

# Bakken – Braden – Bereiding in de oven met microgolven

# Inhoud

---

<b>Over dit receptenboekje</b> .....	8
<b>Bereidingsfunctie "Microgolf"</b> .....	10
Praktische tips .....	10
<b>Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren en onderhoudsproducten</b> .....	12
<b>Bakken</b> .....	14
Tips voor de bereiding en informatie .....	14
Amaretto-amandeltaart .....	15
Appelflappen .....	16
Appeltaartje .....	17
Appeltaart fijn .....	18
Appeltaart afgedekt .....	19
Appeltaart met hazelnootpraliné en krokante kruimels .....	20
Appel-kaneeltaart .....	21
Kruimeltaart met abrikozen .....	22
Perentaart met amandelglazuur .....	23
Biscuittaart .....	24
Boterkoek .....	26
Boterkoekjes .....	27
Cappuccino-kruimelkoek .....	28
Espresso-sneetjes .....	29
Plat brood .....	30
Gedrenkte citroentaart .....	31
Omgekeerde pruimentaart .....	32
Gingerbread .....	34
Tulbandcake .....	35
Gistkoek .....	36
Yoghurt-notenbrood .....	37
Yoghurt-sinaasappeltaart .....	38
Rechthoekig brood, wit .....	39
Kaastaart .....	40
Kapperige kersentaart .....	41
Kruidenciabatta .....	42
Soezen met mango-kokosnoot .....	43

Marmercake . . . . .	44
Negerzoenen . . . . .	45
Kruimeltaart . . . . .	46
Olijvenbrood . . . . .	48
Sinaasappelsneetjes . . . . .	49
Kwarktaart op de glazen schaal . . . . .	50
Rosinenstriezel (gebak van gistdeeg met rozijnen) . . . . .	51
Rozijnenbrood . . . . .	52
Zandtaart . . . . .	53
Taart met chocolade en advocaat . . . . .	54
Chocolademuffins met kersen . . . . .	55
Chocoladetaart . . . . .	56
Stokbrood met spek of kruiden . . . . .	57
Kruimelkoek . . . . .	58
Zoete huisgenoten . . . . .	59
Vanille-zandkoekjes . . . . .	60
Walnootmuffins . . . . .	61
Wit brood . . . . .	62
Citroentaart . . . . .	63

## **Voorgerechten en kleine gerechten . . . . .**

Gevuld bladerdeeg "Palermo" . . . . .	65
Zalmforelpastei . . . . .	66
Gemarineerde paprika . . . . .	67
Gegratineerde artisjokharten . . . . .	68

## **Soepen en eenpansgerechten . . . . .**

Currysoep met garnalen . . . . .	70
Gevogelte met risotto . . . . .	71
Pompoensoep . . . . .	72
Maïscrèmesoep . . . . .	73
Minestrone . . . . .	74
Koolpannetje . . . . .	75
Tomatensoep met basilicum-room . . . . .	76
Weense tuinierssoep . . . . .	77

# Inhoud

---

<b>Soufflés</b> . . . . .	78
Auberginemoussaka . . . . .	79
Pastei met kip en champignons . . . . .	80
Zalmlasagne . . . . .	82
Gegratineerde pastaschotel . . . . .	83
Courgettes-moussaka . . . . .	84
<b>Vegetarische gerechten</b> . . . . .	86
Broccoli-paddestoelenpan . . . . .	87
Lasagne met champignons . . . . .	88
Kaasknoedel . . . . .	89
Lasagne met spinazie en schapenkaas . . . . .	90
Groentelasagne . . . . .	91
<b>Vis</b> . . . . .	92
Tips voor de bereiding en informatie . . . . .	92
Viskerrie . . . . .	94
Vis op een groentebedje . . . . .	95
Zalm op lentegroenten . . . . .	96
Mecklenburger vispannetje . . . . .	97
Paella . . . . .	98
Scampibrochettes . . . . .	100
Scholfilet op bladspinazie . . . . .	101
Koolvis met mierikswortelkorstje . . . . .	102
Snoekbaars met kruidenroom . . . . .	103
<b>Vlees en gevogelte</b> . . . . .	104
Vlees . . . . .	104
Gevogelte . . . . .	105
Kalfsgebraad . . . . .	106
Kalfsschenkel . . . . .	107
Lamsbout . . . . .	108
Lamsrug met gekruid korstje met mosterd . . . . .	109
Gehaktbrood met paprika . . . . .	110
Gestoofd rundvlees . . . . .	111
Rosbief/runderfilet . . . . .	112

Varkensgebraad . . . . .	113
Varkenshaasje in roquefortsaus . . . . .	114
Varkensfilet in bladerdeeg . . . . .	115
Eend à l'orange . . . . .	116
Kip . . . . .	117
Gekruide kippenborstfilet met aubergine . . . . .	118
Kip in mosterdroomsaus . . . . .	120
Gevulde kalkoen . . . . .	121
Gevulde kalkoenborst . . . . .	122
Kalkoenbout met chutney . . . . .	123
Hazenbouten . . . . .	124
Hazenrug . . . . .	125
Konijn in mosterdsaus . . . . .	126
Reerug/hertenrug . . . . .	127
<b>Garnering en groenten . . . . .</b>	<b>128</b>
Gevulde aubergines . . . . .	130
Aardappelen in de schil . . . . .	131
Bloemkool in mosterdsaus . . . . .	132
Bonenkroket . . . . .	133
Witloof, gegratineerd . . . . .	134
Gnocchi . . . . .	135
Gegratineerde kruidenspätzle . . . . .	136
Komkommers met sausvarianten . . . . .	137
Aardappelgratin met kaas . . . . .	138
Koolrabi-tuinkers gratin . . . . .	139
Spruitjesgratin . . . . .	140
Aardappelen met kruiden in de oven . . . . .	141
Spaanse bonengratin . . . . .	142
Tomatenrisotto . . . . .	144
Courgettes, gratineren . . . . .	145
<b>Sausen en chutneys . . . . .</b>	<b>146</b>
Paprika-chilisaus . . . . .	146
Mango-chutney . . . . .	147
Pruimenchutney . . . . .	148
Courgette-sinaasappelchutney . . . . .	149

# Inhoud

---

<b>Pikant</b> . . . . .	150
Plat brood met yoghurt . . . . .	151
Kaaskoekjes . . . . .	152
Muffins met kaas en ham . . . . .	153
Pizzavariaties . . . . .	154
Variaties van geroosterd brood . . . . .	156
Pizzaslakken . . . . .	158
Pikante ovennoten . . . . .	159
<b>Desserts</b> . . . . .	160
Nagerecht met rood vruchtensap en rode bessen . . . . .	161
Vruchtencrumble . . . . .	162
Kwarksoufflé . . . . .	163
Crème van zure room met aardbeienpuree . . . . .	164
Zoete broodovenshotel . . . . .	165
Citroenmousse . . . . .	166
<b>Dranken</b> . . . . .	167
Café d'orange . . . . .	168
Chocolata . . . . .	169
<b>Confituren</b> . . . . .	170
Perzikconfituur . . . . .	171
Pruimenmoes . . . . .	172
Confituur van zure kersen met vanille . . . . .	173
<b>Contactgegevens</b> . . . . .	175

---

## **Beste fijnproever,**

Nergens komt het gezin zo vaak bij elkaar als aan tafel. Ook een vrolijk of feestelijk samenzijn onder vrienden of met kennissen gaat vrijwel altijd gepaard met een smakelijk etentje. Waar mensen van elkaars gezelschap genieten, neemt ook het eten een centrale plaats in.

Het doet ons plezier dat wij hiertoe een steentje kunnen bijdragen. Wij hebben immers van onze hobby, die we wereldwijd delen met tal van andere mensen, ons beroep kunnen maken, hier in de Miele testkeuken, waar kennis en nieuwsgierigheid hand in hand gaan met ervaring en onverwachte vondsten.

Voor dit receptenboek hebben we onze ervaring, onze passie en het plezier dat we beleven aan het experimenteren gebundeld om voor al wie van lekker eten houdt recepten te creëren die even succesvol als fantasierijk zijn. We wensen u vele "smakelijke" impulsen en vooral plezier bij het bakken en braden.

Hebt u vragen, suggesties of wensen?

Aarzel dan niet om contact op te nemen met ons. We kijken ernaar uit van u te horen!

Uw team van Miele's testkeuken

# Over dit receptenboekje

---

## Werkwijzen

Voor de voorbereidingen worden verschillende werkwijzen gebruikt. Naargelang het type beschikt uw oven met microgolf nog over andere ovenfuncties/speciale toepassingen waarvan in de hierna volgende recepten geen gebruik wordt gemaakt. Informatie over het gebruik vindt u in de gebruiks- en montageaanwijzing.

## Automatische programma's

**Auto**

Naargelang het type beschikt uw combi-oven over talrijke automatische programma's. Deze roept u op via de ovenfunctie "Automat. programma's" **Auto**. Ook wanneer de betreffende automatische programma's niet beschikbaar zijn, kunt u alle recepten bereiden. Maak dan gebruik van de alternatieve instellingen.

## Spijzenthermometer

Afhankelijk van het type van uw toestel, is uw combi-oven uitgerust met een spijzenthermometer. Details over het gebruik vindt u in de gebruiks- en montageaanwijzing. Heeft uw oven geen spijzenthermometer, dan gebruikt u de alternatieve instellingen.

## Kookgerei

Afhankelijk van de bereidingsfunctie moet het gebruikte kookgerei geschikt zijn voor de microgolf en bestand zijn tegen hoge temperaturen. Let hiervoor op de kookgereiaanwijzingen in de gebruiks- en montageaanwijzing.

## Temperaturen

De temperaturen worden weergegeven in graad Celsius (°C). Doorgaans stelt u de lagere van de aangegeven temperaturen in. Afhankelijk van de bakvorm, de hoeveelheid deeg of de gewenste bruining kunt u een lagere of hogere temperatuur instellen. Een behoedzame behandeling van levensmiddelen is belangrijk voor uw gezondheid. Taart, broodjes, brood en dergelijke mogen slechts goudgeel worden gebakken, niet donkerbruin.

## Tijden

De tijden worden in minuten weergegeven. Doorgaans stelt u de kortere van de aangegeven tijden in.

## Niveau

De niveaus worden van onderen af geteld.

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



## Voorverwarmen

U kunt de meeste gerechten in de koude ovenruimte plaatsen om ook de warmte tijdens de opwarmfase te benutten.

Wanneer voorverwarmen vereist is, wordt dat afzonderlijk vermeld onder de instellingen.

De voorverwarmtijd is niet inbegrepen in de baktijd/bereidingstijd. U moet deze erbij tellen.

In de ovenfunctie "Automat. programma's"  is de voorverwarmtijd wel inbegrepen in de duur van het programma.

## Opwarmfase/ Snel opwarmen

Wanneer u om de ovenruimte zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur op te warmen een temperatuur van meer dan 100 °C hebt ingesteld, worden bij sommige ovenfuncties tijdens de opwarmfase automatisch alle verwarmingselementen ingeschakeld.

Tijdens de Opwarmfase verschijnt dan Snel opwarmen op het display.

Als het voor toebereidingen zinvol is, Snel opwarmen uit te schakelen, wordt dat in de recepten onder instellingen vermeld. Kies dan naargelang het type het menupunt "Opwarmfase – normaal" of "Snel opwarmen – uit".

## Hoeveelheden en maateenheden

### Afkortingen

- TL = theelepel
- EL = eetlepel
- g = gram
- ml = milliliter

### 1 theelepel stemt ongeveer overeen met

- 3 g bakpoeder
- 5 g zout/suiker/vanillesuiker
- 5 g bloem
- 5 ml vloeistof

### 1 eetlepel stemt ongeveer overeen met

- 10 g bloem/aardappelzetmeel/  
paneermeel
- 15 g suiker
- 10 ml vloeistof
- 10 g mosterd

### 1 pakje stemt overeen met


- 8 g vanillesuiker
- 8 g slagroomversteviger
- 16 g bakpoeder
- 7 g gedroogde gist
- 37 g puddingpoeder

### 1 snuifje komt overeen met

de hoeveelheid die men tussen duim en wijsvinger kan nemen.

# Bereidingsfunctie "Microgolf"

## Praktische tips

Levensmiddelen	Hoeveelheid/Gewicht	Vermogen [W]	Tijd [min]	Opmerkingen
<b>Boter/margarine laten smelten</b>	100 g	450	1–2	Zonder afdekking smelten
<b>Chocolade laten smelten</b>	100 g	450	2–3	Zonder afdekking smelten, tussendoor omroeren
<b>Gelatine oplossen</b>	1 pakje + 5 EL water	450	0:15–0:20	Zonder afdekking oplossen, tussendoor omroeren
<b>Taartgarnering bereiden</b>	1 pakje + 250 ml vloeistof	450	4–5	Zonder afdekking verwarmen, tussendoor omroeren
<b>Gistdeeg laten rijzen</b>	Gistdeeg van 100 g bloem	80	5–7	Afgedekt laten rijzen
	Deeg van 500 g bloem	80	8–10	Afgedekt laten rijzen
<b>Amandelen pellen</b>	100 g	850	1–2	Afgedekt met een beetje water verwarmen
<b>Popcorn bereiden</b>	1 EL (20 g) popcornmaïs	850	5–7	Doe maïs in een 1 l-glas, afgedekt bereiden, daarna met poedersuiker bestrooien
<b>Microgolfpopcorn bereiden</b>	ca. 100 g		max. 4	De bereiding niet zonder toezicht laten aflopen
<b>Citrusvruchten op de gewenste temperatuur brengen</b>	150 g	150	1–2	Zonder afdekking op een bord leggen
<b>Chocoladeglazuur vergroten</b>	20 g	600	0:15–0:20	Zonder afdekking op een schotel
<b>Uitgekristaliseerde honing vloeibaar maken</b>	500 g	150	2–3	Zonder afdekking in het honingglas verwarmen, tussendoor omroeren
<b>Slasausen aromatiseren</b>	125 ml	150	1–2	Zonder afdekking licht opwarmen

Al deze gegevens zijn enkel als richtwaarden bedoeld.

## Bereidingsfunctie "Microgolf"

Levensmiddelen	Hoeveelheid/Gewicht	Vermogen [W]	Tijd [min]	Opmerkingen
<b>Ontbijtspek braden</b>	100 g	850	2-3	Zonder afdekking op keukenpapier leggen
<b>Vlees marineren</b>	1000 g	150	15-20	Afgedekt in een schotel, tussendoor omkeren, dan bereiden
<b>IJs schepzacht maken</b>	500 g	150	2	Zonder afdekking in het toestel plaatsen
<b>Gedroogd fruit inweken</b>	250 g	80	20	Met een beetje vocht zonder afdekking laten trekken
<b>Porridge bereiden</b>	250 ml melk + 4 EL haveremout	850 + 150	2-3 + 2-3	Afgedekt in een kookpan melk aan de kook brengen, dan gaar koken, omroeren
<b>Tomaten pellen</b>	3 stuks	450	7-8	Tomaten aan de bloesem kruiselings insnijden, afgedekt in een beetje water verwarmen, pel aftrekken. De tomaten kunnen heel heet worden!
<b>Broodjes Ontdooien Opbakken</b>	2 stuks	150 Grill Stand 3	1-2 3-4	Onafgedekt op het rooster leggen, laten ontdooien, na de helft van de tijd omkeren
<b>Bouillon met ei bereiden</b>	150 g uit 2 eieren, 4 EL room, zout, nootmuskaat	450	3-4	Eieren met room, zout en nootmuskaat mengen, afgedekt garen
<b>Aardbeienconfituur bereiden</b>	300 g aardbeien, 300 g geleisuiker	850	7-9	Vruchten en suiker mengen, afgedekt garen

Met Miele-accessoires kunt u de functies van uw toestel ten volle benutten.

Om uw recepten te doen slagen en perfecte resultaten te garanderen, zijn Miele-accessoires voor wat afmetingen en functie betreffen speciaal op Miele-toestellen afgestemd. Bovendien zijn ze intensief volgens Miele-standaard getest.

U kunt alle producten heel eenvoudig in de Miele Online Shop bestellen.

### Ronde bakvorm HBF27-1



De ronde bakvorm is uitstekend geschikt om pizza's, platte taarten uit gist- of roerdeeg, zoete en hartige gebakjes en taartjes, gratineerde desserts of plat brood te bereiden, of om diepvroren taart/cake of pizza af te bakken.

Dankzij het met PerfectClean veredelde oppervlak hoeft u voor veel bereidingen geen bakpapier te gebruiken of een bakplaat in te vetten.

Bovendien is dit oppervlak uiterst snijvast.

De ronde bakvorm wordt op de rooster of de glazen schaal geplaatst.

Gebruik de ronde bakvorm niet bij bereidingsfuncties die gebruik maken van microgolven.

### Gourmet-braadpannen van de HUB-reeks en gourmet-braadpandeksels van de HBD-reeks

De Gourmet-braadpannen van Miele zijn perfect geschikt voor het bereiden van ovenschotels, eenpansgerechten, gratins, pastagerechten, soepen en vleespannetjes. Daarnaast zijn ze ook ideaal voor het garen van stukken vlees of rollades. In de grote braadpan is ruimte genoeg voor een gans, in de kleine past een eend.



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

## Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren en onderhoudsproducten

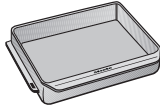
Het oppervlak van de braadpannen is bekleed met een antiaanbaklaag. Daarmee kunt u gerechten caloriearm bereiden. Bovendien kunnen ze snel en eenvoudig worden gereinigd.

De braadpannen zijn verkrijgbaar met een diepte van 22 cm of 35 cm. Breedte en hoogte zijn gelijk.

HUB61-22/  
HUB62-22\*



HUB61-35

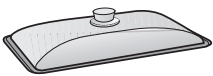


\* Geschikt voor inductiekookvlakken

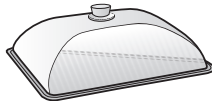
De braadpannen worden geplaatst op de rooster, die u inschuift op niveau 1 van onder.

Voor beide braadpanvarianten zijn er passende gourmet-braadpandeksels van hoogwaardig temperatuurbestendig roestvrij staal verkrijgbaar.

HBD60-22



HBD60-35



De braadpan HUB61-35 kan niet samen met het deksel worden geplaatst, doordat de totale hoogte groter is dan de beschikbare ovenruimte.

Braadpannen en deksels niet gebruiken voor bereidingen met microgolven.

## Originele Miele- onderhoudsproducten

Om ervoor te zorgen dat uw toestellen optimaal blijven werken en hun levensduur te maximaliseren, is er een brede waaier aan onderhouds- en reinigingsproducten verkrijgbaar die speciaal zijn ontwikkeld en getest voor Miele-toestellen. De ovenreiniger van Miele is daar een goed voorbeeld van. Uw Miele-toestellen zullen er ook nog na jaren goed onderhouden en aantrekkelijk uitzien.

### Ovenreiniger van Miele

Het speciale Miele-recept zorgt voor de beste reinigingsresultaten en een veilige toepassing in Miele-toestellen. Het is ook geschikt om zeer hardnekkig ruil te verwijderen. Het gelachtig schuim hecht zich ook vast aan verticale oppervlakken en maakt ingebrand en ander vuil los. Door zijn zeer korte inwerk-tijd kan deze ovenreiniger ook op PerfectClean-oppervlakken eenvoudig en snel worden gebruikt.

# Bakken

---

## Tips voor de bereiding en informatie

Steek bij het bakken van taarten in vormen na een korte baktijd even met een houten staafje in de taart om vast te stellen hoever het bakproces gevorderd is. Als geen vochtige kruimels meer aan het staafje kleven, is de taart goed doorgebakken.

In vormen gebakken taart nog ca. tien minuten laten staan voordat u haar uit de vorm laat glijden.

De deegrand met een mes losmaken en de taart uit de vorm halen. Als de taart nog blijft vastzitten in de vorm, neemt u een vochtige doek en legt u deze over de vorm. Door de stoom die dan ontstaat komt de taart los.

Als roerdegen sterk rijzen om dan tegen het einde van de baktijd weer ineen te zakken, werd het deeg waarschijnlijk te lang en te crèmeachtig geroerd of er werd te veel vloeistof aan toegevoegd.

De ingrediënten voor roerdeeg, vooral eieren en vet, moeten een zoveel mogelijk gelijkmatige temperatuur van ca. 20 °C hebben.

Bij kneeddeeg daarentegen kan goed gekoelde boter beter tot een glad, niet-klevend deeg worden verwerkt.

Biscuitdeeg moet u meteen na de bereiding bakken. Bak de bodem voor een taart één dag voor het vullen. Dan kan de deegbodem beter in gladde bodems worden verdeeld. Een biscuitplaat meteen na het bakken op een met water bevochtigde of met suiker bestrooide handdoek laten glijden, dan met de doek oprollen.

Wanneer u gelijktijdig met MG + Hete-lucht Plus bakt, moet u de microgolf van begin af aan inschakelen. Stel het vermogen van de microgolf in op maximaal 80 watt of 150 watt.

Voor het combi-gebruik kunt u verschillende bakvormen gebruiken. Geschikt zijn vormen uit temperatuurbestendig glas, keramiek, kunststof, zachte plastic en metaal. Bij vormen van metaal kunnen eventueel vonken ontstaan. Plaats de vorm dan op een andere plaats op de rooster of op de glazen schaal. Blijven ook verder vonken ontstaan of hoort u knisterende geluiden, dan is de vorm ongeschikt.

## Amaretto-amandeltaart

Klaar te maken in: 55-65 minuten  
voor 12 stuks

### **Ingrediënten voor het deeg**

4 eierdooiers  
Afgeraspte schil van 1 citroen  
Merg van 1 vanillestokje  
100 g poedersuiker  
4 eiwitten  
50 g bloem  
1 1/2 theelepel bakpoeder  
100 g ongeschilde, fijngehakte amandelen  
10 EL amaretto

### **Ingrediënten voor het glazuur**

50 g poedersuiker  
2 EL amaretto

### **Om te bestrooien**

40 g amandelpitten, gehakt

### **Bereiding**

Klop de eierdooiers met de geraspte citroenschil, het vanillemerg en de poedersuiker romig. Het eiwit stijf kloppen en erdoor mengen. Vervolgens de met bakpoeder gemengde bloem en de amandelen er eveneens aan toevoegen.

Doe het deeg in een ingevette, met bloem bestrooide springvorm (Ø 26 cm), dan gladstrijken en goudgeel bakken.

De amandeltaart direct na het bakken met amaretto besprenkelen en laten afkoelen.

Poedersuiker en amaretto met elkaar vermengen en de taart met het glazuur bestrijken.

De fijngehakte amandelen in een pan zonder vet goudbruin roosteren en over het glazuur strooien.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 30–40 minuten

### **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 30–40 minuten

# Bakken

---

## Appelflappen

Klaar te maken in: 40-50 minuten  
voor 8 stuks

### Ingrediënten

8 bladerdeegschijven (ca. 300 g, diepgevroren)  
1–2 zure appels, in fijne blokjes gesneden  
30 g marsepein, in fijne blokjes gesneden  
30 g hazelnootpitten, grof gehakt  
30 g rozijnen, in rum opgelegd  
2 EL suiker-kaneelmengsel

### Om te bestrijken

1 eiwit  
1 eierdooier  
1 eetlepel melk

### Bereiding

Het bladerdeeg laten ontdooien zoals aangegeven op de verpakking en uitrollen tot 8 vierkante stukken (ca. 15 x 15 cm).

Verdeel de appel- en marsepeinblokjes op de vierkanten. Doe hetzelfde met de hazelnootpitten en de uitgelekte rozijnen. Daarover het suiker-kaneelmengsel strooien.

De kanten van de vierkanten met eiwit bestrijken en de vier hoeken naar het midden plooiën. De zijden goed op elkaar drukken om ze te sluiten.

