRE	POEDERSUIKER
1/2	C. À C. D'EXTRAIT DE VANILLE	KOFFIELEPEL VANILLE-EXTRACT

ROCHERS À LA NOIX DE COCO

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 5 À 10 MIN

- 1 Préchauffez le four à 210°C (th. 7).
- 2 Dans le bol muni du batteur, mettez les blancs d'œufs et mixez en vitesse 6 pendant 5 min, sans le bouchon.
- 3 Ajoutez le sucre, la noix de coco et l'extrait de vanille, puis mixez en vitesse 4 pendant 30 s. Si le mélange n'est pas homogène, ramenez les ingrédients au centre de la cuve avec la spatule, puis mixez à nouveau.
- 4 Couvrez une plaque de papier cuisson. Façonnez de petites boules de pâte et déposez-les sur la plaque. Enfouez pour 5 à 10 min. Les rochers sont souples en fin de cuisson, ils durciront en refroidissant.

CONSEIL

Ils se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte hermétique.

KOKOSROTSJES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 5 TOT 10 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 210 °C (th. 7).
- 2 Plaats de klopper, doe de eiwitten in de kom en mix 5 min op snelheid 6 zonder dop.
- 3 Voeg de suiker, de kokosnoot en het vanille-extract toe en mix 30 s op snelheid 4. Als het mengsel niet homogeen is, duwt u de ingrediënten met een spatel naar het centrum van de bak en mixt u de bereiding opnieuw.
- 4 Bekleed een plaat met bakpapier. Rol kleine deegballetjes en leg ze op de plaat. Bak 5 tot 10 min. De kokosrotsjes zijn zacht na het bakken en verharderen tijdens het afkoelen.

TIP

U kunt ze meerdere dagen bewaren in een hermetisch gesloten doos.

N°213





MINISTRONE

120 G	HARICOTS BLANCS	WITTE BONEN
50 G	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
100 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
100 G	CAROTTES	WORTELEN
50 G	BLANCS DE POIREAU	PREIWIT
50 G	COURGETTES	COURGETTE
20 G	CÉLERI BRANCHE	SELDERIJ
80 G	LARD FUMÉ	GEROOKT SPEK
40 G	BEURRE	BOTER
1	FEUILLE DE LAURIER	LAURIERBLAADJE
1,5 L	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
250 G	TOMATES PELÉES EN CONSERVE	GEPELDE TOMATEN UIT BLIK
80 G	PETITES PÂTES	FIJNE PASTA
	SEL ET POIVRE	ZOUT EN PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 1 H 15

- 1 La veille, mettez les haricots blancs à tremper dans l'eau.
- 2 Le jour même, épluchez l'oignon et l'ail, puis coupez-les grossièrement. Taillez les autres légumes et le lard en petits dés.
- 3 Mettez l'oignon et l'ail dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez le beurre, le laurier et le lard, puis lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 4 min.
- 4 Ajoutez ensuite le bouillon, les dés de légumes, les haricots et les tomates pelées. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 95 °C pour 1 h.
- 5 Ajoutez les pâtes et relancez le programme mijoté P2 à 100 °C pour 10 min. Servez chaud avec des feuilles de basilic ciselées.

MINISTRONE

VOOR 4/6 KOEKJES – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 1 U 15 MIN

- 1 Laat de witte bonen één nacht in water weken.
- 2 De volgende dag pelt u de ui en de knoflook en snijdt u ze in grote stukken. Snij de andere groenten en het spek in kleine blokjes.
- 3 Plaats het ultrablade hakmes, doe de ui en de knoflook in de robot en mix 10 s op snelheid 11. Vervang het mes door de menger. Voeg de boter, de laurier en het spek toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 4 min.
- 4 Voeg vervolgens de bouillon, de blokjes groenten, de bonen en de gepelde tomaten toe. Voeg peper en zout toe en laat het stoofprogramma P2 1 u op 95 °C draaien.
- 5 Voeg de pasta toe en start het stoofprogramma P2 op 100 °C gedurende 10 min. Dien warm op met gehakte basilicumblaadjes.

N°214



PAIN DE VIANDE

400 G	BŒUF	RUNDVLEES
200 G	PORC (ÉCHINE)	VARKENSLLENDE
1	OIGNON	UI
1	ŒUF	EI
25 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
100 G	CHAPELURE	PANEERMEEL
1	C. À S. DE SAUCE WORCESTERSHIRE*	EETLEPEL WORCESTERSHIRE SAUS*
1	C. À S. DE MOUTARDE	EETLEPEL MOSTERD
3	C. À S. DE KETCHUP	EETLEPELS KETCHUP
2	C. À S. DE CASSONADE	EETLEPELS BRUINE SUIKER
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 1 H

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez l'oignon, coupez-le en dés ainsi que les viandes.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'échine de porc et mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Débarrassez.
- 3 Mettez l'oignon dans le robot et mixez en vitesse 12 pendant 10 s. Ajoutez le bœuf et mixez 10 s. Ajoutez l'échine mixée, l'œuf, le lait, la chapelure, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre, puis mixez en vitesse 12 pendant 10 à 20 s. Si besoin, ramenez la préparation vers le centre à l'aide de la spatule.
- 4 Mettez la préparation dans un moule à cake. Dans un bol, mélangez la moutarde, le ketchup et la cassonade. Répartissez ce mélange sur la viande. Enfouez pour 1 h. Dégustez tiède ou froid.

CONSEIL Si votre pain de viande a rendu du jus, videz-le avant la dégustation!

VLEESBROOD

VOOR 6/8 KOEKJES – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 1 U

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Schil de ui en snij de ui en het vlees in blokjes.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes, doe de varkenslende in de robot en mix op snelheid 12 gedurende 20 s. Doe de bereiding in een slakom.
- 3 Doe de ui in de robot en mix 10 s op snelheid 12. Voeg het rundvlees toe en mix 10 s. Voeg de gemixte lende, het ei, de melk, het paneermeel, de Worcestershire saus, het zout en de peper toe en mix op snelheid 12 gedurende 10 tot 20 s. Indien nodig duwt u de bereiding met een spatel naar het midden.
- 4 Giet de bereiding in een cakevorm. Meng de mosterd, de ketchup en de bruine suiker in een kom. Verdeel dit mengsel over het vlees. Zet 1 u in de oven. Dien lauw of koud op.

TIP
Als er vocht uit het vleesbrood komt, giet u het weg.

N°215



SABLÉS SANS GLUTEN

200 G	FARINE DE RIZ	RIJSTMEEL
120 G	SUCRE ROUX	BRUINE SUIKER
125 G	BEURRE DEMI-SEL MOU	HALF GEZOUTEN BOTER
3	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
	LE ZESTE DE 1 ORANGE	DE SCHIL VAN 1 SINAASAPPEL
	SUCRE GLACE	POEDERSUIKER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 15 MIN – REPOS 1 H

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine de riz, le sucre, le beurre en morceaux, les jaunes d'œufs et le zeste d'orange. Mixez en vitesse 8 pendant 3 min. À l'aide de la spatule, rabattez la préparation vers le centre et mixez à nouveau 30 s.
- 2 Rassemblez la pâte afin d'en faire une boule et enveloppez-la dans du film alimentaire. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 h.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 4 Couvrez une plaque de papier cuisson. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie, puis découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Déposez les sablés sur la plaque.
- 5 Enfouez pour 15 min. À la fin de la cuisson, les sablés sont souples, ils durciront en refroidissant. Saupoudrez de sucre glace avant de les servir.

GLUTENVRIJE KOEKJES

VOOR 4/6 KOEKJES – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 15 MIN – RUSTTIJD 1 U

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe het rijstmeel, de suiker, de boter, de eierdooiers en de sinaasappelschil in de robot. Mix gedurende 3 min op snelheid 8. Gebruik een spatel om de bereiding opnieuw naar het centrum te strijken en mix opnieuw gedurende 30 s.
- 2 Haal het deeg uit de robot, kneed het tot een bal en verpak in huishoudfolie. Laat gedurende 1 uur in de koelkast rusten.
- 3 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 4 Bekleed een plaat met bakpapier. Rol het deeg uit met een deegrol en snij rondjes uit met een mes of glas. Leg de koekjes op de bakplaat.
- 5 Bak gedurende 15 min. Wanneer de bereiding klaar is, zijn de koekjes zacht. Ze worden hard tijdens het afkoelen. Bestrooi met poedersuiker voor het opdienen.

N°216





GASPACHO ANDALOU

500 G	TOMATES	TOMATEN
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
1	OIGNON	UI
80 G	CONCOMBRE	KOMKOMMER
100 G	POIVRON ROUGE	RODE PAPRIKA
200 G	POIVRON VERT	GROENE PAPRIKA
70 G	MIE DE PAIN	BROODKRUIJ
2	C. À S. DE VINAIGRE DE XÉRÈS	EETLEPELS SHERRYAZIJN
15 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
10	FEUILLES DE BASILIC	BASILICUMBLAADJES
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN

- Épluchez l'ail, l'oignon et le concombre puis coupez-les grossièrement. Lavez les poivrons, épépinez-les puis coupez-les en morceaux. Coupez les tomates grossièrement.
- Mettez les légumes, la mie de pain, l'huile, le vinaigre de Xérès et 60 cl d'eau bien froide dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez les feuilles de basilic, puis mixez en vitesse 12 pendant 3 min.
- Salez et mixez une dernière fois en vitesse 12 pendant 30 s. Servez frais.

CONSEIL Si vous souhaitez que le gaspacho ait une saveur plus douce, mettez les légumes coupés dans un saladier avec l'huile, le vinaigre de Xérès et 1 pincée de sel et faites-les macérer 1 nuit au réfrigérateur. Le lendemain ajoutez le reste des ingrédients et mixez.

ANDALUSISCHE GAZPACHO

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN

- Schil de knoflook, de ui en de komkommer en snij in grote stukken. Maak de paprika's schoon, verwijder de pitjes en snij in stukjes.
- Plaats het ultrablade hakmes en doe de groenten, het broodkruim, de olie, de sherryazijn en 60 cl koud water in de robot. Voeg de basilicumblaadjes toe en mix 3 min op snelheid 12.
- Breng op smaak met zout en mix een laatste keer 30s op snelheid 12. Dien koud op.

TIP

Als u de gazpacho een zachtere smaak wilt geven, doet u de gesneden groenten met de olie, de sherryazijn en 1 snufje zout in een slakom en laat u de bereiding 1 nacht rusten in de koelkast. De volgende ochtend voegt u de rest van de ingrediënten toe en mixt u het geheel.



TARTARE DE BŒUF

600 G	BŒUF	RUNDVLEES
2	ÉCHALOTES	SJALOTTEN
30 G	CÂPRES	KAPPERTJES
40 G	CORNICHONS	AUGURKEN
1	PETIT BOUQUET DE PERSIL	PETERSELIEBOEKET
1	C. À S. DE MOUTARDE FORTE	EETLEPEL STRAFFE MOSTERD
3	GOUTTES DE TABASCO®	DRUPPELS TABASCO®
2	C. À S. WORCESTERSHIRE SAUCE	EETLEPELS WORCESTERSHIRE SAUS
2	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN

- Épluchez les échalotes, coupez-les en dés et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade avec les câpres et les cornichons. Mixez en vitesse 12 pendant 10 s, puis débarrassez dans un saladier.
- Coupez le bœuf en dés, mettez-les dans la cuve et mixez en vitesse 12 pendant 10 à 20 s. Effeuillez le persil et hachez-le au couteau.
- Ajoutez la viande aux condiments et mélangez. Ajoutez la moutarde, le persil, le Tabasco®, la sauce Worcestershire et les jaunes d'œufs. Salez et poivrez, puis mélangez.
- Répartissez le tartare dans quatre assiettes. Servez avec des frites.

CONSEIL

Le tartare ne se conserve pas, dégustez-le immédiatement. Vous pouvez mixer plus ou moins la viande en fonction de vos goûts.

RUNDTARTAAR

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN

- Schil de sjalotten, snij in blokjes, plaats het ultrablade hakmes en doe de sjalotten, de kappertjes en de augurken in de robot. Mix op snelheid 12 gedurende 10 s en doe in een slakom.
- Snij het rundvlees in blokjes, doe de blokjes in de bak en mix op snelheid 12 gedurende 10 tot 20 s. Pluk de peterselie en hak de blaadjes met een mes.
- Meng het vlees met de kruiden. Voeg de mosterd, de peterselie, de Tabasco®, de Worcestershire saus en de eierdooiers toe. Breng op smaak met peper en zout en meng.
- Verdeel de tartaar over vier borden. Dien op met frieten.

TIP

U kunt de tartaar niet lang bewaren. Dien het gerecht onmiddellijk op. U kunt het vlees naar eigen smaak fijnmalen.



SPÉCULOOS

250 G	FARINE	MEEL
175 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
175 G	VERGEOISE BRUNE	BASTERDSUIKER
1	ŒUF	EI
1	C. À C. DE LEVURE CHIMIQUE	KOFFIELEPEL BAKPOEDER
1	C. À S. DE CANNELLE	EETLEPEL KANEEL
1/2	C. À S. DE GINGEMBRE MOULU	EETLEPEL GEMALEN GEMBER
	SEL	ZOUT

BISCUITS 40 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 15 MIN – REPOS 2 H

- Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez tous les ingrédients et mixez en vitesse 8 pendant 2 min 30. Rassemblez la pâte afin d'en faire un boudin et enveloppez-la dans du film alimentaire. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 h.
- Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Couvrez une plaque de papier cuisson. Étalez la moitié de la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découpez-la en petits carrés. Déposez les biscuits sur la plaque, en les espaçant bien, car ils vont s'étaler durant la cuisson.
- Enfournez pour 15 min. Les spéculoos sont souples en fin de cuisson, ils durciront en refroidissant. Recommencez l'opération avec le reste de pâte.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer la moitié de la cannelle par du mélange quatre-épices.

SPECULOOS

VOOR 40 KOEKJES – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 15 MIN – RUSTTIJD 2 U

- Plaats het mes om te kneden/hakken, doe alle ingrediënten in de robot en mix gedurende 2 min 30 s op snelheid 8. Haal het deeg uit de robot, rol het deeg tot een worst en verpak de worst in huishoudfolie. Laat gedurende 2 uur in de koelkast rusten.
- Verwarm de oven voor op 160 °C (th. 5). Bekleed een plaat met bakpapier. Rol de helft van het deeg uit met een deegrol en snij in kleine vierkantjes. Leg de koekjes op de plaat. Zorg voor voldoende plaats tussen de koekjes, ze rijzen tijdens het bakken.
- Bak gedurende 15 min. De speculooskoekjes zijn zacht na het bakken en verharderen tijdens het afkoelen. Herhaal met de rest van het deeg.

TIP

U kunt de helft van het kaneel vervangen door een vierkruidenmengsel.





350 G	BETTERAVES CUITES	GEKOOKTE BIETEN
80 G	POMME GRANNY SMITH	GRANNY SMITH
1	C. À C. DE GINGEMBRE EN POWDRE	KOFFIELEPEL GEMBERPOEDER
40 CL	CRÈME LIQUIDE (5% DE MG)	VLOEIBARE ROOM (5 % VET)
20 CL	BOUILLON DE LÉGUMES SEL	GROENTEBOUILLON ZOUT

SOUPE GLACÉE À LA BETTERAVE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN

- 1 Épluchez la pomme et coupez-la en morceaux. Coupez également les betteraves en morceaux.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les dés de pomme et de betterave, le gingembre, la crème liquide, le bouillon et le sel.
- 3 Mixez en vitesse 12 pendant 3 min.
- 4 Servez froid.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer la moitié ou la totalité de la crème par du bouillon de légumes ou par des yaourts de type Fjord®.

KOUDE BIETENSOEP

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN

- 1 Schil de appel en snij in stukken. Snij de bieten in stukken.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe de blokjes appel, de blokjes biet, de gember, de vloeibare room, de bouillon en het zout in de robot.
- 3 Mix 3 min op snelheid 12.
- 4 Dien koud op.

TIP

U kunt de room vervangen door groentebouillon of yoghurt (bv: Fjord®).



800 G	CAROTTES	WORTELEN
5 CL	JUS D'ORANGE	SINAASAPPELSAP
15 G	BEURRE SEL	BOTER ZOUT
	POIVRE	PEPER

PURÉE DE CAROTTES À L'ORANGE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Mettez-les dans le panier vapeur, versez 0,7 L d'eau dans le bol et lancez le programme vapeur pour 30 min.
- 2 À la fin de la cuisson, videz l'eau de la cuve. Dans le bol muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les carottes, ajoutez le jus d'orange et le beurre, puis mixez en vitesse 12 pendant 3 min.

CONSEIL

Il est possible de réchauffer la purée en chauffant 5 min en vitesse 7 à 85°C. Vous pouvez remplacer le jus d'orange et le beurre par de la crème légère.

WORTELPUREE MET SINAASAPPEL

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Schil de wortelen en snij in schijfjes. Doe het stoommandje in de robot, voeg 0,7 L water toe en laat het stoomprogramma gedurende 30 min. draaien.
- 2 Wanneer de bereiding klaar is, giet u het water in de bak weg. Plaats het ultrablade hakmes, doe de wortelen in de robot, voeg het sinaasappelsap en de boter toe en mix op snelheid 12, gedurende 3 min.

TIP

U kunt de puree opnieuw opwarmen door de robot gedurende 5 min, op snelheid 7, op 85 °C te laten draaien. U kunt het sinaasappelsap en de boter vervangen door lichte room.



300 G	MELON (POIDS NET)	MELOEN (NETTO GEWICHT)
300 G	MANGUE (POIDS NET)	MANGO (NETTO GEWICHT)
5 CL	JUS DE CITRON VERT	LIMOENSAP
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
1	C. À C. DE GINGEMBRE EN POWDRE	KOFFIELEPEL GEMBERPOEDER
10	FEUILLES DE MENTHE	MUNTBLAADJES

GAZPACHO MELON MANGUE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez la chair de melon et de mangue, le jus de citron vert, l'huile d'olive et le gingembre.
- 2 Mixez en vitesse 12 pendant 4 min.
- 3 Servez froid avec des feuilles de menthe.

GAZPACHO MELOEN MANGO

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN

- 1 Plaats het ultrablade hakmes en doe de meloen en de mango, het limoensap, de olijfolie, de gember en het zout in de robot.
- 2 Mix gedurende 4 min op snelheid 12.
- 3 Dien koud op met muntblaadjes.





PISSALADIÈRE

20 G	LEVURE DE BOULANGER FRAÎCHE (10 G DE LEVURE SÈCHE)	VERSE BAKKERSGIST (10 G DROGE GIST)
400 G	FARINE	MEEL
1	C. À C. DE SEL	KOFFIELEPEL ZOUT
2	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIJFOLIE
1 KG	OIGNONS	UIEN
100 G	OLIVES NOIRES	ZWARTE OLIJVEN
10	FILETS D'ANCHOIS	ANSJOVISFILETS

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la levure et 25 cl d'eau, puis lancez le programme pâte P1. Après 30 s, ajoutez la farine, le sel et l'huile d'olive.
- 2 Épluchez les oignons et émincez-les finement. Mettez-les dans un saladier.
- 3 Quand la pâte est prête, déposez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson. Recouvrez d'un linge. Lavez le robot et mettez-y le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, les oignons et 1 pincée de sel. Lancez le programme mijoté P1 pour 10 min.
- 4 Étalez la pâte sur la plaque, puis répartissez dessus les oignons cuits. Enfournez pour 10 min. Ajoutez les olives et les filets d'anchois, baissez la température du four à 200 °C (th. 6-7) et faites cuire 10 min supplémentaires. Dégustez tiède ou froid.

CONSEIL Ne salez pas trop car les anchois sont très salés.

PISSALADIÈRE

N°223

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 240 °C (th. 8). Doe de gist en 25 cl water in de robot met het mes om te kneden/hakken en start het deegprogramma P1. Na 30 s voegt u het meel, het zout en de olijfolie toe.
- 2 Pel de uien en snij fijn. Doe de ui in een schaal.
- 3 Wanneer het deeg klaar is, legt u het op een met bakpapier beklede plaat. Leg er een doek over. Maak de robot schoon en plaats de menger. Voeg de olijfolie, de uien en 1 snufje zout toe. Start het stoofprogramma P1 gedurende 10 min.
- 4 Rol het deeg uit op de plaat en verdeel de gebakken ui over het deeg. Bak gedurende 10 min. Voeg de olijven en de ansjovisfilets toe, zet de oven op 200 °C (th. 6-7) en laat nog 10 min bakken. Dien lauw of koud op.

TIP

Voeg niet te veel zout toe, de ansjovis is zeer zout.



SAUCE AUX 4 FROMAGES

50 G	PARMESAN	PARMEZAANSE KAAS
50 G	PECORINO	PECORINO
50 G	COMTÉ	COMTÉKAAS
50 G	GORGONZOLA	GORGONZOLA
2	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
30 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 6 MIN

- 1 Ôtez la croûte des fromages. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez le parmesan, le pecorino et le comté, puis mixez pendant 1 min en appuyant sur la touche Pulse. Coupez le gorgonzola en petits morceaux et ajoutez-le.
- 2 Remplacez le couteau par le batteur, puis ajoutez les jaunes d'œufs battus et la crème. Salez et poivrez, puis lancez le programme sauce à 90 °C pour 6 min.
- 3 Une fois la cuisson achevée, versez la sauce sur des pâtes. Mélangez et servez.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le gorgonzola par n'importe quel fromage bleu.

4 KAZENSAUS

N°224

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 6 MIN

- 1 Verwijder de kaaskorst. Plaats het ultrablade hakmes, doe de Parmezaanse kaas, de pecorino en de comtékaas in de robot, druk op de 'Pulse'-knop en mix 1 min. Snij de gorgonzola in kleine stukjes en voeg toe.
- 2 Vervang het mes door de klopper en doe de geklopte eierdooiers en de room in de robot. Breng op smaak met peper en zout en start het sausprogramma op 90 °C gedurende 6 min.
- 3 Na afloop van het programma, giet u de saus over de pasta. Meng en dien op.

TIP

U kunt de gorgonzola vervangen door eender welke blauwe kaas.



TARTE AUX MIRABELLES

1	PÂTE SABLÉE (VOIR P. 20)	ZANDEEG (ZIE P. 21)
3	ŒUFS ENTIERS	EIEREN
125 G	POUDRE D'AMANDE	AMANDELPOEDER
70 G	CASSONADE	BRUINE SUIKER
125 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
500 G	MIRABELLES DÉNOYAUTÉES	ONTPITTE PRUIJEN

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte, puis mettez-la dans un moule à tarte beurré.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs battus, la poudre d'amande, la cassonade et le beurre en morceaux. Lancez le programme pâte P3 pour 1 min 40.
- 3 Étalez la crème d'amande sur le fond de tarte et déposez les mirabelles à la verticale en les serrant bien.
- 4 Enfournez pour 25 min environ. Servez tiède ou froid.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer les mirabelles par des poires.

