

# **FINSMAKARE KULINARISK**



**Receptenboek**



## Inhoudsopgave

Bereidingstabel	3	Gevogelte	23
Automatische programma's	17	Vis	26
Ontdooien	18	Cake	27
Koken/Smelten	18	Pizza/Taart/Brood	34
Varkensvlees/Kalfsvlees	20	Stoofschotels	38
Rundvlees/Wild/Lamsvlees	22	Nagerecht	44

Wijzigingen voorbehouden.

## Bereidingstabel

### Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

#### Warm houden

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

#### Borden Warmen

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

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

#### Ontdooien

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

### Bakken

- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.
- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

### Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruind.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	oplossing
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.
	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

**Bakken op één ovenniveau**

Bakken in een bakblik

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak / vruchtencake	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Cake, zacht	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Cake, zacht	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	2

<b>Gerecht</b>	<b>-functie</b>	<b>Tempera- tuur (°C)</b>	<b>Tijd (min)</b>	<b>Roosterhoog- te</b>
Taartbodem - zand- taartdeeg <sup>1)</sup>	Hetelucht	170 - 180	10 - 25	1
Taartbodem - zacht ca- kedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, dia- gonaal geplaatst)	Hetelucht	160	70 - 90	1
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, dia- gonaal geplaatst)	Boven + onder- warmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart, bakplaat <sup>2)</sup>	Boven + onder- warmte	160 - 170	60 - 90	1

*1) Oven voorverwarmen.*

*2) Gebruik de braadpan.*

**Gebak / brood op bakplaat**

<b>Gerecht</b>	<b>-functie</b>	<b>Tempera- tuur (°C)</b>	<b>Tijd (min)</b>	<b>Roosterhoog- te</b>
Vlechtbrood/brood- krans	Boven + onder- warmte	170 - 190	30 - 40	2
Kerststol <sup>1)</sup>	Boven + onder- warmte	160 - 180	50 - 70	2
Brood (roggebrood) <sup>1)</sup>	Boven + onder- warmte			2
eerst		230	20	
vervolgens		160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen / Eclairs <sup>1)</sup>	Boven + onder- warmte	190 - 210	20 - 35	2
Biscuitrol <sup>1)</sup>	Boven + onder- warmte	180 - 200	10 - 20	2
Kruimeltaart (droog)	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	1
Boter-/Suikerkoek <sup>1)</sup>	Boven + onder- warmte	190 - 210	20 - 30	2

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) <sup>2)</sup>	Hetelucht	150 - 160	35 - 55	1
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) <sup>2)</sup>	Boven + onderwarmte	170	35 - 55	1
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Hetelucht	160 - 170	40 - 80	1
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling) <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	160 - 180	40 - 80	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Hetelucht	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Hetelucht	140	20 - 35	1
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	160	20 - 30	2
Koekjes gemaakt van roerdeeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20	1
Eiwitgebak / schuimgebak	Hetelucht	80 - 100	120 - 150	1
Bitterkoekjes	Hetelucht	100 - 120	30 - 50	1
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40	1

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Klein bladerdeeggebak <sup>1)</sup>	Hetelucht	170 - 180	20 - 30	1
Broodjes <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Kleine cakes <sup>1)</sup>	Hetelucht	160	20 - 35	3
Small cakes / Kleine cakes <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	170	20 - 35	2

*1) Oven voorverwarmen.*

### Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Boven + onderwarmte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven + onderwarmte	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin <sup>1)</sup>	Circulatiegrill	210 - 230	10 - 20	1
Stokbroden met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Rijstepap	Boven + onderwarmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

*1) Oven voorverwarmen.*

### Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Roomsoezen / Eclairs <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 3

*1) Oven voorverwarmen.*

Klein gebak/cakejes/gebak/broodjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	140	25 - 45	1 / 3
Koekjes gemaakt van roerdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 3

**Lage Temperatuur Garen**

Gebruik deze functie voor het bereiden van zachte, magere stukken vlees en vis. Deze functie is niet geschikt voor suddervlees of een vet varkensbraadstuk.

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

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

werken bij 80°C. Gebruik de automatische lage temperatuur garen niet voor gevogelte.

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

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



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

**Pizza Hetelucht**

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (met veel garnering) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	3
Taarten	180 - 200	40 - 55	3
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (hartige taart)	170 - 190	45 - 55	3
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	3
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	3
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	3
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	3
Ongedesemd brood <sup>1)</sup>	230	10 - 20	3
Bladerdeegtaart <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen <sup>1)</sup>	230	12 - 20	3
Piroggen (Russische variant op calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	3

*1) Oven voorverwarmen.*

*2) Gebruik de braadpan.*

**Braden**

Gebruik hittebestendig kookgerei.

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

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

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

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

Om het vlees sappiger te houden:

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

**Tabel braadstukken**

Rundvlees

Gerecht	-functie	Hoeveelheid (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	Boven + onderwarmte	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Varkensvlees

Gerecht	-functie	Hoeveelheid (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	Circulatiegrill	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Gehaktbrood	Circulatiegrill	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Varkensschenkel (voorgekookt)	Circulatiegrill	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalfsvlees

Gerecht	-functie	Hoeveelheid (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	Circulatiegrill	1	200	160 - 180	50 - 70	1

Gerecht	-functie	Hoeveelheid (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kalfs-schenkel	Circulatiegrill	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamsvlees

Gerecht	-functie	Hoeveelheid (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	Circulatiegrill	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Gevogelte