De appelflappen op de met koud water besproeiende glazen schaal plaatsen. De eierdooier met melk mengen, daarmee de vierkanten bestrijken en ze goudgeel laten bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 20–25 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 18–25 minuten

### Tip

Neem bij voorkeur zure appels (boskoop, elstar). Anders dan zoete appelsoorten geven ze het gebak een fruitige smaak.



## Appeltaartje

Klaar te maken in: 80-90 minuten  
voor 12 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

200 g bloem  
100 g boter  
60 g poedersuiker  
1 snuifje zout  
1 ei

### Ingrediënten voor de garnering

600 g geschilde en in partjes gesneden  
appelen

### Ingrediënten voor de karamel

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

### Om te bestuiven

Poedersuiker

### Bereiding

Kneed de bloem, de boter, de poedersuiker, het zout en het ei tot een glad deeg. Het deeg ca. 30 minuten koelen.

Bestuif het werkblad met bloem, rol het deeg uit en leg het in een taartvorm (Ø 26 cm). De appelpartjes zoals dakpannen op het deeg leggen.

Doe de suiker in een pan op een kookzone van het kookvlak en karamelliseer deze al roerend op een hoge vermogensstand totdat de karamel een goudbruine kleur heeft. Blus met appel- en citroensap. De karamel over de appelpartjes verdelen en in de voorverwarmde ovenruimte plaatsen.

Wanneer de taart afgekoeld is, bestuift u de taart met poedersuiker.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 40–50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 40–50 minuten

### Tip

Om de taart met glazuur te bereiden in plaats van met karamel gaat u als volgt te werk:

meng 150 g volle room met 2 eieren, 1 pakje vanillesuiker en 1 EL poedersuiker, verdeel dat mengsel over de appelpartjes en verleng de baktijd met ca. 10 minuten.

# Bakken

---

## Appeltaart fijn

Klaar te maken in: 90-100 minuten  
voor 12 stuks

### **Ingrediënten voor het deeg**

150 g boter  
150 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
3 eieren  
Sap van 1/2 citroen  
150 g bloem  
1/2 theelepel bakpoeder

### **Ingrediënten voor de garnering**

750 g appels

### **Om te bestuiven of bestrijken**

Poedersuiker of abrikozenconfituur

### **Bereiding**

Klop de boter romig met de suiker en de vanillesuiker. Meng de eieren er één voor één door.

Roer het citroensap en de met bakpoeder vermengde bloem eronder. Doe het deeg in een ingevette, met bloem bestrooide springvorm (Ø 26 cm), dan gladstrijken.

De appels schillen, in vier snijden en de pitten verwijderen. Snij de bolle kanten op regelmatige afstand in en druk de stukken met de bolle kant naar boven lichtjes in het deeg. Bak de taart goudgeel.

Wanneer de taart afgekoeld is, bestuift u deze met poedersuiker of bestrijkt u deze met abrikozenconfituur die u hebt glad geroerd.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Appeltaart fijn  
Duur van het programma: ca. 60 minuten

### **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 55–65 minuten

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 80 W + 160 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 45–55 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 55–65 minuten

### **Tip**

De appels kunnen ook in kleine blokjes worden gesneden en onder het deeg worden gemengd. Smaakt ook goed met 500 g zure kersen, blauwe bosbessen en abrikozen.

## Appeltaart afgedekt

Klaar te maken in: 90-100 minuten  
voor 12 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

300 g bloem  
1/2 theelepel bakpoeder  
200 g boter  
100 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
1 ei

### Ingrediënten voor de garnering

1000 g appels  
50 g rozijnen  
50 g suiker  
1/2 TL kaneel  
3 EL water

### Om te bestrijken

1 eierdooier gemengd met wat melk

### Bereiding

Kneed de bloem, het bakpoeder, de boter, de suiker, de vanillesuiker en het ei tot een glad deeg.

Druk ca. 2/3 van het deeg gelijkmatig op de bodem van een ingevette springvorm (Ø 26 cm). Maak hierbij een rand van 2 cm hoog. Bak het deeg voor (in de bereidingsfunctie "Intensief bakken" en in het automatische programma valt dit voorbakken weg).

Appelen schillen, in vier verdelen, ontpitten en in blokjes snijden. Meng deze met de rozijnen, de suiker, de kaneel en het water en stoof dat mengsel 1 minuut in een pan. Verdeel het vervolgens over het deeg.

Bestuif het werkblad met bloem, rol de rest van het deeg uit, leg het op de appels en bak de taart.

Met automatisch programma:

Bestrijk het taartoppervlak onmiddellijk met het mengsel van eierdooier en melk.

Zonder automatisch programma:

Bestrijk de appeltaart ca. 10 minuten vóór het einde van de baktijd met het mengsel van eierdooier en melk.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Appeltaart afgedekt

Duur van het programma: ca. 75 minuten

### Alternatieve instelling

Bereidingsfunctie: Intensief bakken

Temperatuur: 150–170 °C

Niveau: 1 van onderen af

Baktijd: 60–70 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd:

Voorbakken: 20–25 minuten + voorverwarmen

Bakken: 30–35 minuten

# Bakken

---

## Appeltaart met hazelnootpraliné en krokante kruimels

Klaar te maken in: 100-110 minuten  
voor 12 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

200 g vloeibare boter  
350 g bloem  
1 TL bakpoeder  
150 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
60 g hazelnootpraliné

### Ingrediënten voor de garnering

1000 g zure appels (bijv. boskop)  
50 g suiker  
Afgeraspte schil van 1 citroen  
Sap van 1 citroen

### Bereiding

Meng de bloem, het bakpoeder, de suiker, de vanillesuiker. De iets afgekoelde boter daaraan toevoegen. Alle ingrediënten tot kruimels kneden.

Druk ca. 2/3 van het kruimeldeeg op de bodem van een springvorm (Ø 26 cm). Vorm daarbij een rand van 2 cm hoog. Meng de resterende kruimels met hazelnootpraliné.

Appelen schillen, in vier verdelen, ontpitten en in blokjes snijden. Meng deze met de suiker, de geraspte citroenschil en het citroensap en verdeel dat mengsel op de kruimelbodem. Bestrooien met hazelnootpralinékruimels en bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Appeltaart met kruimels  
Duur van het programma: ca. 63 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 160 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 65–75 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 55–65 minuten

## Appel-kaneeltaart

Klaar te maken in: 90-100 minuten  
voor 16 stuks

### Ingrediënten

225 g zachte boter  
200 g suiker  
4 eieren  
450 g bloem  
1 pakje bakpoeder  
1 EL kaneel  
600 g geschilde en in fijn schijven gesneden appels  
150 g rode bosbessen

### Voor de vorm

Boter  
Paneermeel

### Bereiding

Klop de boter romig. Meng afwisselend suiker en eieren er één voor één door. Er het mengsel van bloem, kaneel en bakpoeder aan toevoegen en omroeren.

Daar uiteindelijk de appels en de rode bosbessen aan toevoegen.

Doe het deeg in een ingevette, dun met paneermeel bestrooide tulbandvorm (Ø 26 cm) en goudgeel bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 55–65 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 80 W + 160 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 45–55 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 55–65 minuten

# Bakken

---

## Kruimeltaart met abrikozen

Klaar te maken in: 55-65 minuten  
voor 20 stuks

### **Ingrediënten voor het deeg**

200 g kwark (plattekaas)  
6 EL melk  
8 EL olie  
1 ei  
100 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
1 snuifje zout  
400 g bloem  
1 pakje en 1 TL bakpoeder

### **Ingrediënten voor de garnering**

2 blikken uitgelekte abrikozen  
(van 800 g)

### **Ingrediënten voor de bestrooiing**

200 g bloem  
125 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
125 g boter, in blokjes  
1/2 TL kaneel

### **Bereiding**

Meng de kwark, de melk, de olie, het ei, de suiker, de vanillesuiker en het zout met elkaar. Roer de helft van de met bakpoeder gemengde bloem door het mengsel. Voeg de rest al knedend toe.

Rol het deeg uit op de glazen schaal.  
Leg de abrikozenhelften erop.

Kneed de bloem, de suiker, de vanillesuiker, de boter en de kaneel tot kruimels en verdeel deze over het fruit.  
Laat goudgeel bakken.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 30–40 minuten

### **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 35–45 minuten

### **Tip**

Als garnering zijn ook pruimen, zure kersen of kruisbessen geschikt.

## Perentaart met amandelglazuur

Klaar te maken in: 90-100 minuten  
voor 16 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

375 g bloem  
100 g suiker  
2 pakjes vanillesuiker  
200 g boter  
1 ei

### Ingrediënten voor de garnering

3 blikken peren (van 460 g)

### Ingrediënten voor het glazuur

450 g crème fraîche  
2 EL aardappelzetmeel  
3 eieren  
50 g suiker  
2 pakjes vanillesuiker  
1 1/2 TL kaneel  
30 g amandelschilfers

### Bereiding

Kneed de bloem, de suiker, de vanillesuiker, de boter en het ei samen tot een glad deeg. Rol het deeg uit op de glazen schaal.

Laat de peren goed afdruppelen (verse peren kort stoven), in 1 cm dikke schijven snijden en gelijkmatig over het deeg verdelen.

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

Verdeel het glazuur over de peren. Bestrooi met amandelschilfers en laat lichtgeel bakken.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsfunctie: Intensief bakken  
Temperatuur: 170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 50–60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 55–65 minuten

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 150 W + 160 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 45–55 minuten

# Bakken

---

## Biscuittaart

Klaar te maken in: 70-80 minuten  
voor 16 stuks

### Ingrediënten voor basisrecept

4 eiwitten  
4 EL heet water  
175 g suiker  
4 eierdooiers  
200 g bloem  
2 TL bakpoeder

### Ingrediënten voor een fijne taartbodem:

6 eiwitten  
180 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
6 eierdooiers  
90 g bloem  
90 g aardappelzetmeel

### Bereiding van het deeg

Klop het eiwit met het water tot het heel stijf is. Vervolgens de suiker er langzaam instrooien. Daar de geklutste eierdooiers aan toevoegen.

Meng het bakpoeder met de bloem (of aardappelzetmeel zonder bakpoeder). Zeef het mengsel erover en roer het er luchtig onder.

Vet de bodem van een springvorm (Ø 26 cm) lichtjes in en bedek deze met bakpapier. Doe het deeg in de vorm, strijk het glad en bak het goudbruin.

Na het bakken de deegrand met een mes losmaken. De taart uit de vorm halen en het bakpapier verwijderen. De bodem horizontaal twee keer doorsnijden. Daarna bestrijken met de voorbeide vulling.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Biscuit \ 4 eieren of 5-6 eieren  
Duur van het programma:  
– Basisrecept: ca. 29 minuten  
– Fijne taartbodem: ca. 45 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 170-190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd:  
– Basisrecept: 20-25 minuten + voorverwarmen  
– Fijne taartbodem: 35-40 minuten + voorverwarmen

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 160-180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd:  
– Basisrecept: 30-35 minuten  
– Fijne taartbodem: 40-50 minuten

### Tip

Voor een taartbodem die met voorbeide fruit moet worden belegd, moet u de hierboven genoemde hoeveelheden van het basisrecept halveren. Bij gelijke temperatuur verkort de baktijd ongeveer 5 minuten. Voeg voor het maken van een chocoladen biscuitbodem 1-2 TL cacao toe aan het bloemmengsel.



## I. Vulling van kwark en room

### Ingrediënten

500 g kwark (plattekaas)  
100 g suiker  
100 ml melk  
1 pakje vanillesuiker  
Sap van 1 citroen  
12 blaadjes witte gelatine  
500 ml room

### Om te bestuiven

Poedersuiker

### Bereiding van de vulling

Voor de vulling kwark met suiker, melk, vanillesuiker en citroensap met elkaar vermengen. Laat de gelatine in koud water weken, knijp deze uit en laat deze smelten in de microgolfoven (20 seconden op 450 watt) of op het kookvlak (lage vermogensstand). Doe een beetje mengsel van kwark bij de gelatine, dan roeren.

Dit mengsel onder het resterende mengsel van kwark roeren en laten koelen. Zodra de sporen van het roeren zichtbaar blijven in het mengsel van kwark, doet u er de stijfgeklopte room bij.

Leg een van de taartbodems op een taartschaal en smeer wat van het kwarkmengsel erop. Leg de tweede bodem erop en doe er de rest van het mengsel op. Bedek dit met de derde bodem. De taart goed koelen, met poedersuiker bestrooid opdienen.

### Tip

Als alternatief kunt u ook 300 g uitgekookte zure kersen, mandarijnpartjes of stukjes abrikoos door het mengsel van kwark en room mengen.

## II. Cappuccinovulling

### Ingrediënten

100 g donkere chocolade  
6 blaadjes witte gelatine  
80 ml espresso  
500 ml room  
2 pakjes vanillesuiker  
80 ml koffielikeur  
1 EL cacao

### Om te bestuiven

Cacao

### Bereiding van de vulling

Laat de donkere chocolade smelten. Klop de room stijf. Laat de gelatine in koud water weken, knijp deze uit en laat deze smelten in de microgolfoven (20 seconden op 450 watt) of op het kookvlak (lage vermogensstand). Dan laten afkoelen. Roer de helft van de espresso en de koffielikeur in de gelatine en voeg dit mengsel toe aan de room. Zet hiervan 3 EL opzij. Deel de rest van de room in twee en meng de ene helft met de vanillesuiker en de andere helft met de chocolade en de cacao.

Leg een bodem op een taartplaat, besprenkel deze met een beetje koffielikeur en espresso en strijk daarover de donkere room. Daar de tweede bodem opleggen, met de resterende vloeistof besprenkelen en bestrijken met de heldere room. Er de derde bodem opleggen, bestrijken met de room en bestuiven met cacao.

# Bakken

---

## Boterkoek

Klaar te maken in: 90-100 minuten  
voor 20 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

30 g gist  
150-200 ml lauwe melk  
400 g bloem  
50 g suiker  
1 snuifje zout  
40 g boter  
1 eierdooier

### Ingrediënten voor de garnering

125 g boter  
150 g amandelschilfers  
100 g suiker  
1 pakje vanillesuiker

### Bereiding

Doe de bloem, de boter, de verkruidelde gist, de suiker, het zout en de eierdooier in een kom. Doe er melk bij tot het met een deeghaak bewerkte deeg glad en soepel is.

Laat het deeg ca. 20 minuten bij kamertemperatuur rijzen. Kneed het vervolgens kort en grondig. Rol het deeg uit op een ingevette glazen schaal en laat het weer ca. 20 minuten rijzen. Met de toppen van de vingers holtes in het gezeten deeg drukken.

De boter met de vanillesuiker en de helft van de suiker samen roeren. Met twee theelepels kleine porties boter-suiker op het deeg zetten. Daar de resterende suiker en de amandelschilfers overheen strooien.

Met automatisch programma:

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

Zonder automatisch programma:

Laat de koek nog ca. 10 minuten verder rijzen en bak deze vervolgens goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Boterkoek \ Glazen schaal

Duur van het programma: ca. 28 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte

Snel opwarmen: uit

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 1 van onderen af

Baktijd: 20–25 minuten + voorverwarmen

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Snel opwarmen: uit

Temperatuur: 150–170 °C

Niveau: 2 van onderen af

Baktijd: 25–30 minuten

### Tip

Vanillesuiker zelf gemaakt:

Halveer een vanillestokje in de lengte, snij beide helften in 4–5 stukjes en bewaar ze minstens 3 dagen samen met 500 g suiker in een afgesloten bokaal. Voor een intensiever aroma schaaft u het merg uit het vanillestokje en voegt u dat bij de suiker.

## Boterkoekjes

Klaar te maken in: 30–40 minuten  
voor 40 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

150 g zachte boter  
140 g suiker  
1/2 ei  
Afgeraspte schil van 1 citroen  
180 g bloem

### Om te bestrijken

de rest van het ei

### Bereiding

Klop de boter samen met de suiker romig. Kluts het ei en voeg de helft ervan bij het mengsel. Bloem en geraspte citroenschil toevoegen en omroeren.

Het deeg op ca. 2/3 van het glasoppervlak strijken. Met het resterende ei bestrijken en goudgeel laten bakken.

Onmiddellijk in ruiten snijden (het deeg is zeer bros en breekt dus snel).

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 10–18 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 20–25 minuten

# Bakken

---

## Cappuccino-kruimelkoek

Klaar te maken in: 75–85 minuten  
voor 16 porties

### **Ingrediënten voor het deeg**

350 g vloeibare boter  
500 g bloem  
250 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
1 snuifje zout  
2 TL bakpoeder

### **Ingrediënten voor de garnering**

25 g vloeibare boter  
500 g kwark (plattekaas)  
6 eierdooiers  
150 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
6 TL cappuccinopoeder (instant)  
3 EL amandellikeur  
1 EL aardappelzetmeel  
6 eiwitten

### **Bereiding**

Meng de bloem, de suiker, de vanillesuiker, het zout en het bakpoeder. De boter daaraan toevoegen. Alle ingrediënten samen tot kruimels kneden.

Doe 2/3 van de massa in de ingevette glazen schaal en uitrollen tot een glad deeg.

De boter, de kwark, de eierdooier, de suiker, de vanillesuiker, het cappuccinopoeder, de likeur en het aardappelzetmeel door elkaar roeren. Daar het stijf geklopte eiwit aan toevoegen. De deegbodem met de kwarkmassa bestrijken.

Strooi het laatste derde van de kruimels over de kwarkmassa. Laat de koek goudgeel bakken.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Kruimelkoek \ met vulling  
Duur van het programma: ca. 50 minuten

### **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 45–55 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Snel opwarmen: uit  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 45–55 minuten

## Espresso-sneetjes

Klaar te maken in: 50–60 minuten  
voor 20 stuks

### **Ingrediënten voor het deeg**

250 g zachte boter  
180 g suiker  
2 pakjes vanillesuiker  
4 eieren  
150 g bloem  
1 TL bakpoeder  
100 ml espresso of 2 TL espressopoeder instant  
100 g chocoladedruppels  
100 g hazelnootpitten, gemalen

### **Ingrediënten voor het glazuur**

200 g poedersuiker  
4 EL espresso  
2 EL koffie-, mokka- of whiskylikeur

### **Bereiding**

Klop de boter romig. Voeg er afwisselend suiker, vanillesuiker en eieren aan toe. Er het mengsel van bloem, bakpoeder, espresso of espressopoeder en de noten aan toevoegen en omroeren. Tot slot de chocoladedruppels toevoegen en roeren.

Het deeg op de ingevette glazen schaal strijken en lichtgeel bakken.

De poedersuiker met de espresso en de likeur glad roeren. De glazuur op de nog lichtjes warme koek strijken.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 25–30 minuten

### **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 20–25 minuten + voorverwarmen

# Bakken

---

## Plat brood

Klaar te maken in: 80-90 minuten

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
200-220 ml lauwater of lauwe karnemelk, of 280 g natuuryoghurt  
375 g bloem  
1/2 TL zout  
2 EL olie

### Om te besprenkelen

2-3 EL olie

### Bereiding

Los de gist al roerend op in lauwater, karnemelk of yoghurt. Doe de bloem, het zout en de olie erbij en kneed dit mengsel in 3-4 minuten tot een glad deeg.

Laat het deeg ca. 20 minuten rijzen. Kneed het vervolgens kort en grondig druk het vlak tot een plat brood (Ø 30 cm) of rol het uit. Het plat brood op de ingevette glazen schaal of in het ronde bakplaat leggen, met olie bestrijken en goudgeel laten bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Brood \ Plat brood \ Zelf bereid  
Duur van het programma: ca. 48 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170-190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 30-35 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 180-200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 25-30 minuten + voorverwarmen

### Tips

- Er zijn tal van mogelijke varianten voor plat brood. In het gerezen deeg kunt u de volgende ingrediënten kneden: 50 g gebakken uitjes; 2 TL rozemarijn; een mengsel van 40 g zwarte, fijngehakte olijven en 1 EL fijngehakte pijnboompitten; of 1 TL fijngehakte Provençaalse kruiden.
- U kunt het platte brood indien gewenst ook bestrooien met zwarte sesamzaadjes om het vervolgens te bakken.
- Het gebakken, horizontaal gehalveerde platte brood kan ook prima worden gevuld. Beide broodhelften op de doorgesneden zijde bestrijken met kwark. Beleg de onderste helft met slabladeren, schijven tomaat, fijne uiringen en komkommerschijven en leg daar de bovenste helft op. Opdienen met tzatziki (500 g fijn geraspte komkommer, 250 g natuuryoghurt, 250 g zure room, 1 in fijne blokjes gesneden knoflookteentje, 2 EL olijfolie, zout en peper samen roeren).

## Gedrenkte citroentaart

Klaar te maken in: 50 minuten  
voor 10 porties

### Ingrediënten

225 g zachte boter  
225 g suiker  
4 eieren  
Afgeraspte schil van 2 citroenen  
225 g bloem  
2 TL bakpoeder

1 glazen rechthoekige bakvorm, 25 cm lang

### Ingrediënten voor het glazuur

Sap van 2 citroenen  
90 g suiker

### Bereiding

Glazen rechthoekige bakvorm invetten en met bakpapier bedekken.

Klop de boter romig met de suiker.  
Meng de eieren er één voor één door.

Meng het bakpoeder met de bloem en voeg er de geraspte citroenschil aan toe.

Doe het deeg in de vorm, strijk het glad en plaats het op de glazen schaal in de voorverwarmde ovenruimte en laat het bakken.

Roer het citroensap en de suiker tot een stroperig glazuur.

Met een houten staafje meermaals in de nog warme koek steken en deze bestrijken met het citroenglazuur. In de vorm lagen afkoelen.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart \ Gedrenkte citroentaart  
Duur van het programma: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Voorverwarmen:  
Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 160 °C

Bereidingsstap 1:  
Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 80 W + 160 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 20 minuten

Bereidingsstap 2:  
Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 150 W + 160 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 10 minuten

# Bakken

---

## Omgekeerde pruimentartaart

Klaar te maken in: 50 minuten  
voor 10 porties

### Ingrediënten voor de garnering

6 pruimen  
2 stukken ingelegde gembervrucht  
4 EL stroop van de ingelegde  
gembervrucht

### Ingrediënten voor de karamelsaus

150 g bruine suiker  
60 g boter  
150 ml room

### Ingrediënten voor het deeg

175 g bloem  
2 TL bakpoeder  
150 g boter  
125 g bruine suiker  
2 eieren, grootte L  
2 EL melk  
1/2 EL gember, gemalen  
1/2 TL kruidenmengsel mixed spice

### Bereiding

Pruimen wassen, ontpitten en in acht delen.

Doe voor de karamelsaus bruine suiker, boter en room in een pan, opkoken en nog 2 minuten laten koken. In een kom gieten en laten afkoelen.

Snij de gembervrucht in kleine stukjes.

Een voor de microgolf geschikte bakvorm (Ø 25 cm) invetten en met bakpapier bedekken. Giet 8 EL van de karamelsaus op de bodem, daarop de pruimen, de gembervrucht en de gemberstroop gelijkmatig verdelen.

Meng voor het deeg de bloem met het bakpoeder. Klop de boter en de suiker romig en meng er afwisselend eieren, bloem, melk en kruiden bij.

Het deeg over de pruimen verdelen, glad strijken en bakken.

De nog warme taart op een serveerbord omdraaien en de resterende karamelsaus daarover verdelen.



## **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart \ Omgekeerde fruittaart

Duur van het programma: ca. 35 minuten

## **Alternatieve instelling**

Voorverwarmen:

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Temperatuur: 170 °C

Bereidingsstap 1:

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus

Vermogen/temperatuur: 80 W + 170 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 15 minuten

Bereidingsstap 2:

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus

Vermogen/temperatuur: 150 W + 170 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 10 minuten

## **Tip**

Mixed spice is een kruidenmengsel dat vaak in Groot-Brittannië wordt gebruikt.

Meng hiervoor de volgende gemalen kruiden:

4 TL koriander, 4 TL kaneel,

1 TL piment, 4 TL nootmuskaat, 2 TL

gember, 1 TL kruidnagel.