PRUIMENTAART

N°225

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Rol het deeg uit en leg het in een beboterde taartvorm.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de geklopte eieren, het amandelpoeder, de bruine suiker en de boter in de robot. Start het deegprogramma P3 gedurende 1 min 40 s.
- 3 Verdeel de amandelcrème over de taartbodem en leg de pruimen er op.
- 4 Laat ongeveer 25 min bakken. Dien lauw of koud op.

TIP

U kunt de pruimen vervangen door peren.





TERRINE DE CAMPAGNE

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 1 h 30 – REPOS 24 à 48 h

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Épluchez l'oignon et coupez les viandes en dés. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'échine et mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Débarrassez dans un saladier.
- 2 Mettez l'oignon et le persil dans le robot et mixez en vitesse 12 pendant 10 s. Ajoutez les lardons et le veau, puis mixez en vitesse 12 pendant 10 s. Ajoutez l'échine mixée, les œufs et le Martini, puis mixez 10 à 20 s en vitesse 12. Ramenez la préparation vers le centre à l'aide de la spatule entre chaque opération. Salez et poivrez.
- 3 Remplissez une terrine munie d'un couvercle de cette préparation et parsemez de noisette. Déposez le thym et le laurier, puis fermez.
- 4 Enfourez pour 1 h 30. Réservez entre 24 et 48 h au réfrigérateur en déposant un poids sur la terrine, puis dégustez.

CONSEIL Vous pouvez ajouter à cette terrine des foies de volailles.

1	OIGNON	UI
250 G	ÉCHINE DE PORC	VARKENSLLENDE
10	BRINS DE PERSIL PLAT	TAKJES PETERSELIE
100 G	LARDONS	SPEK
100 G	ÉPAULE DE VEAU	KALFSSCHOUDER
2	ŒUFS	EIEREN
10 CL	MARTINI ROUGE*	RODE MARTINI*
80 G	NOISETTES	HAZELNOTEN
1	FEUILLE DE LAURIER	LAURIERBLAADJE
1	BRANCHE DE THYM	TAKJE TIJM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

BOERENPATÉ

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 1 u 30 MIN – RUSTTIJD 24 TOT 48 UUR

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Schil de uien en snij het vlees in blokjes. Plaats het ultrablade hakmes, doe de lende in de robot en mix op snelheid 12 gedurende 20 sec. Doe het vlees in een slakom.
- 2 Doe de ui en de peterselie in de robot en mix op snelheid 12 gedurende 10 s. Voeg het spek en het kalfsvlees toe. Voeg de gemixte lende, de eieren en de Martini toe en mix gedurende 10 tot 20 s op snelheid 12. Duw de bereiding met een spatel naar het midden tussen elke stap. Breng op smaak met peper en zout.
- 3 Doe de bereiding in een pot met deksel en bestrooi met hazelnoten. Voeg tijm en laurier toe en sluit de pot.
- 4 Laat 1 u 30 min bakken. Leg een gewicht op de pot, zet de bereiding 24 tot 48 uur in de koelkast en geniet.

TIP

U kunt een eetlepel tonijn of een beetje ham toevoegen.



N°226



TOURTE FLAMICHE

PERSONNES 8 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 1 h

- 1 Lavez les poireaux et taillez-les en rondelles. Dans le robot muni du mélangeur, mettez le poireau, l'huile, le beurre, salez et poivrez. Faites cuire en vitesse 3 à 130°C pendant 20 min.
- 2 Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).
- 3 Ajoutez ensuite la crème et 2 jaunes d'œufs, puis lancez le robot en vitesse 3 à 85°C pendant 5 min.
- 4 Pendant ce temps étalez les 2 cercles de pâte brisée. Placez le premier dans un moule à tarte beurré et fariné. Répartissez la garniture de poireaux et recouvrez de la deuxième pâte. Soudez bien les bords et badigeonnez du 1 jaune d'œuf restant.
- 5 Enfourez pour 35 min. Servez chaud.

2	PÂTES BRISÉES (VOIR P. 20)	VELLEN KRUISELDEEG (ZIE P. 21)
750 G	BLANCS DE POIREAUX	PREIWITTEN
5 CL	HUILE	OLIE
40 G	BEURRE	BOTER
12 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
3	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

FLAMICHE

VOOR 8 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 1 u

- 1 Was de preiwitten en snij in schijfjes. Plaats de menger en doe de preiwitten, de olie, de boter, het zout en de peper in de robot. Laat 20 min op snelheid 3 op 130 °C koken.
- 2 Verwarm de oven voor op 200 °C (th. 6-7).
- 3 Voeg de room en 2 eierdooiers toe en start de robot op snelheid 3 op 85 °C gedurende 5 min.
- 4 Ondertussen rolt u de 2 vellen kruimeldeeg uit. Leg het eerste vel in een beboterde en bebloemde taartvorm. Verdeel het preiwit over het vel en bedek het met een tweede vel kruimeldeeg. Druk de randen van het deeg goed dicht en bestrijk met het overgebleven eigeel.
- 5 Zet 35 min in de oven. Dien warm op.



N°227



GÂTEAU MARBRÉ

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la levure, le sucre, les œufs et le beurre. Lancez le programme pâte P3.
- 3 Tapissez un moule à cake de papier cuisson. À la fin du programme, versez la moitié de la pâte dans le moule.
- 4 Ajoutez le cacao dans la pâte restante et mixez en vitesse 6 pendant 45 s. Versez le reste de pâte dans le moule. Avec une cuillère, mélangez rapidement pour que les 2 pâtes se mélangent.
- 5 Enfourez pour 40 min environ. Laissez refroidir et servez.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le cacao par de la pâte de pistache ou parfumer une partie de la pâte avec du citron.

175 G	FARINE	MEEL
1	SACHET DE LEVURE CHIMIQUE (11 G)	ZAKJE BAKPOEDER (11 G)
200 G	SUCRE EN POUDRE	POEDERSUIKER
3	ŒUFS	EIEREN
175 G	BEURRE DEMI-SEL MOU	ZACHTE, HALF GEZOUTEN BOTER
25 G	CACAO EN POUDRE NON SUCRÉ	NIET GESUIKERD CACAOPOEDER

MARMERTAART

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe het meel, de gist, de suiker, de eieren en de boter in de robot. Zet de robot op deegprogramma P3.
- 3 Bekleed een cakevorm met bakpapier. Na afloop van het programma giet u de helft van het deeg in de vorm.
- 4 Meng de cacao onder het overgebleven deeg en mix op snelheid 6 gedurende 45 s. Giet de rest van het deeg in de vorm. Roer snel met een lepel zodat de twee degen zich mengen.
- 5 Laat ongeveer 40 min bakken. Laat afkoelen en dien op.

TIP

U kunt de cacao vervangen door pistachepasta of citroen toevoegen aan een deel van het deeg.



N°228



SOUPE FROIDE TOMATE & PIQUILLOS

350 G	TOMATES PELÉES (EN BOÎTE)	GEPELDE TOMATEN (UIT BLIK)
150 G	PIQUILLOS (POIDS NET)	PIQUILLOS (NETTO GEWICHT)
15 CL	BOUILLON DE POULE	KIPPENBOUILLON
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
1	C. À C. DE PAPRIKA	KOFFIELEPEL PAPRIKA
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les tomates, les piquillos, le bouillon, l'huile d'olive, le paprika et le sel.
- 2 Mixez en vitesse 12 pendant 3 min.
- 3 Servez froid.

CONSEIL

Pour une soupe plus relevée, vous pouvez remplacer le paprika par du piment.

KOUDE SOEP VAN TOMATEN & PIQUILLOS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN

- 1 Plaats het ultrablade hakmes en doe de tomaten, de piquillos, de bouillon, de olijfolie, de paprika en het zout in de robot.
- 2 Mix gedurende 3 min op snelheid 12.
- 3 Dien koud op.

TIP

U kunt de paprika vervangen door Spaanse peper voor een pittigere soep.

N°229



CHOU FARCI

8	FEUILLES DE CHOU VERT	KOOLBLADEREN
80 G	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
280 G	POULET	KIP
100 G	LARD	SPEK
1	BOUQUET DE PERSIL PLAT	PETERSELIEBOEKET
	SEL	ZOUT

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 35 MIN

- 1 Faites blanchir les feuilles de chou quelques minutes dans une grande casserole d'eau.
- 2 Épluchez l'oignon et l'ail, puis coupez-les en quatre. Coupez le poulet et le lard en dés. Mettez le lard, l'ail et les oignons dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Ajoutez le poulet et mixez 10 s. Ajoutez le persil et mixez encore 10 à 20 s. Ramenez la préparation vers le centre du robot à l'aide de la spatule entre chaque opération.
- 3 Garnissez les feuilles de chou de cette farce et repliez les feuilles sur elles-mêmes de façon à obtenir un petit paquet. Faites-les tenir avec de la ficelle alimentaire.
- 4 Faites cuire dans une poêle à l'étuvée pendant 30 min. Servez chaud avec de la sauce tomate.

GEVULDE KOOL

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 35 MIN

- 1 Blancher de kool enkele minuten in een grote pot met water.
- 2 Pel de ui en de knoflook en snij in vier. Snij de kip en het spek in blokjes. Plaats het ultrablade hakmes en doe het spek, de knoflook en de uien in de robot. Mix 20 s op snelheid 12. Voeg de kip toe en mix 10 s. Voeg de peterselie toe en mix nogmaals 10 tot 20 s. Na het mixen duwt u de bereiding naar het centrum van de robot met een spatel.
- 3 Vul de koolbladeren met de vulling en maak kleine koolpakketjes. Knoop de pakketjes dicht met een touwtje.
- 4 Stoof 30 min in een pan. Dien warm op.

N°230



GÂTEAU À L'ORANGE

1	ORANGE BIO	BIO-SINAASAPPEL
200 G	SUCRE	SUIKER
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
3	ŒUFS	EIEREN
10 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
250 G	FARINE	BLOEM
15 G	LEVURE CHIMIQUE	BAKPOEDER

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Coupez l'orange en quartiers sans l'éplucher. Enlevez les pépins et les filaments du milieu ainsi que le pédoncule. Placez le reste, c'est à dire les quartiers avec la peau dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade.
- 3 Ajoutez le sucre, l'huile, les œufs et le lait. Mixez en vitesse 11 pendant 3 min. Lancez le programme pâte P3 et ajoutez petit à petit la farine et la levure.
- 4 Tapissez un moule à manqué de beurre et versez-y la pâte. Enfourez pour 35 à 40 min environ. Laissez refroidir, puis servez.

CONSEIL

Vous pouvez l'accompagner d'une sauce au chocolat amer.

SINAASAPPELTAART

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Snij de ongeschilde sinaasappel in vier. Verwijder de pitjes, de vezels en het steeltje. Plaats het ultrablade hakmes en doe de ongeschilde sinaasappelpartjes in de robot.
- 3 Plaats het ultrablade hakmes en doe de suiker, de olie, de eieren en de melk in de robot. Mix 3 min op snelheid 11. Start het deegprogramma P3 en voeg het bloem en de gist voorzichtig toe.
- 4 Beboter een bakvorm en giet het deeg in de vorm. Laat 35 tot 40 min bakken. Laat afkoelen en dien op.

TIP

Heerlijk met een saus van bittere chocolade.

N°231





BOUCHÉES VAPEUR AUX CREVETTES

20	FEUILLES DE PÂTE WONTON	VELLEN WONTON DEEG
200 G	CHAIR DE CREVETTES CRUES	VLEES VAN RAUWE GARNALEN
1	PETIT OIGNON	KLEINE UI
1	BLANC D'ŒUF	EIWIT
20 G	CIBOULE	BIESLOOK
5 CL	HUILE DE SÉSAME	SESAMOLIE

PERSONNES 2/4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

- Épluchez l'oignon. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les crevettes, l'oignon, le blanc d'œuf, la ciboule et l'huile, puis mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- Garnissez le centre de chaque feuille de pâte wonton d'un peu de farce et repliez les 4 coins vers le centre. Pincez afin de sceller les raviolis.
- Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7L dans le robot. Placez la moitié des raviolis dans le panier tapissé de papier cuisson, ils ne doivent pas être entassés les uns sur les autres. Mettez le panier vapeur dans le robot et lancez le programme vapeur pour 15 min.
- À la fin de la cuisson, sortez les raviolis et faites cuire les autres. Dégustez-les au fur et à mesure accompagnés de sauce soja.

CONSEIL La pâte wonton se trouve en épicerie asiatique.

GESTOOMDE GARNALENHAPJES

VOOR 2/4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- Pel de ui. Doe de garnalen, de ui, het eiwit, de bieslook en de olie in de robot met het ultrablade hakmes en mix op snelheid 12 gedurende 30 s.
- Leg een beetje vulling in het midden van elk vel wonton deeg en vouw de 4 hoeken naar het midden. Druk de ravioli goed dicht.
- Vul de robot tot 0,7l met water. Doe de helft van de ravioli in het met bakpapier beklede mandje. Ze mogen niet op elkaar liggen. Doe het stoommandje in de robot en laat het stoomprogramma gedurende 15 min. draaien.
- Wanneer de bereiding klaar is, haalt u de ravioli uit het mandje en kookt u de andere stukjes. Dien ze op met sojasaus.

TIP

In een Aziatische kruidenierswinkel kunt u wonton deeg kopen.



N^o232



DINDE AU CHORIZO

800 G	DINDE (MORCEAUX À SAUTER)	KALKOEN (STUKJES OM TE BAKKEN)
100 G	CHORIZO	CHORIZO
2	OIGNONS	UIEN
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
15 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
250 G	TOMATES PELÉES (EN CONSERVE)	GEPELDE TOMATEN (UIT BLIK)
1	BRANCHE DE THYM	TAKJE TIJM
1	FEUILLE DE LAURIER	LAURIERBLAADJE
1	C. À C. DE MAÏZENA*	KOFFIELEPEL MAÏZENA*
20 CL	BOUILLON DE POULE	KIPPENBOUILLON
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 50 MIN

- Épluchez les oignons et l'ail. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 20 s.
- Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et le vin blanc, puis lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- À la fin du programme, ajoutez les morceaux de dinde, les tomates, le thym, le laurier, le chorizo coupé en dés et la Maïzena® diluée dans le bouillon, puis salez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 45 min. À la fin de la cuisson, servez immédiatement.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter des pommes de terre au début de la cuisson. Le bouillon n'est pas nécessaire si les tomates sont bien juteuses.

KALKOEN MET CHORIZO

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- Schil de uien en de knoflook. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 20 s.
- Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Voeg de olijfolie en de witte wijn toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- Na afloop van het programma, voegt u de stukjes kalkoen, de tomaten, de tijm, de laurier, de blokjes chorizo, de in bouillon opgeloste Maïzena® en het zout toe. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 45 min. Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op.

TIP

U kunt de aardappelen aan het begin van het kookproces toevoegen. U heeft geen bouillon nodig als u sappige tomaten gebruikt.



N^o233



CLAFOUTIS RHUBARBE

600 G	RHUBARBE	RABARBER
300 G	SUCRE	SUIKER
4	ŒUFS	EIEREN
10 CL	LAIT	MELK
15 CL	CRÈME LIQUIDE	VLOEIBARE ROOM
1	C. À S. D'EXTRAIT DE VANILLE	EETLEPEL VANILLE-EXTRACT
90 G	FARINE	BLOEM

PERSONNES 8 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 50 MIN – REPOS 40 MIN

- Épluchez la rhubarbe et taillez-la en petits tronçons de 2 cm. Mettez-la dans un plat et saupoudrez de 150 g de sucre, puis laissez reposer 40 min.
- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les œufs, le lait, la crème, les 150 g de sucre restants et la vanille. Mixez en vitesse 10 pendant 2 min. Au bout de 30 s, ajoutez la farine par le haut du couvercle.
- Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné, puis laissez reposer. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Égouttez la rhubarbe et mettez-la dans le panier vapeur. Versez de l'eau dans le bol jusqu'au niveau 0,7l et placez le panier. Lancez le programme vapeur pour 12 min à 100°C.
- Quand la rhubarbe est cuite, répartissez-la sur la pâte et enfournez pour 35 min. Laissez refroidir avant de démouler.

RABARBERCLAFOUTIS

VOOR 8 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 50 MIN – RUSTTIJD 40 MIN

- Schil de rabarber en snij in blokjes van 2 cm. Leg in een schaal en bestrooi met 150 g suiker. Laat 40 min rusten.
- Plaats het ultrablade hakmes en doe de eieren, de melk, de room, 150 g suiker en de vanille in de robot. Mix 2 min op snelheid 10. Na 30 s voegt u de bloem toe via de opening in het deksel.
- Giet de bereiding in een beboterde en bebloemde bakvorm en laat rusten. Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- Laat de rabarber uitlekken en doe de rabarber in de stoommand. Vul de kom van de robot tot 0,7L met water en plaats het mandje. Laat het stoomprogramma 12 min draaien op 100 °C.
- Wanneer de rabarber is gekookt, verdeelt u de rabarber over het deeg en bakt u het gerecht 35 min. Laat afkoelen en haal uit de vorm.



N^o234



FÈVES AU CUMIN

600 G	FÈVES FRAÎCHES	VERSE BONEN
2	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIJFOLIE
5 CL	JUS DE CITRON	CITROENSAP
1	C. À S. DE GRAINE DE CUMIN	EETLEPEL KOMIJNZAAD
1	C. À S. DE MOUTARDE	EETLEPEL MOSTERD
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 2/3 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7L dans la cuve du robot. Déposez les fèves dans le panier vapeur. Mettez le panier dans le robot et lancez le programme vapeur pour 20 min.
- 2 À la fin de la cuisson, retirez la pellicule qui enveloppe les fèves.
- 3 Mettez les fèves épluchées dans un saladier et ajoutez l'huile d'olive, le citron, la moutarde et le cumin. Salez et poivrez. Mélangez, servez tiède ou froid.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer les fèves par des petits pois, le jus de citron par du chèvre frais et le cumin par de la menthe. Pour une version express, utilisez des fèves pelées surgelées.

BONEN MET KOMIJN

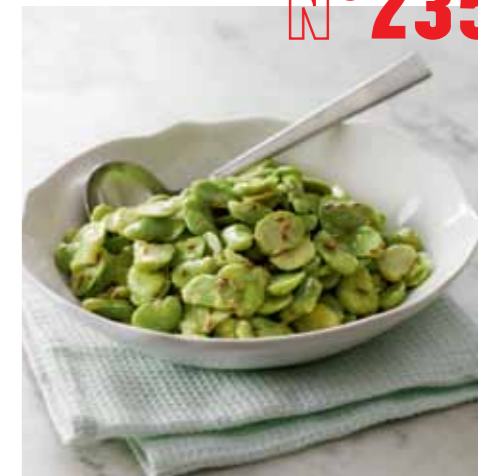
VOOR 2/3 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Giet 0,7 L water in de bak van de robot. Bedek de bodem van de stoommand met bakpapier en leg er de bonen op. Doe het mandje in de robot en laat het stoomprogramma gedurende 20 min draaien.
- 2 Wanneer de bereiding klaar is, verwijdert u de film van de bonen.
- 3 Doe de gepelde bonen in een slakom en voeg de olijfolie, de citroen, de mosterd en de komijn toe. Breng op smaak met peper en zout. Meng en dien lauwwarm of koud op.

TIP

U kunt de bonen vervangen door erwten, het citroensap door verse geitenkaas en de komijn door munt. Gebruik gepelde diepvriesbonen voor een snellere versie.

N°235



GALETTES DE POMME DE TERRE

500 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
50 G	OIGNON	UI
1	ŒUF + 1 JAUNE	EI + 1 EIDOOIER
60 G	FARINE	BLOEM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER
	HUILE	OLIE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés.
- 2 Épluchez l'oignon, coupez-le grossièrement et mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s. Réservez.
- 3 Mettez les dés de pommes de terre et 25 cl d'eau dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Lancez le programme mijoté P1 pour 10 min.
- 4 À la fin du programme, ajoutez la farine, l'œuf, le jaune et les oignons. Salez et poivrez, puis mixez en vitesse 6 pendant 20 s. Ramenez la préparation vers le centre l'aide de la spatule et mixez à nouveau 20 s.
- 5 Formez de petites galettes et faites-les cuire à la poêle dans un peu d'huile pendant 15 min environ en les retournant à mi-cuisson.

AARDAPPELKOEKJES

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

- 1 Schil de aardappelen en snij in blokjes.
- 2 Schil de ui, snij in grote stukken en doe in de robot met het ultrablade hakmes. Hak 10 s op snelheid 11. Zet opzij.
- 3 Doe de blokjes aardappel en 25 cl water in de robot met het ultrablade hakmes. Start het stoofprogramma P1 gedurende 10 min.
- 4 Na afloop van het programma voegt u de bloem, de eieren, het eigeel en de uien toe. Breng op smaak met peper en zout, mix 20 s op snelheid 6. Duw de bereiding naar het centrum met een spatel en mix opnieuw 20 s.
- 5 Maak kleine koekjes en bak ze in een pan met een beetje olie gedurende ongeveer 15 min. Draai ze na 7 min 30 om.

N°236



CHURROS SAUCE CHOCOLAT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 25 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 15 cl de lait et 15 cl d'eau. Lancez le robot en vitesse 6 à 100 °C pour 4 min. Ajoutez la farine, le blanc d'œuf, la levure et le sel, mixez en vitesse 4 pendant 30 s.
- 2 Formez des boudins en les roulant sur le plan de travail fariné, puis faites-les cuire à la friteuse. Déposez-les sur du papier absorbant.
- 3 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le chocolat en morceaux, le reste de lait et la vanille. Lancez le programme sauce à 80 °C en vitesse 5 pendant 8 min. Mixez ensuite en vitesse 10 pendant 20 s. Versez dans un bol. Trempez les churros dans la sauce au chocolat et dégustez.

CONSEIL *L'idéal pour cette recette est d'avoir un appareil à churros qui vous permettra d'avoir des boudins de forme régulière.*

CHURRO'S MET CHOCOLADESAUS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 25 MIN

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 15 cl melk en 15 cl water in de robot. Laat de robot gedurende 4min draaien op snelheid 6 op 100°C. Voeg de bloem, het eiwit, de gist en het zout toe en mix 30 s op snelheid 4.
- 2 Rol het deeg over het bebloemde werkblad en maak worsten. Bak ze in de frituurpan. Leg ze op absorberend papier.
- 3 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de stukjes chocolade, de overgebleven melk en de vanille in de robot. Start het sausprogramma op 80°C op snelheid 5 gedurende 8min. Mix vervolgens 20 s op snelheid 10. Giet in een kom. Doop de churro's in de chocoladesaus en geniet!