Gerecht	-functie	Hoeveelheid (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	Circulatiegrill	0,2 - 0,25 elk	200	200 - 220	20 - 35	1
Halve kip	Circulatiegrill	0,4 - 0,5 elk	200	190 - 210	25 - 40	1
Kip, haantje	Circulatiegrill	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
eend	Circulatiegrill	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	-functie	Hoeveelheid (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	Boven + onderwarmte	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Gerechten

Gerecht	-functie	Hoeveelheid (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zoete gerechten	Hetelucht	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Gerecht	-functie	Hoeveelheid (kg)	Vermogen (Watt)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Gekruide gerechten met gekookte ingrediënten (noodles, groente)	Hetelucht	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Gekruide gerechten met rauwe ingrediënten (aardappelen, groente)	Hetelucht	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

**Grillen**

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

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



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

Grillen

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

Grill Intens

Gerecht	Tijd (min)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	9 - 13	8 - 10	3
Varkensfilet	10 - 12	6 - 10	2
Worstjes	10 - 12	6 - 8	3
Runderfilet / kalfs- biefstukken	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	3
Brood met iets erop	6 - 8	-	2

**Bevroren gerechten**

- Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.

- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	3
American pizza, be- vroren	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	3
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	3
Patat, dun <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 30	3
Patat, dik <sup>1)</sup>	210 - 230	25 - 35	3
Aardappelpartjes / - kroketjes <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 35	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	3

1) Tussen het bakken door 2 tot 3 keer keren.

Tabel voor diepvries- en kant-en-klaargerechten

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Patates frites <sup>2)</sup> (300 - 600 g)	Boven + onderwarmte of Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Baguettes <sup>3)</sup>	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Vruchtencake	Boven + onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Tussen het bakken door 2 tot 3 keer keren.

3) Oven voorverwarmen.

**Ontdooien**

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

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

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd om- draaien.
Vlees	500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd om- draaien.
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Aardbei- en	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slag- room.
Gebak	1,4 kg	60	60	-

**Inmaken**

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

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

Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.

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

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

Zachte vruchten

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

De weckpotten mogen elkaar niet raken.

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

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

Steenvruchten

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

Groenten

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

*1) Na uitschakeling in de oven laten staan.*

Drogen

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

Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.



Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggebrood	180 - 200	50 - 70	2
Bruin brood	180 - 200	50 - 70	2
Volkoren brood	170 - 190	60 - 90	2

## Automatische programma's

**⚠ WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### Automatische programma's

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

- Vleesprogramma's met de functie: Per gewicht (menu: Kook- En Bakassistent) — Deze functie berekent automatisch de braadtijd. Hiervoor moet u het gewicht van het gerecht invoeren.
- Receptenautomaat (menu: Kook- En Bakassistent) — Deze functie gebruikt voorafbepaalde waarden voor een gerecht.

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

Gerechten met de functie: Per gewicht
Geroosterd lamsvlees
Hele kip
Hele kalkoen
Hele eend
Hele gans

### Categorieën

In het menu Kook- En Bakassistent zijn de gerechten over verschillende categorieën verdeeld:

- Ontdoeien
- Koken/Smelten
- Varkensvlees/Kalfsvlees
- Rundvlees/Wild/Lamsvlees
- Gevogelte
- Vis
- Cake
- Pizza/Taart/Brood
- Stoofschotels
- Nagerecht

## Ontdooien

### Vis Ontdooien

Plaats de vis op een omgekeerd bord, en plaats het bord in een bakje zodat het gesmolten water binnenkant van de magnetron niet kan bevulen.

Controleer de voeding regelmatig tijdens het ontdooien en draai hem meermaals om. Als de vis tot een blok bevroren is, scheid de stukjes vis dan voorzichtig tijdens het ontdooien.

- Bereidingstijd in het apparaat: gewichtafhankelijk
  - Roosterhoogte: Bottom glass plate
- Laat na het ontdooien het voedsel op kamertemperatuur rusten, ongeveer even lang als de ontdooiduur.

### Gevogelte Ontdooien

Plaats de voeding op een omgekeerd bord, en plaats het bord in een bakje zodat het gesmolten water binnenkant van het apparaat niet kan bevulen.

Controleer de voeding regelmatig tijdens het ontdooien en draai hem meermaals om. Bedek blootgestelde vethoudende onderdelen, zoals poten en vleugels met aluminiumfolie.

- Bereidingstijd in het apparaat: gewichtafhankelijk
  - Roosterhoogte: Bottom glass plate
- Laat na het ontdooien het voedsel op kamertemperatuur rusten, ongeveer even lang als de ontdooiduur.

### Vlees ontdooien

Plaats het vlees op een omgekeerd bord, en plaats het bord in een bakje zodat het gesmolten water binnenkant van het apparaat niet kan bevulen.

Controleer de voeding regelmatig tijdens het ontdooien en draai hem meermaals om. Als het vlees tot een blok bevroren is, scheid de stukjes dan voorzichtig tijdens het ontdooien.

- Bereidingstijd in het apparaat: gewichtafhankelijk
  - Roosterhoogte: Bottom glass plate
- Laat na het ontdooien het voedsel op kamertemperatuur rusten, ongeveer even lang als de ontdooiduur.

### Brood Ontdooien

Plaats het brood op een bord.

Draai het brood tijdens het ontdooien regelmatig om.

- Bereidingstijd in het apparaat: gewichtafhankelijk
  - Roosterhoogte: Bottom glass plate
- Laat na het ontdooien het voedsel op kamertemperatuur rusten, ongeveer even lang als de ontdooiduur.

## Koken/Smelten

### Verse groenten

Doe de versneden groenten in een magnetronbestendige schotel en voeg ong.