Als alternatief kunt u ook

peperkoekkruiden gebruiken.

# Bakken

---

## Gingerbread

Klaar te maken in: 45-55 minuten  
voor 50 stuks

### **Ingrediënten voor het deeg**

250 g bloem  
1/2 theelepel bakpoeder  
170 g zachte boter  
120 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
Afgeraspte schil van 1 sinaasappel  
1/2 TL gember, gemalen

### **Ingrediënten voor de garnering**

75 g abrikozenconfituur  
75 g ingelegde gembervruchten, fijn gehakt

### **Bereiding**

Bewerk de bloem, het bakpoeder, de boter, de suiker, de vanillesuiker, de geraspte sinaasappelschil en de gember met de deeghaak tot kruimels.

Kneed de helft van de kruimelmasa tot een glad deeg. Het deeg met een deegrol op ca. 2/3 van het glazen schaaloppervlak uitrollen.

Bestrijk de bodem met abrikozenconfituur. Verdeel daarop de gemberblokjes, strooi er de resterende kruimels op en laat goudgeel bakken.

Het nog lichtjes warme gebak in 2 x 4 cm grote rechthoeken snijden.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 25–30 minuten

### **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 15–25 minuten + voorverwarmen

### **Tip**

Zonder abrikozenconfituur en gember wordt het driehoekig kruimelgebak.

## Tulbandcake

Klaar te maken in: 80-90 minuten  
voor 16 stuks

### Ingrediënten

60 g boter  
50 g suiker  
1 ei  
1/2 blokje gist (21 g)  
375 ml lauwe melk  
Afgeraspte schil van 1/2 citroen  
1 snuifje zout  
500 g bloem  
50 g rozijnen

### Om te bestuiven

Poedersuiker

### Bereiding

Klop de boter romig, voeg er al roerend de suiker en de eierdooier aan toe. Los de gist al roerend op in lauwe melk en doe de citroenschil, het zout en de bloem erbij. Kneed alle ingrediënten tot een glad deeg.

Het stijf geklopte eiwit en de rozijnen onder het deeg mengen. Doe het deeg in een ingevette, met meel bestoven tulbandvorm (Ø24 cm).

Met automatisch programma:  
Doe de vorm in de ovenruimte en start het automatische programma.

Zonder automatisch programma:  
Dek het deeg in de vorm af en laat het ca. 30 minuten op kamertemperatuur of ca. 15 minuten op 35 °C "Boven-  
onderwarmte" in de oven rijzen totdat het deeg ongeveer in omvang is verdubbeld. Dan goudgeel laten bakken.

Na het bakken laat u de cake uit de vorm glijden en bestuift u deze met poedersuiker.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Tulbandcake  
Duur van het programma: ca. 60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 50–60 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 50–60 minuten

# Bakken

---

## Gistkoek

Klaar te maken in: 140-150 minuten  
voor 16 porties

### Ingrediënten

1 1/2 blokje gist (60 g)  
200-250 ml lauwe melk  
750 g bloem  
1 snuifje zout  
100 g suiker  
125 g zachte boter  
2 eieren  
75 g rozijnen  
Afgeraspte schil van 1 citroen

### Om te bestrijken

1 eierdooier  
2 EL melk

### Om te bestrooien

30 g grofkorrelige suiker  
50 g amandelreepjes

### Bereiding

Los de gist al roerend op in lauwe melk. Doe de bloem, het zout, de suiker, de zachte boter en de eieren erbij en kneed dit mengsel in 3-4 minuten tot een glad deeg. Voeg tot slot de rozijnen en de citroenschil knedend erbij.

Dek het deeg af en laat het in de oven op 35 °C "Boven-onderwarmte" ca. 20-30 minuten rijzen totdat het deeg ongeveer in omvang is verdubbeld.

Vorm uit het deeg drie ca. 40 cm lange rollen. Vlecht de 3 rollen tot een gevlochten gistkoek en leg die op een ingevette glazen schaal.

Meng de eierdooier met de melk, bestrijk daarmee de gistkoek en bestrooi deze met de grofkorrelige suiker en de amandelreepjes.

Met automatisch programma:

De gistkoek in de ovenruimte doen en laten bakken.

Zonder automatisch programma:

De gistkoek in de ovenruimte doen en bij 35 °C boven-/onderwarmte afgedekt nog 15-20 minuten laten rijzen. Vervolgens goudgeel laten bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Gistkoek

Duur van het programma: ca. 50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Snel opwarmen: uit

Temperatuur: 150-170 °C

Niveau: 2 van onderen af

Baktijd: 35-45 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte

Snel opwarmen: uit

Temperatuur: 160-180 °C

Niveau: 1 van onderen af

Baktijd: 30-40 minuten

### Tip

In plaats van verse gist kunt u ook 10 g gedroogde gist gebruiken.

U kunt met dit deeg natuurlijk ook een gistkrans maken. Als u dan nog 4-6 vooraf gekookte, kleurige eieren op de krans plaatst, hebt u een leuke kransvormige ontbijtkoek voor Pasen.

## Yoghurt-notenbrood

Klaar te maken in: 70-80 minuten  
voor 15 porties

### Ingrediënten voor het deeg

350 g bloem  
150 g tarwevolkorenbloem  
1 TL zout  
2 TL bakpoeder  
1 TL bicarbonaat  
80 g gemengde noten, gehakt  
80 g zonnebloempitten  
1 EL spijsolie  
1 TL lichte appelstroop  
200 g yoghurt  
300 ml melk

### Om te bestrooien

Zonnebloempitten

### Bereiding

Meng de bloem, het zout, het bakpoeder, de bicarbonaat, de noten en de zonnebloempitten.

Roer de olie, de appelstroop, de yoghurt en de melk en kneed het samen met het bloemmengsel. Dan in een rechthoekige vorm (lengte 30 cm) die met bakpapier bedekt is doen.

Met zonnebloempitten bestrooien en goudgeel laten bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 55–65 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 45–55 minuten

### Tip

In plaats van appelstroop kunt u ook lichte suikerstroop gebruiken.

# Bakken

---

## Yoghurt-sinaasappeltaart

Klaar te maken in: 60–75 minuten  
voor 6–8 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

250 g suiker  
250 g zachte boter  
Afgeraspte schil van 1 sinaasappel  
4 eieren  
180 g fijn griesmeel  
150 g bloem  
8 g bicarbonaat  
250 g Griekse yoghurt

### Ingrediënten voor het glazuur

450 ml sinaasappelsap, vers geperst  
250 g suiker

### Bereiding

Scheid de eierdooiers van het eiwit.  
Klop de boter, de suiker en de geraspte sinaasappelschil romig. Voeg er de eierdooiers één voor één aan toe. Voeg er het mengsel van bloem, bakpoeder, griesmeel en bicarbonaat aan toe en roer om.

Klop het eiwit stijf en meng het voorzichtig met het deeg. Het deeg in een springvorm doen (Ø 24 cm) en laten bakken.

Om het glazuur te maken, brengt u het sinaasappelsap en de suiker in een pan aan de kook. Daarna laat u het sinaasappelsap op lage temperatuur nog ca. 5 minuten koken tot het dikker is geworden.

Met een houten staafje meermaals in de nog warme taart steken en het sinaasappelglazuur gelijkmatig over de taart verdelen. Laten afkoelen en met slagroom serveren.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Yoghurt-sinaasappeltaart  
Duur van het programma: ca. 30–40 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 80 W + 150 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

## Rechthoekig brood, wit

Klaar te maken in: 90-100 minuten  
voor 12 porties

### Ingrediënten

1000 g bloem  
1 blokje gist (42 g)  
2 TL zout  
4 TL suiker  
40 g vloeibare boter  
600–700 ml lauwe melk

### Om te bestrijken

3 EL melk

### Bereiding

Los de gist al roerend in een beetje melk op. Kneed de bloem, het zout, de suiker, het vet, de opgeloste gist en de rest van de melk met een deeghaak tot een glad deeg.

Doe het deeg in een grote rechthoekige bakvorm (breedte: 15 cm). Maak met een mes een ongeveer 1/2 cm diepe insnijding in het oppervlak en bestrijk het deeg met melk.

Het deeg in de oven op 50 °C "Boven-  
onderwarmte" ca. 30 minuten laten rijzen totdat het deeg ongeveer in omvang is verdubbeld.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Brood \ Rechthoekig brood, wit  
Duur van het programma: ca. 60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 35–45 minuten

# Bakken

---

## Kaastaart

Klaar te maken in: 95-105 minuten  
voor 12 stuks

### **Ingrediënten voor het deeg**

200 g bloem  
1 TL bakpoeder  
100 g suiker  
100 g boter  
1 ei

### **Ingrediënten voor de garnering**

1000 g kwark (plattekaas)  
2 pakjes  
vanillepuddingpoeder  
4 EL olie  
200 g suiker  
1 ei  
125 ml melk  
250 ml room

### **Bereiding**

Voor deze taart is een springvorm nodig met Ø 28 cm. Uit een kleinere vorm loopt de kwarkmassa uit.

Kneed de bloem, het bakpoeder, de suiker, de boter en het ei samen tot een glad deeg. Het deeg op de bodem van een springvorm drukken en daarbij een kleine rand vormen.

De kwark, het vanillepuddingpoeder, de olie, de suiker, het ei en de melk omroeren. Sla de room stijf en meng hem onder de kwarkmassa.

Doe massa op de bodem van de springvorm en laat bakken.

De taart moet na het bakken korte tijd in de vorm afkoelen.

### **Aanbevolen instelling**

Bereidingsfunctie: Intensief bakken  
Temperatuur: 160 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 75–85 minuten

### **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 75–85 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 75–85 minuten

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 150 W + 160 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 55–65 minuten



## Kapperige kersentaart

Klaar te maken in: 75–85 minuten  
voor 12 stuks

### **Ingrediënten voor het deeg**

150 g bloem  
1 TL bakpoeder  
100 g boter  
50 g suiker

### **Om te bestrooien**

40 g fijngehakte amandelen

### **Ingrediënten voor de garnering**

2 bokalen zure kersen (van 680 g)

### **Ingrediënten voor het glazuur**

1 ei  
70 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
4 EL room  
3 EL aardappelzetmeel  
3 druppels bittere amandelessence  
100 g amandelschilfers

### **Bereiding**

Kneed de bloem, het bakpoeder, de boter en de suiker samen tot een glad deeg. Het deeg gelijkmatig op de bodem van een ingevette springvorm (Ø 26 cm) drukken en daarbij een 2 cm hoge rand vormen.

Met een vork meermaals in het deeg prikken en met gemalen amandelen bestrooien. Daarop de goed uitgelekte zure kersen verdelen.

Om het glazuur te maken, mengt u alle ingrediënten dooreen. Het glazuur over de kersen verdelen en goudgeel laten bakken.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 55–65 minuten

### **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 55–65 minuten

# Bakken

---

## Kruidenciabatta

Klaar te maken in: 100-110 minuten  
voor 20 porties

### Ingrediënten voor het deeg

125 ml lauwe melk  
125 ml lauw water  
1/2 blokje gist (21 g)  
475 g bloem  
2 TL zout  
1 EL olie

### Ingrediënten voor de vulling

1 fijngesnipperde ui  
1 fijngesnipperd teentje knoflook  
1 EL olie  
3 eetlepels fijngehakte peterselie  
3 EL fijngehakte dille  
3 EL fijngehakt bieslook  
3 EL fijngehakte basilicum  
1 ei  
1 EL crème fraîche  
Zout  
Peper

### Bereiding

De melk, het water en de verkrumelde gist samen omroeren. Kneed de bloem, het zout, de olie en de gistmelk met een deeghaak tot een glad deeg. Laat het deeg bij ruimtetemperatuur ca. 30 minuten rijzen.

Maak de vulling door de ui en de knoflook in olie lichtjes te stoven. Voeg daar de kruiden, het ei, de crème fraîche, het zout en de peper aan toe.

Kneed het deeg kort door. Leg het op een met bloem bestrooid oppervlak en rol het uit tot een rechthoek (30 x 40 cm). Bestrijk het daarna met de kruidenmassa, laat daarbij rondom een 2 cm brede rand vrij.

Rol de rechthoek vanaf de smalle zijde op. Leg de rol op de ingevette glazen schaal en laat hem bij kamertemperatuur ca. 30 minuten rijzen, dan goudgeeld laten bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Brood \ Stokbroden \ Zelf bereid  
Duur van het programma: ca. 48 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 25–35 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 30–40 minuten

### Tip

Door de kruidenvulligen weg te laten ontstaat een eenvoudig ciabattabrood.

## Soezen met mango-kokosnoot

Klaar te maken in: 50–60 minuten  
voor 16 stuks

### **Ingrediënten voor het deeg**

250 ml water  
50 g boter  
1 snuifje zout  
170 g bloem  
4 eieren  
1 TL bakpoeder

### **Ingrediënten voor de vulling**

1 rijpe mango  
150 ml kokosmelk  
5 blaadjes witte gelatine  
400 ml room  
2 pakjes vanillesuiker  
40 g suiker  
2 EL geraspte kokosnoot, geroosterd

### **Bereiding**

Doe het water, de boter en het zout in een pan om te koken. Voeg er bloem aan toe en roer tot een gladde knoedel. Zodra er zich op de bodem van de pan een witte aanslag vormt haalt u de deegbal uit de pan en doet u hem in een kom. Meng er de eieren één voor één onder tot u uit het deeg zijdeachtig glanzende punten kunt trekken. Tot slot het bakpoeder erbij doen.

Met twee theelepels 16 kleine deeghoopjes op de met bloem bestrooide glazen schaal plaatsen en onmiddellijk goudbruin bakken.

Snijd de nog hete soezen met een schaar horizontaal open. Indien een nog een beetje vochtige deeglaag zichtbaar is, moet u die verwijderen en de soezen laten afkoelen.

Schil voor de vulling de mango. Het vruchtvlees in partjes van de steen losmaken, dan in blokjes snijden en pureren. Laat de gelatine volgens de aanwijzingen op de verpakking weken, oplossen in een beetje verwarmde kokosmelk. Doe de overige kokosmelk erbij, dan de mangopuree toevoegen en een korte tijd op een koele plek zetten. Klop de room met de suiker en de vanillesuiker stijf. Zodra de crème begint te geleren, mengen met de room en de geraspte kokosnoot.

Doe de mangocrème in de onderste helften van de soezen, er de bovenste helften opzetten en serveren.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 25–35 minuten

### **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 25–35 minuten + voorverwarmen

# Bakken

---

## Marmercake

Klaar te maken in: 85–90 minuten  
voor 18 stuks

### Ingrediënten

250 g boter  
200 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
4 eieren  
4 EL rum  
150 ml melk  
500 g bloem  
1 pakje bakpoeder  
3 EL cacao

### Bereiding

Klop de boter romig met de suiker, de vanillesuiker en de eieren. Roer daar de rum, 120 ml melk en de met bakpoeder gemengde bloem onder.

Roer de cacao en de rest van de melk onder ca. 1/3 van het deeg.

Doe de helft van het heldere deeg in een tulbandvorm (Ø 26 cm). Verdeel daarop het cacao-deeg. Strijk dan daarover de rest van het heldere deeg.

Maak met een vork een spiraalvormige beweging door de deeglagen. De cake dan laten bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Marmercake \ Tulbandvorm  
Duur van het programma: ca. 65 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 60–70 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 60–70 minuten

## Negerzoenen

Klaar te maken in: 35–45 minuten  
voor 40 stuks

### Ingrediënten

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

### Bereiding

Amandelreepjes in een pan zonder vet goudgeel roosteren, laten afkoelen. Mengten met geraspte chocolade en espressopoeder.

Klop het eiwit heel stijf. Vervolgens de suiker er langzaam instrooien. Daar het amandelen-chocolade-espressomengsel aan toevoegen.

Op de met bakpapier bedekte glazen schalen met twee theelepels kleine hoopjes zetten en heel helder laten bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 130–140 °C  
Niveau: 1 en 3 van onderen af  
Baktijd: 20–25 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 130–140 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 15–20 minuten + voorverwarmen

# Bakken

---

## Kruimeltaart

Klaar te maken in: 110-120 minuten  
voor 20 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

375 g bloem  
1 blokje gist (42 g)  
125 ml lauwe melk  
40 g suiker  
75 g vloeibare boter  
1 ei

### Ingrediënten voor de garnering

1000 g appels, geschild en in schijfjes  
gesneden ofwel pruimen of kersen  
ontpit

### Ingrediënten voor de bestrooiing

200 g bloem  
125 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
1/2 TL kaneel  
125 g boter

### Bereiding

Bloem in een kom doen en in het midden een kuiltje maken. Doe de verkruidde gist, wat suiker en wat melk in het kuiltje en meng dit met wat bloem tot een glad deeg. Laat het in de oven ongeveer 20 minuten op 50 °C Boven-/onderwarmte rijzen.

Kneed dit gistdeeg met de rest van de deegingrediënten tot een glad deeg en laat het ca. 30 minuten op 50 °C Boven-/onderwarmte verder rijzen. Het deeg nogmaals kort doorkneden, dan in de ingevette glazen schaal uitrollen.

Verdeel het voorbereide fruit gelijkmatig over het deeg.

De ingrediënten voor de kruimels door kneden tot kruimels verwerken. Over het fruit strooien, opnieuw op 50 °C Boven-/onderwarmte ca. 30 minuten laten rijden, daarna goudgeel laten bakken.

## **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Taart/cake \ Kruimelkoek \ met vulling

Duur van het programma: ca. 50 minuten

## **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Temperatuur: 150–170 °C

Niveau: 2 van onderen af

Baktijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 2 van onderen af

Baktijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus

Vermogen/temperatuur: 150 W + 170 °C

Niveau: 2 van onderen af

Bereidingstijd: 35–45 minuten

## **Tip**

Voor een eenvoudige kruimeltaart:

Bereid de taart zonder fruit voor.

Gebruik het automatische programma

"Taart/cake \ Kruimeltaart \ Eenvoudig"

of verkort de baktijd in de alternatieve instellingen 5–10 minuten.

# Bakken

---

## Olijvenbrood

Klaar te maken in: 160-175 minuten

### Ingrediënten

450 g bloem  
1/2 blokje gist (21 g) of 1 1/2 pakje  
(10 g) gistpoeder  
150 ml witte wijn  
4 eieren  
50 g olijfolie  
100 g rauwe ham, in fijne blokjes  
100 g geraspte pecorino  
1 TL afgeplukte marjolein  
1/2–1 TL zout  
100 g fijngehakte walnootpitten  
100 g grofgehakte zwarte olijven

### Bereiding

Kneed de bloem, de gist, de wijn, de eieren en de olie tot een glad deeg en laat het deeg ca. 60 minuten rijzen op kamertemperatuur.

Vervolgens de ham, de kaas, de marjolein, het zout en de walnoten mengen en met het deeg kneden. Tot slot voorzichtig de grofgehakte olijven toevoegen.

Doe het zeer zachte deeg in een ingevette rechthoekige bakvorm (lengte 30 cm), op 50 °C Boven-onderwarmte ca. 60 minuten laten rijzen. Het brood in de lengte insnijden en goudbruin laten bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 65–75 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 65–75 minuten



## Sinaasappelsneetjes

Klaar te maken in: 70-80 minuten  
voor 12 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

50 g boter  
4 eieren  
4 EL lauw water  
120 g suiker  
80 g bloem  
50 g maizena  
1 g bakpoeder  
Afgeraspte schil van 1 sinaasappel  
Suiker om te bestrooien

### Ingrediënten voor de vulling

200 ml room  
250 g magere kwark  
3 g vanillesuiker  
80-90 g sinaasappelconfituur  
20 ml sinaasappellikeur  
3 blaadjes witte gelatine

### Om te garneren

2 sinaasappelen  
100 ml room  
3 g vanillesuiker  
Citroenmelisse

### Bereiding

Doe de boter smelten en laat ze afkoelen. Scheid de eierdooiers van het eiwit. Sla de eierdooiers, de suiker en het water romig. Roer daar de boter onder. Er de bloem, de maizena, het bakpoeder en de geraspte sinaasappelschil aan toevoegen. Sla het eiwit stijf en voeg het voorzichtig bij het mengsel. Het deeg uitstrijken op een met bakpapier bedekte glazen schaal en onmiddellijk goudbruin laten bakken. De gebakken biscuitplaat omkeren op een met suiker bestrooide handdoek. Het papier af-

trekken en laten afkoelen. De deegplaat halveren.

Klop de room stijf. Roer de kwark met vanillesuiker, confituur en likeur om. Laat de gelatine volgens de aanwijzingen op de verpakking weken, oplossen en roer deze dan onder de kwark. Laten koelen. Zodra de crème begint te geleren, er de room aan toevoegen.

Bestrijk de ene helft van de biscuit met de crème, leg er de andere helft op, een beetje aandrukken en ca. 2 uur laten koelen.

Schil de sinaasappelen, waarbij u ook de witte huid moet verwijderen, en in partjes verdelen. Klop de room met de vanillesuiker stijf. De biscuit voorzichtig in sneetjes snijden, met room, sinaasappelpartjes en citroenmelisse garneren.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 170-190 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 18-23 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 160-180 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 20-25 minuten

# Bakken

---

## Kwarktaart op de glazen schaal

Klaar te maken in: 90-100 minuten  
voor 20 stuks

### **Ingrediënten voor het deeg**

250 g boter  
200 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
1 ei  
1 snuifje zout  
500 g bloem  
1 pakje bakpoeder

### **Ingrediënten voor de garnering**

1000 g kwark (plattekaas)  
1 pakje vanillesauspoeder  
1 ei  
200 g suiker  
100 g rozijnen

### **Bereiding**

Klop het vet romig met de suiker, de vanillesuiker, het ei en het zout. Roer de helft van de met bakpoeder gemengde bloem door het mengsel. Voeg de rest al knedend toe zodat een kruimelige massa ontstaat.

Doe de helft van de kruimelige massa op de ingevette glazen schaal, glad aandrukken of uitrollen.

Meng de kwark met het vanillesauspoeder, het ei en de suiker, voeg er de rozijnen aan toe en strijk dat mengsel over het deeg. Daarover de resterende kruimelmassa verdelen en goudgeel laten bakken.

Laat voor de fruitige variant de rozijnen weg. Verdeel ontpitte zure kersen of mirabellen over de kwarkmassa. Strooi er de kruimelmassa op en laat bakken.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Kruimelkoek \ met vulling  
Duur van het programma: ca. 50 minuten

### **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 50–60 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 50–60 minuten

### **Tip**

Kwark of wrongel zijn verse kaassoorten. Ze zijn verkrijgbaar met verschillend vetgehalte: magere kwark met minder dan 10%, halfvet met ca. 20% en kwark met room met 40%. In Oostenrijk is er ook nog wrongel met een vetgehalte van slechts 10%.

## Rosinenstriezel (gebak van gistdeeg met rozijnen)

Klaar te maken in: 45-55 minuten  
voor 16 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

75 g kwark (plattekaas)  
50 ml melk  
40 ml olie  
40 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
1 flesje boter-vanille-essence  
1 snuifje zout  
200 g bloem  
4 TL bakpoeder

### Ingrediënten voor de vulling

100 g marsepein, in fijne blokjes gesneden  
50 g zachte boter  
1 ei  
125 g rozijnen  
50 g hazelnootpitten, gehakt  
1 mespunt kaneel  
1 flesje rumessence

### Ingrediënten voor het glazuur

75 g poedersuiker  
1-2 EL rum

### Bereiding

Meng de kwark, de melk, de olie, de suiker, de vanillesuiker, de essence en het zout met elkaar. Roer de helft van de met bakpoeder gemengde bloem door het mengsel. Voeg de rest al knedend toe.

Rol het deeg uit op een met bloem bestrooid oppervlak tot een 1/2 cm dikke rechthoek (25 x 30 cm) en leg deze op de ingevette glazen schaal.