TIP

Met een churrosmachine kan je mooie worsten draaien!

N°237



DE MANUELE



30 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
200 G	FARINE	BLOEM
10 G	LEVURE CHIMIQUE	BAKPOEDER
1	PINCÉE 3 G SEL	SNUFJE ZOUT (3 G)
1	BLANC D'ŒUF	EIWIT
165 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
1	C. À C. D'ARÔME VANILLE	KOFFIELEPEL VANILLEAROMA



PÂTÉ MARMITE

1 KG	POITRINE DE PORC (DÉCOUENNÉE ET DÉSOSSÉE)	VARKENSBORST (ZONDER ZWOERD OF BOT)
1	OIGNON	UI
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
3 CL	HUILE	OLIE
10 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
5 CL	ARMAGNAC	ARMAGNAC
1	C. À C. D'ÉPICES RABELAIS* (OU MÉLANGE 5 ÉPICES)	KOFFIEPEL RABELAIS* KRUIDEN (OF 5-KRUIDENMENGSEL)
17 G	SEL	ZOUT
3 G	POIVRE	PEPER

PERSONNES 12 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 2 H

- Épluchez l'ail et l'oignon, puis coupez-les en quatre. Coupez la poitrine de porc en gros cubes.
- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et l'ail. Mixez en Turbo pendant 15 s. Débarrassez dans un bol.
- Mettez l'huile et la poitrine de porc dans le robot et mixez en vitesse 12 à 100°C pendant 30 s. Débarrassez la viande et remplacez le couteau par le mélangeur. Mettez tous les ingrédients dans le bol. Lancez le programme mijoté P3 à 100°C pour 2 h. Au bout de 30 min de cuisson, cassez les gros morceaux de viande à l'aide de la spatule.
- En fin de cuisson, placez la viande cuite dans une terrine, puis retirez une partie du gras en surface.

CONSEIL

Laissez suffisamment de gras pour que la terrine se tienne.

MARMITE PATÉ

VOOR 12 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 2 U

- Pel de knoflook en de ui en snij in vier. Snij de varkensborst in blokken.
- Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui en de knoflook in de robot. Mix 15 s op Turbo en doe de bereiding in een kom.
- Doe de olie en de varkensborst in de robot en laat 30 s koken op snelheid 12 op 100 °C. Doe het vlees in een kom en vervang het mes door de menger. Doe alle ingrediënten in de kom. Start het stoofprogramma P3 op 100 °C gedurende 2 u. Na 30 min breekt u de grote stukken vlees met een spatel.
- Wanneer de bereiding klaar is, legt u het gekookte vlees in een schotel en verwijdert u een gedeelte van het vet.

TIP

Laat voldoende vet over zodat de paté kan binden.



N°238



HADDOCK À LA JULIENNE DE CAROTTE

1	FILET DE HADDOCK (250 G)	HADDOCKFILET (250 G)
350 G	CAROTTES	WORTELEN
3	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIJFOLIE
1	PINCÉE DE CURRY	SNUFJE KERRIE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 20 MIN

- Épluchez les carottes, puis taillez-les en julienne ou en rondelles. Coupez le filet de haddock en deux.
- Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7L dans la cuve du robot. Recouvrez le fond du panier vapeur de papier cuisson. Déposez-y les carottes, arrosez d'huile d'olive, le sel et de curry. Ajoutez les filets de haddock, puis déposez le panier dans le robot.
- Lancez le programme vapeur pour 20 min.
- Saupoudrez de poivre et servez chaud.

CONSEIL

Le haddock va donner un goût légèrement fumé aux carottes. Vous pouvez les remplacer par du chou blanc. N'hésitez pas à goûter le haddock à cru, s'il est très salé plongez-le dans du lait pendant 2 h.

HADDOCK MET WORTELJULIENNE

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- Schil de wortelen en snij ze in julienne of schijfjes. Snij de haddockfilet in twee.
- Giet 0,7 L water in de bak van de robot. Bedek de bodem van de stoommand met bakpapier. Doe de wortelen in de mand, overgiet met olijfolie en bestrooi met zout en kerrie. Voeg de haddockfilets toe en zet het mandje in de robot.
- Laat het stoomprogramma 20 min. draaien.
- Bestrooi met peper en dien warm op.

TIP

De haddock zal de wortelen een gerookte smaak geven. U kunt de wortelen vervangen door witte kool.



N°239



CRAMIQUE

13 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
10 G	LEVURE DE BOULANGER FRAÎCHE	VERSE GIST
350 G	FARINE	BLOEM
5 G	SEL	ZOUT
2	ŒUFS	EIEREN
60 G	SUCRE	SUIKER
7,5 G	SUCRE VANILLÉ	VANILLESUIKER
70 G	BEURRE	BOTER
120 G	RAISINS SECS	GEDROOGDE ROZIJNEN
60 G	SUCRE PERLÉ (FACULTATIF)	PARELSUIKER (FACULTATIEF)

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 40 MIN – REPOS 13 H 30

- La veille, dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait et la levure, puis faites tiédir en vitesse 5 à 35°C pendant 3 min. Ajoutez la farine, le sel, 1 œuf, le sucre, le sucre vanillé et le beurre, puis lancez le programme pâte P2.
- Après les 40 min de pousse du programme, sortez la pâte, ajoutez les raisins secs et formez une boule. Mettez-la dans un saladier, recouvrez de film alimentaire, puis laissez reposer 12 h au réfrigérateur.
- Le jour même, formez 8 boules de pâte et mettez-les dans un moule à cake, elles doivent être bien serrées. Laissez reposer 1 h30 à l'abri des courants d'air.
- Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Badigeonnez la brioche d'œuf battu et couvrez de sucre perlé. Enfourez pour 40 min. Laissez refroidir avant de déguster.

KRENTENBROOD

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 40 MIN – RUSTTIJD 13 U 30

- Start één dag op voorhand. Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de melk en de gist in de robot en laat lauw worden op 35 °C op snelheid 5. Voeg de bloem, het zout, 1 ei, de suiker, de vanillesuiker en de boter toe en start het deegprogramma P2.
- Na 40 min rijzen haalt u het deeg uit de robot, voegt u de gedroogde rozijnen toe en kneedt u het deeg tot een bal. Doe het deeg in een slakom, dek af met huishoudfolie en laat 12 u rusten in de koelkast.
- De volgende dag vormt u 8 kleine, stevige deegballetjes en doet u ze in een cakevorm. Laat 1 u 30 rusten op een tochtvrije plaats.
- Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Bestrijk de deegballetjes met geklopt ei en bestrooi met parelsuiker. Bak 40 min. Laat afkoelen en dien op.



N°240



PALOURDES AU CITRON

350 G	PALOURDES	TAPIJTSCHHELPEN
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
4	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIJFOLIE
2	C. À S. DE VIN BLANC	EETLEPELS WITTE WIJN
1	CITRON	CITROEN
5	BRINS DE CORIANDRE	KORIANDERTAKJES
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 8 MIN

- 1 Rincez les palourdes en les frottant. Épluchez les gousses d'ail, mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, puis hachez-les pendant 10 s en mode Turbo.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur, puis ajoutez l'huile d'olive. Faites cuire en vitesse 3 à 130° C pendant 8 min.
- 3 Au bout de 2 min 30, ajoutez les palourdes et le vin blanc.
- 4 Au moment de servir, arrosez les palourdes de jus de citron, ajoutez la coriandre hachée et poivrez.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer les palourdes par des moules, l'ail par des échalotes et la coriandre par de la ciboulette.

TAPIJTSCHHELPEN MET CITROEN

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 8 MIN

- 1 Spoel de tapijtschelpen. Pel de teentjes knoflook en doe ze in de robot. Plaats het ultrablade hakmes en hak de knoflook gedurende 10 s op de «Turbo»-stand.
- 2 Vervang het mes door de menger en voeg de olijfolie toe. Laat koken op snelheid 3 op 130 °C gedurende 8 min.
- 3 Na 2 min 30 voegt u de tapijtschelpen en de witte wijn toe.
- 4 Voor het opdienen overgiet u de tapijtschelpen met citroensap en voegt u gehakte koriander en peper toe.

TIP

U kunt de tapijtschelpen vervangen door mosselen, de knoflook door sjalotten en de koriander door bieslook.



RISOTTO CLASSIQUE

300 G	RIZ ARBORIO	ARBORIORIJST
50 G	OIGNON BLANC	UI
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
8 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
90 CL	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
30 G	PARMESAN	PARMEZAANSE KAAS
15 G	BEURRE	BOTER
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur, ajoutez l'huile d'olive et lancez le programme mijoté P1 sans le bouchon pour 7 min.
- 2 Lorsque le minuteur indique qu'il reste 4 min, ajoutez le riz. Lorsqu'il ne reste qu'1 min, ajoutez le vin blanc.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le bouillon de volaille et lancez le programme mijoté P3 à 95 °C pour 20 min avec le bouchon.
- 4 À la fin de la cuisson, ajoutez le parmesan et le beurre et mélangez délicatement. Rectifiez l'assaisonnement et servez sans attendre.

CONSEIL

Garnissez ce risotto selon vos goûts, légumes, épices, herbes...

KLASSIEKE RISOTTO

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Schil de ui en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix 10 s op snelheid 11. Vervang het mes door de menger, voeg de olijfolie toe en start het stoomprogramma P1 zonder dop gedurende 7 min.
- 2 Wanneer de timer 4 min voor het einde aangeeft, voegt u de rijst toe. 1 min voor het einde voegt u de witte wijn toe.
- 3 Na afloop van het programma voegt u de gevogeltebouillon toe, start u het stoomprogramma P3 op 95 °C gedurende 20 min en plaatst u de dop.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de Parmezaanse kaas en de boter toe en mengt u de ingrediënten voorzichtig. Voeg peper en zout toe en dien onmiddellijk op.

TIP

Versier de risotto met groenten, kruiden, specerijen ...



PAIN DE GÈNES

6	ŒUFS	EIEREN
250 G	SUCRE	SUIKER
80 G	BEURRE	BOTER
1	SACHET DE SUCRE VANILLÉ	ZAKJE VANILLESUIKER
125 G	POUDRE D'AMANDE	AMANDELPOEDER
60 G	FARINE	BLOEM
60 G	MAÏZENA®	MAÏZENA®

PERSONNES 8 – RÉALISATION 10 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Dans le bol du robot muni du batteur, mettez les œufs, le sucre, le beurre et le sucre vanillé. Mixez en vitesse 5 à 60 °C pendant 10 min.
- 3 Après ces 10 min, ajoutez la poudre d'amande, la farine et la Maïzena®. Mixez en vitesse 5 pendant 15 s.
- 4 Versez ce mélange dans un moule à manqué beurré et fariné. Enfourez pour 40 min.
- 5 Laissez refroidir avant de démouler.

CONSEIL

Ce gâteau qui se déguste au moment du café peut servir de biscuit pour réaliser des entremets.

BROOD VAN GENUA

VOOR 8 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Plaats de garde en doe de eieren, de suiker, de boter en de vanillesuiker in de robot. Mix 10 min op snelheid 5 op 60 °C.
- 3 Na 10 min voegt u het amandelpoeder, de bloem en de Maïzena® toe. Mix 15 s op snelheid 5.
- 4 Giet dit mengsel in een beboterde en bebloemde bakvorm. Laat 40 min bakken.
- 5 Laat afkoelen en haal uit de vorm.

TIP

Deze taart wordt bij de koffie opgediend maar kan ook worden gebruikt als biscuit voor nagerechten.





ARANCINI CROQUETTES DE RISOTTO

300 G	RISOTTO CLASSIQUE FROID (VOIR N° 242)	KLASSIEKE, KOUDE RISOTTO (ZIE N. 242)
300 G	VIANDE DE BŒUF	RUNDVLEES
1	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
15 G	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
500 G	PULPE DE TOMATES	TOMATENPULP
30 G	CONCENTRÉ DE TOMATE	TOMATENCONCENTRAAT
1	C. À S. D'ORIGAN	EETLEPEL OREGANO
250 G	MOZZARELLA	MOZZARELLA
3	ŒUFS	EIEREN
100 G	CHAPELURE	PANEERMEEL
100 G	FARINE	BLOEM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Coupez la viande en dés, mettez-la dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 12 pendant 10 s. Réservez.
- 2 Épluchez l'oignon et l'ail, coupez-les grossièrement et mettez-les dans le robot. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur et ajoutez l'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 Ajoutez la viande, la pulpe et le concentré de tomate et l'origan. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 35 min. Laissez refroidir.
- 4 Coupez la mozzarella en dés de 2 cm. Mélangez 1 œuf au risotto froid et formez des boules en mettant au centre un peu de sauce et un dé de mozzarella.
- 5 Roulez chaque boule dans la farine, les œufs battus, puis dans la chapelure. Faites-les cuire à la friteuse pendant 5 min.

RISOTTOKROKETTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Plaats het ultrablade hakmes, snij het vlees in blokjes, doe de stukken in de robot en mix op snelheid 12 gedurende 10 s. Laat de bereiding rusten.
- 2 Schil de ui en de knoflook, snij in grote stukken en doe de stukken in de robot. Mix 10 s op snelheid 11. Vervang het mes door de menger en voeg olie toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Voeg het vlees, de pulp, het tomatenconcentraat en de oregano toe. Breng op smaak met peper en zout en start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 35 min. Laat afkoelen.
- 4 Snij de mozzarella in blokjes van 2 cm. Meng 1 ei onder de koude risotto en maak balletjes met in het midden een beetje saus en een blokje mozzarella.
- 5 Rol elk balletje door de bloem, de geklopte eieren en het paneermeel. Bak de balletjes 5 min in de frituurpan. Ze moeten goudbruin worden. Dien onmiddellijk op.

N°244



SOUPE DE LÉGUMES

2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
1	OIGNON	UI
250 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
150 G	BLANC DE POIREAU	PREIWIT
50 G	CÉLERI BRANCHE	SELDERIJ
250 G	CAROTTES	WORTELEN
250 G	NAVETS	RAPEN
150 G	LARD	SPEK
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez les oignons, les gousses d'ail et les pommes de terre, puis coupez-les en quatre. Lavez le blanc de poireau et le céleri, puis coupez-les en tronçons. Épluchez les carottes et les navets, puis coupez-les en cubes. Coupez le lard en lanières en dégraissant un peu.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez l'huile d'olive. Ajoutez les oignons, l'ail, le lard et le céleri. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, remplacez le mélangeur par le couteau hachoir ultrablade. Ajoutez 80 cl d'eau, les pommes de terre, les navets, les carottes et le poireau, puis salez légèrement. Lancez le programme soupe P2. Servez chaud.

CONSEIL Pour une soupe moins épaisse, ajoutez 20 cl d'eau.

GROENTESOEP

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Schil de uien, de knoflook en de aardappelen en snij ze in vier. Was het preiwit en de selderij en snij in stukken. Schil de wortelen en de rapen en snij in blokjes. Snij het spek in reepjes.
- 2 Plaats de menger en doe de olijfolie in de robot. Voeg de uien, de knoflook, het spek en de selderij toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Na afloop van het programma, vervangt u de menger door het ultrablade hakmes. Voeg 80 cl water, de aardappelen, de rapen, de wortelen, de prei en het zout toe. Start het soepprogramma P2. Dien warm op.

TIP

Voeg 20 cl water toe voor een dunnere soep.

N°245



ÉCLAIRS VANILLE

	CRÈME PÂTISSÈRE	BANKETBAKKERSROOM
2	ŒUFS	EIEREN
3	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
100 G	SUCRE	SUIKER
40 G	FARINE	BLOEM
30 G	MAÏZENA®	MAÏZENA®
70 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1	C. À C. DE VANILLE EN POWDRE	KOFFIELEPEL VANILLEPOEDER
	PÂTE À CHOU	SOESJESDEEG
80 G	BEURRE	BOTER
150 G	FARINE	BLOEM
4	ŒUFS	EIEREN
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans le robot muni du batteur, mettez les œufs et les jaunes, le sucre, la farine et la Maïzena®. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min en ajoutant le lait. Mettez le bouchon et lancez le programme crème dessert vitesse 4 à 90°C pour 12 min. Ajoutez la vanille et mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Mettez la crème dans une poche à douille. Lavez le robot.
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau, le beurre et le sel et lancez en vitesse 3 à 90°C pendant 8 min. Ajoutez la farine et mélangez en vitesse 6 pendant 2 min. Mettez la pâte dans un saladier et lavez la cuve à l'eau froide. Remettez la pâte dans le robot. Lancez en vitesse 7 et ajoutez les œufs un à un. Laissez tourner 2 min.
- 3 Couvrez une plaque de papier cuisson, mettez la pâte dans une poche à douille et formez des boudins de 12 cm. Enfouez pour 20 à 25 min.
- 4 Incisez légèrement le dessous des éclairs et garnissez-les de crème.

VANILLE ÉCLAIRS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Plaats de klopper, doe de eieren en de eierdooiers, de suiker, de bloem en de Maïzena® in de robot. Mix gedurende 1 min. op snelheid 6 en voeg de melk toe. Plaats de dop en start het dessertroomprogramma op snelheid 4 op 90 °C gedurende 12 min. Voeg de vanille toe en mix op snelheid 7 gedurende 1 min. Doe de room in een spuitzak. Maak de robot schoon.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe 25 cl water, de boter en het zout in de robot en start op snelheid 3 op 90 °C gedurende 8 min. Voeg de bloem toe en meng op snelheid 6 gedurende 2 min. Doe het deeg in een slakom en maak de bak met koud water schoon. Doe het deeg opnieuw in de robot met het ultrablade hakmes. Laat draaien op snelheid 7 en voeg de eieren één voor één toe. Laat 2 min. draaien.
- 3 Bekleed een plaat met bakpapier, doe het deeg in een spuitzak en maak worstjes van 12 cm. Laat 20 tot 25 min bakken.
- 4 Maak een inkeping aan de onderkant van de éclairs en versier ze met vanilleroom.

N°246





300 G	ASPERGES BLANCHES	ASPERGES
2	ŒUFS	HARDGEKOOKTE EIERN
60 G	BEURRE FONDU	GESMOLTEN BOTER
10	BRINS DE PERSIL PLAT	TAKJES PETERSELIE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

ASPERGES À LA FLAMANDE

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Épluchez les asperges et coupez-les en deux.
- 2 Versez 0,7L d'eau dans la cuve du robot. Déposez les asperges et les œufs dans le panier vapeur, puis lancez le programme vapeur pour 20 min.
- 3 À la fin de la cuisson, déposez les asperges sur 2 assiettes. Écalez les œufs.
- 4 Lavez la cuve, puis mettez les œufs durs, le beurre fondu et le persil dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Salez, poivrez, puis mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 5 Répartissez ce mélange sur les asperges et dégustez sans attendre.

CONSEIL

Les asperges vertes sont plus faciles à éplucher que les asperges blanches.

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Schil de asperges en snij in twee.
- 2 Giet 0,7 L water in de bak van de robot. Leg de asperges in het stoommandje en laat het stoomprogramma gedurende 20 min draaien.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, legt u de asperges op 2 borden. Pel de eieren.
- 4 Maak de bak schoon, doe de hardgekookte eieren, de gesmolten boter en de peterselie in de robot met het ultrablade hakmes. Breng op smaak met zout en peper en mix 10 s op snelheid 12.
- 5 Giet dit mengsel over de asperges en dien onmiddellijk op.

TIP

Groene asperges zijn makkelijker te schillen dan witte.

N°247



2	PAVÉS DE CABILLAUD (120 À 140 G PIÈCE)	STUKKEN KABELJAUW (120 TOT 140 G PER STUK)
1/4	CITRON CONFIT	GEKONFIJTE CITROEN
1	C. À S. DE MIEL D'ACACIA	EETLEPEL ACACIAHONING
1	C. À S. DE SAUCE SOJA	EETLEPEL SOJASAUZ
1	C. À S. D'HUILE DE TOURNESOL	EETLEPEL ZONNEBLOEMOLIE

PAPILLOTES DE CABILLAUD MIEL ET CITRON CONFIT

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Coupez le citron confit en petits dés. Mettez-les dans un bol avec le miel, la sauce soja et l'huile.
- 2 Déposez les pavés de cabillaud au milieu de 2 feuilles de papier cuisson.
- 3 Arrosez-les de marinade et fermez les papillotes.
- 4 Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7L dans la cuve du robot. Déposez les papillotes dans le panier vapeur. Mettez le panier dans le robot, lancez le programme vapeur pour 20 min.
- 5 À la fin de la cuisson, dégustez aussitôt avec du riz.

CONSEIL

Ne salez pas votre poisson, les citrons qui sont confits dans le sel le sont déjà.

PAPILLOTEN VAN KABELJAUW MET HONING EN GEKONFIJTE CITROEN

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Snij de gekonfijte citroen in kleine blokjes. Doe ze in de kom met de honing, de sojasaus en de olie.
- 2 Leg de stukken kabeljauw op 2 vellen bakpapier.
- 3 Giet de marinade over de kabeljauw en sluit de papillotten.
- 4 Giet 0,7L water in de bak van de robot. Leg de papillotten in het stoommandje. Doe het mandje in de robot en laat het stoomprogramma gedurende 20 min. draaien.
- 5 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op met rijst.

TIP

Voeg geen zout toe aan de bereiding. De gekonfijte citroen bevat al zout.

N°248



6	ŒUFS	EIEREN
130 G	SUCRE	SUIKER
50 CL	LAIT	MELK
1	C. À C. DE VANILLE LIQUIDE	KOFFIELEPEL VLOEIBARE VANILLE
2	C. À C. DE CANNELLE	KOFFIELEPEL KANEEL

ŒUFS À LA NEIGE PORTUGAIS

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes et 80g de sucre, puis mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Après 30 s, ajoutez le lait, 1 c. à c. de cannelle et la vanille.
- 2 Lancez le programme crème dessert à 85°C en vitesse 4 pour 12 min.
- 3 À la fin de la cuisson, laissez refroidir la crème dans un bol.
- 4 Lavez la cuve du robot. Dans le robot muni du batteur, mettez les blancs d'œufs avec les 50 g de sucre restants et faites-les monter en vitesse 7 à 70°C pendant 6 min 30. Dès la sonnerie, formez des boules de blancs d'œufs à l'aide d'une cuillère et laissez-les s'égoutter 10 min sur du papier absorbant.
- 5 Mettez les blancs en neige dans un plat et recouvrez-les de crème. Saupoudrez de cannelle et servez froid.

CONSEIL Vous pouvez remplacer la vanille par du citron.