50 ml water toe. Dek de schotel af (deksel of magnetronfolie).

Draai de groenten tijdens het ontdooien regelmatig om.

- Bereidingstijd in het apparaat: gewichtafhankelijk
  - Roosterhoogte: Bottom glass plate
- Tip: Als de groenten zeer knapperig zijn, stel een lager gewicht in. Als de groenten te zacht zijn, stel een hoger gewicht in.

**Ingevroren groenten**

Doe de bevroren groenten in een magnetronbestendige schotel en voeg ong. 50 ml water toe. Dek de schotel af (deksel of magnetronfolie).

Draai de groenten tijdens het ontdoeien regelmatig om.

- Bereidingstijd in het apparaat: gewichtafhankelijk
  - Roosterhoogte: Bottom glass plate
- Tip: Als de groenten zeer knapperig zijn, stel een lager gewicht in. Als de groenten te zacht zijn, stel een hoger gewicht in.

**Uien smoren**

Snij de uien in slierten en doe ze in een magnetronbestendige schotel met 1 eetlepel boter of olie. Dek de schotel af (deksel of magnetronfolie).

Draai de groenten tijdens het ontdoeien regelmatig om.

- Bereidingstijd in het apparaat: gewichtafhankelijk
- Roosterhoogte: Bottom glass plate

**Aardappelen in de schil**

Doe de aardappelen in een magnetronbestendige schotel en voeg ong. 100 ml water toe. Dek de schotel af (deksel of magnetronfolie).

Draai de aardappelen tijdens de bereiding regelmatig om.

- Bereidingstijd in het apparaat: gewichtafhankelijk
- Roosterhoogte: Bottom glass plate

**Rijst met groenten**

Doe voorgedroogde rijst in een magnetronbestendige schaal en voeg water toe met een verhouding van 1 op 2 (100 g rijst en 200 ml water). Voeg zout toe naar smaak. Voeg enkele klontjes boter, gestoomde uien of kruiden toe. Dek de schotel af met deksel of magnetronfolie.

Draai de rijst tijdens de bereiding regelmatig om.

- Bereidingstijd in het apparaat: gewichtafhankelijk
- Roosterhoogte: Bottom glass plate

**Chocolade smelten**

Snijd de chocolade in stukjes en doe in een schotel.

Roer de chocolade meermaals om tijdens het smelten.

- Bereidingstijd in het apparaat: gewichtafhankelijk
- Roosterhoogte: Bottom glass plate

**Boter Smelten**

Snijd de boter in stukjes en doe in een schotel. Dek de schotel af (deksel of magnetronfolie).

Roer de boter meermaals om tijdens het smelten.

- Bereidingstijd in het apparaat: gewichtafhankelijk
- Roosterhoogte: Bottom glass plate

## Varkensvlees/Kalfsvlees

### Geroosterd varkensvlees

#### Instellingen:

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

#### Methode:

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

- Roosterhoogte: 1

### Geroosterd kalfsvlees

#### Instellingen:

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

#### Methode:

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

- Roosterhoogte: 1

### Ossobuco

#### Ingrediënten:

- 4 eetlepels boter als braadvet
- 4 plakken kalfsschenkel, ongeveer 3 - 4 cm dik (afgesneden langs het bot)
- 4 middelgrote wortels, in stukjes gesneden
- 4 stengels selderij, in stukjes gesneden
- 1 kg rijpe tomaten, zonder vel, gehalveerd, zonder pitten en in stukjes gesneden
- 1 bosje peterselie, gewassen en grof gesneden
- 4 eetlepels boter
- 2 eetlepels bloem voor de paneerlaag

- 6 eetlepels olijfolie
- 250 ml witte wijn
- 250 ml vleesbouillon
- 3 middelgrote uien, geschild en fijn gesneden
- 3 teentjes knoflook, geschild en fijn gesneden
- 1/2 theelepel tijm en 1/2 theelepel oregano
- 2 laurierbladjes
- 2 kruidnagels
- zout, versgemalen zwarte peper

#### Methode:

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

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

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

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 120 minuten
- Roosterhoogte: 2

### Kalfsschenkel

#### Ingrediënten:

- 1 kalfsschenkel 1,5 - 2 kg
- 4 plakken gekookte ham

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

**Methode:**

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

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

**Gekruid gehaktbrood**

**Ingrediënten** voor 4 porties:

- stukjes brood zacht maken met een beetje warm water
- 1 ui, fijngesnipperd en aanstoven in een beetje boter
- 1 teentje knoflook, gekneusd
- 300 g rundergehakt
- 300 g varkensgehakt
- 1 ei
- 1 theelepel zout
- peper
- paprika
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 1 theelepel fijngehakte rozemarijn

- 1 theelepel thijmblaadjes
- 4 plakjes spek, om af te dekken

**Methode:**

Meng alle ingrediënten goed, vorm ze tot een gehaktbrood en plaats in een magnetronbestendige schotel. Afdekken met de plakjes spek.

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

**Zweeds Braadgerecht**

**Ingrediënten:**

- 200 g gedroogde pruimen
- 150 ml witte wijn
- 1,5 kg varkensrug of kalfsrug (zonder bot)
- 1 middelgrote ui
- appel
- zout, peper en paprikapoeder


**Methode:**

Laat de pruimen twee uur weken in witte wijn. Het vlees even afspoelen met water en droog deppen. Snij inkeping in de onderkant van het vlees en doe een pruim in elke inkeping, druk ze zover mogelijk in het vlees. Kruid het vlees en doe het in de braadslede met de kant zonder pruimen omhoog. Schil de uien en de appel, snij ze in achten en leg de stukjes rond het vlees. Vul de wijn waar de pruimen in hebben geweekt aan met water tot 250ml en schenk het over het vlees. Lekker met bijvoorbeeld aardappelkroketjes, aardappelgratin en broccoli.