Maak de vulling door de marsepein, de boter en het ei samen goed om te roe-

ren. Voeg daar de rozijnen, de hazelnootpitten, de kaneel en de essence aan toe. Strijk dit mengsel op de deegplaat.

De bovenste en onderste deegrand 2 cm naar het deegmidden toe inslaan. Het gebak van gistdeeg goudgeel laten bakken.

Bestrijk het gebak onmiddellijk na het bakken met het glazuur van rum en poedersuiker. Het gebak één keer dwars doorsnijden, dan in de lengte in 8 repen snijden.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150-170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 25-30 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 170-190 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 20-25 minuten + voorverwarmen

# Bakken

---

## Rozijnenbrood

Klaar te maken in: 90-100 minuten

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g)  
150–200 ml lauwe karnemelk  
500 g bloem  
100 g suiker  
1 snuifje zout  
20 g vloeibare boter  
125 g magere kwark  
250 g rozijnen

### Om te bestrijken

Water

### Bereiding

Los de gist al roerend op in lauwe karnemelk. Kneed de bloem, de suiker, het zout, de boter en de kwark tot een glad deeg.

Kneed de gewassen, goed uitgedrupte rozijnen er zorgvuldig doorheen.

Met automatisch programma:

Doe het deeg in een ingevette rechthoekige bakvorm (lengte 30 cm), bestrijk de bovenkant met water en laat het rozijnenbrood vervolgens goudbruin bakken.

Zonder automatisch programma:

Doe het deeg in een ingevette rechthoekige bakvorm (lengte 30 cm). Plaats de vorm in de ovenruimte en laat het deeg bij 50 °C Boven-onderwarmte ca. 30 minuten rijzen totdat het deeg ongeveer in omvang is verdubbeld.

Bestrijk de bovenkant met water en laat het rozijnenbrood vervolgens goudbruin bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Brood \ Zoet brood  
Duur van het programma: ca. 75 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 40–50 minuten

## Zandtaart

Klaar te maken in: 100-110 minuten  
voor 12 stuks

### Ingrediënten

200 g boter  
200 g suiker  
4 eieren  
Afgeraspte schil van 1 citroen  
Sap van 1 citroen  
125 g maizena  
125 g bloem  
1 TL bakpoeder

### Om te bestuiven

Poedersuiker

### Om te bestrijken

200 g poedersuiker  
20 ml citroensap

### Bereiding

Klop de boter en de suiker romig, doe de eieren, het citroensap en de afgeraspte citroenschil erbij.

Doe het bakpoeder bij de bloem, voeg de maizena toe, en roer alles dooreen.

Vet een rechthoekige bakvorm in, bedek deze met bakpapier. Doe het deeg in de vorm en maak met een mes ca. 1 cm diepe insnijdingen. De taart goudgeel laten bakken.

Na het bakken laat u de taart uit de vorm glijden en verwijdert u het papier. Bestuif de taart met poedersuiker of maak uit poedersuiker en citroensap een glazuur en bestrijk daarmee de taart.

### Aanbevolen instelling

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

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 140–160 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 65–80 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 60–80 minuten

### Tips

- Variatie 1:  
Bereid een sinaasappel-/suikerglazuur met 20 ml sinaasappelsap en bestrijk de zandtaart daarmee.
- Variatie 2:  
Maak verschillende gaatjes in de gebakken taart en doe er druppels Grand Marnier of Cointreau in.

# Bakken

---

## Taart met chocolade en advocaat

Klaar te maken in: 75–85 minuten  
voor 16 stuks

### Ingrediënten

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

### Om te bestuiven

Poedersuiker

### Bereiding

Hak de chocolade in stukken. Klop de boter, de suiker en de eieren tot een schuimig geheel. Meng de bloem met het bakpoeder en roer daar de advocaat onder. Voeg er de chocoladestukken aan toe.

Doe het deeg in een ingevette, met paneermeel bestrooide rechthoekige tulbandvorm en laat goudbruin bakken.

Wanneer de taart afgekoeld is, bestuift u de taart met poedersuiker.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 140–160 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 55–65 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 55–65 minuten

## Chocolademuffins met kersen

Klaar te maken in: 70-80 minuten  
voor 12 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

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

### Ingrediënten voor de vulling

200 g kwark  
70 g poedersuiker  
1 ei  
10 g bloem  
200 g zure kersen (bokaal), uitgelekt  
12 muffinvormpjes (Ø ca. 7 cm)

### Bereiding

Laat de chocolade smelten (2–3 minuten op een microgolfovermogen van 450 watt).

Klop de boter romig. Meng afwisselend suiker en eieren er één voor één door. Doe de intussen wat afgekoelde chocolade, het cappuccinopoeder en de met bakpoeder vermengde bloem erbij. Meng dit erdoor.

Voor de vulling mengt u de kwark met de poedersuiker, het ei en de bloem.

Verdeel de helft van het chocoladedeeg in de muffinvormpjes en doe de helft van de zure kersen erop. Vervolgens doet u het kwarkmengsel erbovenop. Verdeel de rest van het chocoladedeeg en de overige zure kersen over de vormpjes. Dan de muffins laten bakken.

Eventueel kunt u het geheel met donker of bleek chocoladeglazuur versieren.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Gebak \ Muffins \ Met fruit  
Duur van het programma: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150 W + 160 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 25–30 minuten

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 30–40 minuten

### Tips

- In plaats van muffins kan ook een taart in een springvorm worden gebakken. Verdubbel hiertoe de hoeveelheid fruit en verleng de baktijd tot ca. 50 minuten. De temperatuur blijft hetzelfde.
- U kunt de zure kersen ook door abrikozen vervangen.

# Bakken

---

## Chocoladetaart

Klaar te maken in: 65-75 minuten  
voor 12 stuks

### **Ingrediënten voor het deeg**

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

### **Ingrediënten voor het glazuur**

100 g donkere chocoladeglazuur

### **Bereiding**

Laat de chocolade en de boter in een pan smelten. Laat afkoelen.

Roer het mengsel samen met de eierdooier, de suiker en de bloem. Voeg er tot slot het stijf geklopte eiwit aan toe.

Doe het deeg in een ingevette springvorm (Ø 26 cm) en bakken.

Bestrijk de taart na het afkoelen met de opgeloste chocoladeglazuur. Door het grote aandeel aan chocolade blijft deze taart binnenin altijd een beetje vochtig.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 30–40 minuten

### **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 35–40 minuten + voorverwarmen



## Stokbrood met spek of kruiden

Klaar te maken in: 80-110 minuten  
voor 2 stuks

### Ingrediënten

1 blokje gist (42 g) of 1 pakje gistpoeder  
250 ml lauw water  
250 g tarwebloem (type 405)  
250 g tarwevolkorenbloem  
1 TL suiker  
2 TL zout  
1/2 TL peper  
3 EL olie  
150 g hespenspek in kleine blokjes of  
1 EL fijngehakte peterselie, dille en  
bieslook

### Om te bestrijken

2-3 EL melk  
1 eierdooier

### Bereiding

Los de gist al roerend op in lauwe melk. Doe de tarwebloem, de tarwevolkorenbloem, de suiker, het zout, de peper en de olie erbij en kneed dit mengsel in 3-4 minuten tot een glad deeg. Kneed er het hespenspek of de kruiden doorheen.

Laat het deeg in de ovenruimte ca. 40 minuten op 50 °C Boven-/onderwarmte rijzen. Kneed het vervolgens kort en grondig.

Vorm uit de deeghoeveelheid twee stokbroden ca. 35 cm lang en leg ze op een ingevette glazen schaal.

Meng de eierdooier met de melk en bestrijk de stokbroden ermee.

Met automatisch programma:

Doe de stokbroden in de oven en bak ze goudbruin.

Zonder automatisch programma:

Laat de taart in de oven op 50 °C Boven-/onderwarmte nog ca. 20 minuten verder rijzen. Bak de taart vervolgens goudbruin.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Brood \ Stokbroden \ Zelf bereid

Duur van het programma: ca. 48 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Temperatuur: 160-180 °C

Niveau: 1 van onderen af

Baktijd: 20-25 minuten + voorverwarmen

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte

Temperatuur: 170-190 °C

Niveau: 1 van onderen af

Baktijd: 20-25 minuten + voorverwarmen

### Tip

In plaats van de stokbroden kunt u uit het deegmengsel ook 12 broodjes vormen. Deze dan aan de bovenkant kruisvormig insnijden, met geklutste eierdooier bestrijken en goudgeel bakken.

# Bakken

---

## Kruimelkoek

Klaar te maken in: 70-80 minuten  
voor 16 stuks

### **Ingrediënten voor het deeg**

400 g bloem  
2 TL bakpoeder  
125 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
200 g boter  
1 ei  
1 flesje rumessence

### **Ingrediënten voor de vulling**

200 g abrikozenconfituur

### **Ingrediënten voor de bestrooiing**

350 g bloem  
175 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
1/2 TL kaneel  
200 g vloeibare boter

## **Bereiding**

Maak van de deegingrediënten een kneeddeeg.

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

Smeer de abrikozenconfituur over het deeg.

Meng de bloem, de suiker, de vanillesuiker en de kaneel. De iets afgekoelde boter daaraan toevoegen. Alle ingrediënten tot kruimels kneden. Kruimels over de taart strooien, dan goudgeel bakken.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Taart/cake \ Kruimelkoek \ Zonder vulling  
Duur van het programma: ca. 38 minuten

### **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 35–45 minuten

## Zoete huisgenoten

Klaar te maken in: 50–60 minuten  
voor 90 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

4 eierdooiers  
250 g suiker  
2 pakjes vanillesuiker  
4 eiwitten  
1 flesje citroenessence  
1 snuifje zout  
250 g bloem  
250 g hazelnootpitten, grof gehakt  
200 g rozijnen  
40 ml rum  
200 g donkere geraspte chocolade

### Ingrediënten voor het glazuur

100 g donkere chocoladeglazuur

### Bereiding

Laat de rozijnen ca. 30 minuten trekken in rum.

Klop de eierdooier, de suiker en de vanillesuiker romig. Voeg er het stijf geklopte eiwit aan toe.

Meng de citroenessence, het zout, de bloem, de hazelnootpitten, de in rum getrokken rozijnen en de geraspte chocolade met elkaar. Strijk het deeg op de glazen schaal en laat goudgeel bakken. Bestrijk het gebak onmiddellijk na het bakken met chocoladeglazuur en snijd het in 3 x 3 cm grote vierkanten.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 20–30 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 20–30 minuten + voorverwarmen

# Bakken

---

## Vanille-zandkoekjes

Klaar te maken in: 100-120 minuten  
voor 90 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

280 g bloem  
210 g boter  
70 g suiker  
100 g fijngehakte amandelen

### Om ze in te wentelen

70 g vanillesuiker

### Bereiding

Kneed de bloem, de boter, de amandelen en de suiker tot een glad deeg. Het deeg ca. 30 minuten koelen.

Verdeel het deeg in kleine porties, rol het op en maak er halvemaantjes van.

Leg ze op de ingevette glazen schaal en bak ze lichtgeel.

Wentel de halvemaantjes in vanillesuiker, terwijl ze nog warm zijn.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Gebak \ Vanille-zandkoekjes

Duur van het programma: ca. 25 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Temperatuur: 140–160 °C

Niveau: 2 van onderen af

Baktijd: 20–30 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 2 van onderen af

Baktijd: 15–20 minuten + voorverwarmen

## Walnootmuffins

Klaar te maken in: 85–95 minuten  
voor 12 stuks

### Ingrediënten

100 g rozijnen  
5 EL rum  
150 g boter  
150 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
3 eieren  
150 g bloem  
1 TL bakpoeder  
125 g grofgehakte walnootpitten  
12 muffinvormpjes (Ø 7–8 cm)

### Bereiding

Laat de rozijnen ca. 30 minuten trekken in rum.

Klop de boter romig. Meng suiker, vanillesuiker en eieren er één voor één door. Voeg er de met bakpoeder gemengde bloem en de walnoten aan toe. Doe tot slot de in rum getrokken rozijnen erbij.

Verdeel het deeg met 2 eetlepels over de muffinvormpjes, plaats de muffins op de rooster en bak ze goudgeel.

### Aanbevolen instelling

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

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 25–35 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 25–30 minuten + voorverwarmen

# Bakken

---

## Wit brood

Klaar te maken in: 80–95 minuten

### Ingrediënten

1/2 blokje gist (21 g)

250 ml lauw water

500 g bloem

1 1/2 TL zout

1 1/2 TL suiker

20 g zachte boter

### Om te bestrijken

Melk

### Bereiding

Los de gist al roerend op in lauwe water. Doe de bloem, het zout, de suiker en de boter erbij en kneed dit mengsel in 4–5 minuten tot een glad deeg.

Vorm van het deeg een deegbal en laat deze afgedekt met vershoudfolie 15 minuten rijzen op kamertemperatuur.

Met automatisch programma:

Kneed het deeg lichtjes door. Vorm het tot een ca. 25 cm lang brood en leg het op de ingevette glazen schaal. Breng aan de bovenzijde van het brood met een scherp mes verschillende 1 cm diepe schuine insnijdingen aan. Bestrijken met melk en meteen in de oven doen.

Zonder automatisch programma:

Kneed het deeg lichtjes door. Vorm het tot een ca. 25 cm lang brood en leg het op de ingevette glazen schaal. Breng aan de bovenzijde van het brood met een scherp mes verschillende 1 cm diepe schuine insnijdingen aan.

Bedek het brood met een vochtige doek en laat het nog 30 minuten rijzen. Vervolgens de bovenzijde met melk be-

strijken en het brood goudbruin bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Brood \ Wit brood

Duur van het programma: ca. 60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1 van onderen af

Baktijd: 40–50 minuten

## Citroentaart

Klaar te maken in: 90-100 minuten  
voor 12 stuks

### **Ingrediënten voor het deeg**

150 g bloem  
1 snuifje zout  
100 g boter  
1 ei

### **Ingrediënten voor de garnering**

150 g boter  
100 g suiker  
3 eieren  
100 g fijngehakte amandelen  
Sap van 1–2 citroenen  
2 citroenen, geschild en in schijven

### **Bereiding**

Kneed de bloem, het zout, de boter en het ei tot een glad deeg en laat ca. 30 minuten koelen.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad in de grootte van een pizza- of taartvorm (Ø 28 cm). Het deeg in de vormbodem leggen en voorbakken.

Voor de garnering de boter smelten. Klop het eiwit met de suiker romig, voeg er de boter, de amandelen en het citroensap aan toe en roer het mengsel om. Klop het eiwit stijf en doe het erbij.

Schil 2 citroen en snij deze in schijven. Verwijder ook de witte huid. Verdeel het citroenmengsel over de deegbodem, leg daarop de verse of de voorbereide gekonfijte citroenschijven en laat goudgeel bakken.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Voorbakken: 20 minuten  
Baktijd: 30–40 minuten

### **Alternatieve instelling**

Bereidingsfunctie: Intensief bakken  
Temperatuur: 160 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 40–50 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Voorbakken: 20 minuten  
Baktijd: 30–40 minuten + voorverwarmen

### **Tip**

Konfijten van citroenschijven:  
Doe 250 ml water met 200 g suiker, het sap van een citroen en de citroenhelften in een pan. Onafgedekt ca. 45 minuten lichtjes laten koken. Snij een citroen in 12 heel dunne schijven. Leg deze in de citroenstroop en laat ca. 30 minuten trekken. Haal er de schijven uit en laat ze goed uitlekken.

Bij deze wijze van konfijten blijven de vruchtschijven zacht, ze krijgen geen vaste suikerkorst en zijn dan ook niet lang houdbaar. Bovendien zijn ze volledig ongeschikt als versiering of om te knutselen.

## Voorgerechten en kleine gerechten

---

In dit hoofdstuk stellen we u gerechten voor die zowel als voorgerecht dan als kleine maaltijd kunnen dienen.

Een voorgerecht moet afgestemd zijn op het hoofdgerecht dat daarop volgt en mag niet verzadigend zijn.

Daarom noemt men in Frankrijk een voorgerecht ook "hors d'oeuvre" – voor het werk – en in de Engels sprekende landen "appetizer" – de eetlust opwekkend.

Vaak worden van de kleine hapjes ook diverse toebeleid. Het wordt dan een assortiment met veel afwisseling. Dat kan goed worden voorbereid en er is voor iedereen beslist iets lekkers bij.

Voorgerecht en hoofdgerecht moeten elkaar aanvullen. Serveer dus vóór een vleesgerecht niet ook nog een vleesvoorgerecht, en vóór een verzadigende soep niet ook nog een lichte soep.



## Gevuld bladerdeeg "Palermo"

Klaar te maken in: 45-55 minuten  
voor 10 stuks

### Ingrediënten

1 pakje vierkante bladerdeegschijven  
(diepgevroren, 450 g, 10 schijven)

### Ingrediënten voor de vulling

250 g mozzarella  
50 g gedroogde tomaten, in olie  
opgelegd  
1 klein blik tonijn (185 g)  
10 groene olijven  
1 EL fijngehakte basilicum  
Zout  
Versgemalen peper  
1 ei

### Bereiding

Het bladerdeeg zoals aangegeven op de verpakking en naast elkaar laten ontdooien.

De mozzarella, de tomaten en de tonijn laten uitlekken. Met de olijven in kleine blokjes snijden, mengen met de basilicum en kruiden met zout en peper.

Scheid de eierdooier van het eiwit. Bestrijk de randen van het bladerdeeg met het eiwit. Verdeel de vulling over het bladerdeeg, dan samenklappen en de randen stevig aandrukken.

Bestrijk het gevulde bladerdeeg met geklutste eierdooier, dan op een met water afgespoelde glazen schaal leggen en goudbruin bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 20–30 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 20–30 minuten

# Voorgerechten en kleine gerechten

---

## Zalmforelpastei

Klaar te maken in: 150-170 minuten  
voor 10 porties

### Ingrediënten

1 kleine fijngesnipperde ui  
1 EL boter  
750 g zalm- of zalmforelfilet, vers, niet  
gerookt, in blokjes  
90 g wit brood, in blokjes  
1 ei  
Zout  
Peper  
Nootmuskaat  
350 ml room  
1 EL fijngehakte dille

### Bereiding

De ui in de boter lichtjes stoven. Daar  
de zalmblokjes aan toevoegen en even-  
eens even lichtjes stoven. Een beetje  
laten afkoelen en dan het witte brood,  
het ei, de kruiden en de room toevoe-  
gen en alles mengen. Het mengsel ca.  
60 minuten laten trekken.

Pureer het mengsel in de mixer in por-  
ties. Er de dille als laatste toevoegen.  
Doe de visvulling in een ingevette gla-  
zen rechthoekige bakvorm (lengte  
20 cm). Laat de vorm enkele keren  
krachtig op een zachte ondergrond  
neerkomen, om mogelijke holle ruimtes  
te vullen. De bakvorm afdekken en la-  
ten garen.

Laten afkoelen en eventuele vloeistof  
afgieten. Haal de pastei uit de vorm en  
snijd ze in schijven. Warm of koud met  
toast en een honing-mosterdsaus of  
lichte mierikswortelcrème serveren.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 130–150 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 60–70 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 50–60 minuten

### Tip

De pastei kan ook met gerookte zalm-  
of zalmforelfilet worden bereid. Naast  
de zalmforel met rosékleurig vlees zijn  
de beekforel en de glinsterende  
regenboogforel de meest bekende  
forelsoorten.

## Gemarineerde paprika

Klaar te maken in: 40-50 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

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

### Ingrediënten voor de marinade

6 EL olijfolie  
4 EL witte wijn  
4 EL witte wijnazijn  
1 teentje knoflook, geperst  
Zout  
Peper  
3 TL kruidenmengsel

### Bereiding

Om de marinade te maken, mengt u alle ingrediënten dooreen.

Halveer de paprika's, snij ze in vier stukken, verwijder de zaadjes en de zaadlijsten. Met het snijvlak op de glazen schaal leggen en in de ovenruimte doen.

Gril de paprika's zo lang tot de huid blazen krijgt en plaatselijk onderbruin is.

Neem de glazen schaal uit de ovenruimte. Dek de paprika af met een met koud water bevochtigde handdoek en laat ca. 10 minuten rusten, daarna de paprikahuid aftrekken.

Giet de marinade over de in vieren verdeelde paprika's en laat enkele uren trekken. Met stokbrood serveren.

### Aanbevolen instelling

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

### Tip

Zeer geschikt om te marineren zijn courgetteschijven en champignons. Blancheer de courgettes en champignons of laat ze lichtjes voorgaren in de stoomoven. De groenten moeten in ieder geval nog knapperig blijven.

# Voorgerechten en kleine gerechten

---

## Gegratineerde artisjokharten

Klaar te maken in: 20–25 minuten  
voor 3 porties

### Ingrediënten

8–10 artisjokharten, opgelegd  
200 ml room  
100 g kruidensmeltpkaas  
100 g Gouda, gemalen  
75 g ham, in blokjes  
Nootmuskaat  
Peper

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Grill  
Temperatuur: stand 3  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 8–10 minuten + 5 minuten voor-  
verwarmen

### Bereiding

Verwarm de room, de smeltpkaas en de helft van de Gouda. Dan tot een glad mengsel roeren en met peper en nootmuskaat kruiden. Voeg daar de blokjes ham aan toe.

De uitgelekte artisjokharten in een vlakke vuurvaste schaal doen, met de kaassaus overgieten en met de resterende kaas bestrooien. Goudgeel gratineren.

## Soepen en eenpansgerechten

---

Een lekkere en caloriearme variant voor het binden van groentesoep is het pureren. Laat alle ingrediënten zoals in het recept beschreven gaar worden en pureer deze dan in de mixer of met een pureerstaaf. Voordien enkele groentestukken afnemen, deze na het pureren er weer aan toevoegen. Er ontstaat een smeulige soep, ook zonder dat bloem en vet of een ander bindmiddel werd toegevoegd.

Soepen die met eierdooier worden gebonden mogen na toevoeging van de met een beetje heet water geklutste eierdooier niet meer koken, omdat ze anders kunnen stollen.

Een middel uit grootmoeders' tijd om soepen te binden is de vet-bloem-knoedel. Doe deze knoedel met 1000ml koude vloeistof in een kom en laat deze knoedel van in het begin met de soep garen. Door dit te doen zal de bloem in de knoedel niet kleven en wordt het na het garen goed met de vloeistof gemengd tot de soep een mooie consistentie heeft.

Moeten soepen met aangerode maizena of met rijst worden gebonden, is het raadzaam om tijdens het bereidingsproces vaker te roeren, zo wordt voorkomen dat het bindmiddel zich op de bodem van de pan afzet.

Door na de bereiding verse kruiden toe te voegen, krijgen soepen een bijzonder lekker aroma en wordt het gehalte aan vitaminen verhoogd.

Om de bereidingstijd te verkorten kan warme vloeistof worden bijgevoerd (niet geschikt voor de binding met vet-bloem-knoedel).

Op een paar uitzonderingen na, is het beter de soepen of eenpansgerechten tijdens de bereiding af te dekken. Daardoor wordt het verlies aan vloeistof zo klein mogelijk gehouden.

Roer de soepen of eenpansgerechten tijdens het bereidingsproces om. Zo kunnen temperatuurverschillen tussen de verschillende ingrediënten worden gecompenseerd.

Moeten gerechten in het automatische programma worden bereid, moet daar al bij de voorbereiding rekening mee worden gehouden. Meestal worden dan aan het begin alle ingrediënten in de bereidingsrecept met elkaar gemengd. Op werkwijzen die daarvan verschillen (bijv. toevoegen van eieren of room) wordt in het desbetreffende recept gewezen.

Geef voor het bereiden met automatische programma's alleen het gewicht van het gerecht aan. Er wordt geen rekening gehouden met het gewicht van het kookgerei. De tijden die voor de bereiding met automatische programma's nodig zijn, verschillende gedeeltelijk van de bereidingstijden die nodig zijn voor de manuele instelling van vermogen en tijd.