PORTUGESE OEUFS À LA NEIGE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Splits het eiwit van de eierdooiers. Plaats de klopper, voeg de eierdooiers en 80 g suiker toe en mix op snelheid 6 gedurende 1 min. Na 30 s voeg de melk, de vanille en 1 koffielepel kaneel toe.
- 2 Start het dessertroomprogramma op 85 °C op snelheid 4 gedurende 12 min.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, laat u de crème afkoelen in een kom.
- 4 Maak de bak van de robot schoon. Plaats de garde, doe de eiwitten en de overgebleven 50g suiker in de robot en klop 6 min 30 s op snelheid 7 op 70 °C. Wanneer de timer klinkt, maakt u met een lepel balletjes van het eiwit en laat u ze 10 min uitlekken op absorberend papier.
- 5 Doe de opgeklopte eiwitten in een schaal en overgiet met crème. Bestrooi met kaneel en dien koud op.

TIP U kunt de vanille vervangen door citroen.

N°249





CALDO VERDE

400 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
80 G	CHORIZO DOUX	ZACHTE CHORIZO
180 G	CHOU VERT	GROENE KOOL
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Épluchez les pommes de terre et les gousses d'ail, puis coupez-les en dés. Coupez le chorizo en petits morceaux. Lavez le chou, ôtez les feuilles extérieures et coupez le reste en lanières.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez les ingrédients, ajoutez 80 cl d'eau et salez légèrement. Lancez le programme soupe P2.
- 3 Servez chaud.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le chorizo par du lard ou de la pancetta.

CALDO VERDE

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Schil de aardappelen en de teentjes knoflook en snij in blokjes. Snij de chorizo in kleine blokjes. Was de kool, verwijder de buitenste bladeren en snij de rest in reepjes.
- 2 Doe de ingrediënten in de robot met het ultrablade hakmes, voeg 80 cl water toe en breng op smaak met zout. Start het soepprogramma P2.
- 3 Dien warm op.

TIP

U kunt de chorizo vervangen door spek of pancetta.



N°250



PAPILLOTES LIEU JAUNE ET GIROLLES

2	PAVÉS DE LIEU JAUNE (120 À 140 G PIÈCE)	STUKKEN WITTE KOOLVIS (120 TOT 140 G PER STUK)
250 G	GIROLLES	CANTHARELLEN
10 G	MOUTARDE	MOSTERD
5	BRINS D'ESTRAGON	TAKJES DRAGON
1	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPEL OLIJFOLIE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 15 MIN

- 1 Nettoyez les champignons, puis taillez-les en lamelles. Déposez-les au milieu de 2 feuilles de papier cuisson. Enduisez les filets de poisson de moutarde, puis déposez-les sur les champignons. Ajoutez les brins d'estragon et l'huile d'olive. Salez et poivrez. Refermez les papillotes.
- 2 Versez de l'eau jusqu'au niveau 0,7L dans la cuve du robot. Déposez les papillotes dans le panier vapeur, puis mettez-le dans le robot. Lancez le programme vapeur pour 15 min.
- 3 À la fin de la cuisson, dégustez aussitôt avec du riz.

CONSEIL

Les girolles peuvent rendre de l'eau pendant la cuisson, ne vous en inquiétez pas. Vous pouvez remplacer les girolles par des tomates.

PAPILLOTEN VAN WITTE KOOLVIS EN CANTHARELLEN

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- 1 Maak de champignons schoon en snij in plakjes. Leg ze tussen twee vellen bakpapier. Bestrijk de visfilets met mosterd en leg ze op de champignons. Voeg de takjes dragon en de olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout. Sluit de papillotten.
- 2 Giet 0,7l water in de bak van de robot. Leg de papillotten in het stoommandje en zet de mand in de robot. Start het stoomprogramma en draai de tijd op 15 min.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op met rijst.

TIP

Tijdens het koken kan er water uit de cantharellen komen. Dit is normaal. U kunt de cantharellen vervangen door tomaten.



N°251



GAUFRES DE LIÈGE

13,5 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
35 G	LEVURE FRAÎCHE DE BOULANGER	VERSE GIST
2	ŒUFS	EIEREN
375 G	FARINE	BLOEM
5 G	SEL	ZOUT
250 G	SUCRE	SUIKER
15 G	SUCRE VANILLÉ	VANILLESUIKER
200 G	BEURRE COUPÉ MOU	STUKKEN ZACHTE BOTER
250 G	SUCRE PERLÉ	PERELSUIKER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN – REPOS 30 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait et la levure. Faites tiédir en vitesse 3 à 35 °C pendant 3 min. Ajoutez les œufs, la farine, le sel, le sucre, le sucre vanillé et le beurre, puis lancez le programme pâte P2 pour 3 min.
- 2 À la fin du programme, sortez la pâte et incorporez le sucre perlé. Laissez reposer 30 min dans un saladier recouvert d'un torchon.
- 3 Préchauffez le gaufrier. Prélevez une boule de pâte et placez-la dans le gaufrier, faites cuire pendant 7 min environ. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

CONSEIL

La pâte des gaufres de Liège est très compacte, ne soyez pas étonnés.

LUIKSE WAFELS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN – RUSTTIJD 30 MIN

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de melk en de gist in de robot. Laat lauworden op snelheid 3 op 35 °C gedurende 3 min. Voeg de eieren, de bloem, het zout, de vanillesuiker en de boter toe en start het deegprogramma P2 gedurende 3min.
- 2 Na afloop van het programma haalt u het deeg uit de robot en voegt u de parelsuiker toe. Doe het deeg in een slakom, leg een doek over de kom en laat 30 min rusten.
- 3 Verwarm het wafelijzer. Maak een deegbal, leg de bal in het wafelijzer en laat ongeveer 7 min bakken. Herhaal dit met de rest van het deeg.

TIP

Het deeg van de Luikse wafels is zeer compact. Dit is normaal!



N°252



CREVETTES SAUCE COCKTAIL

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN

1 Dans le robot muni du batteur, mettez le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre. Salez et poivrez. Lancez le robot en vitesse 7 et versez progressivement l'huile.

2 Une fois que la mayonnaise est montée, ajoutez le ketchup et le Tabasco®, puis faites encore tourner 1 min.

3 Servez la sauce avec les crevettes.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le ketchup par du concentré de tomate.

350 G

CREVETTES ROSES (CUITES)	ROZE GARNALEN (GEKOOKT)
DÉCORTIQUÉES	(EIERDOOIER)
JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER
C. À C. DE MOUTARDE	KOFFIELEPEL MOSTERD
C. À C. DE VINAIGRE BLANC	KOFFIELEPEL WITTE AZIJN
C. À S. DE KETCHUP	EETLEPEL KETCHUP
C. À S. DE COGNAC	EETLEPEL COGNAC
QUELQUES GOUTTES DE TABASCO®	ENKELE DRUPPELS TABASCO®
25 CL	HUILE NEUTRE
	OLIE
	SEL
	ZOUT
	POIVRE
	PEPER

GARNALEN MET COCKTAILSAUS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN

1 Plaats de klopper en doe het eigeel, de mosterd en de azijn in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Zet de robot op snelheid 7 en voeg de olie voorzichtig toe.

2 Na het kloppen van de mayonaise, voegt u de ketchup en de Tabasco® toe en laat u de robot nogmaals 1 min draaien.

3 Dien de saus op met garnalen.

TIP

U kunt de ketchup vervangen door tomatenconcentraat.

N°253



PAVÉ DE SAUMON AU PESTO

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 15 MIN

1 Tartinez chaque pavé de saumon de pesto.

2 Versez 0,7 Ld'eau dans la cuve du robot. Recouvrez le fond du panier vapeur de papier cuisson et déposez-y le poisson. Mettez le panier dans le robot.

3 Lancez le programme vapeur pour 15 min.

4 À la fin de la cuisson, dégustez aussitôt.

CONSEIL

Vous pouvez également les faire cuire avec un peu de jus de citron et quelques brins d'aneth.

2

PAVÉS SAUMON DE 125 G CHACUN	ZALMMOTEN VAN ELK 125 G
50 G PESTO (VOIR N° 169)	PESTO (ZIE N. 169)

ZALMMOOT MET PESTO

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

1 Bestrijk elke moot met pesto.

2 Giet 70 cl water in de bak van de robot. Bedek de bodem van de stoommand met bakpapier en leg er de vis op. Zet het mandje in de robot.

3 Laat het stoomprogramma 15 min. draaien.

4 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op.

TIP

U kunt ze ook laten koken met een beetje citroensap en enkele takjes dille.

N°254



NATILLAS

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 30 MIN

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2 Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes d'œufs et le sucre. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min. Au bout de 30 s, ajoutez le lait et la vanille. Lancez le programme crème dessert à 70 °C en vitesse 6 pour 5 min.

3 À la fin de la cuisson, versez la crème dans des ramequins, déposez-les dans un bain-marie et enfournez pour 25 min. Saupoudrez de cannelle et servez.

CONSEIL

Servez cette crème avec du caramel ou un coulis de fruits.

6

JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIER
80 G SUCRE	SUIKER
50 CL LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
1 C. À C. DE VANILLE LIQUIDE	KOFFIELEPEL VLOEIBARE VANILLE
1 C. À C. DE CANNELLE EN POWDRE	KOFFIELEPEL KANEELPOEDER

NATILLAS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).

2 Plaats de klopper en doe de eierdooiers en de suiker in de robot. Mix op snelheid 6 gedurende 1 min. Na 30 s voegt u de melk en de vanille toe. Start het dessertroomprogramma op 70 °C, op snelheid 6, gedurende 5 min.

3 Wanneer de bereiding klaar is, giet u de room in de schaalpjes, kookt u de schaalpjes au bain-marie en zet u ze 25 min in de oven. Bestrooi met kaneel en dien op.

TIP

Dien deze room op met karamel of vruchtencoulis.

N°255





CROQUETTES DE CREVETTES GRISES

200 G	CREVETTES GRISES DÉCORTIQUÉES	GEPELDE, GRIJZE GARNALEN
30 G	FARINE	BLOEM
30 G	BEURRE	BOTER
20 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
3	ŒUFS	EIEREN
	CHAPELURE	PANEERMEEL
	HUILE DE FRITURE	FRITUUROLIE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 20 MIN – REPOS 2 H

- Dans le robot muni du batteur, mettez la farine et le lait. Salez et poivrez, puis mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le beurre et lancez le programme sauce en vitesse 4 à 90 °C pour 8 min.
- À la fin du programme, remplacez le batteur par le couteau hachoir ultrablade, ajoutez 1 œuf battu et les crevettes, puis mixez en vitesse 9 pendant 30 s. Si le mélange n'est pas homogène mixez 30 s. Laissez reposer la pâte au moins 2 h au frais.
- Farinez votre plan de travail et formez des quenelles avec la préparation. Trempez-les dans les œufs battus restants, puis dans la chapelure. Recommencez cette opération une seconde fois.
- Faites chauffer une friteuse. Plongez les croquettes dans l'huile brûlante et faites cuire chaque croquette 1 à 2 min. Placez les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de gras. Servez immédiatement.

KROKETTEN VAN GRIJZE GARNALEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 20 MIN – RUSTTIJD 2 U

- Plaats de garde en doe de bloem, de melk en de nootmuskaat in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Mix 1 min op snelheid 7. Voeg de boter toe en start het sausprogramma op 90 °C op snelheid 4 gedurende 8 min.
- Na afloop van het programma vervangt u de garde door het ultrablade hakmes, voegt u 1 geklopt ei en de garnalen toe en mixt u de bereiding 30 s op snelheid 9. Als het mengsel niet homogeen is, mixt u het nogmaals 30 s. Laat het deeg minstens 2 u rusten op een koele plaats.
- Bebloem uw werkblad en vorm balletjes met de bereiding. Doop ze in de overgebleven, geklopte eieren en rol ze door het paneermeel. Herhaal deze stappen.
- Zet de frituurpan aan. Leg de kroketten in de kokende olie en bak elke kroket 1 tot 2 min. Leg ze op absorberend papier zodat het overtollige vet wordt opgenomen. Dien onmiddellijk op.

N°256



POULET, CAROTTES ET CORIANDRE

2	BLANCS DE POULET	KIPFILETS
280 G	CAROTTES	WORTELEN
	LE ZESTE DE 1/2 ORANGE	DE SCHIL VAN 1/2 CITROEN
10	BRINS DE CORIANDRE	KORIANDERTAKJES
2	PINCÉES DE SEL	SNUFJES ZOUT
1	FILET D'HUILE D'OLIVE	SCHETJTE OLIJFOLIE

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN

- Épluchez les carottes et coupez-les en lanières à l'aide d'un économiseur. Coupez les escalopes de poulet en lanières. Lavez la coriandre et hachez-la.
- Mettez les carottes, le poulet, le zeste d'orange et la moitié du bouquet de coriandre dans un saladier.
- Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot. Déposez le mélange poulet/carottes dans le panier vapeur. Mettez le panier dans le robot et lancez le programme vapeur pour 20 min.
- À la fin de la cuisson, saupoudrez de la coriandre restante, salez, arrosez d'huile d'olive et servez avec du riz.

CONSEIL

Le zeste d'orange peut être remplacé par du citron. Vous pouvez alors ajouter quelques olives vertes.

KIP, WORTELEN EN KORIANDER

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- Schil de wortelen et snij ze in reepjes. Snij de kipfilets in reepjes. Was de koriander en hak fijn.
- Doe de wortelen, de kip, het sinaasappelschilletje en de helft van de koriander in een slakom.
- Giet 0,7 L water in de bak van de robot. Doe het mengsel van kip en wortelen in de stoommand. Zet het mandje in de robot. Zet de robot op het stoomprogramma gedurende 20 min.
- Wanneer de bereiding klaar is, bestrooi u het gerecht met de overgebleven koriander en het zout en overgiet u het met olijfolie. Dien op met rijst.

TIP

U kunt het sinaasappelschilletje vervangen door citroen. U kunt nog enkele groene olijven toevoegen.

N°257



PANELLETS

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 15 MIN

- Préchauffez le four à 180 °C (th 6). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les amandes, puis mixez en vitesse 12 pendant 40 s. Réservez.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mettez les blancs dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Mixez en vitesse 6 pendant 40 s.
- Ajoutez la poudre d'amande et le sucre, puis mixez en vitesse 8 pendant 30 s. Ramenez la préparation au centre du robot avec une spatule et mixez à nouveau 20 à 30 s.
- Mélangez les jaunes d'œufs aux pignons. Formez de petites boules de pâtes et roulez-les dans le mélange jaune et pignons. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez pour 10 à 15 min. Dégustez froid.

CONSEIL Vous pouvez remplacer les blancs d'œufs par 100 g de purée de patate douce.

PANELLETS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de amandelen in de robot en mix 40 s op snelheid 12.
- Zet opzij. Splits het eiwit van de eierdooiers. Doe de eiwitten in de robot met het mes om te kneden/hakken. Mix gedurende 40 s op snelheid 6.
- Voeg het amandelpoeder en de suiker toe en mix 30 s op snelheid 8. Duw de bereiding naar het centrum met een spatel en mix nogmaals 20 tot 30 s.
- Meng de eierdooiers met de pijnboompitten. Maak kleine deegballetjes en rol ze door de eierdooiers en de pijnboompitten. Leg ze op een met bakpapier beklede plaat. Bak 10 tot 15 min. Laat afkoelen en dien op.

TIP

U kunt de eiwitten vervangen door 100 g zoete aardappelpuree.

N°258



DE MANUELI



350 G	AMANDES	AMANDELEN
3	ŒUFS	EIEREN
350 G	SUCRE	SUIKER
200 G	PIGNONS DE PIN	PIJNBOOMPITTEN



EMSPANADAS

2	PÂTES BRISÉES (VOIR P. 20)	ZANDEEG (ZIE P. 21)
50 G	COURGETTE	COURGETTE
100 G	POIVRON ROUGE	RODE PAPRIKA
40 G	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
10 G	CONCENTRÉ DE TOMATE	TOMATENCONCENTRAAT
15 CL	BOUILLON DE LÉGUMES	GROENTEBOUILLON
150 G	THON	TONIJN
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 55 MIN

- 1 Préchauffez le four 180 °C (th. 6). Coupez la courgette et le poivron en dés. Épluchez l'oignon et l'ail, coupez-les grossièrement, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s, puis ajoutez l'huile d'olive. Lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min.
- 2 Ajoutez les dés de courgette et de poivron, le concentré de tomate et le bouillon. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 95 °C pour 20 min. À la fin de la cuisson, ajoutez le thon et mixez en vitesse 4 pendant 30 s.
- 3 Étalez la pâte et détaillez des disques l'aide d'un large verre. Garnissez la moitié de la surface de farce, pliez la pâte pour former un chausson, puis pincez les bords. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis enfournez pour 30 min. Servez chaud ou froid.

CONSEIL Dorez les chaussons au jaune d'œuf.

EMSPANADAS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 55 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Snij de courgette en de paprika in blokjes. Schil de ui en de knoflook en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui en de knoflook in de robot. Mix 10 s op snelheid 11 en doe in een slakom. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 2 Voeg de blokjes courgette en paprika, het tomatenconcentraat en de bouillon toe. Breng op smaak met peper en zout en start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 20 min. Wanneer de bereiding klaar is, voegt u de tonijn toe en mixt u de bereiding 30 s op snelheid 4.
- 3 Rol het deeg uit en druk schijfjes uit met een glas. Bedek de helft van het deegoppervlak met de vulling, vouw het deeg en druk de randen dicht. Leg ze op een met bakpapier beklede plaat en zet 30 min in de oven. Dien warm of koud op.

TIP Bestrijk de flapjes met eigeel.

N°259



CHICONS AU GRATIN

3	ENDIVES	WITLOOFSTRONKJES
40 G	FARINE	BLOEM
40 G	BEURRE MOU	ZACHTE BOTER
40 G	LAIT	MELK
200 G	FROMAGE RÂPÉ	GERASPTE KAAS
3	TRANCHES DE JAMBON BLANC	PLAKJES HAM

PERSONNES 3 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 1 H

- 1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans le robot muni du batteur, mettez la farine et le lait, salez et poivrez. Mixez en vitesse 7 pendant 1 min. Ajoutez le beurre et lancez le programme sauce en vitesse 4 à 90 °C pour 8 min. Ajoutez 50 g de fromage râpé et mélangez en vitesse 5 pendant 30 s. Réservez et nettoyez le robot.
- 2 Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot, mettez les endives dans le panier vapeur, puis lancez le programme vapeur pour 30 min.
- 3 Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon et déposez-les dans un plat à gratin. Recouvrez de la sauce béchamel et répartissez le fromage restant sur les endives. Poivrez.
- 4 Enfourez pour 15 min environ. Servez chaud.

CONSEIL Pour une recette plus chic, remplacez le jambon blanc par du jambon cru et saupoudrez de 30 g de noix.

GEGRATINEERD WITLOOF

VOOR 3 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 1 U

- 1 Verwarm de oven voor op 210 °C (th. 7). Plaats de garde en doe de bloem, de melk en de nootmuskaat in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Mix 1 min op snelheid 7. Voeg de boter toe en start het sausprogramma op 90 °C op snelheid 4 gedurende 8 min. Voeg 50 g geraspte kaas toe en meng op snelheid 5 gedurende 30 s. Haal de bereiding uit de robot en maak de robot schoon.
- 2 Giet 0,7 L water in de bak van de robot, doe het witloof in de stoommand en start het stoomprogramma gedurende 30 min.
- 3 Rol elk witloofstronkje in een plakje ham en leg de stronkjes in een gratineerschotel. Overgiet met bechamelsaus en strooi de overgebleven kaas over het witloof. Breng op smaak met peper.
- 4 Laat ongeveer 15 min bakken. Dien warm op.

TIP Vervang de gekookte ham door gerookte ham en bestrooi met 30 g noten voor een chiquere versie.

N°260



PUDDING

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 30 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez le pain en petits morceaux.
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez les jaunes d'œufs et le sucre. Mixez en vitesse 6 pendant 1 min en ajoutant le lait et la vanille.
- 3 Ajoutez ensuite le pain et mélangez à l'aide d'une spatule, il doit être bien imprégné.
- 4 Versez la préparation dans un plat à gratin, tassez bien, puis enfourez pour 30 min. Dégustez tiède.

CONSEIL Ajoutez des fruits de saisons : des fruits rouges au printemps, des abricots en été, des pommes ou des figues en automne, des fruits secs en hiver... Voilà une jolie façon de recycler le pain rassis.

BROODPUDDING

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 30 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Snij het brood in kleine stukjes.
- 2 Plaats de garde en doe de eierdooiers en de suiker in de robot. Mix 1 min op snelheid 6 en voeg de melk en de vanille toe.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u het brood toe en mengt u de bereiding met een spatel. Het brood moet goed doorweekt zijn.
- 4 Giet de bereiding in een gratineerschotel, stamp goed aan en bak 30 min. Dien lauw op.

TIP Voeg seizoensfruit toe: rode vruchten in de lente, abrikozen in de zomer, appels of vijgen in de herfst, gedroogd fruit in de winter... Ideaal als u veel oud brood in huis heeft.

N°261



DE MANUELI



300 G	PAIN RASSIS (BAGUETTE)	OUD BROOD (STOKBROOD)
5	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
80 G	SUCRE	SUIKER
50 CL	LAIT	MELK
1	C. À C. DE VANILLE LIQUIDE	KOFFIELEPEL VLOEIBARE VANILLE



TRUITE SAUMONÉE AU VERT

1 KG	FILET DE TRUITE SAUMONÉE	ZALMFORELFILET
100 G	ÉPINARDS	SPINAZIE
100 G	OSEILLE	ZURING
20 G	PERSIL	PETERSELIE
20 G	ESTRAGON	DRAGON
10 G	SAUGE	SALIE
10 G	MENTHE	MUNT
10 CL	BOUILLON DE LÉGUMES	GROENTEBOUILLON
25 G	BEURRE	BOTER
10 CL	CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE	VERSE, DIKKE ROOM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 16 MIN

- 1 Faites cuire le filet de truite saumonée à la vapeur ou dans un court-bouillon.
- 2 Lavez et hachez grossièrement les épinards, l'oseille et les herbes. Mettez-les avec le bouillon de légumes dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Lancez le programme sauce en vitesse 4 à 90°C pour 8 min.
- 3 Lorsque les herbes sont cuites, ajoutez la crème, le beurre et salez. Relancez le programme sauce en vitesse 8 à 95°C pour 8 min.
- 4 Servez chaud sur la truite.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter plus d'épinards à la place de l'oseille si vous n'aimez pas son goût âcre. Et remplacer la truite saumonée par du saumon.