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

## Rundvlees/Wild/Lamsvlees

### Gebraden vlees

-  Gebruik dit programma niet voor biefstuk en varkensrug.

#### Instellingen:

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

#### Methode:

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

- Roosterhoogte: 1

### Geroosterd wild

#### Instellingen:

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

#### Methode:

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

- Roosterhoogte: 1

### Konijn

#### Ingrediënten:

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

#### Methode:

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

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

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

### Konijn in mosterdsaus

#### Ingrediënten:

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

#### Methode:

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

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

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 90 minuten
- Roosterhoogte: 2

**Everzwijn**

**Marinade maken:**

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

**Ingrediënten voor de stoofpot:**

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

**Methode:**

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

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

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

**Geroosterd lamsvlees**

**Instellingen:**

**Gevogelte**

**Hele kip**

**Instellingen:**

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

**Methode:**

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

- Roosterhoogte: 1

**Lamsbout**

**Ingrediënten:**

- 2,7 kg lamsbout
- 30 ml olijfolie
- zout
- peper
- 3 teentjes knoflook
- 1 bosje vers rozemarijn (of 1 theelepel gedroogde rozemarijn)
- water

**Methode:**

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

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

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

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

**Methode:**

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

- Roosterhoogte: 1

**Kippenpoten**

**Ingrediënten:**

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

**Methode:**

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

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

**Coq au Vin**

**Ingrediënten:**

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

- 2 teentjes knoflook, geschild en uitgeperst

**Methode:**

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

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

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

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

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

**Kippenvleugels**

**Ingrediënten:**

- 1 kg kippenvleugels
- Marinade:

- 2 eetlepel olie
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel mosterd
- 1 teentje knoflook, gekneusd
- rozemarijn
- thijm
- versgemalen zwarte peper

**Methode:**

Meng de olie, sojasaus, mosterd, look en kruiden. Bedek de kippenvleugels met de marinade en laat 2 - 3 uur intrekken.

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

Plaats de kippenvleugels in een magnetronbestendige schaal, met de huid naar boven.

**Kip, 2 helften**

**Ingrediënten:**



- 1 kg gehele kip, gehalveerd
- Zout
- peper
- kruiden volgens eigen voorkeur
- olie om de kip te bedruipen
- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 2

Plaats de kiphelften in een magnetronbestendige schaal, met de huid naar boven.

**Gevulde Kip**

**Ingrediënten:**

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

**Methode:**

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

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

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

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

**Canard à l orange**

**Ingrediënten:**

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

**Methode:**

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

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

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

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

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

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

**Hele eend**

**Instellingen:**

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

**Methode:**

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

- Roosterhoogte: 1

**Hele gans**

**Instellingen:**

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

**Methode:**

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

- Roosterhoogte: 1

**Hele kalkoen**

**Instellingen:**

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

**Methode:**

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

- Roosterhoogte: 1

**Vis**

**Visfilet in roomsaus**

**Ingrediënten** voor 4 personen:

- 400 g visfilet (rivierforel of regenboogforel)
- 20 g bakolie
- 250 g uien, in ringen gesneden
- 200 g crème fraîche (zure room)
- paprikapoeder, zoet
- citroen
- Zout

**Methode:**

Stoof de uien in een pan met de olie tot ze glazig zijn. Doe deze dan in een ingeboterde bakschotel.

Reinig de visfilets, besprenkel met citroensap, zout en leg ze boven op de uiringen. Voeg de paprika naar smaak toe aan de crème fraîche en giet dit mengsel over de visfilets. Voeg een beetje zout toe.

- Bereidingstijd in het apparaat: 12 minuten
- Roosterhoogte: 1

Het gerecht na de helft van de bereidingstijd een keer omdraaien.

**Gestoomde Vis**

**Ingrediënten:**

- 400 g aardappelen
- 2 bosjes lenteuien
- 2 teentjes knoflook

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

**Methode:**

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

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

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

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

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

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

### Tongstoofpotje

#### Ingrediënten:

- 4 tongfilets of scholfilets
- sap van een halve citroen
- zout, versgemalen zwarte peper
- 100 g bladspinazie, ingevrozen, ontdooid
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels witte wijn
- 50 ml room
- 1 eierdooier

#### Methode:

Besprenkel de visfilets met het citroensap en kruid met zout en peper. Knijp de spinazie droog en kruid deze met look. Bedek de tongfilets met de spinazie en rol ze op. Plaats ze in een beboterde bakschotel en zorg ervoor dat de dunste stukjes filets onderaan liggen. Besprenkel de rolletjes met witte wijn.

Klop de room en de eidooier op en voeg een snuifje zout toe. Lepel dit mengsel over de tongrolletjes.

- Bereidingstijd in het apparaat: 17 minuten
- Roosterhoogte: 2

### Visfilet

#### Ingrediënten:

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

#### Methode:

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

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

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

#### Visfilet, bevroren

De instructies voor tijd en temperatuur staan op de verpakking. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

## Cake

### Suikertaart

#### Ingrediënten:

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

#### Methode:

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 3

**Citroencake**

**Ingrediënten voor het beslag:**

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

**Ingrediënten voor het glazuur:**

- 125 ml citroensap
- 100 g poedersuiker

**Overige:**

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

**Methode:**

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

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

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

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

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 75 minuten
- Roosterhoogte: 2

**Wortelcake**

**Ingrediënten voor het beslag:**

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

**Ingrediënten voor de garnering:**

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

**Overige:**

- Ingevette ronde springvorm met een diameter van 22 cm

**Methode:**

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

Doe het beslag in de springvorm.