Plaats de receptie waarin u de soep of het eenpansgerecht bereid op de glazen schaal op niveau 1 van onderen af.

# Soepen en eenpansgerechten

---

## Currysoep met garnalen

Klaar te maken in: 40-50 minuten  
voor 2 porties

### Ingrediënten

1 EL olie  
1 fijngesnipperd teentje knoflook  
250 g garnalen  
2 EL curry  
1/2 TL koriander, gemalen  
4 EL citroensap  
50 g ongesuikerde kokoscrème of  
100 ml kokosmelk  
400 ml visfond  
Zout  
Peper  
Chilipeper  
Ev. 1 TL chilipeper, fijngesneden

### Bereiding

Doe de olie, de knoflook en de garnalen in een kom en fruit deze afgedekt ca. 8 minuten op 850 watt.

Voeg er de curry, de koriander, het citroensap, de kokoscrème of kokosmelk, fond en kruiden aan toe. Laat afgedekt ca. 5 minuten op 850 watt en daarna ca. 10 minuten op 450 watt gaar worden.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 8 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

Bereidingsstap 3:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 10 minuten

## **Gevogelte met risotto**

Klaar te maken in: 40-50 minuten  
voor 4 porties

### **Ingrediënten**

600 g kip- of kalkoenfilet  
100 g wortels  
100 g prei  
100 g champignons  
20 g boter  
1 EL currypoeder  
1 doosje saffraan  
Zout  
Peper  
150 g risottorijst (Vialone of Arborio)  
600 ml gevogeltebouillon  
50 g amandelschilfers

### **Bereiding**

Snijd de gevogeltefilet in reepjes, wortels, prei en paddestoelen in dunne schijven en doe alles in een kom.

Voeg er de boter, de kruiden, de rijst en vloeistof bij. Laat afgedekt gedurende ca. 10 minuten op 850 watt en daarna ca. 15 minuten op 450 watt gaar worden. Met amandelen bestrooid serveren.

### **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Bereiden met de microgolffunctie \ Eenpansgerecht \ 1600 g  
Duur van het programma: ca. 30 minuten

### **Alternatieve instelling**

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 10 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 15 minuten

# Soepen en eenpansgerechten

---

## Pompoensoep

Klaar te maken in: 50–60 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1 fijngesnipperde ui  
1 EL olie  
500g pompoenvlees, in blokjes  
125 ml melk  
375 ml groente- of kippenbouillon  
Zout  
Witte peper  
1 TL suiker  
10 g boter  
1 EL crème fraîche  
6 EL room  
1 EL grofgehakte pompoenpitten

### Bereiding

Doe de uien en olie in een kom en fruit deze afgedekt ca. 4 minuten op 850 watt.

Voeg er het pompoenvlees, de melk, de bouillon en de kruiden aan toe. Breng afgedekt gedurende ca. 6 minuten op 850 watt aan de kook en laat daarna ca. 12 minuten op 450 watt gaar worden.

De soep pureren terwijl u er boter en crème fraîche aan toevoegt.

De soep over 6 borden verdelen. 1 EL room op elke portie doen en bestrooien met gehakte pompoenpitten.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Bereiden met de microgolffunctie \ Soep \ 1100 g  
Duur van het programma: ca. 22 minuten

### Alternatieve instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 4 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 6 minuten

Bereidingsstap 3:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 12 minuten



## Maïscrèmesoep

Klaar te maken in: 35–45 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1 conservenblik maïs (van 280 g)  
1 fijngesnipperde ui  
20 g boter  
20 g bloem  
500 ml groentebouillon  
1 grote chilipeper  
Chilipoeder  
Zout  
Peper  
Suiker  
100 ml room  
100 g hespenspek in blokjes

### Bereiding

Laat de maïs uitlekken. Doe 3/4 van de maïs in een kom. Doe de ui, de bouillon, de chilipeper en de kruiden erbij. Kneed de boter met de bloem en voeg dat bij het mengsel. Laat afgedekt ca. 5 minuten op 850 watt en dan ca. 8 minuten op 450 watt gaar worden.

De soep pureren en er de room bijgieten.

De resterende maïs in de soep doen.

Keukenpapier op een bord leggen, daar de hespenspekblokjes op verdelen en onafgedekt gedurende ca. 3 minuten op 850 watt uitbakken.

De soep nogmaals opwarmen, er het hespenspek aan toevoegen en serveren.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 8 minuten

Bereidingsstap 3:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 3 minuten

# Soepen en eenpansgerechten

---

## Minestrone

Klaar te maken in: 50–60 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1000 ml vlees- of groentebouillon  
50 g hespenspek in blokjes  
1 fijngesnipperde ui  
100 g groene bonen (diepgevroren)  
100 g erwten (diepgevroren)  
100 g selderij (diepgevroren)  
100 g wortelschijfjes (diepgevroren)  
150 g aardappelen, in blokjes of 50 g  
fijne pasta  
2 TL Italiaans kruidenmengsel  
(oregano, tijm, peterselie)  
1–2 tomaten  
100 g parmezaan, geraspt  
Eventueel zout

### Bereiding

Doe de bouillon, het hespenspek, de ui, de bonen, de erwten, de selderij, de schijfjes wortel, de blokjes aardappel of de pasta en de kruiden in een kom. Breng dit gedurende ca. 10 minuten op 850 watt aan de kook en laat dit vervolgens ca. 15 minuten op 450 watt garen. Tussendoor omroeren.

Schil de tomaten dun of ontvel ze, snij ze in blokjes en doe ze bij de soep.

Bestrooi de soep overvloedig met parmezaan of zet de kaas er apart bij.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Bereiden met de microgolffunctie \ Soep \ 1800 g  
Duur van het programma: ca. 32 minuten

### Alternatieve instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 10 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 15 minuten

## Koolpannetje

Klaar te maken in: 60–70 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1 fijngesnipperde ui  
20 g boter  
200 g rundvlees, kleine stukjes  
250 ml rundvleesbouillon  
200 g aardappelen, in blokjes  
250 g fijngesneden wittekool  
200 g geraspte rode biet  
75 g fijngesneden prei  
1-2 EL rodewijnazijn  
Zout  
150 g crème fraîche  
1 EL fijngehakte peterselie

### Bereiding

Doe de ui, de boter, het vlees en de bouillon in een kom en fruit dit afgedekt ca. 5 minuten op 850 watt.

Doe de aardappelen, de wittekool, de rode biet, de prei, de rodewijnazijn en het zout erbij.

Laat ca. 5 minuten op 850 watt en daarna ca. 20 minuten op 450 watt garen.

Roer de crème fraîche er lichtjes door en serveer het geheel bestrooid met peterselie.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Bereiden met de microgolffunctie \ Eenpansgerecht \ 1200 g

Duur van het programma: ca. 23 minuten

### Alternatieve instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

Bereidingsstap 3:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 20 minuten

# Soepen en eenpansgerechten

---

## Tomatensoep met basilicum-room

Klaar te maken in: 35–40 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

200 g wortels, geschild, in vieren gesneden  
1 fijngesnipperde ui  
10 g boter  
1 blik tomaten (850 g)  
Zout  
Peper  
250 ml groentebouillon  
1/2 TL suiker  
4 EL fijngehakte basilicum  
100 ml room

### Bereiding

Doe de wortels, de ui en de boter in een kom en fruit dit afgedekt ca. 8 minuten op 850 watt.

Voeg er de tomaten met de vloeistof, het zout, de peper, de bouillon en de suiker aan toe en laat afgedekt ca. 6 minuten op 450 watt gaar worden. De soep pureren. Is de soep te smeug, voeg er dan nog een beetje water of bouillon aan toe.

Pureer de basilicum in de room, klop de room daarbij half stijf. De soep op borden of in tassen doen. Op elke portie basilicumroom doen. Versierd met basilicumblaadjes serveren.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Bereiden met de microgolffunctie \ Soep \ 1700 g  
Duur van het programma: ca. 31 minuten

### Alternatieve instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 8 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 6 minuten

## Weense tuinierssoep

Klaar te maken in: 40-50 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

30 g boter  
1 fijngesnipperde ui  
100 g prei in ringen  
200 g aardappelen in plakjes  
250 g gemengde groenten of bloemkool, wortels, broccoli van elk 80 g  
750 ml rundvleesbouillon  
Zout  
Peper  
Nootmuskaat  
250 ml room  
1 TL fijngehakte basilicum  
1 TL fijngehakte peterselie

### Bereiding

Doe de boter, de ui, de prei, de aardappelen, de groenten, de bouillon en de kruiden in een kom. Plaats deze op de glazen plaat en laat afgedekt ca. 10 minuten op 850 watt en dan ca. 15 minuten op 450 watt gaar worden.

Schep na de bereiding een beetje groenten uit de kom. De overige groenten samen met de vloeistof pureren, er de room en de kruiden aan toevoegen.

Doe de uitgeschepte groenten terug in de soep.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Bereiden met de microgolffunctie \ Soep \ 1600 g  
Duur van het programma: ca. 29 minuten

### Alternatieve instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 10 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 15 minuten

# Soufflés

---

Soufflés worden meestal onafgedekt bereid, zodat de bovenkant knapperig en goudgeel wordt.

Verdeel de ingrediënten zoals bijv. groenten zoveel mogelijk in even grote stukken.

Laat de gerechten na het bereidingsproces ca. 5 minuten rusten om zich aan de kamertemperatuur aan te passen.

Bij toestellen met automatisch programma stelt u alleen het gewicht van het gerecht in. Er wordt geen rekening gehouden met het gewicht van het kookgerei.

In het automatische programma verschillen de bereidingstijden die nodig zijn gedeeltelijk van de bereidingstijden bij manuele instelling van vermogen en tijd.

## Auberginemoussaka

Klaar te maken in: 100-110 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1250 g aubergines  
50 ml olijfolie  
1 fijngesnipperde ui  
30 g boter  
750 g gehakt  
125 ml witte wijn  
1 blik tomaten (uitgelekt gewicht 480 g)  
2 EL fijngehakte peterselie  
Zout  
Peper  
3 eetlepels paneermeel  
2 eiwitten  
500 ml bechamelsaus  
2 eidooiers

### Om met een korstje te bedekken

100 g Gouda, gemalen

### Bereiding

Snij de aubergines in plakjes van ca. 1 cm dik, bestrooi ze met zout en laat het zout ongeveer 20 minuten intrekken.

De ui in de boter laten fruiten, er het gehakt aan toevoegen en tijdens het aanbraden regelmatig omkeren. Doe de kleingesneden tomaten, de peterselie en de wijn erbij. Krachtig kruiden met zout en peper en ca. 15 minuten lichtjes laten koken. Er paneermeel en eiwit doorheen mengen.

Spoel de aubergineplakjes kort af onder water, dep ze droog en bak ze in olijfolie, tot ze goudgeel van kleur zijn.

Leg de helft van de aubergines in een vuurvaste schotel(20 x 30 cm), leg daarop het vlees-tomatenmengsel. Dan bedekken met de resterende aubergines. Roer de eidooier en 2/3 van de kaas onder de bechamelsaus en giet deze over de aubergines. Bestrooien met de rest van de kaas en onafgedekt goudgeel laten bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 45–55 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: bruineren  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 50–60 minuten + voorverwarmen

# Soufflés

---

## Pastei met kip en champignons

Klaar te maken in: 65 minuten  
voor 4–6 porties

### Ingrediënten

1 sjalot  
2 teentjes knoflook  
1 kleine prei  
200 g champignons  
150 g oesterzwammen  
2 kippenborstfilets  
4 kippenbouten (zonder huid en been)  
8 sneden doorregen spek  
1 EL olie  
1 1/2 TL graanmosterd  
1 1/2 TL gedroogde tijm  
150 ml witte wijn  
50 g boter  
60 g bloem  
250 ml room  
500 ml kippenbouillon  
2 eierdooiers  
250 g bladerdeeg  
Zout  
Peper

### Bereiding

Pel de sjalot en de knoflook en hak deze fijn. De prei in ringen snijden en wassen. Maak de champignons en de oesterzwammen schoon en snijd ze in ca. 1 cm grote blokjes. Spoel de kippenborstfilets en de kippenbouten af onder stromend water, dep ze droog en snijd ze in 1 cm grote blokjes. Snijd het spek in repen en hak de peterselie fijn.

De fijngehakte sjalot in een pan met olie laten fruiten, daar de knoflook, de prei en het spek aan toevoegen en aanbraden tot het spek goudbruin is. Voeg er de champignons en de oesterzwammen aan toe en laat verder garen. Vul alles in een schotel, voeg er kruiden en mosterd aan toe en kruid met zout en peper. Zet de schotel terzijde.

Giet de witte wijn in een pan en reduceer hem bij lage temperatuur. Voeg de boter erbij en laat deze smelten. Meng met de bloem tot een gladde pasta ontstaat. Doe dan de room en de bouillon erbij en laat het mengsel voortdurend roeren opkoken tot een dikke saus ontstaat. Giet de saus in een schotel.



Snijd het bladerdeeg zo uit, dat het een grote hoge, ronde vorm krijgt die geschikt is voor de microgolf.

De ovenruimte voorverwarmen.

Meng het mengsel van champignons en sjalotten met de saus en breng het op smaak. Al roerend de blokjes kip toevoegen en in de vorm doen.

Bestrijk de rand van de vorm met eierdooier en bedek het bladerdeeg. Uitstekend bladerdeeg afsnijden en met een scherp mes kleine kruisen in het bladerdeegdeksel snijden, zodat de stoom die bij de bereiding ontstaat kan ontsnappen. Met eierdooier bestrijken en laten garen.

## **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Ovenschotels & gratins \ Kippenpastei

Duur van het programma: ca. 35 minuten

## **Alternatieve instelling**

Voorverwarmen:

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Temperatuur: 200 °C

Bereidingsstap 1:

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus

Vermogen/temperatuur: 300 W + 200 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 25 minuten

# Soufflés

---

## Zalmlasagne

Klaar te maken in: 90-100 minuten  
voor ca. 4 porties

### Ingrediënten

400 g gerookte zalm, in reepjes  
12 lasagnebladen zonder koken  
2 fijngesnipperde uien  
20 g boter  
2 EL bloem  
600 ml melk  
300 ml room  
Zout  
Peper  
2 EL fijngehakte dille  
3 EL citroensap  
2 koolrabi's in reepjes  
100 g Gouda, gemalen

### Bereiding

Laat de fijngesnipperde ui in boter fruiten. Bloem toevoegen en omroeren. Al roerend melk en room toevoegen. Krachtig kruiden met zout, peper en citroensap. De saus ca. 10 minuten zachtjes laten koken. Dille toevoegen.

Schil de koolrabi's en snijd deze in fijne reepjes. In kokend water schrikken en laten uitlekken.

Een beetje saus op de bodem van een vuurvaste schaal verdelen. Er vier lasagnebladen in leggen, daarop koolrabireepjes en zalmreepjes schikken. Dan weer saus verdelen en opnieuw lasagnebladen, koolrabi, zalm en de laatste vier lasagnebladen in de vorm leggen. Overdekken met de rest van de saus. Met kaas bestrooien en onafgedekt bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Ovenschotels & gratins \ Lasagne \ Hoogte ...  
Duur van het programma: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 160 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

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

## Gegratineerde pastaschotel

Klaar te maken in: 80-90 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

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

### Om met een korstje te bedekken

150 g Gouda, gemalen

### Bereiding

Kook de macaroni in zout water. Laat hem niet te zacht worden. Giet hem af en laat hem uitlekken.

Stoof de uien in boter en doe de paprika en de wortels erbij. Laat dit even stoven en giet dan de bouillon erbij.

Meng de crème fraîche met de melk, de peper en het knoflookzout. Doe dit bij de groenten en laat het kort koken.

Doe de macaroni en de blokjes tomaat, ham en kaas in een vuurvaste schaal (lengte ca. 30cm). Doe de groentesaus erbij, bestrooi het gerecht met kaas en laat het onafgedekt garen totdat het goudgeel is.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Ovenschotels & gratins \ Gegratineerde pastaschotel \ Hoogte ...  
Duur van het programma: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C

Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

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

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

# Soufflés

---

## Courgettes-moussaka

Klaar te maken in: 70-80 minuten  
voor 4-6 porties

### Ingrediënten

2 1/2 EL olijfolie  
5 grote courgettes  
1 grote ui  
2 paprika's  
1 teentje knoflook  
1 heel blik tomaten (400 g)  
2 EL tomatenpuree  
35 g gehakte amandelen  
Zout  
Peper  
150 g Zwitserse kaas, in plakjes (bijv. gruyère)  
3 volle EL bloem  
500 g natuuryoghurt  
2 eieren  
180 g geraspte kaas

### Bereiding

Pel de ui en de knoflook. Halveer de ui en snijd hem in schijven. Hak de knoflook fijn. Snijd de courgettes in de lengte in schijven. De paprika's ontpitten en in dunne schijven snijden.

Neem een pan en verwarm de olie. Laat de courgetteschijven één voor één goudbruin bakken en zet de pan terzijde.

In dezelfde pan de uien, de knoflook en de paprikarepen gedurende 4 minuten bakken. Doe de tomaten, de tomatenpuree en de munt erbij. Kruiden met zout en peper.

Vet een vuurvaste schaal in. Verdeel de helft van de courgettes op de bodem en doe de helft van de tomatensaus daarop. Beleg met plakjes kaas, dan weer tomatensaus en leg daar tot slot gelijkmatig de overige courgetteschijven op.

Meng de bloem, de yoghurt, de eieren en de geraspte kaas met elkaar, verdeel dit mengsel over de moussaka en laat garen.

## **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Ovenschotels & gratins \ Groentemoussaka

Duur van het programma: ca. 30 minuten

## **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: MG + circulatiegrill

Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 30 minuten

## **Tip**

In plaats van de courgettes kunnen aubergines, pompoenen of zoete aardappelen worden genomen.

# Vegetarische gerechten

---

Een rijk gevarieerd gerecht zonder vis en vlees is een grote uitdaging voor iedere kok. Maar een verzadigend, goed smakend en volwaardige maaltijd serveren is met een beetje fantasie en creativiteit vaak eenvoudiger dan gedacht. Ingrediënten waarvan tot nog toe werd verondersteld niet zo belangrijk te zijn, worden nu waardige plaatsvervangers van vlees en vis. Kruiden, granen en geraffineerd toe bereide groenten geven de gerechten een heel apart cachet en scherpen de zintuigen voor oorspronkelijk genot.

Voor dit hoofdstuk is een keuze gedaan die reikt van een kleine snack tot een volwaardig hoofdgerecht.

Een volwaardige maaltijd bestaat uit eiwit, vet, koolhydraten en voldoende vitamines en minerale stoffen. Eiwit is de brandstof van het lichaam. Onze behoefte aan eiwit kan makkelijk worden gedekt door melk, kaas, kwark en peulvruchten.

Vegetarische kost is geen uitvinding van onze tijd. Al in het oude Griekenland raadden de filosofen aan vleesloos te eten. In 1811 werd in Londen de "Vegetarian Society" opgericht. Sindsdien geldt de benaming "vegetariër" voor alle mensen die afzien van het verbruik van vlees- en visproducten.

## Broccoli-paddestoelenpan

Klaar te maken in: 75–85 minuten  
voor 3 porties

### Ingrediënten

300 g broccoli (vers of diepgevroren)  
300 g champignons (vers of diepgevroren)  
400 g aardappelen (ongeschild gewogen, in fijne blokjes)  
125 g crème fraîche  
100 ml room  
1 EL maizena  
1 TL zout  
1/2 TL zwarte peper  
150 g Gouda, gemalen

### Bereiding

Doe de broccoli (vers schoongemaakt en klein gemaakt; diepgevroren kleiner maken zonder te ontdooien) in een vuurvaste schaal. De champignons (vers schoongemaakt en in schijven gesneden; diepgevroren in schijven snijden zonder te ontdooien) en de aardappelen toevoegen.

Meng de room met de crème fraîche en roer dat samen met de maizena, het zout, de peper en 1/3 van de kaas.

Bij het groente-aardappelmengsel voegen en mengen. Strooi de rest van de kaas erover en laat het gerecht onafgedekt goudgeel bakken.

### Aanbevolen instelling

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

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

# Vegetarische gerechten

---

## Lasagne met champignons

Klaar te maken in: 80-90 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

15 lasagnebladen, niet voorkoken  
400 g gorgonzola, in blokjes  
1500 g champignons in schijfjes  
3 EL fijngehakte peterselie  
150 g parmezaan of 250 g Gouda, ge-  
raspt

### Ingrediënten voor de bechamelsaus

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

### Bereiding

Verwarm boter voor de saus, de bloem al roerend toevoegen. Al roerend melk toevoegen. De saus ca. 5 minuten zachtjes laten koken, met zout, peper en nootmuskaat kruiden. Gorgonzola toevoegen en glad omroeren. Tot slot de paddestoelen en de peterselie erdoor mengen.

Doe 1/4 van de saus in een vuurvaste schaal. Leg daarin 5 lasagnebladen en bestrooi met 1/3 van de kaas. Dan weer 1/4 van de saus, weer 5 lasagnebladen en daarop 1/3 van de kaas. Daarna nogmaals 1/4 van de saus en daarop de laatste lasagnebladen leggen.

Verdeel daarop de rest van de saus, bestrooi met de overgebleven kaas en bak onafgedekt goudgeel.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Ovenschotels & gratins \ Lasagne \ Hoogte ...  
Duur van het programma: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

Ovenfunctie: bruineren  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 45–55 minuten

### Tip

De champignon is al sinds de 17e eeuw bekend en werd toen al in grotten en spelonken gekweekt. Er zijn drie soorten champignons: witte met een zacht aroma, bruine of roze met een krachtigere smaak en reuzenchampignons. De champignons maar kort onder stromend water wassen. Laat ze niet in het water liggen.



## Kaasknoedel

Klaar te maken in: 50–60 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

300 g wit brood  
200 ml lauwe melk  
1 fijngesnipperde ui  
10 g boter  
150 g Gouda, grof geraspt  
150 g Tilsiter, grof geraspt  
3 eetlepels fijngehakte peterselie  
25 g bloem  
3 eieren  
Zout  
Peper

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 600 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 6 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

### Bereiding

Het witte brood in kleine blokjes  
snijden, met melk overgieten en ca.  
30 minuten laten rusten.

De ui in de boter fruiten. Voeg dan de  
ui, de kaas, de peterselie, de bloem, de  
eieren en de kruiden bij het witte brood  
en meng alles goed ondereen.

Vorm uit het mengsel 8–10 knoedels.  
Leg deze naast elkaar in een schotel.  
Afgedekt (eventueel met MG-folie) ca.  
6 minuten op 600 watt en daarna ca.  
5 minuten op 450 watt laten garen.

Overgiet de knoedels eventueel met  
gebruinde boter. Met tomatensla of  
tomatensaus is dit een lekker klein ge-  
recht.

# Vegetarische gerechten

---

## Lasagne met spinazie en schapenkaas

Klaar te maken in: 90-100 minuten  
voor 3–4 porties

### Ingrediënten

450 g diepgevroren bladspinazie  
9 lasagnebladen, niet voorkoken  
150 g schapenkaas  
375 ml room  
200 g zure room  
3 eieren  
200 g Gouda, gemalen  
1 TL zout  
1/2 TL peper  
1/2 TL mild paprikapoeder  
eventueel knoflookpoeder  
3 tomaten in schijfjes  
25 g Gouda, gemalen

### Bereiding

Ontdooi de bladspinazie en laat ze goed uitlekken. Snijdt de schapenkaas in kleine blokjes. Kluts de room, de zure room en de eieren samen. Kruid dit mengsel krachtig met zout, peper, paprika en indien gewenst met knoflookpoeder.

Neem een vuurvaste schaal en bedek de bodem met 1/4 van de eierroom. Leg daarop 3 lasagnebladen waarop u dan een derde van de schapenkaas en van de Gouda verdeelt en een vierde van de eierroom. Weer 3 lasagnebladen in de schaal schikken, daarop de rest van de spinazie, een derde van de schapenkaas en van de Gouda, een vierde van de eierroom. Bedek alles met de overgebleven lasagnebladen, de rest van de eierroom, de schapenkaas en de Gouda. Laat onafgedekt bakken.