ZALMFOREL MET GROENE GROENTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 16 MIN

- 1 Stoom of kook de zalmforelfilet.
- 2 Was de spinazie, de zuring en de kruiden en hak grof. Doe de gehakte ingrediënten met de groentebouillon in de robot met het ultrablade hakmes. Start het sausprogramma op snelheid 4 op 90 °C gedurende 8 min.
- 3 Wanneer de kruiden gekookt zijn, voegt u de room, de boter en het zout toe. Start het sausprogramma op snelheid 8 op 95 °C gedurende 8 min.
- 4 Dien warm op met de forel.

TIP

U kunt meer spinazie in plaats van zuring toevoegen als u niet van de scherpe smaak van zuring houdt. U kunt de zalmforel vervangen door zalm.



N^o262



ROULADE DE POULET FARCI

2	BLANCS DE POULET	KIPFILETS
80 G	MOZZARELLA	MOZZARELLA
4	TOMATES SÉCHÉES	GEDROOGDE TOMATEN
8	FEUILLES DE BASILIC	BASILICUMBLAADJES

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Coupez la mozzarella et les tomates séchées en petits dés. Ciselez les feuilles de basilic. Déposez chacune des escalopes de poulet sur une feuille de film alimentaire. Garnissez chaque escalope avec des dés de mozzarella et de tomates séchées, puis ajoutez du basilic. Salez et poivrez, puis roulez chaque escalope dans le film alimentaire afin d'obtenir un boudin.
- 2 Versez 0,7 L d'eau dans le robot. Mettez le panier vapeur sur le robot, puis déposez-y les boudins enroulés de film alimentaire. Lancez le programme vapeur pendant 20 min.
- 3 À la fin de la cuisson, dégustez aussitôt avec des pâtes.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer les tomates séchées par des champignons et la mozzarella par du fromage frais.

ROLLADE VAN GEVULDE KIP

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Snij de mozzarella en de gedroogde tomaten in blokjes. Hak de basilicumblaadjes. Leg de twee kipfilets op een vel huishoudfolie. Versier elke kipfilet met blokjes mozzarella en gedroogde tomaten. Voeg basilicum toe. Breng op smaak met peper en zout. Rol elke filet in huishoudfolie en maak er een worst van.
- 2 Giet 0,7 L water in de robot. Zet het stoommandje op de robot, bekleed de bodem van het mandje met bakpapier, leg de in huishoudfolie gerolde worsten in het mandje. Laat het stoomprogramma 20 min. draaien.
- 3 Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op.

TIP

U kunt de gedroogde tomaten vervangen door champignons en de mozzarella door verse kaas.



N^o263



ROSQUILLAS – BEIGNETS ESPAGNOLS

5 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
11 G	LEVURE CHIMIQUE	BAKPOEDER
350 G	FARINE	BLOEM
80 G	SUCRE	SUIKER
1	ŒUF	EI
5 CL	HUILE OLIVE	OLIJFOLIE
5 CL	LIQUEUR D'ANIS	ANISLIKEUR
	SUCRE	SUIKER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 10 MIN

- 1 Mettez tous les ingrédients dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, puis lancez le programme pâte P2.
- 2 Formez de fins cercles de pâte et soudez-les afin d'obtenir des anneaux de 5 cm de diamètre.
- 3 Faites-les cuire quelques minutes à la friteuse, les beignets doivent être bien dorés. Saupoudrez-les de sucre avant de servir.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter le zeste de 1 citron à cette recette.

ROSQUILLAS – SPAANSE BEIGNETS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 10 MIN

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken, doe alle ingrediënten in de robot en start het deegprogramma P2.
- 2 Maak deegringen met een diameter van 5 cm.
- 3 Bak ze enkele minuten in de frituurpan. De beignets moeten goudbruin worden. Bestrooi met suiker voor het opdienen.

TIP

U kunt de schil van 1 citroen toevoegen.



N^o264



POMMES DE TERRES SAUCE PIQUANTE

2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
200 G	POIVRON ROUGE	RODE PAPRIKA
15 G	HUILE D'OLIVE	OLIJSFOLIE
1	C. À S. DE VINAIGRE DE VIN	EETLEPEL WIJNAZIJN
1	C. À C DE CUMIN	KOFFIELEPEL KOMIJN
2	C. À S. DE PIMENT D'ESPELETTE	KOFFIELEPELS ESPELETTE PEPER
700 G	PETITES POMMES DE TERRE	KLEINE AARDAPPELEN
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN

- Épluchez les gousses d'ail et le poivron, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- Ajoutez l'huile, le vinaigre et 1 pincée de sel. Lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min.
- À la fin du programme, ajoutez le cumin et le piment d'Espelette, puis mixez en vitesse 10 pendant 1 min. Réservez dans un récipient et nettoyez le robot.
- Lavez les pommes de terre, puis mettez-les dans le robot sans accessoire avec 1 pincée de sel et couvrez d'eau à hauteur. Faites cuire à 100 °C pendant 30 min. Retirez l'eau et relancez pour 2 min à 100 °C.
- Servez les pommes de terre recouvertes de sauce.

CONSEIL Cette sauce se déguste aussi froide.

AARDAPPELEN MET PIKANTE SAUS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- Schil de knoflook en de paprika. Plaats het ultrablade hakmes en doe de groenten in de robot. Hak gedurende 10 s. op snelheid 11.
- Voeg de olijfolie, de azijn en 1 snufje zout toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- Na afloop van het programma, voegt u de komijn en de Espelette peper toe en mixt u de bereiding gedurende 1 min op snelheid 10. Bewaar in een kom en maak de robot schoon.
- Was de aardappelen, doe ze in de robot zonder accessoire met 1 snufje zout en zet ze onder water. Kook gedurende 30 min op 100 °C. Giet het water weg en laat de robot nogmaals 2 min draaien op 100 °C.
- Giet de saus over de aardappelen en dien op.

TIP U kunt deze saus ook koud serveren.

N^o265



TAGLIATELLES DE LÉGUMES

200 G	CAROTTES	WORTELEN
100 G	PANAIS	PASTINAAK
50 G	JAMBON FUMÉ	GEROOKTE HAM
20 G	PARMESAN RÂPÉ	GERASPTE PARMEZAANSE KAAS
5 CL	CRÈME LÉGÈRE	LICHTE ROOM
	POIVRE	PEPER

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 15 MIN

- Épluchez les carottes et les panais, puis coupez-les en lanières à l'aide d'un économiseur.
- Versez 0,7 L d'eau dans le robot. Déposez les légumes dans le panier, puis mettez-le dans le robot. Lancez le programme vapeur pour 15 min.
- Coupez le jambon en allumettes. Mettez le jambon, le parmesan et la crème dans un saladier, poivrez et mélangez bien.
- À la fin de la cuisson, déposez les tagliatelles de légumes dans le saladier et mélangez. Servez immédiatement.

CONSEIL

Le panais est un légume d'hiver, remplacez-le à la belle saison par de la courgette et remplacez la sauce par du pesto.

TAGLIATELLE MET GROENTEN

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- Schil de wortelen en de pastinaak en snij in reepjes
- Giet 0,7 L water in de robot. Doe de groenten in de mand en zet de mand in de robot. Laat het stoomprogramma 15 min draaien.
- Snij de ham in reepjes. Doe de ham, de Parmezaanse kaas en de room in de slakom, voeg peper toe en meng goed.
- Wanneer de bereiding klaar is, doet u de tagliatelle met groenten in een slakom en mengt u het gerecht. Dien onmiddellijk op.

TIP

De pastinaak is een wintergroente. U kunt de pastinaak door courgette en de saus door pesto vervangen.

N^o266



GÂTEAU BRIOCHÉ DE NOËL

15 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
25 G	LEVURE DE BOULANGER FRAÏCHE	VERSE GIST
2	ŒUFS	EIEREN
350 G	FARINE T 45	BLOEM T45
100 G	POUDRE D'AMANDE	AMANDELPOEDER
5 G	SEL	ZOUT
50 G	SUCRE	SUIKER
100 G	BEURRE MOU EN MORCEAUX	STUKKEN ZACHTE BOTER
120 G	FRUITS SECS (ÉCORCES D'ORANGE, RAISINS SECS)	GEDROOGDE VRUCHTEN (SINAASAPPELSCHIL, GEDROOGDE ROZIJNEN)
	SUCRE GLACE	POEDERSUIKER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 45 MIN – REPOS 2 H 30

- Mettez le lait et la levure dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser et faites tiédir en vitesse 5 à 35 °C pendant 3 min. Ajoutez 1 œuf, la farine, la poudre d'amande, le sel, le sucre et le beurre, puis lancez le programme pâte P2.
- Après les 40 min de pousse du programme, sortez la pâte, ajoutez les fruits secs et formez un boudin. Mettez-le sur une plaque couverte de papier cuisson et laissez reposer 1 h 30 à l'abri des courants d'air.
- Formez 8 boules de pâte et mettez-les dans un moule à cake, elles doivent être bien serrées. Laissez reposer 1 h à l'abri des courants d'air.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Badigeonnez la brioche d'œuf battu et couvrez de sucre perlé. Enfourez pour 45 min. Laissez refroidir. Saupoudrez de sucre glace avant de déguster.

KERSTBRIOCHE

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 45 MIN – RUSTTIJD 2 U 30

- Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de melk en de gist in de robot en laat lauw worden op 35 °C op snelheid 5 gedurende 3 min. Voeg 1 ei, de bloem, het amandelpoeder, het zout, de suiker en de boter toe en start het deegprogramma P2.
- Na 40 min rijzen haalt u het deeg uit de robot, voegt u de gedroogde vruchten toe en kneedt u het deeg tot een worst. Leg het deeg op een met bakpapier beklede plaat en laat 1 u 30 rusten op een tochtvrije plaats.
- Vorm 8 kleine, stevige deegballetjes en doe ze in een cakevorm. Laat 1 u rusten op een tochtvrije plaats.
- Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Bestrijk de brioche met geklopt ei en bestrooi met parelsuiker. Zet 45 min in de oven. Laat afkoelen. Bestrooi met poedersuiker voor het opdienen.

N^o267





- | | | |
|-------|------------------------|--------------------|
| 300 G | POMMES DE TERRE | AARDAPPELEN |
| 250 G | MORUE DESSALÉE | GEZOUTEN KABELJAUW |
| 1/2 | BOUQUET DE PERSIL PLAT | PETERSELIEBOEKET |
| 1 | GOUSSE D'AIL | TEENTJE KNOFLOOK |
| 2 | ŒUFS | EIEREN |
| | POIVRE | PEPER |

CROQUETTES DE MORUE PORTUGAISES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 40 MIN

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Versez 0,7 L d'eau dans la cuve et mettez les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancez le programme vapeur pour 30 min. À la fin de la cuisson, mettez les pommes de terre dans un saladier et videz le robot.
- Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez la morue et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Épluchez la gousse d'ail et effeuillez le persil, puis ajoutez-les dans la cuve. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Ajoutez les œufs et mixez 10 s.
- Versez ce mélange sur les pommes de terre et écrasez à la fourchette. Poivrez, mélangez, puis laissez reposer 2 h au frais.
- Formez des petites boules à l'aide d'une cuillère et faites-les cuire dans une friteuse pendant 5 à 10 min. Servez immédiatement.

CONSEIL Si besoin, vous pouvez détendre la pâte avec 5 cl de lait.

PORTUGESE KABELJAUWKROKETTEN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- Schil de aardappelen en snij in blokjes. Giet 0,7 L water in de bak en doe de aardappelen in de stoommand. Laat het stoomprogramma 30 min draaien. Wanneer de bereiding klaar is, doet u de aardappelen in een slakom en leegt u de robot.
- Plaats het ultrablade hakmes, doe de kabeljauw in de robot en mix op snelheid 11 gedurende 10 s. Pel de teentjes knoflook, pluk de peterselie en doe beide ingrediënten in de bak. Mix op snelheid 11 gedurende 10 s. Voeg de eieren toe en mix 10 s.
- Giet dit mengsel over de aardappelen en plet met een vork. Breng op smaak met peper en laat 2 u rusten op een koele plaats.
- Maak kleine balletjes met een lepel en bak ze 5 tot 10 min in een frituurpan. Dien onmiddellijk op.

TIP Indien nodig kunt u het deeg aanlengen met 5 cl melk.



- | | | |
|-------|---|---------------------------------------|
| 4 | PAVÉS DE MORUE DESSALÉS DE 150 G CHACUN | ONTZOUTE KABELJAUWMOTEN VAN ELK 150 G |
| 8 | GOUSSES D'AIL | TEENTJES KNOFLOOK |
| 20 CL | HUILE D'OLIVE | OLIJFOLIE |
| 2 | PIMENTS OISEAU | SPAANSE PEPERS |

MORUE AU PIL PIL

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 20 MIN

- Épluchez les gousses d'ail, mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile, la morue et les piments. Lancez le programme mijoté P2 à 90 °C pour 20 min.
- Servez chaud.

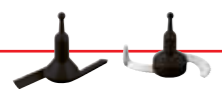
CONSEIL Laissez les piments entiers, ils seront plus faciles à retirer lors de la dégustation.

KABELJAUW MET PIL PIL

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- Schil de teentjes knoflook en doe ze in de robot. Plaats het ultrablade hakmes en mix 10 s op snelheid 11.
- Vervang het mes door de menger. Voeg de olie, de kabeljauw en de pepers toe. Start het stoomprogramma P2 op 90 °C gedurende 20 min.
- Dien warm op.

TIP Gebruik de hele pepers. Zo kunt u ze makkelijker verwijderen voor het opdienen.



- | | | |
|-------|------------------|-----------------|
| 75 CL | LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ | HALFVOLLE MELK |
| 150 G | SEMOULE FINE | FIJNE GRIESMEEL |
| 125 G | SUCRE | SUIKER |
| 1 | PINCÉE DE SEL | SNUFJE ZOUT |
| 3 | ŒUFS | EIEREN |
| 15 CL | CRÈME FRAÎCHE | VERSE ROOM |
| 125 G | RAISINS SECS | DROGE ROZIJNEN |

GÂTEAU DE SEMOULE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 40 MIN

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Dans le robot muni du mélangeur, mettez le lait, la semoule, le sucre et le sel. Lancez le programme dessert en vitesse 4 à 90 °C pour 10 min. Versez la préparation dans un saladier pour qu'elle refroidisse. Lavez le bol du robot.
- Mettez les œufs battus et la crème fraîche dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Mixez en vitesse 6 pendant 30 à 40 s.
- Versez cette préparation sur la semoule, ajoutez les raisins secs et mélangez à l'aide d'une spatule. Versez dans un moule à manqué de taille standard et enfournez pour 30 à 35 min. Dégustez tiède ou froid.

CONSEIL Vous pouvez ajouter 5 cl de rhum et du zeste d'orange confit.

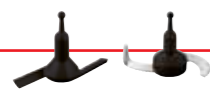
GRIESMEELTAART

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- Plaats de menger en doe de melk, het griesmeel, de suiker en het zout in de robot. Start het dessertroomprogramma op 90 °C op snelheid 4 gedurende 10 min. Giet de bereiding in een slakom en laat afkoelen. Maak de kom van de robot schoon.
- Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de geklopte eieren en de verse room in de robot. Mix gedurende 30 tot 40 s op snelheid 6.
- Giet deze bereiding over het griesmeel, voeg droge rozijnen toe en meng met een spatel. Giet het mengsel in een vorm met standaard formaat en bak 30 tot 35 min. Dien lauw of koud op.

TIP U kunt 5 cl rum en een stukje gekonfijte sinaasappelschil toevoegen.





QUICHE AU FROMAGE DE MAREDSOUS

200 G	FROMAGE DE MAREDSOUS EN TRANCHES	PLAKJES MAREDSOUS
1	PÂTE BRISÉE (VOIR P. 20)	ZANDEEG (ZIE P. 21)
200 G	POITRINE DE PORC FUMÉE	GEROOKTE VARKENSBORST
3	ŒUFS	EIEREN
2	JAUNES D'ŒUFS	EIERDOOIERS
25 CL	CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE	VERSE, DIKKE ROOM
	NOIX DE MUSCADE MOULUE	GEMALEN NOOTMUSKAAT
	SEL	ZOUT
	POIVRE NOIR	ZWARTE PEPPER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 35 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Coupez la poitrine fumée en lanières et mettez-la dans le robot muni du mélangeur. Lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min. Débarrassez la poitrine sur du papier absorbant et lavez le robot.
- 3 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les œufs et les jaunes battus, la crème fraîche et la noix de muscade. Salez et poivrez, puis mixez en vitesse 7 pendant 1 min.
- 4 Répartissez la poitrine sur le fond de tarte, versez le mélange crème/œufs et couvrez avec les tranches de fromage. Enfournez pour 30 min environ. Servez tiède ou froid.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le Maredsous par du Maroilles.

QUICHE VAN MAREDSOUS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 35 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6).
- 2 Snij de varkensborst in reepjes en doe ze in de robot met de menger. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min. Leg de borst op absorberend papier en maak de robot schoon.
- 3 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de eieren en de geklopte eierdooiers, de verse room en de nootmuskaat in de robot. Breng op smaak met zout en peper en mix op snelheid 7 gedurende 1 min.
- 4 Verdeel de borst over de taartbodem, giet het room-ei mengsel over het vlees en bedek met plakjes kaas. Laat ongeveer 30 min bakken. Dien lauw of koud op.

TIP U kunt de Maredsous vervangen door Maroilles.

N°271



GRATIN DE MORUE

400 G	MORUE CUITE	GEKOOKTE KABELJAUW
1	OIGNON	UI
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
70 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
10	BRANCHES DE PERSIL PLAT	TAKJES PETERSELIE
800 G	POMME DE TERRE	AARDAPPELEN
30 G	BEURRE	BOTER
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Épluchez et coupez grossièrement l'oignon et l'ail. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 12 pendant 10 s.
- 2 Ajoutez la morue, 10 cl de lait et le persil, puis mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Ramenez la préparation vers le centre et mixez 10 s. Beurrez un plat à gratin et versez-y la préparation.
- 3 Nettoyez le robot. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en gros dés et mettez-les dans le panier vapeur. Versez 0,7 L d'eau dans le robot, puis lancez le programme vapeur pour 30 min.
- 4 Videz l'eau. Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez les pommes de terre cuites et le beurre, puis mixez en vitesse 6 pendant 1 min 30. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts. Versez cette purée sur la morue, puis enfournez pour 15 à 20 min.

KABELJAUWGRATIN

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C (th. 7). Schil de ui en de knoflook en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix 10 s op snelheid 12.
- 2 Voeg de kabeljauw, 10 cl melk en de peterselie toe en mix 20 s op snelheid 12. Duw de bereiding naar het centrum met een spatel en mix nogmaals 10 s. Beboter een gratineerschotel en giet de bereiding in de schaal.
- 3 Maak de robot schoon. Schil de aardappelen en snij in grote stukken. Giet 0,7 L water in de robot en doe de aardappelen in de stoommand. Laat het stoomprogramma 30 min draaien.
- 4 Giet het water weg. Plaats het mes om te kneden/hakken, doe de gekookte aardappelen en de boter in de robot en mix 1 min 30 op snelheid 6. Proef en breng op smaak. Giet deze puree over de kabeljauw en zet het gerecht 15 tot 20 min in de oven. Dien warm op.

N°272



PANCAKES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait, les œufs, le sucre et le sel. Mélangez en vitesse 10 pendant 30 s. Ajoutez la levure et la farine petit à petit par l'orifice du couvercle, toujours en vitesse 10.
- 2 Faites chauffer une poêle légèrement huilée à feu vif, versez des petits tas de pâte et faites cuire les pancakes 5 min en les retournant mi-cuisson.
- 3 Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

CONSEIL

Vous pouvez servir ces pancakes au petit-déjeuner avec des fruits frais.

PANCAKES

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN

- 1 Plaats de menger en doe de melk, de eieren, de suiker en het zout in de robot. Meng 30 s op snelheid 10. Voeg de gist en de bloem ondertussen voorzichtig toe via de opening in het deksel.
- 2 Zet een pan met een beetje olie op hoog vuur, doe kleine hoopjes deeg in de pan en laat de pancakes 5 min bakken. Draai ze na 2 min 30 om.
- 3 Herhaal dit met de rest van het deeg.

TIP

U kunt de pancakes opdienen bij het ontbijt met vers fruit.

N°273



250 G	FARINE	BLOEM
30 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
3	ŒUFS	EIEREN
30 G	SUCRE	SUIKER
1	SACHET DE LEVURE CHIMIQUE	ZAKJE BAKPOEDER
	SEL	ZOUT



500 G	POULPE	OCTOPUS
150 G	OIGNONS	UIEN
120 G	POIVRON VERT	GROENE PAPRIKA
100 G	TOMATES	TOMATEN
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
10 CL	CITRON VERT	LIMOENSAP
20 G	PERSIL	PETERSELIE
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

SALADE DE POULPE

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 30 MIN – REPOS 2 H

- 1 Faites cuire le poulpe pendant 30 min dans une casserole de 2L d'eau bouillante.
- 2 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement ainsi que le poivron et la tomate. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez-les avec l'huile d'olive, le citron vert et le persil. Salez et poivrez, puis mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Vous pouvez mixer à nouveau si besoin.
- 3 Coupez le poulpe en dés et mettez-le dans un plat. Versez la sauce et mélangez bien. Réservez au frais au moins 2 h, puis dégustez.

CONSEIL

Plus vous ferez mariner votre poulpe, plus il s'imprégnera de la sauce.

OCTOPOUSSALADE

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 30 MIN – RUSTTIJD 2 U

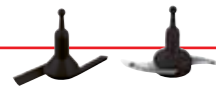
- 1 Kook de octopus 30 min in 2L kokend water.
- 2 Schil de ui en snij de ui, de paprika en de tomaat in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de olijfolie, de limoen en de peterselie in de robot. Bestrooi met peper en zout en mix 10 s op snelheid 11. Mix opnieuw indien gewenst.
- 3 Snij de octopus in blokjes en leg ze in een schaal. Voeg de saus toe en meng goed. Zet minstens 2 u in de koelkast en dien op.

TIP

Hoe langer u de octopus marineert, hoe meer smaak hij zal hebben.



N°274



4	SAUCISSES DE 150 G	WORSTEN VAN 150 G
1	OIGNON	UI
70 G	GINGEMBRE	GEMBER
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
5 CL	HUILE	OLIE
400 G	PULPE DE TOMATES	TOMATENPULP
20 CL	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
2	PIMENTS SÉCHÉS	GEDROOGDE PEPERS
150 G	RIZ THAÏ	THAISE RIJST

ROUGAIL SAUCISSES

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Épluchez l'oignon, le gingembre et les gousses d'ail. Coupez-les grossièrement et mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 20 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur et ajoutez l'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 5 min.
- 3 Coupez les saucisses en six. À la fin du programme, ajoutez les saucisses, la pulpe de tomates, le bouillon de volaille, les piments, salez et poivrez. Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 20 min.
- 4 À la fin du programme, ajoutez le riz et 50 cl d'eau, puis relancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 15 min. Servez immédiatement.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 1 c. à c. de curry.