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

**Na het bakken:**

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

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

**Vlechtbrood**

**Ingrediënten voor het deeg:**

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

**Ingrediënten voor de vulling:**

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

**Ingrediënten voor de glazuur:**

- 1 eierdooier
- een beetje melk
- 50 g amandelschaafsel

**Methode:**

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

Plaats de rest van de suiker op de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel gistdeeg. Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte.

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

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten

- Roosterhoogte: 2

**Tulband**

**Ingrediënten voor de bodem:**

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

**Ingrediënten voor de glazuur:**

- 50 g hele blanke amandelen

**Methode:**

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

Kneed de geweekte rozijnen met de hand door het deeg.

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

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

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

**Brownies**

**Ingrediënten:**

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

- 1 theelepel bakpoeder

**Methode:**

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

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

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

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 50 minuten
- Roosterhoogte: 3

**Na het bakken:**

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

**Muffins**

**Ingrediënten:**

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

**Overige:**

- Cakevormpjes, ongeveer 7 cm in doorsnee

**Methode:**

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

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

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

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 3

**Koekjes**

**Ingrediënten:**

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

**Overige:**

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

**Methode:**

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

Meng de bloem, het zetmeel en de bakpoeder.

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 2

**Savarin**

**Ingrediënten voor het deeg:**

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

**Na het bakken:**

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

**Methode:**

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

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

**Na het bakken:**

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

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

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

**Kruimeltaart**

**Ingrediënten voor het deeg:**

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

**Ingrediënten voor de kruimels:**

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

**Methode:**

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

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

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

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

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

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 3

**Zweedse Cake**

**Ingrediënten:**

- 5 eieren
- 340 g suiker
- 100 g gesmolten boter
- 360 g meel
- 1 pakje bakpoeder (ongeveer 15 g)
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)

- 1 snufje zout
- 200 ml koud water

**Overige:**

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

**Methode:**

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

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

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

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

**Grootmoeders appeltaart**

**Ingrediënten:**

- 250 g boter
- 250 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 100 g marsepein
- 5 eieren
- 500 g meel
- 1 pakje bakpoeder (ongeveer 15 g)
- 1 zakje speculaaskruiden (ongeveer 20 g)
- 50 g cacao-poeder
- 150 ml rode wijn
- 1,2 kg appels

**Methode:**

Boter, suiker, vanillesuiker en zout in een mengkom doen en mixen. Voeg 100 g marsepein in kleine stukjes gesneden toe en klop tot een glad mengsel ontstaat. Voeg één voor één de eieren toe en klop tot een luchtig mengsel ontstaat. Voeg de bloem, bakpoeder, speculaaskruiden en

cacao-poeder toe aan het mengsel. Voeg de rode wijn toe. Doe het deeg in een diepe bakplaat met bakpapier en strijk de bovenkant glad. Schil 1,2 kg appels en snij ze in stukken van 0,5 cm dik. Pruimenpuree: Leg de appelstukjes op het deeg en vul de gaten op met pruimenpuree. Zet het in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 3
- Laat de taart na het bakken afkoelen en verwijder het bakpapier.

**Glazuur:**

- 250 ml appelsap
- 1 zakje helder taartglazuur
- Laat de taart na het bakken afkoelen en verwijder het bakpapier.

Vermeng het glazuur met de appelsap en zakje taartglazuur en strijk het over de taart.

**Amandelcake**

**Ingrediënten voor het beslag:**

- 5 eieren
- 200 g suiker
- 100 g marsepein
- 200 ml olijfolie
- 450 g meel
- 1 eetlepel kaneel
- 1 pakje bakpoeder (ongeveer 15 g)
- 50 g gehakte pistachenootjes
- 125 g gemalen amandelen
- 300 ml melk

**Ingrediënten voor de garnering:**

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

**Overige:**

- 28 cm springvorm

**Methode:**



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

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

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 70 minuten
- Roosterhoogte: 2

**Na het bakken:**

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

**Appelstrudel, bevroren**

De instructies voor tijd en temperatuur staan op de verpakking. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

**Kwarktaart**

**Ingrediënten voor de bodem:**

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

**Ingrediënten voor de kwarkroom:**

- 3 eiwitten
- 50 g rozijnen
- 2 theelepels rum
- 750 g magere kwark
- 3 eierdooiers
- 200 g suiker
- sap van één citroen
- 200 g crème fraîche

- 1 pakje puddingpoeder (40 g of het equivalent voor pudding van 500 ml melk)

**Overige:**

- Ingevette zwarte springvorm met een diameter van 26 cm

**Methode:**

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

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

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

Klop de eiwitten met de handmixer tot deze stijf zijn. Was de rozijnen, laat ze goed uitlekken, besprenkel met rum en laat dit intrekken.

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

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 85 minuten
- Roosterhoogte: 2

**Vruchtencake**

**Ingrediënten:**

- 200 g boter
- 200 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 3 eieren
- 300 g meel
- 1/2 pakje bakpoeder (ongeveer 8 g)
- 125 g krenten
- 125 g rozijnen

- 60 g amandelstukjes
- 60 g gesuikerde citroenschil of sinaasappelschil
- 60 g in stukjes gesneden gesuikerde kersen
- 70 g geblancheerde hele amandelen

**Overige:**

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

**Methode:**

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

Vermeng het fruit ook met het mengsel.