Na een baktijd van ca. 30 minuten met tomatenschijven bedekken, nog met een kleine hoeveelheid Gouda bestrooien en onafgedekt goudgeel laten bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Ovenschotels & gratins \ Lasagne \ Hoogte ...  
Duur van het programma: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 150 W + 180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 35–45 minuten  
Ovenfunctie: bruineren  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 65–75 minuten

## Groentelasagne

Klaar te maken in: 120-130 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

2–3 rode paprika's  
2–3 gele paprika's  
1 courgette  
250 g ricotta (of kwark, ter vervanging)  
100 g crème fraîche  
35 g boter  
35 g bloem  
500 ml melk  
3 EL fijngehakte basilicum  
50 ml olie  
25 g pijnboompitten  
Zout  
Peper  
Nootmuskaat  
12 lasagnebladen

### Bereiding

Snijd de paprika's in vier en verwijder de zaadlijsten en de zaadjes. Leg de stukken met de buitenkant naar boven op een glazen schaal en laat ze 6-8 minuten grillen onder de voorverwarmde grill (stand 3, 3e niveau van onderen af), totdat de buitenkant bellen vormt en donkerbruin is. Neem de glazen schaal uit de oven en bedek deze met een keukenhanddoek. Laat ca. 10 minuten rusten, trek er dan de paprikahuid af.

Snijd de courgette in schijven.

Verwerk de basilicum, de olie, de pijnboompitten en het zout in een mixer tot een pasta. Meng de ricotta met de crème fraîche en de basilicumpasta.

Warm de boter op en doe er al roerend de bloem bij, en vervolgens geleidelijk

de melk. Laten opkoken en kruiden met zout, peper en nootmuskaat.

Doe een beetje saus in de vuurvaste schaal en beleg de bodem met lasagnebladen. Doe daarop een beetje basilicum-ricotta en de helft van de groenten. Overgiet met de helft van de saus. Weer beleggen met een laag lasagnebladen, basilicum-ricotta, groenten en saus. Met de laatste lasagnebladen bedekken, met basilicum-ricotta bestrijken en onafgedekt laten garen.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

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

Duur van het programma: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 35–45 minuten

### Tip

Pijnboompitten worden meestal in kleine pakjes aangeboden. Ze zijn vrij duur, omdat de winning zeer omslachtig is. De dennenappels van de pijnboom worden verzameld en pas na 7–9 maanden kunnen de dan rijpe pitten worden losgemaakt.

## Tips voor de bereiding en informatie

Het eiwit van vissen is zeer hoogwaardig. Vis is rijk aan vitamine A, B en D en aan minerale stoffen zoals ijzer, jodium, calcium en fosfor. Dankzij zijn losse structuur is vis gemakkelijk verteerbaar en op die manier uitermate geschikt voor diëten.

Hele vissen zijn gaar wanneer de pupillen wit zijn en de graten van de rug makkelijk te verwijderen zijn. Gebraden, gesmoorde of gegrilde vis is gaar wanneer de vis vlot van de graat loskomt.

Als u een visfilet in een gebonden saus bereidt, mag u niet te veel vocht toevoegen. De vis geeft tijdens het garen immers vloeistof af.

Bij het bereiden van vis controleert u of de kerntemperatuur minstens 70 °C draagt.

### Hoeveelheden

Hele vissen: 250–300 g per persoon

Visfilet: 200–250 g per persoon

### Schoonmaken

Hele vissen: maak de vis schoon, verwijder eventueel de schubben, spoel de vis af onder stromend water en dep deze droog met keukenpapier.

Visfilet: spoel de filet af onder stromend water en dep deze droog met keukenpapier.

### Azijn/citroensap toevoegen

Besprenkel schoongemaakte vis of visfilet met citroensap of azijn en laat dat ca. 10 minuten voor de verdere verwerking intrekken. Door de rauwe vis met citroensap of azijn te besprenkelen wordt het weefsel vaster. Daardoor valt de vis tijdens het bereidingsproces niet zo gemakkelijk uiteen. Dit aanzuren heeft geen invloed op de typische vissmaak.

### Zouten

Vis pas kort voor de verdere verwerking zouten of met specerijen en kruiden bestrooien. Laat de vis na het zouten nooit lang staan. Het zout trekt vloeistof uit de vis, waardoor waardevolle minerale stoffen verloren gaan. Het onttrekken van vloeistof heeft tot gevolg dat de vis tijdens het garen uitdroogt.

## **Vis "blauw koken"**

Sommige vissoorten zoals forel, zeelt, paling of karper kunnen "blauw" worden toeberaid. De huid van deze vissen bevat een kleurstof die door de behandeling met zuur (azijnwater) een blauwe kleur aanneemt. De vis moet heel vers zijn en tijdens het schoonmaken mag de slijm laag op de huid niet worden beschadigd (dus niet van schubben ontdoen), omdat op die plaatsen geen blauwe kleuring ontstaat. Overgiet de vis met heet azijnwater, laat ca. 10 minuten staan en dan bereiden volgens de gegevens van het recept. De vis alleen binnenin zouten.

## Viskerrie

Klaar te maken in: 45-55 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

400 g stukken ananas (blik)  
1 rode paprika  
1 banaan in schijfjes  
600 g pos- of roodbaarsfilet  
3 EL citroensap  
40 g boter  
125 ml witte wijn  
125 ml ananassap  
Zout  
Suiker  
Chilipeper  
2 EL kerrie  
2 EL maizena

### Bereiding

Snij de paprika in vieren. Verwijder de zaadjes en de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Snij de vis in grove stukken.

Doe de visblokjes in een kom en besprenkel ze met citroensap. Doe de ananas, de paprika, de banaan, de boter, de wijn, het sap, de kruiden en de maizena bij de vis en meng alles.

Laat dit afgedekt op 850 watt ca. 5 minuten en vervolgens op 450 watt ca. 12 minuten garen.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Bereiden met de microgolffunctie \ Vis \ 1600 g  
Duur van het programma: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 12 minuten

## **Vis op een groentebedje**

Klaar te maken in: 45-55 minuten  
voor 4 porties

### **Ingrediënten**

300 g geraspte wortels  
300 g geraspte koolrabi  
1 EL olie  
1 pakje 8-kruidentmengeling (diepgevroren) of verse kruiden (peterselie, kervel, dille, marjolein)  
600 g roodbaarsfilet  
2 EL citroensap  
Zout  
200 g kwark  
125 ml melk  
125 ml room

### **Bereiding**

Doe de geraspte wortels en koolrabi samen met de olie en de kruiden in een kom. Laat afgedekt ca. 6 minuten op 850 watt garen.

Verdeel de helft van de groenten in een vuurvaste schaal. Leg daar de met citroensap besprenkelde visfilets in, zouten en bedekken met de rest van de groenten.

Meng de kwark met de melk en giet dit mengsel over de laag groenten. Onafgedekt gaar laten worden.

### **Aanbevolen instelling**

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen/temperatuur: 850 W  
Niveau: 2 van onderen af  
Bereidingstijd: 7 minuten

Bereidingsstap 2:  
Ovenfunctie: MG + Grill  
Vermogen/temperatuur: 450 W + stand 3  
Niveau: 2 van onderen af  
Bereidingstijd: 11 minuten

## Zalm op lentegroenten

Klaar te maken in: 55-65 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

4 zalmfilets (van ca. 125 g)  
Zout  
Grofgemalen gekleurde peper  
Kerriepoeder  
1 ongeschilde citroen  
1 bosje lente-uitjes  
1 bosje wortels  
250 g champignons  
150 g crème fraîche  
80 g kruidenboter

### Bereiding

Was de zalm, dep hem droog en kruid hem met zout, peper en kerriepoeder. Schil de citroen, verwijder daarbij ook de witte huid en snijd hem in schijven.

Maak de lente-uitjes schoon, was ze en snijd ze in stukken. Schil de wortels, was ze en snijdt ze in schijven. De champignons schoonmaken en eveneens in schijven snijden.

Meng de groeten, fruit deze in verwarmde kruidenboter. Meng alles met crème fraîche en kruid met zout en peper.

Doe de groenten in een vuurvaste schaal (20 x 30 cm) en leg daar de zalmfilets op. Verdeel de overige kruidenboter in vlokken op de groenten en de zalm. Beleggen met citroenschijven en onafgedekt gaar laten worden.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 180–200°C  
Niveau: 2 van onderen af  
Bereidingstijd: 20–30 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 160–180°C  
Niveau: 2 van onderen af  
Bereidingstijd: 20–30 minuten

### Tip

Daarbij smaken kleine gebakken aardappelen en een mosterd-dillesaus.



## Mecklenburger vispannetje

Klaar te maken in: 60–70 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

750 g roodbaarsfilet  
3 tomaten in schijfjes  
50 g ham, in blokjes  
1–2 appelen, in blokjes  
1 ingelegde augurk, in blokjes  
1 TL kappertjes  
20 g boter  
100 g Gouda, gemalen  
1 EL fijngehakte peterselie

### Bereiding

Bedek een vuurvaste schaal (Ø 30 cm) met tomatenschijfjes. Leg daarop de visfilet.

Meng de ham met de appelen, de augurk, de ui en de kappertjes. Doe ze op de vis. Strooi daarover de met peterselie gemengde kaas.

Leg er stukjes boter op en gaar het onafgedekt tot het een goudgele kleur heeft.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vis \ Visfilet  
Duur van het programma: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 30–35 minuten

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

## Paella

Klaar te maken in: 120-130 minuten  
voor 8 porties

### Ingrediënten

6 EL olijfolie  
300 g kippenborstfilet  
2 fijngesnipperde teentjes knoflook  
2 fijngesnipperde uien  
300 g langekorrelrijst  
200 g erwten  
1 rode paprika  
2 zeer rijpe tomaten of 4 EL  
tomatenpuree  
1000 ml bouillon  
Zout  
Peper  
1 TL mild paprikapoeder  
1/2 TL gemalen saffraan  
300 g inktvisringen  
200 g mosselvlees  
300 g garnalen

### Bereiding

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

Start het automatische programma.

Na 30 en 60 minuten telkens 500 ml bouillon toevoegen (volgens de aanwijzingen op het display).

Zonder automatisch programma  
Doe olie in de glazen schaal. Laat 10 minuten warm worden met de oveninstelling "Hetelucht Plus" 160 °C of boven-/onderwarmte 180 °C. Voeg er de kleingesneden kippenborstfilet, de uien en de knoflooktenen aan toe en laat in ca. 20 minuten gaar worden. Tussendoor omkeren.

Doe de rijst, de erwten, de in reepjes gesneden paprika, de in schijfjes gesneden tomaten of de tomatenpuree en de helft van de bouillon erbij. Kruiden met zout, peper en saffraan en in 30 minuten onafgedekt gaar laten worden. Tussendoor omroeren.

De overige bouillon, de inktvisringen, het mosselvlees en de garnalen toevoegen. Meng alles goed ondereen en laat in nogmaals 20 minuten onafgedekt gaar worden. Als volkorenrijst wordt gebruikt verlengt zich de bereidingstijd met 20–30 minuten.

## **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Ovenshotels & gratins \ Paella \ Vers

Duur van het programma: ca. 90 minuten

## **Alternatieve instelling**

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Temperatuur: 150–170 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 70–80 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 70–80 minuten

## Scampibrochettes

Klaar te maken in: 20–25 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

12–16 gepelde scampi's  
2 EL citroensap  
12–16 champignons, vers of uit een blik  
12 plakken fijne gerookte ham  
75 g vloeibare boter of kruidenboter  
4 lange houten brochettestokjes

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Grill  
Temperatuur: stand 3  
Niveau: 2 of 3 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten op elke zijde  
+ 5 minuten voorverwarmen

### Bereiding

Besprenkel de scampi's met citroensap. Maak de verse champignons schoon of laat de champignons uit het blik uitlekken. Maak de plakjes ham tot een rolletje.

Steek afwisselend een scampi, een champignon en een hamrolletje op de brochettestok. Besprenkel met boter. Leg de brochettes op de rooster met daaronder de glazen schaal en laat grillen.

## Scholfilet op bladspinazie

Klaar te maken in: 30–40 minuten  
voor 2 porties

### Ingrediënten

300 g scholfilet  
2 EL citroensap  
1 fijngesnipperde ui  
20 g boter  
300 g diepgevroren bladspinazie  
20 g boter  
20 g bloem  
250 ml groentebouillon  
2–3 EL witte wijn  
1 eierdooier  
100 ml room  
150 g Gouda, gemalen  
Zout  
Peper  
Nootmuskaat

### Bereiding

Besprenkel de scholfilet met het citroensap, laat ca. 10 minuten rusten, dan droogdeppen en kruiden met zout en peper.

Ontdooi de bladspinazie in ca. 6 minuten op 600 watt, goed uitpersen.

Fruit de ui in de boter goudgeel, voeg er de spinazie aan toe en laat in ca. 5 minuten gaar worden. Smelt de overige boter, voeg er al roerend bloem aan toe. Doe verder al roerend de bouillon en de wijn erbij en laat opkoken. Voeg er dan de kaas en de met room geklutse eierdooier aan toe. Kruiden met zout, peper en nootmuskaat.

Leg de spinazie in de vuurvaste schaal. Leg daarop de scholfilets, overgiet met de saus en laat onafgedekt gaar worden.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 600 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 10 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 600 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 6 minuten

Bereidingsstap 3:  
Ovenfunctie: MG + Grill  
Vermogen/temperatuur: 450 W  
+ stand 3  
Niveau: 2 van onderen af  
Bereidingstijd: 10–12 minuten

## Koolvis met mierikswortelkorstje

Klaar te maken in: 50–60 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

400 g wortels  
20 g boter  
Zout  
Peper  
4 koolvisfilets (van 150 g)  
1 ei  
1 pakje heldere saus  
4 TL mierikswortel

### Bereiding

Snijd de wortels in lucifergrote reepjes. Laat even in de boter fruiten en doe ze in een vuurvaste schaal.

Kruid de visfilets met zout en peper en leg ze naast elkaar op de wortels.

Meng de eierdooier, de volgens de verpakking bereide saus en de mierikswortel. Voeg daar het geklopte eiwit aan toe.

Giet deze saus over de vis en laat onafgedekt goudgeel gaar worden.

### Aanbevolen instelling

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

### Alternatieve instelling

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

## Snoekbaars met kruidenroom

Klaar te maken in: 70-80 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1 snoekbaars (ca. 1500 g)  
Sap van 1 citroen  
5 uien in schijfjes  
50 g boter  
Zout  
Zwarte peper  
60 g zachte boter  
1 wortel, in blokjes  
30 g ansjovispasta  
1 EL citroensap  
2 EL paneermeel  
250 g zure room  
2 eierdooiers  
5 EL fijngehakte peterselie  
2 EL fijngehakte dille  
Aluminiumfolie, extrasterk

### Bereiding

Bestrooi de van schubben ontdane en gewassen snoekbaars met wat zout, aan de binnen- en de buitenkant. Braad de uien in de boter goudgeel aan en kruid ze met peper en zout.

Doe de uien met het braadvet, de wortel en 2 EL peterselie op een voldoende groot stuk aluminiumfolie. Leg de snoekbaars erop.

Kneed de zachte boter en de ansjovispasta. Bestrijk de vis aan de bovenkant met de pasta, besprenkel die met citroensap en strooi paneermeel erover. Sluit de aluminiumfolie losjes over de vis.

Let het pakket op de glazen schaal en laat gaar worden. Meng de zure room

met de eierdooiers, het zout, de rest van de peterselie en de dille.

Open na ca. 30 minuten het aluminiumfoliepakket. Begiet de vis met de roomsaus en laat deze garen totdat deze klaar is.

Dit gaat goed samen met gekookte aardappelen en verse kropsla met een dressing van citroen en yoghurt.

### Aanbevolen instelling

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

### Alternatieve instelling

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

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

# Vlees en gevogelte

---

## Vlees

### Tips voor de automatische programma's

Stukken vlees die minder wegen dan 1000 g zijn niet geschikt voor bereiding met een automatisch programma. Reden hiervoor is dat ze gemakkelijk uitdrogen.

De vleessoorten worden in een glazen braadpan met of zonder deksel of op de glazen schaal toe bereid. Bij het kiezen van het automatisch programma krijgt u daaromtrent informatie.

Bij enkele automatische programma's moet tijdens de bereiding vloeistof worden toegevoegd en moet het deksel van de braadpan eventueel worden verwijderd. Op het display wordt u daaraan herinnerd.

Verwijder vet, vel en pezen voor u begint te braden. Kruid het vlees naar wens en leg er stukjes boter op of bij wild stukjes spek. Wild wordt extra mals als u het een nacht laat marineren (bijv. in karnemelk).

### Opmerkingen omtrent het gebruik van de spijzenthermometer

Afhankelijk van het type van uw toestel, is uw oven uitgerust met een spijzenthermometer.

Als op het display wordt weergegeven dat u de spijzenthermometer moet gebruiken, dient u ervoor te zorgen dat de metalen punt volledig in het midden van het dikste stuk van het vlees steekt.

Wanneer u meerdere stukken vlees tegelijkertijd wilt bereiden, kiest u bij voorkeur stukken vlees van dezelfde grootte. De spijzenthermometer moet u dan in het hoogste stuk vlees steken.

Wanneer u de spijzenthermometer gebruikt, krijgt u eerst een geschatte tijds-aanduiding. Tijdens het bereidingsproces wordt deze nauwkeuriger.



## Gevogelte

### Tips voor de automatische programma's

Gevogelte dat minder weegt dan 800 g is niet geschikt voor bereiding met een automatisch programma. Het droogt immers gemakkelijk uit.

Voordat u het gevogelte in de oven plaatst, kruidt u het naar wens en bestrijkt u het met olie.

Schuif gevogelte altijd met de borstzijde naar omhoog in de oven. Bij enkele automatische programma's moet tijdens de bereiding vloeistof worden toegevoegd en moet het deksel van de braadpan eventueel worden verwijderd. Op het display wordt u daaraan herinnerd.

### Opmerkingen omtrent het gebruik van de spijzen thermometer

Afhankelijk van het type van uw toestel, is uw oven uitgerust met een spijzen thermometer.

Bij gevogelte steekt u de spijzen thermometer diep in het voorste dikste gebied van de borst. Zorg ervoor dat de metalen punt volledig in het midden van het dikste stuk steekt.

Wanneer u meerdere kippen tegelijkertijd wilt bereiden, kiest u bij voorkeur kippen van dezelfde grootte. De spijzen thermometer steekt u in de grootste kip.

Wanneer u de spijzen thermometer gebruikt, krijgt u eerst een geschatte tijds-aanduiding. Tijdens het bereidingsproces wordt deze nauwkeuriger.

# Vlees en gevogelte

---

## Kalfsgebraad

Klaar te maken in: 130-140 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1000 g kalfsgebraad (schenkelvlees/  
fricandeau)  
1 afgestreken TL zout  
1/2 TL witte peper  
2 afgestreken TL mild paprikapoeder  
1 TL boter  
2 uien  
2 wortels  
2 tomaten  
2 kalfsbotten  
750 ml bouillon of fond  
250 ml room  
Maizena

### Bereiding

Kruid het vlees met zout, peper en paprika, bestrijk het met boter en leg het in een braadpan. Voeg de geschildte wortels, uien en tomaten grofgesneden en met de kalfsbotten bij het vlees.

Voeg er na 30 minuten ca. 1/4 l bouillon of fond aan toe. Herhaal dit om de 30 minuten. Doe er tot slot de room bij.

Giet water bij het braadvocht en bind dit zachtjes met opgeloste maizena.

Snij het vlees in schijven en serveer het met het braadvocht.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Kalf \ Kalfstoofvlees  
Duur van het programma: ca. 90 minuten

### Alternatieve instelling

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

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 90–120 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzenthermometer:  
75–80 °C

### Tip

Met dit recept kunt u ook kalfsrollade bereiden. Kies hiervoor het automatische programma "Vlees \ Kalf \ Kalfsrollade".

## Kalfsschenkel

Klaar te maken in: 120-130 minuten  
voor 5 porties

### Ingrediënten

1 kalfsschenkel (ca. 1500 g)  
Zout  
Zwarte peper  
40 g vloeibare boter  
2 wortels  
100 g selderij  
1 ui  
3 kruidnagels  
250 ml heet water  
1/2 bosje peterselie  
2 EL zure room  
Maizena

### Bereiding

Spoel de kalfsschenkel af en laat hem uitlekken. Kruid het vlees met peper en zout en bestrijk het met boter. Leg de kalfsschenkel in de glazen schaal of in een braadpan. In ca. 60 minuten gaar laten worden.

Maak de groenten schoon en snij ze in fijne stukjes, doe de kruidnagels op de ui en doe dit alles erbij, samen met wat water en de peterselie. Laat het vlees gaar worden.

Giet wat rode wijn en zure room bij het braadvocht en bind dit zachtjes met opgeloste maizena.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Kalf \ Kalfsschenkel  
Duur van het programma: ca. 70 minuten

### Alternatieve instelling

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

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 100–130 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzenthermometer:  
80–85 °C

# Vlees en gevogelte

---

## Lamsbout

Klaar te maken in: 130-140 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1 lamsbout (ca. 1500 g)  
Zout  
Peper  
3 TL Provençaalse kruiden  
2 geplette teentjes knoflook  
30 g vloeibare boter  
100 ml rode wijn  
50 g zure room  
150 ml vleesbouillon  
Maizena

### Bereiding

Verwijder het vel van de lamsbout en wrijf deze krachtig in met zout, peper, Provençaalse kruiden en knoflook. Bestrijk met boter en leg hem in een braadpan. Laat afgedekt in ca. 30 minuten gaar worden.

Doe de rode wijn, de bouillon en de zure room erbij en laat het verder braden.

Giet water bij het braadvocht en bind dit zachtjes met opgeloste maizena.

Snij het vlees in schijven en serveer het met het braadvocht.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Lam \ Lamsbout  
Duur van het programma: ca. 80 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 90–120 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 90–120 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzenthermometer:  
80–85 °C (roze kern: 70–75 °C)

## Lamsrug met gekruid korstje met mosterd

Klaar te maken in: 80-90 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1200 g lamsrug met been  
Zout  
Peper  
20 g zachte boter  
125 ml rode wijn  
125 g crème fraîche

### Ingrediënten voor het gekruid korstje

3 sneden toastbrood  
2 EL fijngehakte peterselie  
1 TL fijngehakte tijm  
1 ei  
2 EL gekruide mosterd

### Bereiding

Verwijder de korsten van het toastbrood en verkruimel het brood. Dit is voor de gekruide korst. De kruimels goed mengen met de kruiden, de mosterd en het ei.

Met automatisch programma:  
Bestrijk het gekruide mengsel over het vlees. Doe de crème fraîche, de helft van de rode wijn en de bouillon erbij en laat het vlees onafgedekt verder garen.

Zonder automatisch programma:  
Wrijf de lamsrug rondom goed in met peper en zout. Leg de lamsrug met de vleeszijde naar omhoog in de braadpan en bestrijk met boter. Laat onafgedekt ca. 15 minuten in de voorverwarmde ovenruimte gaar worden.

Strijk dan het gekruide mengsel over het vlees. Voeg er de crème fraîche, de helft van de rode wijn en de bouillon bij en laat onafgedekt nog ca. 40 minuten gaar worden.

Giet na de bereiding de overige rode wijn en het water bij het braadvocht. Binden met de opgeloste maïzena.