ROUGAIL WORSTEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Schil de ui, de gember en de teentjes knoflook. Snij in stukken, plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Mix 11 s op snelheid 20.
- 2 Vervang het mes door de menger en voeg de olie toe. Start het stoofprogramma P1 op 130°C gedurende 5 min.
- 3 Snij de worsten in zes. Na afloop van het programma, voegt u de worsten, de tomatenpulp, de gevogeltebouillon, de pepers, het zout en de peper toe. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 20 min.
- 4 Na afloop van het programma, voegt u de rijst en 50 cl water toe en start u het stoofprogramma P2 opnieuw op 95 °C gedurende 15 min. Dien onmiddellijk op.

TIP

U kunt 1 koffielepel curry toevoegen.



N°275



250 G	BANANE	BANAAN
25 CL	LAIT DE COCO	KOKOSMELK
1	YAOURT BRASSÉ (TYPE BULGARE)	POTJE ROERYOGHURT (BULGAARSE)

SMOOTHIE BANANE LAIT DE COCO

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 5 MIN

- 1 Épluchez la banane et coupez-la en rondelles.
- 2 Mettez-les dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Ajoutez le lait de coco et le yaourt, puis mixez en vitesse 12 pendant 1 min. Si besoin rabattez la préparation avec une spatule et mixez à nouveau pendant 30 s.
- 3 Servez frais.

CONSEIL

Pour un milk shake très frais, vous pouvez ajouter 2 glaçons en même temps que le lait. Cette boisson est également réalisable avec du lait et un yaourt au soja.

SMOOTHIE MET BANAAN EN KOKOSMELK

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN

- 1 Schil de banaan en snij in schijfjes.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de schijfjes in de robot. Voeg de kokosmelk en de yoghurt toe, mix op snelheid 12 gedurende 1 min. Indien nodig drukt u de bereiding met een spatel naar onder en mixt u de bereiding nogmaals gedurende 30 s.
- 3 Dien gekoeld op.

TIP

Voeg samen met de melk 2 ijsblokjes toe voor een extra frisse milk shake. U kunt deze drank ook maken met melk en een potje sojayoghurt.



N°276



150 G	CREVETTES CRUES	RAUWE GARNALEN
400 G	MOULES	MOSSELEN
50 G	OIGNON	UI
50 G	POIVRON ROUGE	RODE PAPRIKA
50 G	TOMATE	TOMAAT
10 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
2 CL	VINAIGRE DE XÉRÈS	SHERRYAZIJN
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

SALADE DE FRUITS DE MER

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 15 MIN

- 1 Versez 0,7 L d'eau dans la cuve du robot. Mettez les crevettes et les moules dans le panier vapeur, puis déposez-le dans le robot. Lancez le programme vapeur pour 15 min. À la fin de la cuisson, videz le robot.
- 2 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement avec le poivron et la tomate. Mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre, salez et poivrez, puis mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Vous pouvez mixer à nouveau si vous souhaitez une consistance plus compacte.
- 3 Déposez les crevettes dans un plat, décortiquez les moules et ajoutez-les. Recouvrez de sauce et servez frais.

CONSEIL

Vous pouvez varier les fruits de mer en fonction de l'arrivée du marché : langoustines, palourdes, praires...

ZEEVRUCHTENSALADE

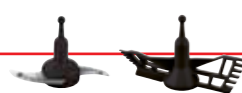
VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- 1 Giet 0,7 L water in de bak van de robot. Doe de garnalen en de mosselen in de stoommand en zet de mand in de robot. Laat het stoomprogramma draaien gedurende 15 min. Wanneer de bereiding klaar is, leegt u de robot.
- 2 Schil de ui en snij de ui, de paprika en de tomaat in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de stukken in de robot. Voeg de olijfolie en de azijn toe, breng op smaak met peper en zout, mix op snelheid 11 gedurende 10 s. Mix langer voor een compactere textuur.
- 3 Leg de garnalen in een schaal, haal de mosselen uit de schelpen en voeg ze toe. Overgiet met saus en dien koud op.

TIP

U kunt de zeevruchten zelf kiezen naargelang het seizoen: kreeften, tapijtschelpen, venusschelpen ...

N°277



100 G	PAIN	BROOD
10 CL	LAIT	MELK
70 G	OIGNON	UI
250 G	VEAU (ÉPAULE)	KALFSVLEES (SCHOUDER)
250 G	PORC (ÉCHINE)	VARKENSLLENDE
1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER
5 G	ORIGAN	OREGANO
30 G	FARINE	BLOEM
30 G	BEURRE	BOTER
10 CL	VIN BLANC	WITTE WIJN
20 CL	BOUILLON	BOUILLON
10 CL	CRÈME FRAÎCHE	VERSE ROOM
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

BOULETTES ALLEMANDES

PERSONNES 6/8 – PRÉPARATION 20 MIN – CUISSON 20 MIN – REPOS 30 MIN

- 1 Faites tremper le pain dans le lait. Épluchez l'oignon et coupez les viandes en dés. Dans le robot muni du couteau ultrablade, mettez l'échine et mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Débarrassez dans un saladier. Mettez les oignons et le veau dans le robot, puis mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Ajoutez l'échine mixée, l'origan, le pain, salez et poivrez, puis mixez en vitesse 12 pendant 20 s. Versez le contenu de la cuve dans un saladier. Intégrez le jaune d'œuf à la préparation. Formez des boulettes et mettez-les au frais 30 min.
- 2 Lavez le robot et mettez le batteur. Ajoutez la farine, le beurre, le vin blanc et le bouillon, salez et poivrez, puis mixez en vitesse 7 pendant 30 s. Lancez le programme sauce à 90 °C en vitesse 4 pour 5 min. Ajoutez la crème 2 min avant la fin de la cuisson. Mixez en vitesse 4 pendant 20 s.
- 3 Faites cuire les boulettes dans une grande quantité de bouillon et servez-les avec la sauce.

DUITSE BOULETTEN

VOOR 6/8 PERSONEN – VOORBEREIDING 20 MIN – KOOKTIJD 20 MIN – RUSTTIJD 30 MIN

- 1 Week het brood in de melk. Schil de ui en snij het vlees in blokjes. Plaats het ultrablade mes, doe de lende in de robot en mix 20 s op snelheid 12. Doe de bereiding in een slakom. Doe de uien en het kalfsvlees in de robot en mix 20 s op snelheid 12. Voeg het gemixte kalfsvlees, de oregano, het brood, het zout en de peper toe en mix 10 tot 20 s op snelheid 12. Giet de inhoud van de bak in een slakom. Voeg het eigeel toe aan de bereiding. Vorm bouletten en leg ze 30 min op een koele plaats.
- 2 Maak de robot schoon en plaats de garde. Voeg de bloem, de boter, de witte wijn en de bouillon toe, breng op smaak met peper en zout en mix 30 s op snelheid 7. Start het sausprogramma op 90 °C op snelheid 4 gedurende 5 min. 2 min voor het einde van de bereiding voegt u de room toe. Na afloop van het programma, mixt u de bereiding 20 s op snelheid 4.
- 3 Kook de bouletten in een grote hoeveelheid bouillon en dien op met de saus.

N°278



200 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
100 G	BEURRE DEMI-SEL	HALF GEZOUTEN BOTER
15 G	SUCRE GLACE	GLAZUURSUIKER
80 G	CACAO	CACAO

TRUFFES FACILES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN – REPOS 1 H

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le beurre et le chocolat en morceaux. Réglez le robot en vitesse 3 à 45°C pendant 10 min. Ajoutez le sucre glace et mélangez en vitesse 8 pendant 20 s.
- 2 Mettez la préparation obtenue dans un plat, couvrez de film alimentaire. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 h.
- 3 Mettez le cacao dans une assiette et prélevez un peu de pâte à l'aide d'une petite cuillère. Formez une boule dans vos mains et roulez-la dans le cacao. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la préparation.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 2 c. à c. d'alcool dans la préparation. Les truffes se conservent très bien quelques jours au réfrigérateur.

EENVOUDIGE TRUFFELS

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN – RUSTTIJD 1 U

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de boter en de stukjes chocolade in de robot. Zet de robot op snelheid 3 op 45 °C gedurende 10 min. Voeg de glazuursuiker toe en meng op snelheid 8 gedurende 20 s.
- 2 Giet de bereiding op een bord en bedek met huishoudfolie. Laat minstens 1 uur in de koelkast rusten.
- 3 Giet de cacao op een bord en neem een beetje deeg met een lepeltje. Maak een balletje met je handen en rol het door de cacao. Herhaal dit met de rest van de bereiding.

TIP

U kunt 2 koffielepels alcohol aan de bereiding toevoegen. De truffels kunnen enkele dagen bewaard worden in de koelkast.

N°279





SOPA JULIANA

200 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
1	OIGNON	UI
200 G	CAROTTES	WORTELEN
50 G	BLANC DE POIREAU	PREIWIT
250 G	COURGETTE	COURGETTE
100 G	HARICOTS VERTS PLATS	PLATTE, GROENE BONEN
100 G	POTIRON	POMPOEN
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Épluchez les gousses d'ail, l'oignon, les pommes de terre, les carottes et le potiron, puis coupez-les en quatre. Lavez le blanc de poireau et la courgette, puis coupez-les en tronçons. Coupez les haricots plats.
- 2 Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez tous les ingrédients. Ajoutez 80 cl d'eau et salez légèrement. Lancez le programme soupe P2.
- 3 Servez chaud.

CONSEIL

Ajoutez du lard à la soupe pour en faire un plat complet.

JULIENNESOEP

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Schil de teentjes knoflook, de uien, de aardappelen, de wortelen en de pompoen en snij in vier. Was het preiwit en de courgette en snij in stukken. Snij de platte bonen.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe alle ingrediënten in de robot. Voeg 80 cl water en zout toe. Start het soepprogramma P2.
- 3 Dien warm op.

TIP

Voeg spek toe om er een volwaardige maaltijdsoup van te maken.

N°280



CARBONADE FLAMANDE

800 G	MACREUSE DE BŒUF	RUNDEVLEES
3	OIGNONS	UIEN
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
5 CL	HUILE	OLIE
150 G	LARDONS	SPEK
15 G	MAÏZENA®	MAÏZENA®
15 CL	BOUILLON DE BŒUF	RUNDERBOUILLON
70 CL	BIÈRE BRUNE	DONKER BIER
30 G	PAIN D'ÉPICES	PEPERKOEK
10	BAIES ROSES	ROZE PEPERKORRELS
1	BOUQUET GARNI	KRUIDENBOEKET

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 2 H 10

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile et les lardons, puis lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 10 min.
- 3 Pendant ce temps, diluez la Maïzena® dans le bouillon. À la fin du programme, ajoutez le bouillon, la bière, la viande, le pain d'épices, les baies roses et le bouquet garni. Lancez le programme mijoté P2 à 95 °C pour 2 h.
- 4 Dégustez chaud avec des pommes vapeur ou des tagliatelles.

CONSEIL

Vous pouvez également ajouter 20 à 30 g de vergeoise pour une saveur plus sucrée.

VLAAMSE STOVERIJ

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 2 U 10 MIN

- 1 Schil de ui en de knoflook. Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui en de knoflook in de robot. Hak gedurende 30 s op snelheid 12.
- 2 Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Voeg de olijfolie en het spek toe en start het stoofprogramma P1, op 130 °C, gedurende 10 min.
- 3 Ondertussen lost u de Maïzena® op in de bouillon. Na afloop van het programma, voegt u de bouillon het bier, het vlees, de peperkoek, de roze peperkorrels en het kruidenboekje toe. Start het stoofprogramma P2, op 95 °C, gedurende 2 uur.
- 4 Die warm op met gestoomde aardappelen of tagliatelle.

TIP

U kunt ook 20 tot 30 g bruine suiker toevoegen voor een zoeter gerecht.

N°281



GELÉE DE POIRE

50 CL	JUS DE POIRE	PERENSAP
150 G	SUCRE	SUIKER
1/2	C. À C. D'AGAR AGAR	KOFFIELEPEL AGAR-AGAR

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 20 MIN

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez tous les ingrédients.
- 2 Lancez le programme dessert en vitesse 3 à 105 °C pour 20 min, avec le bouchon en position grande vapeur.
- 3 Versez la préparation dans des contenants stérilisés.

CONSEIL

L'agar-agar permet de diminuer la quantité de sucre employé dans la confiture.

PERENGELEI

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 20 MIN

- 1 Plaats de menger en doe alle ingrediënten in robot.
- 2 Start het dessertprogramma op snelheid 3 op 105 °C gedurende 20 min met de dop in de stoomstand.
- 3 Giet de bereiding in gesteriliseerde potten.

TIP

Dankzij de agar-agar moet u minder suiker gebruiken om confituur te maken.

N°282





SOUPE DE POULET AUX VERMICELLES

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Épluchez les légumes et coupez-les en petits dés. Épluchez les oignons et l'ail, coupez-les grossièrement, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez en vitesse 11 pendant 30 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez le beurre, l'huile, les carottes et le céleri. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 4 min.
- 3 Ajoutez alors 1 L d'eau, le poulet et les pommes de terre, la coriandre et le gingembre. Salez et poivrez, puis lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 40 min. 5 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les vermicelles.
- 4 Servez chaud avec les feuilles de persil.

300 G	POULET (CUISSÉS)	KIP (BOUTEN)
150 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
150 G	CAROTTE	WORTELEN
100 G	CÉLERI BRANCHE	SELDERIJ
60 G	OIGNON	UI
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
30 G	BEURRE	BOTER
2	C. À S. D'HUILE	EETLEPELS OLIE
100 G	VERMICELLES	VERMICELLI
20 G	PERSIL PLAT	PETERSELIE
1	C. À C. DE GINGEMBRE EN POWDRE	KOFFIELEPEL GEMBERPOEDER
1	C. À C. DE CORIANDRE EN POWDRE	KOFFIELEPEL KORIANDERPOEDER
	SEL ET POIVRE	ZOUT EN PEPER

KIPPENSOEP MET VERMICELLI

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Schil de groenten en snij in kleine blokjes. Schil de ui en de knoflook en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui en de knoflook in de robot. Mix 30 s op snelheid 11.
- 2 Vervang het mes door de menger. Voeg de boter, de wortelen en de selderij toe. Start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 4 min.
- 3 Voeg 1 L water, de kip, de aardappelen, de koriander en de gember toe. Breng op smaak met peper en zout. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 40 min. Voeg de vermicelli 5 min voor het einde van de bereiding toe.
- 4 Dien warm op met peterselieblaadjes.



N°283



POT-AU-FEU PORTUGAIS

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Coupez le porc en morceaux. Épluchez les légumes et coupez-les grossièrement.
- 2 Dans le robot muni du mélangeur, mettez 1 L d'eau, la viande, les travers de porc, la saucisse et les légumes.
- 3 Lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 45 min.
- 4 À la fin de la cuisson, filtrez le bouillon et servez.

300 G	PORC (ÉCHINE DE PORC DÉOSSÉE)	VARKENSVEES (VARKENLENDE ZONDER BOT)
1	SAUCISSE PORTUGAISE	PORTUGESE WORST
150 G	TRAVERS DE PORC	VARKENSRIB
100 G	CHOU VERT	GROENE KOOL
100 G	CAROTTES	WORTELEN
100 G	NAVETS	RAPEN
200 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN

PORTUGESE STOOFPOT

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Snij het rundvlees in stukjes. Schil de groenten en snij in grote stukken.
- 2 Plaats de menger en doe 1 L water, het vlees, het varkensrib, de worst en de groenten in de robot.
- 3 Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 45 min.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, filtert u de bouillon en dient u het gerecht op.



N°284



CHUTNEY DE MANGUE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail, coupez-les grossièrement, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Ajoutez les autres ingrédients et mixez en vitesse 6 pendant 10 s. Lancez le programme mijoté P2 à 100°C pour 45 min sans le bouchon.
- 3 Versez la préparation dans des bocaux stérilisés.

CONSEIL

Il se conserve plusieurs mois au réfrigérateur. Consommez-le avec du fromage, il s'accorde très bien avec les chèvres ou les pâtes persillées.

600 G	MANGUE	MANGO
60 G	OIGNON ROUGE	RODE UI
2	GOUSSES D'AIL	TEENTJES KNOFLOOK
100 G	RAISINS SECS	DROGE ROZIJENEN
12 CL	VINAIGRE BLANC	WITTE AZIJN
200 G	SUCRE ROUX	BRUINE SUIKER
3 G	SEL	ZOUT
1/2	C. À C. DE GINGEMBRE EN POWDRE	KOFFIELEPEL GEMBERPOEDER
1/2	C. À C. DE CURRY	KOFFIELEPEL CURRY

MANGOCHUTNEY

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Schil de ui en de knoflook en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui en de knoflook in de robot. Hak gedurende 10 s op snelheid 11.
- 2 Voeg de andere ingrediënten toe en mix op snelheid 6 gedurende 10 s. Start het stoofprogramma P2, op 100 °C, gedurende 45 min, zonder dop.
- 3 Giet de bereiding in gesteriliseerde potten.

TIP

U kunt het gerecht maandenlang bewaren in de koelkast. Dien op met vlees, foie gras of vis.



N°285



QUENELLES AUTRICHIENNES

400 G	PAIN RASSIS (BAGUETTE)	OUD BROOD (STOKBROOD)
30 CL	LAIT	MELK
50 G	OIGNON	UI
5 CL	HUILE	OLIE
20 G	PERSIL CISELÉ	GEHAKTE PETERSELIE
100 G	CHAPELURE	PANEERMEEL

PERSONNES 2 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 30 MIN – REPOS 2-3 H

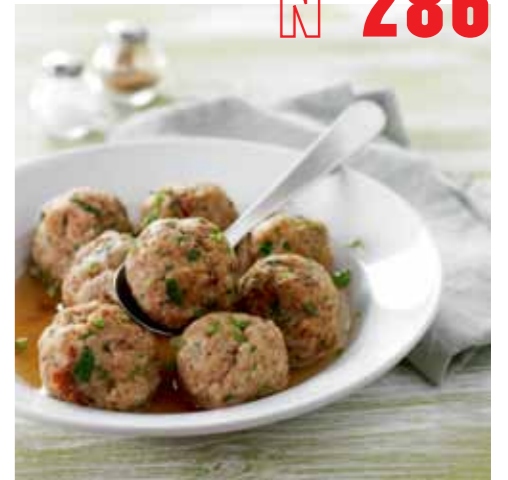
- 1 Coupez le pain en petits morceaux de 1 cm, mettez-le dans un saladier et couvrez de lait. Laissez reposer 10 min.
- 2 Épluchez l'oignon et coupez-le grossièrement. Mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade et mixez en vitesse 11 pendant 10 s. Remplacez le couteau par le mélangeur et ajoutez l'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min.
- 3 Remettez le couteau hachoir ultrablade, ajoutez le pain et le lait, puis mixez en vitesse 6 pendant 30 s. Ajoutez la chapelure et le persil et mixez 10 s supplémentaires. Mettez la préparation dans un saladier, couvrez et laissez reposer 2-3 h au réfrigérateur.
- 4 Formez des quenelles de 4 cm de diamètre. Versez 1,5 l d'eau salée dans la cuve du robot et faites chauffer à 100 °C pendant 25 min. Au bout de 5 min ouvrez le couvercle et plongez délicatement les quenelles dans le robot.

OOSTENRIJKSE QUENELLES

VOOR 2 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 30 MIN – RUSTTIJD 2-3 U

- 1 Snij het brood in kleine stukjes van 1 cm, doe de stukjes in een slakom en bedek met melk. Laat 10 min rusten.
- 2 Schil de ui en snij in grote stukken. Plaats het ultrablade hakmes, doe de stukken in de robot en mix 10 s op snelheid 11. Vervang het mes door de menger en voeg de olie toe. Start het stooftprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Plaats opnieuw het ultrablade hakmes, voeg het brood en de melk toe en mix 30 s op snelheid 6. Voeg het paneermeel en de peterselie toe en mix nogmaals 10 s. Doe de bereiding in een slakom, dek af en laat 2-3 u rusten in de koelkast.
- 4 Vorm quenelles met een diameter van 4 cm. Giet 1,5 L zout water in de bak van de robot verwarm tot 100 °C gedurende 25 min. Na 5 min opent u het deksel en legt u de quenelles voorzichtig in de robot.

N°286



MIJOTÉ ESPAGNOL AU CHORIZO

400 G	HARICOTS BLANCS SECS	GEDROOGDE, WITTE BONEN
2	CHORIZOS IBÉRIQUES DOUX (150 G)	ZACHTE, IBERISCHE CHORIZO'S (150 G)
2	BOUDINS NOIRS (150 G)	BLOEDWORSTEN (150 G)
200 G	PALETTE IBÉRIQUE EN MORCEAUX (OPTIONNEL)	IN STUKKEN GESNEDEN, IBERISCHE BEENHAM (FACULTATIEF)
200 G	POITRINE DE LARD (TOCINO)	SPEK (BACON)
5	TOMATES	TOMATEN
2 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
50 CL	BOUILLON DE VOLAILLE	GEVOGELTEBOUILLON
1	OIGNON	UI
3	GOUSSES D'AIL SANS ÉPLUCHER	ONGEPELDE TEENTJES KNOFLOOK

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 1 H 55 – REPOS 12 H

- 1 Faites tremper la palette et la poitrine pendant 12 h afin de les dessaler. Dans un autre bol, faites tremper les haricots secs dans l'eau pendant 12 h afin de les réhydrater.
- 2 Épluchez l'oignon, coupez-le en morceaux et mettez-le dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Mixez 10 s en vitesse 11. Remplacez le couteau par le mélangeur et ajoutez les tomates coupées en quatre et l'huile. Lancez le programme mijoté P1 à 130°C pour 10 min.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients et lancez le programme mijoté P2 à 95°C pour 1 h 45.
- 4 Dégustez chaud.

CONSEIL Ce plat est meilleur le lendemain et supporte très bien la congélation.