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 100 minuten
- Roosterhoogte: 2

**Vruchtentaart**

**Ingrediënten van het deeg:**

- 200 g meel

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

**Ingrediënten voor de vulling:**

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

**Overige:**

- Quichevorm met een diameter van 28 cm, ingevet

**Methode:**

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

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

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

**Pizza/Taart/Brood**

**Pizza**

**Ingrediënten voor het deeg:**

- 14 g gist
- 200 ml water
- 300 g bloem
- 3 g zout

- 1 eetlepel olie

**Ingrediënten voor de garnering:**

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

- 150 g champignons (in plakjes)
- 150 g fetakaas
- oregano

**Overige:**

- Bakplaat, ingevet

**Methode:**

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

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

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

De ingrediënten voor de garnering achtereenvolgens op het deeg rangschikken.

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

**American pizza, bevroren**

De instructies voor tijd en temperatuur staan op de verpakking. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

**Pizza, gekoeld**

De instructies voor tijd en temperatuur staan op de verpakking. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

**Pizza, bevroren**

De instructies voor tijd en temperatuur staan op de verpakking. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

**Pizza snacks, bevroren**

De instructies voor tijd en temperatuur staan op de verpakking. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

**Uientaart**

**Ingrediënten voor het deeg:**

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

**Ingrediënten voor de garnering:**

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

**Methode:**

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

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

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

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

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

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

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

een vork en druk de randen omhoog. Laat het opnieuw rijzen.

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 3

**Quiche Lorraine**

**Ingrediënten van het deeg:**

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

**Ingrediënten voor de garnering:**

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

**Overige:**

- Ingevet zwart bakblik met een diameter van 28 cm

**Methode:**

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

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

Verspreid de bacon over het deeg.

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

Giet de vulling over de bacon.

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

**Kaasflan**

**Ingrediënten:**

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

**Methode:**

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

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 3

**Kaaskoekjes**

**Ingrediënten:**

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

**Methode:**

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

Snij ze in 4 reepjes van ongeveer 7 cm lang.

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

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

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

**Pierogi (30 kleine stukjes)**

**Ingrediënten voor het deeg:**

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

**Ingrediënten voor de vulling:**

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

**Overige:**

- Bakplaat met bakpapier

**Methode:**

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

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

Laten sudderen tot alle vloeistof is verdampt.

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

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

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

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

- Bereidingstijd in het apparaat: 20 minuten
- Roosterhoogte: 3

**Witbrood**

**Ingrediënten:**

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

**Overige:**

- Bakplaat ingevet of belegd met bakpapier

**Methode:**

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

Laat het deeg rijzen tot het verdubbelt is in grootte.

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

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

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

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

**Volkorenbrood**

**Ingrediënten:**

- 500 g tarwebloem
- 250 g rogge-meel
- 15 g zout
- 1 klein pakje droge gist
- 250 ml water
- 250 ml melk

**Overige:**

- Bakplaat ingevet of belegd met bakpapier

**Methode:**

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

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

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

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

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

**Boterkoek**

**Ingrediënten voor het deeg:**

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

- 100 g zachte boter

**Ingrediënten voor de glazuur:**

- 1 eierdooier
- een beetje melk

**Methode:**

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

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

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

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

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

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

**Brood/Broodjes**

De instructies voor tijd en temperatuur staan op de verpakking. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

**Brood/Broodjes, bevroren**

De instructies voor tijd en temperatuur staan op de verpakking. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

**Stoofschotels**

**Gevulde champignons**

**Ingrediënten voor 3 personen:**

- 6 - 8 grote champignons
- Zout
- peper

- citroensap
- 1 kleine vleestomaat, in stukjes gesneden, circa 150 g
- 1/2 bosje peterselie, fijngehakt
- meerdere blaadjes basilicum, fijngehakt
- 1 witte boterham, in stukjes verdeeld
- 75 g gorgonzola, in blokjes
- 3 eetlepels room

**Methode:**

Maak de champignons schoon. Draai de steeltjes er af en snijd in kleine blokjes. Kruid met zout en peper en besprenkel met het citroensap.

Meng de gekruide champignonssteeltjes met de tomaat, peterselie en basilicum, brood, gorgonzola en room en kruid dan af met zout en peper. Vul de hoedjes van de champignons en plaats ze in een beboterde ovenschaal (magnetronbestendig).

- Bereidingstijd in het apparaat: 33 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Gevulde tomaten**

**Ingrediënten** voor 2 personen:

- 4 grote tomaten, elk circa 300 g
- 1 kleine courgette, circa 80 g
- 60 g champignons
- 1 sjalot
- 2 eetlepels olie
- 100 g gekookte rijst
- 50 ml groentebouillon
- 75 g mozzarella
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- Zout
- versgemalen zwarte peper

**Methode:**

Snijd de bovenkant van elke tomaat af. Schep m.b.v. een theelepel het vruchtvlees weg en laat een rand van circa 1 cm. Hak het vruchtvlees fijn. Reinig de courgette en snijd ze in blokjes. Snijd de champignons in plakjes. Schil de sjalotten en hak ze fijn.

Verhit de olie in een pan. Bak de sjalotten aan. Voeg de courgette en champignons toe en laat kort meebakken. Voeg de rijst, gehakte tomaat en bouillon toe en laat 5 minuten sudderen. Snijd de mozzarella in kleine blokjes. Voeg de mozzarella en peterselie toe aan de rijst en kruid met zout en peper. Vul de tomaten met de rijst en plaats de bovenkanten terug op de tomaten. Doe de tomaten in een beboterde bakschaal (magnetronbestendig).