Snij in de lengterichting in de gekruide korst en maak het vlees met een scherp mes los van het been.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Lam \ Lamsrug  
Duur van het programma: ca. 45 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 50–60 minuten + voorverwarmen

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 50–70 minuten + voorverwarmen

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzethermometer:  
70–80 °C

# Vlees en gevogelte

---

## Gehaktbrood met paprika

Klaar te maken in: 80-90 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

300 g rundergehakt  
300 g varkensvleesgehakt  
1 broodje  
2 eieren  
2 EL mild paprikapoeder  
1/2 TL pikant paprikapoeder  
Zout  
Peper  
3 EL olie  
2 fijngesnipperde uien  
50 g hespenspek in blokjes  
1 rode paprika, in kleine blokjes  
1 blik champignons in schijfjes (uitgelekt gewicht 250 g)  
125 g Gouda, in blokjes  
250 ml bouillon

### Bereiding

In een pan de olie en het hespenspek verwarmen, daarin de uiblokjes fruiten. Doe daar de paprikablokjes en de uitgelekte champignonschijven bij. Als het mengsel een beetje afgekoeld is, met de kaasblokjes mengen.

Het broodje ca. 10 minuten in koud water laten weken. Plet het goed en meng het met het rundergehakt, het varkensgehakt, de eieren, de paprika, het milde paprikapoeder, zout en peper.

Het gehakt goed mengen met het groentemengsel en daaruit een brood vormen. Leg het gehaktbrood op de ingevette glazen schaal en laat het onafgedekt gaar worden.

Na 20 minuten de bouillon erbij gieten.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Gehaktbrood  
Duur van het programma: ca. 45 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 150 W + 160 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 55–65 minuten

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 55–65 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzen thermometer:  
75–85 °C

## Gestoofd rundvlees

Klaar te maken in: 130-140 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1000 g rundvlees uit de bout  
Zout  
Peper  
Paprika  
1 fijngesnipperde ui  
1 laurierblad  
50 g zachte boter  
250 ml vleesbouillon  
250 ml water  
125 g crème fraîche  
Maizena

### Bereiding

Wrijf het vlees krachtig in met zout en peper. Bestrijk met boter en leg het in een braadpan. Voeg er de ui en het laurierblad aan toe en laat afgedekt gaar worden.

Voeg na 30 minuten wat vleesbouillon en crème fraîche toe en laat het verder garen. Neem na 80 minuten het deksel af en laat onafgedekt tot het einde verder braden.

Voeg de rest van de bouillon, de crème fraîche en het water toe aan het braadvocht. Bind het zachtjes met de opgeloste maizena en serveer het bij het in plakken gesneden vlees.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Rund \ Gestoofd rundvlees  
Duur van het programma: ca. 120 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 100–120 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 100–120 minuten

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

# Vlees en gevogelte

---

## Rosbief/runderfilet

Klaar te maken in: 50–70 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1000 g rosbeef of runderfilet  
Zout  
Peper  
1 EL gekruide mosterd  
75 g boter

### Bereiding:

Kruid het vlees met peper en zout, bestrijk het met mosterd, bedek het met stukjes boter en doe het in een braadpan of een glazen schaal. Onafgedekt in de voorverwarmde ovenruimte medium gaar laten worden.

Wikkel het vlees na het garen in aluminiumfolie, laat het ca. 10 minuten rusten en snij het vlees vervolgens in schijven.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Rund \ Runderfilet of Rosbief \ Braden of Garen op lage temperatuur  
Duur van het programma:  
Braden: ca. 40 minuten (medium)  
Garen op lage temperatuur: ca. 100 minuten (medium)

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 35–45 minuten + voorverwarmen  
Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 200–220 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 35–60 minuten + voorverwarmen  
Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzethermometer:  
saignant: 40–45 °C  
medium (rosé, à point): 50–55 °C  
doorbakken: 60–65 °C



## Varkensgebraad

Klaar te maken in: 130-140 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1000 g varkensgebraad  
(varkensfricandeau)  
Zout  
Peper  
Paprika  
1 TL mosterd  
30 g boter  
100 ml room of crème fraîche  
Maizena

### Bereiding

Kruid het vlees met zout, peper en paprika, bestrijk het met mosterd, bedek het met stukjes boter en doe het in een braadpan. Laat ca. 30 minuten afgedekt gaar worden.

Doe room, crème fraîche of wat water erbij en laat onafgedekt tot het einde verder garen.

Giet water bij het braadvocht en bind dit zachtjes met opgeloste maizena.

Snij het vlees in schijven en serveer het met het braadvocht.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Varken \ Hespengebraad  
Duur van het programma: ca. 100 minuten

### Alternatieve instelling

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

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 100–130 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzenthermometer:  
80–85 °C

# Vlees en gevogelte

---

## Varkenshaasje in roquefortsaus

Klaar te maken in: 40-50 minuten  
voor 2 porties

### Ingrediënten

500 g varkensfilet  
Zout  
Peper  
3 EL olie  
2 fijngesnipperde uien  
50 ml witte wijn  
125 ml room  
200 g roquefortkaas  
2 EL roux  
2 EL fijngehakte peterselie

### Bereiding

Met automatisch programma:  
Doe alle ingrediënten behalve het vlees in een kom en goed mengen.

Doe het vlees bij het mengsel en laat het gaar worden.

Snij de filet in plakken, schenk de saus erover en bestrooi het geheel met peterselie.

Zonder automatisch programma  
Doe de uien en de olie in een kom en fruit deze afgedekt ca. 5 minuten op 850 watt. Keer de varkensfilet in het mengsel om. Doe er wijn bij en laat afgedekt ca. 10 minuten op 450 watt gaar worden.

Plet de roquefort en roer die glad met de room en de roux. Voeg het geheel toe aan het vlees en meng dat met de wijn. Laat onafgedekt nog eens ca. 5 minuten op 450 watt garen. Tussendoor omroeren.

Snij de filet in plakken, schenk de saus erover en bestrooi het geheel met peterselie.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Bereiden met de microgolffunctie \ Vlees \ 1000 g  
Duur van het programma: ca. 22 minuten

### Alternatieve instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 10 minuten

Bereidingsstap 3:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

## Varkensfilet in bladerdeeg

Klaar te maken in: 90-100 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

2 varkensfilets (van 300 g)  
Zout  
Peper  
Paprika  
50 g boter  
75 g doorregen spek, in blokjes  
1 fijngesnipperde ui  
400 g champignons in schijfjes  
4 tomaten (blik)  
1 EL fijngehakte peterselie  
450 g bladerdeeg

### Om te bestrijken

1 eierdooier  
4 EL melk

### Bereiding

Kruid de varkensfilets met zout, peper en paprika. Doe de stukken vlees in een pan met boter, braad ze langs alle kanten kort aan, en neem ze eruit.

Doe het spek en de ui in het braadvet en laat aanbraden. Voeg de champignonschijfjes en de uitgedrupte, fijngehakte tomaten eraan toe en kruid het geheel met zout, peper, peterselie en paprika.

Rol uit het bladerdeeg, op een met bloem bestrooid werkblad,  
2 rechthoeken (elk van ca. 30 x 20 cm)  
Leg op elk vel een filet. Verdeel de vulling op de varkensfilets. Plooi het bladerdeeg rond het vlees en de vulling en sluit het door de kanten goed samen te drukken. Steek motieven uit de deegresten of het deeg uitkartelen, leg deze op de pakjes.

Leg de filetpakjes op een met water afgespoelde glazen schaal en bestrijk ze met een mengsel van ei en melk. Bak ze tot ze goudbruin zijn.

Alvorens te serveren, halveert u elke filet of snijdt u ze in plakjes.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Vlees \ Varken \ Varkensfilet in deeg  
Duur van het programma: ca. 30 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 30–35 minuten + voorverwarmen

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzenthermometer:  
70 °C

# Vlees en gevogelte

---

## Eend à l'orange

Klaar te maken in: 130-140 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1 eend (2000 g)  
Zout  
Peper  
Tijm  
3 sinaasappelen, geschild, in stukken  
2 appelen, geschild, in stukken  
1 laurierblad  
125 ml witte wijn  
350 ml gevogeltebouillon  
125 ml sinaasappelsap  
Maizena

### Voor de versiering

1 sinaasappel, ongeschild, in dunne schijfjes gesneden

### Bereiding

Kruid de gewassen eend met zout, peper en tijm. Doe de stukken sinaasappel en appel met het laurierblad in de eend.

Leg de eend met de borst naar onder in een braadpan en braad ze onafgedekt. Halverwege draait u de eend om, giet u wat wijn en bouillon erbij en laat u het geheel onafgedekt verder garen.

De eend uit de braadpan nemen. Voeg de rest van de wijn en de bouillon alsook het sinaasappel bij het braadvocht en bind het met maizena.

Verdeel de eend in porties. Garneer deze met appelsienschijven. Serveren met de saus.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Gevogelte \ Eend \ ,5 kg - 2,5 kg  
Duur van het programma: ca. 70 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 80–100 minuten

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 150 W + 190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 60–75 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 90–110 minuten

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

## Kip

Klaar te maken in: 70-80 minuten  
voor 2 porties

### Ingrediënten

1 kip (ca. 1000 g)  
Zout, paprika, kerrie  
2-3 EL olie  
100 ml room of crème fraîche  
Maizena

### Bereiding

Meng de olie of de boter met zout, paprika en kerrie. Bestrijk de voorbereide kip met het mengsel. Leg de kip met de borstzijde naar onder in een braadpan en laat onafgedekt gaar worden. Na ca. 20 minuten braadtijd omkeren, een beetje room of crème fraîche toevoegen en onafgedekt verder braden.

Doe de rest van de room of crème fraîche alsook water bij het braadvocht. Bind het met de opgeloste maizena en serveer het bij de in plakken gesneden kip.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Gevogelte \ Kip \ Heel \ 0,8 kg - 1,2 kg  
Duur van het programma: ca. 50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 35-45 minuten

Ovenfunctie: Circulatiegrill  
Temperatuur: 180-200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 60-70 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzenthermometer:  
85-90 °C

# Vlees en gevogelte

---

## Gekruide kippenborstfilet met aubergine

Klaar te maken in: 70-80 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

1 ui  
2 teentjes knoflook  
10 g verse gember  
1 kleine aubergine  
8 verse dadels  
1 bosje peterselie  
4 kippenborstfilets  
2 1/2 EL olijfolie  
1 1/4 TL komijn  
1 TL kurkumapoeder  
1 1/4 TL mild paprikapoeder  
2 1/2 EL olijfolie  
2 1/2 EL honing  
2 1/2 EL citroensap  
Zout  
Peper  
125 ml yoghurt

### Om te bestrooien

2 1/2 EL fijngehakte peterselie

### Bereiding

Pel de ui en de knoflook. Halveer de ui en snijd hem in schijven. Hak de knoflook fijn en rasp de gember. Snijd de aubergine in blokjes. Ontpit de dadels en snijd ze in vier. Hak de peterselie fijn.

Halveer de kippenborstfilets en marineer deze in olie, knoflook, gember, komijn, kurkuma en paprika. Zet alles minstens 4 uur weg op een koele plaats.

Doe de ui, de aubergine en de olijfolie in een ovenschotel en laat onafgedekt gaar worden.

Voeg de honing, de dadels en de kip erbij, goed omroeren en weer onafgedekt laten garen.

Doe er voor het serveren de helft van het citroensap bij, op smaak brengen met zout en peper en 5 minuten laten trekken.

Meng de yoghurt met de rest van het citroensap en giet dat over de kip. Versieren met peterselie en serveren met couscous of rijst.

## **Aanbevolen instelling**

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Gevogelte \ Kip \ Kip en aubergine

Duur van het programma: ca. 28 minuten

## **Alternatieve instelling**

Bereidingsstap 1:

Bereidingsfunctie Microgolf

Vermogen: 600 W

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 8 minuten

Bereidingsstap 2:

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus

Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 17–23 minuten

# Vlees en gevogelte

---

## Kip in mosterdroomsaus

Klaar te maken in: 30–35 minuten  
voor 2 porties

### Ingrediënten

250 g crème fraîche  
4 EL graanmosterd  
1 geplet teentje knoflook  
Zout  
1/2 TL salieblaadjes  
4 kippenfilets (van ca. 125 g)

### Bereiding

Meng de crème fraîche, de mosterd, de knoflook, het zout en de salie in een schotel.

Keer de filets om in de mosterdroomsaus. Laat dit afgedekt op 850 watt ca. 4 minuten en vervolgens op 450 watt ca. 12 minuten garen.

Draai de filets tussendoor een keer om en bedruip ze met de room.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Bereiden met de microgolffunctie \ Gevolgelte \ 800 g  
Duur van het programma: ca. 11 minuten

### Alternatieve instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 4 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 12 minuten



## Gevulde kalkoen

Klaar te maken in: 190-200 minuten  
voor 8 porties

### Ingrediënten

1 bereidingsklare kalkoen (ca. 3500 g)  
Zout  
Zure room of crème fraîche  
Maizena

### Ingrediënten voor de vulling

30 ml olie  
3 fijngesnipperde uien (150 g)  
125 g rijst  
150 g pistachenoten  
150 g rozijnen  
2 EL madera

### Ingrediënten voor de saus

125 ml room  
125 ml bouillon  
3 EL maizena

### Bereiding

Laat de rijst garen. Besprenkel de rozijnen met de madeira. Fruit de uien in de olie. Doe er de rijst, de noten en de madeirarozijnen bij en alles goed mengen.

Vul de kalkoen met de vulling. Wrijf de kalkoen aan de buitenzijde in met zout en leg hem met de borstzijde naar onderen op de glazen schaal.

Draai de kalkoen na ca. 60 minuten om en begiet hem met vet. Begiet de kalkoen tijdens het braden om de 30 minuten met de vrijgekomen braadfond.

Doe het water, de zure room of de crème fraîche en de opgeloste maizena bij het braadvocht om een saus te maken en breng die op smaak met kruiden.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Gevogelte \ Kalkoen \ Heel, gevuld  
Duur van het programma: ca. 160 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 160–180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 150–180 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 150–180 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzenthermometer:  
85 °C

### Tip

Een niet gevulde kalkoen bereid u met het automatische programma "Gevogelte \ Kalkoen \ Heel".

# Vlees en gevogelte

---

## Gevulde kalkoenborst

Klaar te maken in: 95-105 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1000 g kalkoenborst

### Ingrediënten voor de vulling

100 g mascarpone

3 EL boekweitgort

3 EL crème fraîche

1 eierdooier

1 fijngehakte kleine ui

2 EL fijngehakte peterselie

2 EL fijngehakte dille

Zout

Witte peper

Paprika

2 EL olie

1 teentje knoflook

### Ingrediënten voor de saus

125 ml room

125 ml bouillon

3 EL maizena

### Bereiding

Maak in de zijkant van de kalkoenborst een inkeping.

Maak de vulling door de mascarpone met de boekweitgort, de crème fraîche, de eidooier, de ui en de kruiden te mengen. Op smaak brengen met zout en peper.

Doe het mengsel via de inkeping in de kalkoenborst. Maak de inkeping dicht met houten stokjes of draad.

Plet het teentje knoflook met een beetje zout en meng het met peper, paprika en olie. Strijk het gevulde vleesstuk goed in met de oliepaste. Leg de kalkoenborst in een braadpan en laat

onafgedekt garen, tussendoor omkeren.

Voeg de room en bouillon bij het braadvocht en bind het met maizena. Serveer de saus bij het in plakken gesneden vlees.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Gevogelte \ Kalkoen \ Kalkoenborst

Duur van het programma: ca. 60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1 van onderen af

Braadtijd: 70–80 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte

Temperatuur: 180–200 °C

Niveau: 1 van onderen af

Braadtijd: 70–80 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzenthermometer:  
80–85 °C

## Kalkoenbout met chutney

Klaar te maken in: 120-130 minuten  
voor 2-3 porties

### Ingrediënten

1 kalkoenbout (ca. 1200 g)  
Zout  
Peper  
30 g boter  
200 ml room  
200 g abrikozen- of mangochutney  
250 ml water  
1 blik abrikozen (280 g) of partjes  
mango

### Bereiding

Kruid de kalkoenbout met zout, peper en paprika doe ze in een braadpan. Laat ca. 60 minuten onafgedekt braden. Giet er dan de room over en laat nog 15 minuten gaar worden.

Voeg de chutney toe en laat het geheel ca. 15 minuten onafgedekt verder garen. Neem er de bout uit.

Voeg water bij het braadvocht en bind het eventueel zachtjes met wat opgeloste maizena (door de chutney is de saus sowieso al smeug).

Doe de abrikozenhelften of de mangostukken bij de saus en verwarm. Serveren bij het in plakken gesneden vlees.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Gevogelte \ Kalkoen \ Kalkoenbout  
Duur van het programma: ca. 80 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 170-190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 90-120 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzenthermometer:  
85-90 °C

### Tip

U kunt de abrikozen- of mangochutney ook zelf maken. Daarvoor vindt u een recept onder de rubriek "Sausen en chutneys".

# Vlees en gevogelte

---

## Hazenbouten

Klaar te maken in: 75–85 minuten + 12 uur marineren  
voor 2 porties

### Ingrediënten

2 hazenbouten (totaal gewicht: ca. 750 g)  
500 ml karnemelk  
Zout  
Peper  
6 jeneverbessen  
2 laurierblaadjes  
50 g spek in sneden, vet of doorregen  
50 ml rode wijn  
100 ml room of zure room  
150 ml water  
Maizena

### Bereiding

Leg de hazenbouten ca. 12 uur in karnemelk en draai ze meermaals om.

De bouten ontvellen, kruiden met zout en peper, omwikkelen met spek en in een braadpan leggen. Daar de jeneverbessen en de laurierblaadjes aan toevoegen. Laat ca. 15 minuten garen. Keer dan het vlees om en doe er een beetje rode wijn, water en room bij. Laat onafgedekt tot het einde toe garen.

Doe de rest van de rode wijn en de room alsook water bij het braadvocht. Bind het met de opgeloste maizena. Serveer het apart van het vlees.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Wild \ Hazenbout  
Duur van het programma: ca. 55 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 50–60 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 200–220 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Braadtijd: 50–60 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzenthermometer:  
75–80 °C

## Hazenrug

Klaar te maken in: 70-80 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1 hazenrug (ca. 750 g)  
Zout  
Peper  
50 g sneden doorregen spek  
2 laurierblaadjes  
6 jeneverbessen  
100 ml room  
3 EL rode wijn  
150–400 ml vleesbouillon  
Maizena

### Bereiding

De hazenrug ontvellen, kruiden met zout en peper. Bedek deze met spekschijven en doe hem samen met de laurierblaadjes en jeneverbessen in een braadpan. Afgedekt ca. 20 minuten laten garen.

Draai het vlees om, doe de room en vleesbouillon erbij en laat het onafgedekt gaar worden.

Haal het vlees uit de braadpan. Giet de rode wijn en het water bij het braadvocht en bind dit met de opgeloste maizena.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Wild \ Hazenrug  
Duur van het programma: ca. 50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Braadtijd: 45–55 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 200–220 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Braadtijd: 45–55 minuten + voorverwarmen

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzenthermometer:  
72–78 °C

# Vlees en gevogelte

---

## Konijn in mosterdsaus

Klaar te maken in: 95-105 minuten  
voor 4-6 porties

### Ingrediënten

1300 g konijnenrug of -bouten  
Zout  
Zwarte peper  
3 EL Dijon-mosterd  
100 g hespenspek in blokjes  
30 g boter  
1 EL bloem  
2 fijngesnipperde uien  
250 ml witte wijn  
1 TL tijm, gemalen  
3 EL crème fraîche

### Bereiding

Kruid de stukken konijnenvlees met zout en peper en bestrijk ze met 2 EL mosterd.

Verwarm de spekblokjes in een braadpan met boter, doe de stukken konijnenvlees erbij en laat het op het kookvlak langs alle zijden aanbraden. Bestuif met bloem. Voeg er de uiblokjes, de tijm en de wijn aan toe en laat onafgedekt in de ovenruimte garen.

Haal de stukken vlees uit de braadpan. Doe de rest van de mosterd, de crème fraîche en eventueel nog wat water of bouillon bij het braadvocht. Bind het braadvocht lichtjes met de opgeloste maizena.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Wild \ Stukken konijn  
Duur van het programma: ca. 35 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170-190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 30-35 minuten

## Reerug/hertenrug

Klaar te maken in: 100–120 minuten + 24 uur marineren  
voor 6 porties

### Ingrediënten

2000 g ree- of hertenrug  
1 1/2–2 l karnemelk  
8 jeneverbessen  
2 laurierblaadjes  
3 peperkorrels  
Zout  
Peper  
30 g vloeibare boter  
100 g sneden doorregen spek  
125 ml rode wijn  
500 ml water  
125 g crème fraîche of zure room  
Maïzena  
6 perenhelften  
6 TL rode bosbessenconfituur

### Bereiding

Ontvel de ree- of hertenrug. Laat de rug ca. 24 uur in karnemelk marineren, meermaals omdraaien. Het vlees koud afspoelen en laten uitlekken. Kruiden met zout en peper, bestrijken met boter en beleggen met spek.

Doe de rug in een braadpan, voeg de jeneverbessen en laurierblaadjes toe, laat afgedekt ca. 15 minuten garen. Doe er een beetje rode wijn, water en crème fraîche bij. Laat onafgedekt verder garen.

Voeg de rest van de rode wijn, de crème fraîche en het water toe aan het braadvocht. Bind het met de opgeloste maïzena en serveer het bij het in stukken gesneden vlees.

Verwarm de peren lichtjes, leg ze met de bolle kant naar onderen toe rond het vlees en vul ze met rode bosbessenconfituur.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Wild \ Reerug of Hertenrug

Duur van het programma: ca. 50 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Braadautomaat

Temperatuur: 170–190 °C

Niveau: 1 van onderen af

Braadtijd: 40–70 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte

Temperatuur: 180–200 °C

Niveau: 1 van onderen af

Braadtijd: 40–70 minuten

Kerntemperatuur bij gebruik van de spijzenthermometer:  
70–78 °C

## Garnering en groenten

---

De microgolf is ideaal om verse en gevroren groenten te bereiden. De groenten behouden hun fris, knapperig uitzicht en hun natuurlijke kleur. De eigen smaak van de groenten blijft intensief behouden; dankzij korte bereidingstijden gaan weinig vitamines verloren.

Hoeveelheid per persoon: ca. 200 g schoongemaakte groenten. Als garnering ca. 150 g geschilde aardappelen, ca. 40–50 g droge rijst, ca. 50–60 g droge pasta.

Groenten spelen in de voeding een belangrijke rol; ze zijn rijk aan vitamines en minerale stoffen. Ze bevatten echter vooral koolhydraten die als ballaststoffen onontbeerlijk zijn. Vooral het gebied dat het dichtst bij de schil ligt bevat de meeste vitamines. Schil groenten met heel dunne schil en was ze zonder dat ze zijn fijngesneden. Als groenten voor het wassen worden gesneden, wordt hun oppervlak veel groter en er gaan meer waardevolle stoffen verloren.

Was groenten maar heel kort en laat ze niet in het water liggen. De vitamines van de groepen B en C zijn oplosbaar in water en dus heel gevoelig.

De vitamines van de groepen A, D, E en K lossen in vet op. Voor de bereiding van de groenten betekent dit bijvoorbeeld: wortels met een hoog gehalte aan vitamine A moeten met een beetje vet worden toe bereid, zodat ze door het menselijk organisme kan worden verwerkt.

Aardappelen, pasta, rijst - alle garnering die een gerecht begeleiden. Er worden aardappelen aangeboden die ofwel vastkokend, overwegend vastkokend of kruimig zijn. De eerste groep wordt gebruikt voor aardappelsla, als gekookte aardappel, in de schil gekookt of als gebakken aardappel.

De overwegend vastkokende aardappelen zijn heel geschikt voor ovenschotels en gratins. Kruimige aardappelen bevatten meer zetmeel dan de andere soorten. Ze zijn heel geschikt voor knoedels, soepen, puree en om te raspen.

Rijst zwelt bij het garen tot ca. het drievoudige. Volkorenrijst of volkorenpasta behoeven een 5–10 minuten langere bereidingstijd dan producten uit gepelde rijst of heldere bloem.