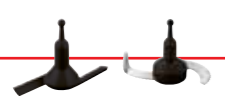
SPAANSE STOOFSCHOTEL MET CHORIZO

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 1 U 55 MIN – RUSTTIJD 12 U

- 1 Laat de ham en het spek 12 u weken om te ontzouten. In een andere kom laat u de gedroogde bonen 12 u in water weken om ze te rehydrateren.
- 2 Schil de ui, snij in stukken en doe de stukken in de robot met het ultrablade hakmes. Mix 10 s op snelheid 11. Vervang het ultrablade hakmes door de menger en voeg de in vieren gesneden tomaten en de olie toe. Start het stooftprogramma P1 op 130 °C gedurende 10 min.
- 3 Voeg de rest van de ingrediënten toe en start het stooftprogramma P2 op 95 °C gedurende 1 u 45.
- 4 Dien warm op.

TIP
Dit gerecht is de volgende dag nog lekkerder en kan gemakkelijk ingevroren worden.

N°287



PÂTE À TARTINER À LA NOISETTE

100 G	BEURRE DEMI-SEL	HALF GEZOUTEN BOTER
80 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
120 G	CHOCOLAT AU LAIT	MELKCHOCOLADE
20 CL	LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ	GECONDENSEERDE ZOETE MELK
60 G	PURÉE DE NOISETTE	HAZELNOOTPUREE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez le beurre et mixez en vitesse 3 à 70°C pendant 3 min.
- 2 Ajoutez les carrés de chocolats et faites fondre en vitesse 3 à 45°C pendant 5 min.
- 3 Remplacez le mélangeur par le couteau pour pétrir/concasser. Ajoutez le lait concentré et la purée de noisette, puis mixez en vitesse 7 pendant 30 s.
- 4 Mettez la préparation obtenue dans un pot et conservez-le au frais jusqu'à son utilisation.

CONSEIL
Vous pouvez remplacer la purée de noisette par de la purée d'amande.

HAZELNOOTPASTA

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN

- 1 Doe de boter in de robot met de menger en mix op snelheid 3 op 70°C gedurende 3 min.
- 2 Voeg de chocolade toe en laat gedurende 5 min draaien op snelheid 3 op 45°C.
- 3 Vervang de menger door het mes om te kneden/hakken. Voeg de gecondenseerde melk en de hazelnootpuree toe en mix op snelheid 7 gedurende 30 s.
- 4 Doe de verkregen bereiding in een pot en bewaar de pot op een koele plaats tot gebruik.

TIP
U kunt de hazelnootpuree vervangen door amandelpuree.

N°288





300 G	FARINE	MEEL
100 G	FARINE DE CHÂTAIGNE	KASTANJEMEEL
10 G	LEVURE DE BOULANGER SÈCHE	DROGE BAKKERSGIST
1	C. À C. DE SEL	KOFFIELEPEL ZOUT

PAIN À LA CHÂTAIGNE

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 30 MIN – REPOS 1 H

- 1 Préchauffez le four à 240°C (th. 8). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau tiède et la levure. Lancez le programme pâte P1. Après 30 s, ajoutez les farines et le sel.
- 2 À la fin du programme, sortez la pâte du robot et déposez-la sur une plaque en la recouvrant d'un linge. Laissez reposer 1 h.
- 3 Faites des entailles sur la boule de pâte à l'aide d'un couteau, puis enfournez pour 30 min environ. Placez un bol d'eau dans le four à côté du pain pour obtenir une jolie croûte.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer la farine de châtaigne par de la farine de riz, de petit épeautre, de la farine complète ou semi-complète.

KASTANJEBROOD

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 30 MIN – RUSTTIJD 1 UUR

- 1 Laat de oven voorverwarmen op 240°C (stand 8). Doe 25 cl lauw water en het gist in de robot met het mes om te kneden/hakken. Start het deegprogramma P1. Voeg na 30 s het meel en het zout toe.
- 2 Haal het deeg aan het einde van het programma uit de robot en leg het deeg afgedekt met een doek op een plaat. Laat het 1 uur rusten.
- 3 Maak met behulp van een mes inkepingen op de deegbol en zet deze circa 30 min in de oven. Plaats een kom met water in de oven naast het brood om een mooi korstje te verkrijgen.

TIP

U kunt het kastanjemeel vervangen door rijstmeel, speltmeel, volkorenmeel of halfvol volkorenmeel.

N°289



40 G	FARINE	BLOEM
40 G	BEURRE MOU EN MORCEAUX	STUKKEN ZACHTE BOTER
20 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
20 CL	FUMET DE POISSON	VISBOUILLON
600 G	FILETS DE SOLE	TONGFILETS
50 G	MOULES DÉCORTIQUÉES	GEPELDE MOSSELEN
100 G	CREVETTES GRISES DÉCORTIQUÉES	GEPELDE, GRIJZE GARNALEN
80 G	FROMAGE RÂPÉ	GERASPTE KAAS
25 G	CHAPELURE	PANEERMEEL
	SEL	ZOUT
	POIVRE	PEPER

FILETS DE SOLE À L'OSTENDAISE

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 35 MIN

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Dans le robot muni du batteur, mettez la farine, le beurre, le lait, et le fumet de poisson. Salez et poivrez. Mixez en vitesse 7 pendant 30 s, puis lancez le programme sauce à 90°C en vitesse 4 pour 8 min.
- 3 Mettez les filets de sole dans un plat à gratin et déposez dessus les moules et les crevettes. Recouvrez de sauce et saupoudrez de fromage râpé et de chapelure. Enfourez pour 20 à 25 min. Dégustez chaud.

CONSEIL

Remplacez la sole par du cabillaud ou du saumon. 2 min avant la fin de la cuisson de la sauce, vous pouvez ajouter 10 cl de crème liquide.

TONGFILETS OP OOSTENDSE WIJZE

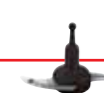
VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 35 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
- 2 Plaats de klopper en doe de bloem, de boter, de melk en de visbouillon in de robot. Breng op smaak met peper en zout. Mix 30 s op snelheid 7 en start het sausprogramma op 90°C op snelheid 4 gedurende 8 min.
- 3 Leg de tongfilets op een gratineerschotel. Leg de mosselen en de garnalen op de filets. Overgiet met saus en bestrooi met geraspte kaas en paneermeel. Bak 20 tot 25 min. Dien warm op.

TIP

Vervang de tong door kabeljauw of zalm. U kunt 2 min voor het einde van de bereiding 10 cl vloeibare room toevoegen.

N°290



200 G	FRAISES	AARDBEIEN
200 G	CERISE	KERSEN
50 G	SUCRE	SUIKER

COULIS DE FRUITS ROUGES

PERSONNES 6 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 15 MIN

- 1 Lavez les fruits, coupez-les fraises en deux et dénoyotez les cerises.
- 2 Dans la cuve du robot munie du couteau hachoir ultrablade, mettez-les fruits avec 5 cl d'eau et le sucre.
- 3 Faites fonctionner le robot en vitesse 7 à 80°C pendant 15 min.
- 4 Mixez en Turbo pendant 10 s, laissez refroidir, puis servez.

CONSEIL

Ce coulis se congèle très bien. Pourquoi ne pas doubler les quantités en prévision de l'hiver?

COULIS VAN RODE VRUCHTEN

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 15 MIN

- 1 Was het fruit, snij de aardbeien in twee en ontpit de kersen.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes en doe het fruit met 5 cl water en suiker in de robot.
- 3 Laat de robot 15 min draaien op snelheid 7 op 80°C.
- 4 Mix 10 s op Turbo, laat afkoelen en dien op.

TIP

Deze coulis kan gemakkelijk worden ingevroren. Verdubbel de hoeveelheden om een wintervoorraad aan te leggen.

N°291





PAIN AUX CÉRÉALES

10 G	LEVURE DE BOULANGERIE SÈCHE	GEDROOGDE GIST
300 G	FARINE T65	MEEL T65
100 G	FARINE DE SEIGLE	ROGGEMEEL
50 G	FARINE T80	MEEL T80
50 G	GRAINES	ZAADKORRELS
5 G	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN – REPOS 2 H

- 1 Dans la cuve du robot munie du couteau pour pétrir/concasser, mettez la levure et 30 cl d'eau tiède. Lancez le programme pâte P1. Après 30 s, ouvrez le couvercle et ajoutez les farines, les graines et le sel.
- 2 Après 40 min de pousse, débarrassez la pâte à l'aide de la spatule et retravaillez-la pendant 5 min à la main. Formez une boule, puis déposez-la sur une plaque tapissée de papier cuisson. Laissez reposer 1 h 30.
- 3 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).
- 4 Placez un bol d'eau sur la plaque inférieure du four (cela facilitera la formation de la croûte). Enfourez pour 25 min. Baissez alors le four à 180 °C et faites cuire 15 à 20 min supplémentaires.

CONSEIL

Il est également possible d'utiliser des farines toutes prêtes de type multi-céréales.

ZADENBROOD

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 40 MIN – RUSTTIJD 2 U

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe de gist en 30 cl lauw water in de bak van de robot. Start het deegprogramma P1. Na 30 s opent u het deksel en voegt u het meel, de zaden en het zout toe.
- 2 Na 40 min rijzen verwijdt u het deeg met een spatel en bewerkt u het deeg gedurende 5 min met uw handen. Vorm een bal, leg de bal op een met bakpapier beklede plaat. Laat 1 u 30 rusten.
- 3 Verwarm de oven voor op 200 °C (th. 6).
- 4 Zet een kom met water op de onderste plaat van de oven (dit bevordert de vorming van de korst). Bak gedurende 25 min. Zet de oven op 180 °C en laat nogmaals 15 tot 20 min bakken.

TIP

U kunt ook andere soorten meel gebruiken zoals meergranenmeel.

N°292



LAPIN À LA BIÈRE

800 G	LAPIN EN MORCEAUX	KONIJN IN STUKJES
100 G	OIGNON	UIEN
1	GOUSSE D'AIL	TEENTJE KNOFLOOK
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
150 G	POITRINE FUMÉE	GEROOKTE BORST
3	C. À S. DE FARINE	EETLEPEL MEEL
35 CL	BIÈRE BLONDE	BLOND BIER
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez l'oignon et l'ail, puis mettez-les dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s. Coupez la poitrine fumée en fins lardons. Enfarinez les morceaux de lapin.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et la poitrine fumée, puis lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez la bière et le lapin. Salez et lancez le programme mijoté P2 à 95 °C pour 45 min. Pendant les 5 premières minutes de cuisson, retirez le bouchon afin que l'alcool de la bière s'évapore. À la fin de la cuisson, servez immédiatement.

CONSEIL *Vous pouvez ajouter des baies de genièvres au moment de servir.*

KONIJN MET BIER

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Schil de ui en de knoflook. Plaats het ultrablade hakmes en doe de ui en de knoflook in de robot. Hak 10 s op snelheid 11. Snij de gerookte borst in dunne reepjes. Bebloem de stukjes konijn.
- 2 Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Voeg de olijfolie en de gerookte borst toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Na afloop van het programma voegt u het bier en het konijn toe. Breng op smaak met zout en start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 45 min. Laat de bereiding 5 min zonder dop koken zodat de alcohol van het bier kan verdampen. Wanneer de bereiding klaar is, dient u het gerecht onmiddellijk op.

TIP

U kunt jeneverbessen toevoegen voor het opdienen.

N°293



PAIN VIENNOIS

10 CL	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	HALFVOLLE MELK
9 G	LEVURE DE BOULANGER FRAÎCHE	VERSE GIST
1	ŒUF + 1 JAUNE	ŒEI + 1 ŒEIERDOOIER
250 G	FARINE T 45	MEEL T45
25 G	SUCRE	SUIKER
5 G	SEL	ZOUT
35 G	BEURRE MOU EN MORCEAUX	BOTER

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 15 MIN – REPOS 2 H

- 1 Mettez le lait et la levure dans un bol, puis mélangez.
- 2 Versez ce mélange dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser. Ajoutez l'œuf, la farine, le sucre, le sel et le beurre. Lancez le programme pâte P2 en laissant le bouchon sur l'appareil, laissez pousser 40 min.
- 3 À la fin du programme, débarrassez la pâte dans un saladier à l'aide d'une spatule, couvrez-la d'un torchon et laissez reposer 1 h.
- 4 Préchauffez le four à 210 °C. Formez des petits pains et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Entaillez-les avec la pointe d'un couteau.
- 5 Badigeonnez-les de jaune d'œuf et enfourez pour 15 min.

CONSEIL *Vous pouvez y ajouter des pépites de chocolat.*

WEENS BROOD

VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 15 MIN – RUSTTIJD 2 U

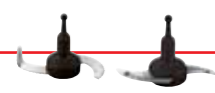
- 1 Doe de melk en de gist in een kom en meng.
- 2 Plaats het mes om te kneden/hakken en giet dit mengsel in de robot. Voeg het ei, het meel, de suiker, het zout en de boter toe. Start het deegprogramma P2, laat de dop op het apparaat, kneed gedurende 4 min en laat dan 40 min rijzen.
- 3 Na afloop van het programma, doet u het deeg in een slakom met een spatel, bedekt u het met een doek en laat u het 1 u rusten.
- 4 Verwarm de oven voor op 210 °C. Vorm kleine broodjes en leg ze op een met bakpapier beklede plaat. Maak inkervingen met de punt van een mes.
- 5 Bestrijk ze met eierdooier en bak ze gedurende 15 min in de oven.

TIP

U kunt stukjes chocolade toevoegen.

N°294





PAIN BLANC ET BEURRE DE PAPRIKA

400 G	FARINE	MEEL
1	SACHET DE LEVURE DE BOULANGER SÈCHE	ZAKJE GEDROOGDE GIST
1	C. À C. DE SEL	KOFFIELEPEL ZOUT
2	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIJFOLIE
200 G	BEURRE	BOTER
10 G	PAPRIKA	PAPRIKA

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 35 MIN – CUISSON 30 MIN – REPOS 1 H

- 1 Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez 25 cl d'eau tiède et la levure. Lancez le programme pâte P1. Après 30 s, ajoutez la farine, le sel et l'huile.
- 2 À la fin du programme, sortez la pâte du robot et déposez-la sur une plaque en la recouvrant d'un linge. Laissez reposer 1 h.
- 3 Faites des entailles sur la boule de pâte à l'aide d'un couteau, puis enfournez pour 30 min environ.
- 4 Faites ramollir le beurre au four à micro-ondes pendant quelques secondes sans qu'il soit fondu. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez-le avec le paprika. Mixez en vitesse 11 pendant 10 s. À l'aide de la spatule, rassemblez la préparation vers le centre et mixez de nouveau 10 s. Tartinez le beurre sur le pain tiède.

CONSEIL Vous pouvez remplacer le paprika par de l'ail et du persil.

WIT BROOD EN PAPRIKABOTER

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 35 MIN – KOOKTIJD 30 MIN – RUSTTIJD 1 U

- 1 Verwarm de oven voor op 240 °C (th. 8). Plaats het mes om te kneden/hakken en doe 25 cl lauw water en de gist in de robot. Start het deegprogramma P1. Na 30 s voegt u het meel, het zout en de olijfolie toe.
- 2 Na afloop van het programma, haalt u het deeg uit de robot, legt u het op een plaat en bedekt u het met een doek. Laat 1 u rusten.
- 3 Maak inkepingen in de deegbal met een mes en laat het deeg ongeveer 30 min bakken.
- 4 Zet de boter enkele seconden in de magnetron tot de boter zacht wordt. De boter mag echter niet smelten. Doe de paprika in de robot met het ultrablade hakmes. Mix gedurende 10 s op snelheid 11. Gebruik een spatel om de bereiding naar het centrum te strijken en mix opnieuw gedurende 10 s. Smeer de boter op lauw brood.

TIP

U kunt de paprika vervangen door knoflook, peterselie, Espelette peper, peper of een beetje citroensap.

N°295



VELOUTÉ DE POIS

150 G	POIS CASSÉS	SPLITERWTEN
50 G	BLANC DE POIREAU	PREIWIT
50 G	CAROTTE	WORTELEN
20 G	CÉLERI BRANCHE	SELDERIJ
1	OIGNON	UI
1	C. À S. D'HUILE	EETLEPEL OLIE
150 G	POMMES DE TERRE	AARDAPPELEN
100 G	LARD	SPEK
1	CUBE DE BOUILLON DE LÉGUMES	BLOKJE GROENTEBOUILLON
1/2	C. À C. RASE DE CUMIN MOULU	KOFFIELEPEL GEMALEN KOMJUN

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 50 MIN

- 1 Épluchez les légumes, puis coupez-les en quatre. Coupez le lard en petits morceaux. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et mixez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Raclez les parois du bol avec la spatule, ajoutez le lard, le céleri et l'huile, puis lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez les autres ingrédients et 1 L d'eau, puis faites cuire en vitesse 1 à 100 °C pendant 45 min.
- 4 À la fin de la cuisson, mixez en vitesse 12 pendant 3 min.
- 5 Servez chaud.

CONSEIL Si vous souhaitez une texture moins mixée, sélectionnez la touche Pulse pendant 15 s.

CRÈME VAN ERWTEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 50 MIN

- 1 Schil de groenten en snij in vieren. Snij het spek in kleine stukjes. Plaats het ultrablade hakmes, doe de ui in de robot en mix 10 s op snelheid 11.
- 2 Schraap de wanden van de kom met een spatel, voeg het spek, de selder en de olie toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Na afloop van het programma voegt u de andere ingrediënten en 1 l water toe en laat u de bereiding koken op snelheid 1 op 100 °C gedurende 45 min.
- 4 Wanneer de bereiding klaar is, mixt u de bereiding 3 min op snelheid 12.
- 5 Dien warm op.

TIP

Als u een grovere textuur verkiest, drukt u 15 s op de knop Pulse.

N°296



PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT

PERSONNES 4/6 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 10 MIN

- 1 Dans le robot muni du mélangeur, mettez la margarine et mixez en vitesse 3 à 70 °C pendant 3 min.
- 2 Ajoutez les carrés de chocolats et mixez en vitesse 3 à 45 °C pendant 5 min.
- 3 Remplacez le mélangeur par le couteau pour pétrir/concasser. Ajoutez le lait concentré, puis mixez en vitesse 12 pendant 30 s.
- 4 Mettez la préparation obtenue dans un pot et conservez-le au frais jusqu'à son utilisation.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer la moitié du chocolat noir par de la Pralinoise®.

CHOCOLADEPASTA

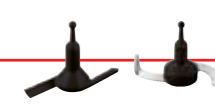
VOOR 4/6 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 10 MIN

- 1 Doe de margarine in de robot met de menger en mix op snelheid 3 op 70 °C gedurende 3 min.
- 2 Voeg de chocolade toe en mix gedurende 5 min. op snelheid 3 op 45 °C.
- 3 Vervang de klopper door het mes om te kneden/hakken. Voeg de gecondenseerde melk toe en mix op snelheid 12 gedurende 30 s.
- 4 Doe de verkregen bereiding in een pot en bewaar de pot op een koele plaats tot gebruik.

TIP

U kunt de helft van de pure chocolade vervangen door Pralinoise®.

N°297



180 G	CHOCOLAT NOIR	PURE CHOCOLADE
100 G	MARGARINE	MARGARINE
20 CL	LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ	GECONDENSEERDE ZOETE MELK



PAIN SANS GLUTEN

350 G	FARINE POUR PAIN SANS GLUTEN	MEEL VOOR GLUTENVRIJ BROOD
8 G	LEVURE DE BOULANGER FRAÎCHE	VERSE GIST
5 G	SEL	ZOUT
5 G	SUCRE	SUIKER
5 CL	HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE
35 CL	EAU	WATER

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 40 MIN – REPOS 2 H

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez la farine, la levure, le sucre et l'huile. Lancez le programme pâte P1, puis ajoutez progressivement 35 cl d'eau et le sel.
- 2 Laissez pousser la pâte dans le robot pendant 40 min.
- 3 Préchauffez le four à 240 °C (th. 6-7). À la fin du programme, mettez-la dans un moule à cake huilé. Laissez reposer sous un linge durant 45 min, afin qu'elle double de volume. Enfournez pour 40 min. La croûte doit être bien dorée.
- 4 Démoulez votre pain dès la sortie du four et laissez-le refroidir. Attendez que le pain ait bien refroidi pour le couper.

CONSEIL Le pain sans gluten se travaille plus difficilement qu'un pain classique, ne soyez pas surpris si la pâte vous semble différente.

GLUTENVRIJ BROOD

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 15 MIN – KOOKTIJD 40 MIN – RUSTTIJD 2 U

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe het meel, de gist, de suiker en de olie in de robot. Start het deegprogramma P1 en voeg het water en het zout voorzichtig toe.
- 2 Laat het deeg gedurende 40 min rijzen in de robot en mix op snelheid 7 gedurende 20 s.
- 3 Verwarm de oven voor op 240 °C (th. 6-7). Na afloop van het programma doet u het deeg in een geoliede cakevorm. Laat gedurende 45 min rusten onder een doek opdat het volume kan verdubbelen. Bak gedurende 40 min in de oven. De korst moet goudbruin zijn.
- 4 Haal de vorm uit de oven, haal het brood onmiddellijk uit de vorm en laat afkoelen. Wacht tot het brood is afgekoeld om het te snijden.

TIP Het glutenvrij brood is moeilijker te bewerken dan een klassiek brood. Wees niet verrast als het deeg anders is.

N°298



WATERZOOÏ DE POULET

750 G	HAUTS DE CUISSES DE POULET	KIPPENDUEN
1	OIGNON	UI
200 G	CAROTTES	WORTELEN
200 G	POIREAUX	PREI
50 G	CÉLERI BRANCHE	SELDERIJ
2	C. À S. D'HUILE D'OLIVE	EETLEPELS OLIJFOLIE
20 CL	VIN BLANC SEC	DROGE, WITTE WIJN
20 CL	BOUILLON DE POULE	KIPPENBOUILLON
1	FEUILLE DE LAURIER	LAURIERBLAADJE
1	BRANCHE DE THYM	TAKJE TIJM
15 CL	CRÈME LÉGÈRE	LICHTE ROOM
1	JAUNE D'ŒUF	EIERDOOIER
10	BRINS D'ESTRAGON	TAKJES DRAGON
	SEL	ZOUT

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 10 MIN – CUISSON 45 MIN

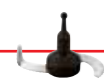
- 1 Épluchez l'oignon, les poireaux et le céleri, puis coupez-les en tronçons. Épluchez les carottes, et coupez-les en rondelles. Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon. Hachez en vitesse 11 pendant 10 s.
- 2 Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive, le céleri, le vin blanc et le bouillon, puis lancez le programme mijoté P1 à 130 °C pour 5 min.
- 3 À la fin du programme, ajoutez le poulet, les carottes, les poireaux, le laurier et le thym puis salez. Lancez le programme mijoté P2 à 95 °C pour 45 min.
- 4 À la fin du programme, égouttez la viande et les légumes, puis mettez-les sur un plat. Ajoutez la crème mélangée au jaune d'œuf dans le jus restant. Mixez en vitesse 6 pendant 2 min, puis versez la sauce sur la viande et les légumes. Servez immédiatement avec les brins d'estragon.