- Bereidingstijd in het apparaat: 15 minuten
  - Roosterhoogte: Bottom glass plate
- Het gerecht na de helft van de bereidingstijd een keer omdraaien.

**Aardappel-courgettegratin**

**Ingrediënten** voor 2 personen:

- 250 g aardappelen
- 200 g courgettes
- Zout
- versgemalen witte peper
- 130 g gemengde geraspte kaas (bijvoorbeeld pizza mix)
- 1 klein blikje anchovis, 60 g
- 1 teentje knoflook, gekneusd
- 1 sjalot, fijngesneden
- 150 ml volle room
- verse kruiden (bijv. basilicum, marjolein, oregano, thijm) of een kruidenmix
- een beetje olijfolie

**Methode:**

Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes.

Was de courgettes en droog ze met een keukendoek. Snijd deze nu in dunne plakjes. Vet een ovenschaal (magnetronbestendig) in met een scheutje olijfolie.

Meng de aardappel- en courgetteplakjes samen en kruid ze met zout en peper. Meng er 100 g kaas, de look en de

sjalotten door en leg de anchovisfilets in de ovenschaal.

Meng de room met de rest van de kaas. Voeg de fijngehakte kruiden of kruidenmix toe. Voorzichtig mengen en over het gerecht verdelen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 33 minuten
- Roosterhoogte: 1

### Kaasgratin

**Ingrediënten** voor 3 personen:

- 8 witte boterhammen
- 100 ml witte wijn
- 1 ui, in dunne ringen
- 100 g geraspte kaas (Gruyere of alpenkaas)
- 400 ml melk
- 3 eieren
- Zout
- versgemalen zwarte peper
- nootmuskaat, versgemalen
- 100 g spekblokjes, gerookt
- 40 g stukjes boter
- 1 bosje bieslook

#### Methode:

Snijd het brood diagonaal in beide richtingen om 32 driehoekjes te bekomen. Doe afwisselend laagjes brood en uiringen in een platte ovenschaal (magnetronbestendig). Besprenkel met witte wijn.

Meng de kaas met de melk en de eieren. Kruid volgens eigen smaak en giet over het brood. Verdeel de spekblokjes gelijkmatig over het gerecht en doe dan de boterblokjes over het geheel.

Strooi de bieslook er op alvorens het gerecht te serveren.

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

### Preistoofpotje

**Ingrediënten** voor 2 - 3 personen:

- 500 g prei
- 250 g kwark (halfvet)
- 50 ml crème fraîche
- 1 ei
- 50 g geraspte kaas, bijv. Parmezaanse kaas
- 1 teentje knoflook
- Zout
- versgemalen zwarte peper
- 2 – 3 plakjes ham
- 1 volle eetlepel broodkruimels
- blokjes boter

#### Methode:

Snijd de prei in stukken van 1 cm en kook ze 5 minuten in gezouten water. Giet het water weg en laat goed uitdruipen. Snijd de ham in reepjes.

Roer de kwark, crème fraîche, eieren en 2/3 van de kaas samen. Knijp de knoflook uit in het mengsel en roer om. Voeg tenslotte de prei en ham toe. Kruiden met peper en zout. Doe de spaetzle onmiddellijk in een beboterde bakschaal (magnetronbestendig).

Meng de rest van de kaas en de broodkruimels en strooi over het gerecht. Doe er dan flink wat blokjes boter overheen.

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

### Gevulde cannelloni

Als voorgerecht voor 4 personen

Als hoofdgerecht voor 2 personen

#### Ingrediënten:

- 1 ui, fijngesneden
- 1 theelepel margarine
- 1 teentje knoflook
- 1 pakje diepvriesspinazie (300 g)



- 150 g geraspte kaas
- 1 blikje tomaten, in stukjes gesneden (400 g)
- 10 cannellonibuisjes (ongekookt)
- bouillonblokjes
- Zout
- witte peper
- oregano
- paprika
- nootmuskaat

**Methode:**

Stoof de uien in de margarine in een pan. Voeg de spinazie toe en roer regelmatig om tot de spinazie gereduceerd is. Laat 5 minuten stoven, voeg 50 g geraspte kaas, witte peper, bouillonblokjes, look en nootmuskaat toe. Breng aan de kook en laat 3 - 4 minuten koken. Vul de cannelloni met het mengsel.

Voor de tomatenbasis, giet de inhoud van het blik in een bakschaal (magnetronbestendig), plet de tomaten met een vork, breng op smaak met zout, witte peper, oregano en paprika. Doe de helft van de tomatenbasis in een aparte kom.

Schenk de helft van de tomatenbasis in een ovenschaal en leg er de gevulde cannelloni op. Dek af met de rest van de tomatenbasis.

- Bereidingstijd in het apparaat: 26 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Aardappelgratin**

**Ingrediënten:**

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

**Methode:**

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

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

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

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

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

**Groentenspaetzle**

**Ingrediënten** voor 2 personen:

- 250 g verse spaetzle
- 2 middelgrote stokken selder, circa 100 g
- 1 grote wortel, circa 150 g
- 1 eetlepel boter
- 50 ml bouillon
- 100 g gewone roomkaas of roomkaas met kruiden (bijvoorbeeld Cantadou)
- Zout
- versgemalen zwarte peper
- 1 / 2 bosje bieslook
- 30 g geraspte kaas, bijvoorbeeld Sbrinz of Parmezaan
- 100 ml room

**Methode:**

Doe de spaetzle in een beboterde bakschaal (magnetronbestendig).