KIPPENWATERZOOÏ

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 10 MIN – KOOKTIJD 45 MIN

- 1 Schil de ui, het preiwit en de selderij en snij in stukken. Schil de wortelen en snij in schijfjes. Plaats het ultablade hakmes en doe de ui in de robot. Hak 10 s op snelheid 11.
- 2 Vervang het mes door de menger. Voeg de olijfolie, de selderij, de witte wijn en de bouillon toe en start het stoofprogramma P1 op 130 °C gedurende 5 min.
- 3 Na afloop van het programma, voegt u de kip, de wortelen, het preiwit, de laurier, de tijm en het zout toe. Start het stoofprogramma P2 op 95 °C gedurende 45 min.
- 4 Na afloop van het programma, laat u het vlees en de groenten uitlekken en legt u de ingrediënten op een bord. Voeg de met eigeel gemengde room toe aan de overgebleven vleessaus. Mix 2 min op snelheid 6 en giet de saus over het vlees en de groenten. Dien onmiddellijk op met takjes dragon.

N°299



CONFITURE DE FRUITS ROUGES

600 G	FRUITS ROUGES (MÛRES, FRAMBOISES, FRAISES)	RODE VRUCHTEN (BRAMEN, FRAMBOZEN, AARDBEIEN)
400 G	SUCRE	SUIKER
5 CL	JUS DE CITRON	CITROENSAP
1	C. À C. D'AGAR AGAR (2 G)	KOFFIELEPEL AGAR-AGAR (4 G)

PERSONNES 4 – PRÉPARATION 5 MIN – CUISSON 40 MIN

- 1 Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez tous les ingrédients. Mixez en vitesse 7 pendant 10 s.
- 2 Lancez le programme dessert en vitesse 5 à 105 °C pour 40 min avec le bouchon en position grande vapeur.
- 3 Versez la préparation dans des contenants stérilisés.

CONSEIL L'agar-agar permet de diminuer la quantité de sucre employée dans la confiture. Pour réaliser les confitures, il faut utiliser la consigne de 105 °C et la quantité maxi est de 1,5 kg.

CONFITUUR VAN RODE VRUCHTEN

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDING 5 MIN – KOOKTIJD 40 MIN

- 1 Plaats het mes om te kneden/hakken en doe alle ingrediënten in de robot. Mix 10 s op snelheid 7.
- 2 Start het dessertprogramma op snelheid 5 op 105 °C gedurende 40 min met de dop in de stoomstand.
- 3 Giet de bereiding in gesteriliseerde potten.

TIP Dankzij de agar-agar moet u minder suiker gebruiken om confituur te maken. Respecteer altijd de aangegeven temperatuur (105 °C). U kunt maximaal 1,5 kg jam maken.

N°300



INDEX INDEX

ENTRÉES VOORGERECHT

Accras de morue N°100

Kabeljauwbolletjes

Arancini croquettes de risotto N°244

Risottokroketten

Asperges à la flamande N°247

Asperges op vlaamse wijze

Aubergines à la parmesane N°160

Aubergines met parmezaanse kaas

Bisque de crevettes N°175

Garnalenbisque

Blinis N°58

Blini's

Bortsch N°178

Bortsch

Bouchées vapeur aux crevettes N°232

Gestoomde garnalenhapjes

Bouillon de poulet N°70

Kippenbouillon

Bretzels N°163

Pretzels

Bricks au poulet épicé N°103

Bricks met gekruide kip

Cake figues, jambon, noix N°127

Cake met vijgen, ham, noten

Cake potiron, comté, bacon N°124

Cake van pompoen, comtékaas en bacon

Cake tomates séchées, olives, feta N°10

Cake met gedroogde tomaten, olijven en feta

Caldo verde N°250

Caldo verde

Cappuccino de butternut N°145

Pompoencappuccino

Caviar d'aubergines N°85

Kaviaar van aubergines

Champignons à la grecque N°40

Champignons op griekse wijze

Crème de fenouil & saumon N°154

Crème van venkel & zalm

Crème de lentilles au lard N°22

Linzencrème met spek

Crème de poivrons au chorizo N°181

Paprikacrème met chorizo

Crème de roquefort et poire N°151

Crème van roquefort en peer

Crème de topinambours aux cèpes N°184

Crème van aardperen met champignons

Crèmes royales au foie gras N°67

Crèmes royales met ganzenlever

Crevettes sauce cocktail N°253

Garnalen met cocktailsaus

Croquettes N°106

Kroketten

Croquettes de crevettes grises N°256

Kroketten van grijze garnalen

Croquettes de morue portugaises N°268

Portugese kabeljauwkroketten

Croquettes riz & mozzarella N°118

Suppli al telefono

Empanadas N°259

Empanadas

Falafels N°121

Falafels

Feuilletés au fromage N°34

Bladerdeeg met kaas

Fèves au cumin N°235

Bonen met komijn

Flan aux légumes N°79

Groentenflan

Flan de carottes au cumin N°157

Worteltaart met komijn

Foie gras vapeur N°61

Gestoomde ganzenlever

Fougasse N°28

Fougasse

Frittata aux courgettes N°109

Frittata met courgettes

Gaspacho andalou N°217

Andalusische gazpacho

Gougères N°4

Kaassoosjes

Guacamole N°13

Guacamole

Houmous N°133

Humus

Lentilles, haddock et curry N°94	Pâté marmite N°238	Soupe de poulet aux vermicelles N°283	Velouté de légumes d'hiver N°205	Boulettes de bœuf N°44	Filets de sole à l'ostendaise N°290
Linzen, haddock en kerrie	Marmite paté	Kippensoep met vermicelli	Crème van wintergroenten	Runderbouletten	Tongfilets op oostendse wijze
Mayonnaise N°130	Pesto N°169	Soupe froide tomate & piquillos N°229	Velouté de pois cassés au chorizo N°208	Bucatini all'amatriciana N°209	Galettes de pomme de terre N°236
Mayonaise	Pesto	Koude soep van tomaten & piquillos	Crème van spliterwten met chorizo	Bucatini all'amatriciana	Aardappelkoekjes
Mayonnaise allégée N°172	Pesto rouge N°142	Soupe géorgienne N°187	Velouté de potiron N°211	Buns pour burger N°206	Goulash N°116
Lichte mayonaise	Pesto rouge	Georgische soep	Crème van erwten	Hamburgerbroodjes	Goulash
Millefeuille d'épinards à la grecque N°82	Pissaladière N°223	Soupe glacée à la betterave N°220	Verrines pêche et magret fumé N°148	Canard à l'orange N°155	Gratin de blettes à la béchamel N°110
Bladerdeeg met spinazie op griekse wijze	Pissaladière	Koude bietensoep	Glaasjes met perzikcompote en gerookte eendenborst	Eend met sinaasappel	Bietengratin met bechamelsaus
Minestrone N°214	Poireaux vinaigrette N°88	Soupe russe N°190	PLATS HOOFDGERECHT	Cannellonis N°107	Gratin de morue N°272
Minestrone	Preiwit met vinaigrettesaus	Russische soep		Cannelloni's	Kabeljauwgratin
Mouliné de légumes au gruyère N°49	Poivrons farcis N°97	Tapenade d'artichauts N°136	Agneau aux légumes de printemps N°143	Carbonade flamande N°281	Hachis parmentier N°5
Groentesoep met gruyère	Gevulde paprika's	Tapenade van artisjokken	Lam met lentegroenten	Vlaamse stoverij	Hachis parmentier
Mousse de foies de volaille au porto N°16	Pommes de terres sauce piquante N°265	Tarama N°139	Ballottines de poulet & foie gras N°68	Chicons au gratin N°260	Haddock à la julienne de carotte N°239
Mousse van kippenlevertjes met porto	Aardappelen met pikante saus	Tarama	Ballotine van kip & ganzenlever	Gegratineerd witloof	Haddock met worteljulienne
Mousse de saumon en verrine N°25	Quenelles autrichiennes N°286	Tartare de saumon N°73	Blancs de poulet, mozzarella et pesto N°35	Chili classique N°161	Jardinière de légumes N°83
Zalmmousse in een glaasje	Oostenrijkse quenelles	Zalmtartaar	Kipfilet, mozzarella en pesto	Klassieke chili	Groenteschotel
Muffins aux légumes N°52	Quiche au fromage de Maredsous N°271	Terrine de campagne N°226	Blanquette de lotte N°128	Chou farci N°230	Joue de bœuf au vin rouge et légumes d'hiver N°170
Groentemuffins	Quiche van maredsous	Boerenpaté	Blanquette van kwabaal	Gevulde kool	Runderwang met rode wijn en wintergroenten
Naans au fromage N°166	Rillettes de thon N°43	Truite saumonée au vert N°262	Blanquette de veau N°17	Chou farci à la russe N°158	Lapin à la bière N°293
Naans met kaas	Tonijnpastei	Zalmforel met groene groenten	Blanquette van kalfsvlees	Gevulde kool op russische wijze	Konijn met bier
Œufs Mimosa N°1	Sablés apéritif N°46	Tzatziki N°19	Blé comme un risotto N°92	Colombo de poisson N°131	Lapin aux pruneaux N°173
Mimosa eieren	Aperitiefkoekjes	Tzatziki	Risotto van tarwe	Viscolombo	Konijn met pruimen
Olive ascolane N°112	Salade de fruits de mer N°277	Velouté d'asperges N°193	Bœuf au saté N°146	Couscous de légumes N°80	Lasagnes N°8
Ascolaanse olijven	Zeevruchtensalade	Crème van asperges	Saté van rundvlees	Koeskoes met groenten	Lasagne
Pain à la châtaigne N°289	Salade de pommes de terre N°31	Velouté de brocoli au bleu N°196	Bœuf bourguignon N°149	Couscous de poulet express N°20	Maca'cheese N°50
Kastanjabrood	Aardappelsla	Crème van broccoli met blauwe kaas	Rund op bourgondische wijze	Couscous met kip	Maca'cheese
Pain aux céréales N°292	Salade de poulet asiatique N°76	Velouté de champignons N°199	Bœuf stroganoff N°152	Croquettes Pojarski N°164	Mijoté de lapin à la citronnelle N°176
Zadenbrood	Aziatische kippensalade	Crème van champignons	Stroganoff rundvlees	Pojarski	Stoofschotel met konijn en citroenkruid
Pain aux lardons et au comté N°7	Salade de poulpe N°274	Velouté de châtaignes au foie gras N°64	Bolognaise N°53	Curry d'agneau N°167	Mijoté de légumes racines N°86
Brood met spek en comtékaas	Octopussalade	Crème van kastanjes en foie gras	Bolognaise	Lamscurry	Gestooft wortelgroenten
Pain blanc et beurre de paprika N°295	Samossas à la viande N°115	Velouté de chou-fleur N°202	Bouchées à la reine N°104	Curry de crevettes N°134	Mijoté espagnol au chorizo N°287
Wit brood en paprikaboter	Samosa's met vlees	Crème van bloemkool	Koninginnehapjes	Garnalencurry	Spaanse stoofschotel met chorizo
Pain sans gluten N°298	Scones cheddar & ciboulette N°37	Velouté de courgette au Kiri® N°55	Bouillon de bœuf N°71	Curry de lentilles corail N°113	Morue au pil pil N°269
Glutenvrij brood	Scones met cheddar & bieslook	Crème van courgette en kiri®	Runderbouillon	Linzencurry	Kabeljauw met pil pil
Palourdes au citron N°241	Sopa Juliana N°280		Boulettes allemandes N°278	Dinde au chorizo N°233	
Tapijtschelpen met citroen	Juliennesoep		Duitse bouletten	Kalkoen met chorizo	
	Soufflés au fromage N°91			Encornets à l'américaine N°182	
	Kaassoufflé			Inktvis op Amerikaanse wijze	
				Épinards à la crème N°119	
				Spinazie met room	
				Farce de Noël N°62	
				Kerstvulling	

Nuggets de poulet aux céréales	N°47	Poulet comme un tajine, citron confit et coriandre	N°191
Kippennuggets met granen		Kiptajine met geconfijte, citroen en koriander	
Osso bucco	N°179	Poulet, carottes et coriandre	N°257
Osso bucco		Kip, wortelen en koriander	
Pain de viande	N°215	Poulet, tomates et champignons	N°194
Vleesbrood		Kip met tomaten en champignons	
Papillotes de cabillaud, miel et citron confit	N°248	Purée de carottes à l'orange	N°221
Papillotten van kabeljauw met honing en gekonfijte citroen		Wortelpuree met sinaasappel	
Papillotes lieu jaune et girolles	N°251	Purée de pomme de terre	N°26
Papillotten van witte koolvis en cantharellen		Aardappelpuree	
Patatas bravas	N°122	Purée patate douce et jambon	N°56
Patatas bravas		Zoete aardappelpuree met ham	
Pâtes carbonara	N°23	Quenelles courgettes et saumon	N°137
Pasta carbonara		Balletjes van courgette en zalm	
Pâtes fraîches	N°212	Quenelles de pomme de terre	N°101
Verse pasta		Aardappelballetjes	
Paupiettes express	N°11	Quiche lorraine	N°32
Blinde vinken (express)		Quiche lorraine	
Pavé de saumon au pesto	N°254	Quinoa à la tomate	N°95
Zalmmoot met pesto		Quinoa met tomaat	
Petit salé aux lentilles	N°29	Ratatouille	N°14
Linzen met spek		Ratatouille	
Piperade	N°125	Risotto classique	N°242
Piperade		Klassieke risotto	
Pizza Regina	N°59	Risotto d'été	N°98
Pizza regina		Zomerrisotto	
Polenta	N°38	Risotto petits pois et jambon	N°2
Polenta		Risotto erwten en ham	
Pot au feu à l'asiatique	N°74	Rougail saucisses	N°275
Aziatische pot au feu		Rougail worsten	
Pot-au-feu portugais	N°284	Roulade de poisson blanc au citron	N°77
Portugese stoofpot		Rollade van witte vis met citroen	
Poulet aux noix de cajou	N°185		
Kip met cashewnoten			
Poulet basquaise	N°188		
Baskische kip			

Roulade de poulet farci	N°263
Rollade van gevulde kip	
Saint-Jacques aux poireaux	N°65
Sint-jakobsschelpen met prei	
Saltimbocca	N°197
Saltimbocca	
Sauce aux 4 fromages	N°224
4 Kazensaus	
Soupe de légumes	N°245
Groentesoep	
Tagliatelles de légumes	N°266
Tagliatelle met groenten	
Tajine d'agneau	N°200
Lamstajine	
Tajine de légumes	N°89
Tajine van groenten	
Tajine de lotte	N°140
Tajine van kwabaal	
Tartare de bœuf	N°218
Rundtartaar	
Tomates farcies	N°41
Gevulde tomaten	
Tourte flamiche	N°227
Flamiche	
Velouté de pois	N°296
Crème van erwten	
Vitello tonnato	N°203
Vitello tonnato	
Waterzooï de poulet	N°299
Kippenwaterzooï	
DESSERTS DESSERT	
Amarettis	N°201
Amarettis	
Banana Bread	N°147
Banana bread	
Blondie au chocolat blanc et fruits rouges	N°174
Blondie met witte chocolade en rode vruchten	
Brioche	N°21
Brioche	

Brioche de Pâques	N°195
Paasbrioche	
Brioche de Pâques russe	N°138
Koulitch	
Brioche roulée au chocolat	N°192
Opgerolde chocoladebrioche	
Brownie aux noix de pécan	N°9
Brownie met pecannoten	
Cake au caramel beurre salé	N°51
Cake met karamel en gezouten boter	
Cake châtaigne & amande	N°165
Cake met kastanjes en amandelen	
Cake poires & noisettes	N°171
Cake met peren & hazelnoten	
Carrot Cake	N°153
Wortelcake	
Charlotte aux fraises	N°156
Aardbeiencharlotte	
Cheesecake	N°12
Cheesecake	
Chocolat chaud	N°30
Warme chocolade	
Chouquettes	N°33
Soesjes	
Churros sauce chocolat	N°237
Churro's met chocoladesaus	
Chutney de mangue	N°285
Mangochutney	
Clafoutis rhubarbe	N°234
Rabarberclafoutis	
Compote de pêche	N°60
Perzikcompote	
Compote pomme cannelle	N°72
Appelmoes met kaneel	
Confiture de fruits rouges	N°300
Confituur van rode vruchten	

Cookies au chocolat	N°57
Chocoladecookies	
Coulis de fruits rouges	N°291
Coulis van rode vruchten	
Cramique	N°240
Krentenbrood	
Crème anglaise	N°45
Crème anglaise	
Crème au citron	N°87
Citroenroom	
Crème brûlée à la vanille	N°105
Crème brûlée met vanille	
Crème catalane	N°102
Catalaanse room	
Crème dessert au chocolat	N°39
Chocoladeroom	
Crêpes	N°42
Pannenkoeken	
Crumble aux pommes	N°84
Appelcrumble	
Éclairs vanille	N°246
Vanille éclairs	
Entremets poire-chocolat	N°108
Nagerecht met peer en chocolade	
Entremets vanille fruits rouges	N°150
Vanilledessertjes met rode vruchten	
Far breton	N°90
Far breton	
Fiadone	N°129
Fiadone	
Financiers	N°117
Financiers	
Flan coco	N°120
Kokosflan	
Flan pâtissier	N°123
Vla	
Fondant au chocolat	N°177
Chocoladefondant	

Fondant aux noix	N°132
Fondant met noten	
Fondant ricotta & abricots	N°159
Fondant van ricotta & abrikozen	
Frozen yogurt framboise	N°81
Frozen yogurt framboos	
Galette des rois pomme-noisettes	N°63
Appeltaart met hazelnoten	
Gâteau à l'orange	N°231
Sinaasappeltaart	
Gâteau au fromage blanc	N°141
Witte kaastaart	
Gâteau au yaourt et aux fruits secs	N°162
Yoghurtaart met gedroogd fruit	
Gâteau aux pommes	N°144
Appeltaart	
Gâteau brioché de Noël	N°267
Kerstbrioche	
Gâteau de semoule	N°270
Griesmeeltaart	
Gâteau marbré	N°228
Marmertaart	
Gaufres	N°15
Wafels	
Gaufres de Liège	N°252
Luikse wafels	
Gazpacho melon mangue	N°222
Gazpacho meloen mango	
Gelée de poire	N°282
Perengelei	
Glace à la ricotta	N°180
Ijs van ricotta	
Granité yaourt et pastèque	N°78
Granité van yoghurt en watermeloen	
Îles flottantes	N°111
Îles flottantes	

Kouglof Tulband	N°198	Pain Viennois Weens brood	N°294	Sablés de Noël Kerstkoekjes	N°69
Langues de chat Kattentongen	N°18	Pancakes Pancakes	N°273	Sablés sans gluten Glutenvrije koekjes	N°216
Macarons Macarons	N°204	Panellets Panellets	N°258	Smoothie à la mangue Smoothie van mango	N°168
Madeleines Madeleines	N°207	Panna Cotta Panna cotta	N°126	Smoothie banane lait de coco Smoothie met banaan en kokosmelk	N°276
Meringues Schuimgebakjes	N°27	Paris-Brest Paris-brest	N°99	Sorbet aux agrumes Sorbet van citrusvruchten	N°189
Milk-shake banane & vanille Milkshake banaan & vanille	N°48	Pâte à tartiner à la noisette Hazelnootpasta	N°288	Sorbet aux fruits rouges Rode vruchtensorbet	N°75
Mousse au chocolat Chocolademousse	N°54	Pâte à tartiner au chocolat Chocoladepasta	N°297	Soufflé au Grand Marnier® Soufflé met Grand Marnier®	N°186
Mousse de framboise Frambozenmousse	N°114	Perles du Japon choco-coco Tapioca choco-coco	N°183	Spéculoos Speculoos	N°219
Muesli aux fruits secs Muesli met gedroogde vruchten	N°93	Porridge Porridge	N°96	Tarte au chocolat Chocoladetaart	N°6
Muffins pommes & noisettes Muffins met appel & hazelnoten	N°210	Profiteroles Soesjes	N°36	Tarte aux mirabelles Pruimentartaart	N°225
Natillas Natillas	N°255	Pudding Broodpudding	N°261	Tiramisu Tiramisu	N°24
Œufs à la neige portugais Portugese oeufs à la neige	N°249	Riz au lait crémeux Romige rijstebrij	N°3	Truffes chocolat-marron Truffes chocolat-marron	N°135
Pain d'épices Peperkoek	N°66	Rochers à la noix de coco Kokosrotsjes	N°213	Truffes faciles Eenvoudige truffels	N°279
Pain de gènes Brood van genua	N°243	Rosquillas – beignets espagnols Rosquillas – spaanse beignets	N°264		

CRÉDITS

Directeur de collection
Emmanuel Jirou Najou

Responsable éditoriale
Alice Gouget

Éditrice
Claire Dupuy

Création des recettes
Adèle Hugot

Photographies
Rina Nurra

Stylisme
Lissa Streeter

Conception graphique
Soins graphiques

Exécution et photogravure
Nord Compo

Responsable partenariats
Camille Gonnet
camille.gonnet@alain-ducasse.com

REMERCIEMENTS DE L'ÉDITEUR

Merci à l'équipe créative du livre, et à France Oberkampf pour son aide précieuse.
Merci à Fabien Corredera, ainsi qu'à Johan Nespoux, Emmanuel Gérard, Jean-Yves Beaudet et Claude Lannoy du groupe SEB Moulinex pour nous avoir accompagnés tout le long de la réalisation de cet ouvrage.
Merci à JPM & Associés pour leur participation à ce livre.

FONDSSEN

Collectiedirecteur
Emmanuel Jirou Najou

Opmaakverantwoordelijke
Alice Gouget

Uitgever
Claire Dupuy

Recepten
Adèle Hugot

Foto's
Rina Nurra

Design
Lissa Streeter

Grafisch ontwerp
Soins graphiques

Uitvoering en fotogravure
Nord Compo

Verantwoordelijke partners
Camille Gonnet
camille.gonnet@alain-ducasse.com

DANKBETUIGINGEN VAN DE UITGEVER

Hartelijk dank aan het creatief team van het boek en aan France Oberkampf voor de waardevolle hulp.
Hartelijk dank aan Fabien Corredera en Johan Nespoux, Emmanuel Gérard, Jean-Yves Beaudet en Claude Lannoy van de Groupe SEB voor hun begeleiding tijdens de uitwerking van dit project.
Met dank aan JPM & Associés voor hun bijdrage aan dit boek.

Les Editions Culinaires

Moulinex

TÉLÉCHARGEZ NOS EBOOKS DANS L'IBOOKSTORE