Reinig de selder en wortel en snijd ze in blokjes. Stoof even aan in boter in de

braadpan. Voeg de bouillon toe, dek af en laat de groenten 5 minuten koken. Haal de pan van de kookplaat. Roer er de roomkaas door. Kruid de groenten met zout en peper.

Giet het groentengemengsel over de spaetzle. Knip met een schaar de bieslook over het gerecht. Bestrooi met geraspte kaas en besprenkel met room.

- Bereidingstijd in het apparaat: 16 minuten
- Roosterhoogte: 2

### Pastagratin

#### Ingrediënten:

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

#### Methode:

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

Snij de ham in blokjes.

Verhit boter in een pan.

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

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

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

Verdeel de parmezaanse kaas over het gerecht.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 2

### Stoofschotel

#### Ingrediënten:

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

#### Methode:

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

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

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

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

Dek het af en doe het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 120 minuten
- Roosterhoogte: 2

### Lasagne

#### Ingrediënten van de vleessaus:

- 100 g. doorregen buikspek
- 1 ui
- 1 wortel
- 100 g. selderij
- 2 eetlepels olijfolie

- 400 g gemengd gehakt (rundvlees en varkensvlees)
- 100 ml vleesbouillon
- 1 klein blik tomaten, in stukjes gesneden (circa 400 g)
- oregano, tijm, zout en peper

**Ingrediënten voor de bechamelsaus:**

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

**Samenvoegen met:**

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

**Methode:**

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

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

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

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

Een grote rechthoekige ovenschaal invetten met 1 eetlepel boter. Afwisselend een laag pastabladen, vleessaus, béchamelsaus en geraspte kaas in de schaal leggen. De bovenste laag moet een met kaas

bestrooide laag bechamelsaus zijn. De rest van de boter in kleine stukjes op het gerecht leggen.

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

**Pastaschotel, bevroren**

De instructies voor tijd en temperatuur staan op de verpakking. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

**Moussaka (voor 10 personen)**

**Ingrediënten:**

- 1 ui, gesneden
- olijfolie
- 1,5 kg gehakt
- 1 blikje tomaten, in stukjes gesneden (400 g)
- 50 g geraspte kaas
- 4 theelepels broodkruimels
- zout en peper
- kaneel
- 1 kg aardappelen
- 1,5 kg aubergines
- bakboter

**Ingrediënten voor de bechamelsaus:**

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

**Samenvoegen met:**

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

**Methode:**

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

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

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

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

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

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

Leg hier weer een laagje aardappel op, gevolgd door aubergine en het gehaktmengsel. De laatste laag moet béchamelsaus zijn. Verdeel over de bovenkant de rest van de kaas en de broodkruimels. Smelt de boter en giet het over de moussaka.

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

### Frankische Knödel Schaal

#### Ingrediënten:

- Ongeveer 1000 g kalkoenreepjes

## Nagerecht

### Abrikozenroom

Ingrediënten voor 2 personen:

- 250 g abrikozen
- 100 ml witte wijn
- 2 - 3 eetlepels suiker
- 150 g mascarpone of kwark (roomkaas)
- 250 ml room

- 1 klein blikje kleine champignons
- 500 g uien, in blokjes gesneden
- 1 kg knoedeldeeg
- 400 g geraspte kaas
- 250 ml room

#### Methode:

Kruid de kalkoenreepjes met zout, peper, paprikapoeder etc. Fruit de stukjes ui. Laat de champignons goed uitlekken. Vermeng ze met het vlees, de ui en de champignons en doe alles in een ovenschaal. Vermeng de knoedeldeeg met de kaas en doe het op het kalkoengmengsel. Schenk vervolgens de room erover.

- Bereidingstijd in het apparaat: 75 minuten
- Roosterhoogte: 2

### Patat

De instructies voor tijd en temperatuur staan op de verpakking. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

### Rösties

De instructies voor tijd en temperatuur staan op de verpakking. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

### Aardappel Partjes

De instructies voor tijd en temperatuur staan op de verpakking. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

- 2 eetlepels abrikozenlikeur of kersenbrandy

#### Methode:

Meng de abrikozen met de witte wijn en de suiker in een kom en selecteer het programma Abrikozenroom. Laat het afkoelen.

Klop de abrikozencompote door het te mixen of maak er puree van met een blender. Meng de mascarpone of kwark lepel voor lepel met de puree.

Klop de room stijf en meng het voorzichtig met de abrikozenroom. Voeg de abrikozenlikeur toe zodat de abrikozenroom lekker gaat ruiken.

Zet de room op een koele plek.

- Bereidingstijd in het apparaat: 6 minuten
- Roosterhoogte: Bottom glass plate

**Perziken in Amaretto**

**Ingrediënten** voor 2 personen:

- 4 halve perziken uit blik
- 50 g amaretti
- 1 volle eetlepel suiker (1)
- 1 eetlepel cacaopoeder
- 1 eetlepel Vin Santo (Italiaanse dessertwijn) of Grand Marnier
- blokjes boter
- 100 ml crème fraîche
- 1 eetlepel suiker (2)

**Methode:**

Drenk de perziken en doe ze in een ingevette bakvorm. Breek de amaretti-koekjes en meng ze met de suiker (1) en het cacaopoeder. Voeg Vin Santo toe voor een dikke pasta. Maak er 4 balletjes van en doe ze in de halve perziken.

Serveer de warme perziken met crème fraîche gezoet met suiker (2).

- Bereidingstijd in het apparaat: 5 minuten
- Roosterhoogte: Bottom glass plate