### **Groenten bereiden met de microgolffunctie**

Doe de schoongemaakte, voorbereide groenten in een kom. Voeg er naargelang de versheid en het vochtigheidsgehalte 3–4 eetlepels water en een beetje zout aan toe. Verse groenten bevatten meer vocht, bij groenten die al langer liggen wordt dit gecompenseerd door iets meer vocht toe te voegen. Breng de groenten afgedekt op 850 watt aan de kook, reduceer dan het vermogen op 450 watt en laat verder garen. Als de groenten gaar zijn ca. 2 minuten laten staan om zich aan de kamertemperatuur aan te passen.

De tijden voor de diverse soorten groenten worden aangegeven in de "Tabel voor het bereiden van gerechten" in de gebruiks- en montagehandleiding.

De aangegeven tijden zijn van toepassing voor het bereiden van verse groenten. Voor het bereiden van eenzelfde hoeveelheid diepgevroren groenten moet u de tijden voor het aan de kook brengen met ca. 3 minuten verlengen. Al deze gegevens zijn enkel als richtwaarden bedoeld. Ze kunnen naargelang de uitgangstemperatuur en de eigenschappen (versheid, grootte) van de levensmiddelen verschillen.

# Garnering en groenten

---

## Gevulde aubergines

Klaar te maken in: 50–60 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

3–4 aubergines  
Olie

### Ingrediënten voor de vulling

2 fijngesnipperde uien  
20 g boter of olie  
300 g rundergehakt  
250 g champignons in schijfjes  
200 g tomatenpuree  
250 ml room  
Zout  
Peper  
150 g Gouda, gemalen

### Bereiding

Snijd de aubergines in de lengte in schijven met een dikte van 1 cm. Bestrooi de schijven met zout en laat ze ca. 10 minuten rusten. Dep de schijven met keukenpapier en braad ze in hete olie kort aan. Leg de schijven naast elkaar in een vuurvaste schaal.

Fruit de uien in vet. Braad daarin het hakvlees kort aan. Doe de champignonschijven erbij. Meng er de tomatenpuree onder en voeg er de room en de kruiden aan toe.

Verdeel het mengsel over de aubergineschijven. Bestrooi met kaas en laat gratineren.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 20–25 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 15–18 minuten

## Aardappelen in de schil

Klaar te maken in: 35 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

4 in de schil gekookte aardappelen  
(van ca. 190 g)  
1 EL olie  
Zout  
Peper

### Bereiding

Meng de olie met het zout en de peper en wrijf de aardappelen daarmee in. Doorprik de aardappelen meermaals met een vork.

Leg de aardappelen op de glazen schaal, doe ze in de voorverwarmde ovenruimte en laat ze gaar worden.

Snijd de aardappelen in de lengte open en serveer met boter.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Garnering \ Aardappelen \ Aardappelen in de schil  
Duur van het programma: ca. 30 minuten

### Alternatieve instellingen

Voorverwarmen:  
Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 200 °C

Bereidingsstap 1:  
Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 200 °C

Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 25–30 minuten

# Garnering en groenten

---

## Bloemkool in mosterdsaus

Klaar te maken in: 35–45 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

1 bloemkool  
250 ml vleesbouillon  
100 ml room  
30 g boter  
20 g bloem  
3 EL graan- of zoute mosterd  
Zout  
Peper  
een beetje suiker

### Bereiding

Verdeel de bloemkool in roosjes en doe deze met 3 EL water en een beetje zout in een kom en laat afgedekt in ca. 6 minuten op 850 watt en daarna in nog eens ca. 10 minuten op 450 watt gaar worden. Giet het water af.

Kneed de bloem en de boter tot een gladde knoedel. Samen met de bouillon, de room, de mosterd en de kruiden in een kom doen en afgedekt ca. 5 minuten op 850 watt gaar laten worden. De saus goed omroeren.

De saus apart serveren of over de roosjes gieten.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 6 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 10 minuten

Bereidingsstap 3:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

## Bonenkroket

Klaar te maken in: 35–45 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

500 g groene bonen (diepgevroren)  
3 tomaten, in blokjes  
2–3 EL olie  
50 g paneermeel  
Zout  
Zwarte peper  
1 TL tijm, gemalen

### Bereiding

Doe de bonen met 3 EL water en een beetje zout in een kom en laat afgedekt in ca. 5 minuten op 850 watt en daarna in nog eens ca. 8 minuten op 450 watt niet te mals garen. Dan laten uitlekken en in een vlakke vuurvaste schaal doen.

Meng de blokjes tomaat met de olie, het paneermeel en de kruiden. Doe dat op de bonen en laat goudbruin gratineren.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 8 minuten

Bereidingsstap 3:  
Ovenfunctie: Grill  
Temperatuur: stand 3  
Niveau: 2 van onderen af  
Bereidingstijd: 10–15 minuten + 5 minuten voorverwarmen

# Garnering en groenten

---

## Witloof, gegratineerd

Klaar te maken in: 50–60 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

8 kleine witloof stronkjes  
Zout  
8 sneden gekookte ham  
8 plakken kaas  
50 ml room  
Zout  
Versgemalen peper  
50 g paneermeel  
1 EL boter

### Bereiding

Maak het witloof schoon. Verwijder de harde stronk en laat het witloof ca. 5 minuten in kokend gezouten water blancheren. Halveer de ham en de plakken kaas. Halveer de witloof stronkjes. Omwikkel ze met ham en daarna met kaas en doe ze in een vuurvaste schaal.

Meng de room met het zout en de peper en giet dit mengsel over het witloof. Onafgedekt gaar laten worden.

Rooster het paneermeel in de verwarmde boter goudbruin. Strooi dat over het witloof en serveer.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 20–30 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

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

## Gnocchi

Klaar te maken in: 35–45 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

250 ml melk  
250 ml water  
1/2 TL zout  
250 g harde tarwegries  
2 eidooiers  
20 g boter  
100 g Emmentaler of Gouda, geraspt

### Bereiding

Meng de melk, het water, het zout en het gries samen in een kom. Laat afgedekt ca. 6 minuten op 850 watt en daarna ca. 10 minuten op 150 watt gaar koken.

Meng er al roerend de eidooiers onder. Van het deeg met twee in heet water gedompelde eetlepels balletje afsteken. De balletjes dicht achter elkaar in een vlakke, ingevette vuurvaste schaal doen.

Bestrooien met kaas, er stukjes boter opleggen en onafgedekt onder de voorverwarmde grill in ca. 10 minuten goudgeel gratineren.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 6 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 150 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 10 minuten

Bereidingsstap 3:  
Ovenfunctie: Grill  
Temperatuur: stand 3  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 10 minuten + 5 minuten voorverwarmen

# Garnering en groenten

---

## Gegratineerde kruidenspätzle

Klaar te maken in: 45-55 minuten  
voor 4-5 porties

### Ingrediënten

500 g bloem  
200 ml water  
5 eieren  
Zout  
3 EL gemengde, gehakte kruiden (bijv. peterselie, bieslook, kervel)  
3 uien  
2 EL spijsolie  
200 g geraspte kaas

### Bereiding

Meng al roerend de bloem, de eieren, het water, het zout en de kruiden tot een taai deeg.

Doe het deeg in het kokende gezouten water of gebruik hiervoor een spätzleschaaf. De spätzle naargelang hun grootte ca. 3-5 minuten laten gaar worden en goed laten uitlekken.

Pel de uien en snijd ze in ringen, dan in olie aanbraden.

Doe afwisselend en in lagen spätzle, uien en kaas in een ingevette vuurvaste schaal, de laatste laag moet kaas zijn. Vervolgens goudbruin gratineren.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 190-210 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 15-20 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170-190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 20-25 minuten



## Komkommers met sausvarianten

Klaar te maken in: 20–25 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

2 komkommers (van 300 g)

### Ingrediënten voor de dillesaus

100 g crème fraîche  
2 TL fijngehakte dille  
Zout

### Ingrediënten voor de dragonsaus

100 g crème fraîche  
200 ml room  
200 ml groentebouillon  
2 TL fijngehakte dragon  
Zout  
Peper

### Bereiding

Schil de komkommers, indien gewenst. Halveer in de lengte en schraap er de pitten uit met een theelepel. Snijd de komkommer in repen met een dikte van 1/2 cm. Doe alles in een kom en laat afgedekt ca. 5 minuten op 850 watt gaar worden.

Meng voor de dillesaus de crème fraîche en het zout. Giet de saus over de bereide komkommers.

Meng voor de dragonsaus de crème fraîche met de room, de groentebouillon, de dragon, het zout en de peper. Laat onafgedekt ca. 5 minuten op 850 watt gaar worden. Giet de saus over de bereide komkommers.

### Aanbevolen instelling

Komkommers  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

Dragonsaus:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

# Garnering en groenten

---

## Aardappelgratin met kaas

Klaar te maken in: 60–70 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

500 g kruimig kokende aardappelen, geschild  
250 ml room  
125 g crème fraîche  
150 g Gouda, gemalen  
1 teentje knoflook  
Zout  
Zwarte peper  
Nootmuskaat

### Bereiding

Snij de aardappelen in dunne plakjes. Mengen met 2/3 van het kaasmengsel.

Doe de aardappelplakjes in een vuurvaste schaal (Ø 24 cm), die u hebt ingevet en ingewreven met het knoflookteentje.

Meng de room met de crème fraîche en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Giet dit mengsel gelijkmatig over de aardappelplakjes. Strooi de rest van de kaas erover en laat het gerecht onafgedekt goudgeel bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Ovenschotels & gratins \ Aardappelgratin \ Hoogte ...  
Duur van het programma: ca. 44 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 180–200 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 45–55 minuten

### Tip

De caloriebewuste variant: doe 750 g aardappelschijven in een ingevette voorvaste schaal. Kruiden met zout en peper, overgieten met 250 ml groetebouillon, en laten garen zoals voorheen beschreven. Ca. 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd bestrooien met 3 EL geraspte parmesam.

## Koolrabi-tuinkers gratin

Klaar te maken in: 70-80 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

800 g koolrabi  
Vet voor de vuurvaste schaal  
2 fijngesneden sjalotten  
100 g ontbijtspek  
2 EL olie  
200 ml groentebouillon  
150 g crème fraîche  
Versgemalen peper  
Versgemalen nootmuskaat  
80 g geraspte kaas  
1 bakje tuinkers

### Bereiding

Schil de koolrabi, snijd hem in schijven met een dikte van ca. 1 cm en leg hem in waaivorm in een ingevette vuurvaste schaal.

Snijd het ontbijtspek in blokjes en braad het met de sjalotten in olie aan. Giet er de bouillon over en verfijn met crème fraîche. Breng op smaak met peper en nootmuskaat.

Giet de saus over de koolrabi, bestrooi met de kaas en laat garen tot hij goudbruin is.

Strooi de tuinkers over de gratin en serveer.

### Aanbevolen instelling

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

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

### Tip

De gratin past uitstekend als garnering bij schnitzels, braadworst of aardappelen.

# Garnering en groenten

---

## Spruitjesgratin

Klaar te maken in: 75–85 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

750 g spruitjes, schoongemaakt  
250 g tomaten, in blokjes  
250 ml groentebouillon  
150 g kruidensmeltkaas  
Zout  
Peper  
Nootmuskaat  
100 g Gouda, gemalen

### Bereiding

Doe de spruitjes met 5 EL water en een beetje zout in een kom en laat afgedekt in ca. 3 minuten op 850 watt en daarna in nog eens ca. 9 minuten op 450 watt bijtvast garen. Dan laten uitlekken.

Doe de spruitjes en de tomatenblokjes in een vlakke vuurvaste schaal en meng alles.

Verwam de bouillon en los er al roerend de smeltkaas in. Kruid met nootmuskaat en peper en giet alles over de groenten. Bestrooien met kaas en onafgedekt gratineren.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 3 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 9 minuten

Bereidingsstap 3:  
Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 35–45 minuten

## Aardappelen met kruiden in de oven

Klaar te maken in: 65-75 minuten  
voor 8 porties

### Ingrediënten

1200 g aardappelen, vastkokend, geschild  
1 TL rozemarijn, gemalen  
2 TL tijm, gemalen  
1 TL salie, gemalen  
evt. 6 teentjes knoflook  
Zout  
Peper  
6 EL olijfolie

### Tip

Bereid de aardappelen alleen met olie, zout en peper en serveer met een pesto van eekhoortjesbrood. Laat hiervoor 50 g gedroogd eekhoortjesbrood ca. 15 minuten in 150 ml water trekken. Vervolgens afgieten en laten uitlekken, er 150 ml olie, 2 EL pompoenpitolie, 2 EL gehakte peterselie, 75 g geraspte pecorino of parmezaan en 1 TL zout aan toevoegen en pureren.

### Bereiding

Snijd de geschilde aardappelen in vier en leg ze vlak in een glazen schaal. Doe kruiden en specerijen, evt. knoflook, met de olie over de aardappelen, meng alles en laat onafgedekt goudbruin bakken. Tussendoor omkeren.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 50–60 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 40–50 minuten

# Garnering en groenten

---

## Spaanse bonengratin

Klaar te maken in: 65-75 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

400 g groene bonen  
Zout  
2 kleine blikjes witte reuzenbonen (310 g)  
1 blik kidneybonen (400 g)  
2 grofgesnipperde uien  
2 geplette teentjes knoflook  
300 g kerstomaten  
10 groene olijven  
1 blik tomatenpuree (400 g)  
3 EL olijfolie  
Grof gemalen peper  
Suiker  
1 EL gemengde, gehakte kruiden (bijv. tijm, oregano, rozemarijn)  
100 g geraspte manchego-kaas

### Bereiding

Was groene bonen en maak ze schoon, Doe de bonen samen met 100 ml water en een beetje zout in een grote schaal en laat afgedekt ca. 8 minuten op 850 watt gaar worden. Laat de groene bonen, de reuzenbonen en de kidneybonen uitlekken.

Pel de uien en de knoflook. Snijd de uien in grote blokjes en plet de knoflook. Was de tomaten en laat de olijven uitlekken. Meng de olie met de tomatenpuree, breng op smaak met zout, peper, suiker en kruiden. Meng alles met de groenten en vul daarmee een vuurvaste schaal (ca. 20 x 30 cm).

Bestrooi dit met de kaas en laat het gerecht gaar worden.

## **Aanbevolen instelling**

Bereidingsstap 1:

Bereidingsfunctie Microgolf

Vermogen: 850 W

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 8 minuten

Bereidingsstap 2:

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Temperatuur: 160 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 25–30 minuten

## **Alternatieve instelling**

Bereidingsstap 1:

Bereidingsfunctie Microgolf

Vermogen: 850 W

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 8 minuten

Bereidingsstap 2:

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte

Temperatuur: 180 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 20–25 minuten + voorverwarmen

# Garnering en groenten

---

## Tomatenrisotto

Klaar te maken in: 60 minuten  
voor 4–6 porties

### Ingrediënten

1 rode ui  
125 g Spaanse salami (chorizo)  
1 courgette  
100 g ontpitte Kalamata-olijven, (zwart)  
2 1/2 EL olijfolie  
1 blik fijngehakte tomaten (400 g)  
375 ml kippenbouillon  
200 g Arborio-rijst  
30 g boter  
50 g parmezaan, geraspt  
2 EL fijngehakte peterselie  
2 EL fijngehakt bieslook  
60 g geitenkaas  
50 g geplukte basilicumblaadjes  
Olijfolie

### Bereiding

Pel de ui. Snijd de ui, de chorizo en de courgette in fijne blokjes. Hak de olijven fijn. Doe de ui, de chorizo en de olijfolie in een voor de microgolf geschikte schaal en laat gaar worden.

Voeg daar de tomaten, de bouillon en de rijst aan toe, afdekken en verder laten garen.

Doe de courgette erbij, goed roeren en verder laten garen. Laat de risotto na het garen 2 minuten trekken, dan boter en parmezaan aan toevoegen.

Meng daar voor het serveren nog peterselie, olijven en bieslook onder.

Garneren met geitenkaas en basilicum.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Garnering \ Rijst \ Risotto  
Duur van het programma: ca. 30 minuten

### Alternatieve instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 3 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 8 minuten

Bereidingsstap 3:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 8–10 minuten



## Courgettes, gratineren

Klaar te maken in: 45-55 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

2 courgettes  
1 fijngesnipperde ui  
10 g boter  
1 TL fijngehakte oregano of marjolein  
1 snee toastbrod, in fijne blokjes  
200 g schapenkaas  
1 EL zure room  
Zout  
Zwarte peper

### Bereiding

De courgettes horizontaal halveren, met een theelepeltje het binnenste uithollen en fijnhakken. Fruit de ui in de boter, voeg er het binnenste van de courgettes en de kruiden aan toe.

Verbrokkel de schapenkaas grof en meng hem met de zure room. Doe dat samen met de blokjes toastbrood bij het ui-courgettemengsel. Kruiden met zout en peper.

Leg de courgettehelften in een vuurvaste schaal, verdeel de vulling over de helften en laat onafgedekt gratineren.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 25–30 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 20–25 minuten

# Sausen en chutneys

---

## Paprika-chilisaus

Klaar te maken in: 40–55 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

2 rode paprika's  
1 kleine rode chilipeper  
200 g kerstomaten  
2 uien  
2 teentjes knoflook  
2 EL spijsolie  
1 TL bruine suiker  
200 ml tomatensap  
Zout  
Versgemalen peper  
Paprikapoeder

### Bereiding

Was de paprika's en de chilipeper, halveer ze en haal er de pitten uit. De paprika's in stukken snijden de chilipeper in kleine blokjes.

Pel de uien en de knoflook. Snijd de uien in blokjes en plet de knoflook. Doe alles samen met de olie en de bruine suiker in een schaal en laat afgedekt ca. 8 minuten op 850 watt fruiten.

Giet er het tomatensap bij en laat nogmaals 6 minuten op 850 watt garen.

Breng de saus met de kruiden op smaak.

De saus smaakt heel goed bij "al dente" gekookte pasta of kleine gebraden aardappelen.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 8 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 6 minuten

## Mango-chutney

Klaar te maken in: 60–70 minuten

Voor 2 bokalen van 400 ml

### Ingrediënten

4 vaste, onrijpe mango's (ca. 1,5 kg)

1 stuk gember, vers (ca. 40 g)

4 kleine rode chilipepers

3 limoenen

100 ml appelazijn

150 g rietsuiker

### Bereiding

Schil de mango's en haal het vruchtvlees van de steen. Weeg 750 g vruchtvlees af en snijd het in blokjes van 1/2 cm.

Schil de gember en snijd hem in fijne repen. Halveer de chilipepers, haal er de pitten uit. Dan zorgvuldig afspoelen en in zeer fijne repen snijden.

Pers de limoenen uit, neem 75 ml van het sap en meng dat met de azijn.

Doe de mango en de suiker in een schaal en laat afgedekt ca. 8 minuten op 850 watt gaar worden.

Doe er de gember en de chilipepers bij en laat nog ca. 30 minuten op 450 W verder garen.

Voeg er het mengsel van azijnlimoenensap aan toe en weer ca. 10 minuten op 450 W koken. Als het mengsel nog te vloeibaar is, laat het dan nog 5–8 minuten onafgedekt verder koken.

Giet het mengsel heet in bokalen. Na het afkoelen moeten deze in de koelkast worden bewaard.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:

Bereidingsfunctie Microgolf

Vermogen: 850 W

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 8 minuten

Bereidingsstap 2:

Bereidingsfunctie Microgolf

Vermogen: 450 W

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 30 minuten

Bereidingsstap 3:

Bereidingsfunctie Microgolf

Vermogen: 450 W

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 10–18 minuten

### Tip

Deze chutney kan ook met abrikozen of een mengeling van mango en abrikozen worden bereid.

# Sausen en chutneys

---

## Pruimenchutney

Klaar te maken in: 60–70 minuten

Voor 2 bokalen van 400 ml

### Ingrediënten

750 g pruimen zonder steen

50 ml water

200 g bruine suiker

1/2 TL gember, gemalen

1/2 TL foelie

1 geconfijte gemberpruim, in blokjes

50 g rozijnen

2 EL azijnessence

### Bereiding

Snijd de pruimen in stukjes. Doe ze samen met het water, de suiker, de kruiden, de gemberpruim en de rozijnen in een schaal en laat afgedekt ca. 10 minuten op 850 watt garen. Daarna nogmaals 30–40 minuten op 450 watt garen, tot het mengsel smeuïg is geworden.

Doe er de azijn bij en laat dit afgedekt ca. 10 minuten op 450 watt zachtjes koken.

Heet moet de chutney zeer krachtig gekruid smaken, omdat bij het afkoelen de smaak iets milder wordt.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:

Bereidingsfunctie Microgolf

Vermogen: 850 W

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 10 minuten

Bereidingsstap 2:

Bereidingsfunctie Microgolf

Vermogen: 450 W

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 30–40 minuten

Bereidingsstap 3:

Bereidingsfunctie Microgolf

Vermogen: 450 W

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 10 minuten

### Tip

Een pikante garnering bij kort gebraden of gegrild rund- of varkensvlees of bij gevogelte.

## Courgette-sinaasappelchutney

Klaar te maken in: 40-50 minuten

Voor 2 bokalen van 400 ml

### Ingrediënten

1 courgette  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
1 appel  
1 sinaasappel  
100 ml kruidenazijn  
200 g kandijnsuiker  
1 TL zout  
1 TL mosterdzaadjes  
1 mespunt gemalen kaneel  
1/2 TL currypoeder  
1/2 TL roze peperkorrels

### Bereiding

Was de courgette en maak ze schoon. Pel de ui en de knoflook. Pers de knoflook. Schil de appel en de sinaasappel en snijd deze samen met de courgette en de ui in blokjes.

Doe de azijn en de kandijnsuiker in een glazen schaal en verwarm 5 minuten op 850 watt. Doe er de groenten, het fruit en de kruiden bij en laat afgedekt ca. 10 minuten op 600 watt gaar worden.

Vul de chutney in bokalen en sluit deze luchtdicht.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 600 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 10–12 minuten

### Tip

De chutney past heel goed bij gegrild en kort gebraden vlees.

## Pikant

---

In dit hoofdstuk komen recepten voor die ofwel een compleet gerecht omvatten of die als hartig hapje goed bij wijn en bier passen.

Voor dergelijke hartige hapjes hebt u weinig ingrediënten nodig en deze kunnen snel worden getoverd.

Veel kan op voorhand worden voorbereid, zodat u niet nog volop bezig moet zijn als de eerste gasten komen.

De suggesties zijn niet alleen bedoeld voor als er gasten komen, maar dienen ook voor eigen gebruik.

## Plat brood met yoghurt

Klaar te maken in: 130-140 minuten  
voor 8 porties

### Ingrediënten

1/2 blokje gist (21 g)  
200 ml lauwe melk  
1 ei  
100 g yoghurt  
2 EL spijsolie  
2 TL suiker  
1/2 theelepel bakpoeder  
450 g bloem  
1 TL zout

### Bereiding

Los de gist op in melk en meng dit met het ei, de yoghurt, de olie, de suiker, het bakpoeder, de bloem en het zout. Laat afgedekt op een warme plek ca. 60 minuten rijzen.

Verdeel het deeg in 8 porties, uitrollen tot dun plat brood en op de met bakpapier bedekte glazen schaal goudbruin bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Bereidingstijd: 12–14 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Bereidingstijd: 12–14 minuten + voorverwarmen

# Pikant

---

## Kaaskoekjes

Klaar te maken in: 15–35 minuten  
voor 100 stuks

### Ingrediënten voor het deeg

150 g bloem  
125 g Gouda, gemalen  
2 eidooiers  
125 g boter

### Om te bestrijken

Eiwit

### Om te bestrooien

Komijn  
Geraspte kaas  
Maanzaad  
Sesamzaad  
Paprikapoeder

### Bereiding

Meng de bloem met de kaas, de eidooier en de boter en kneed dit tot een glad deeg.

Laat het deeg ca. 60 minuten afkoelen, rol het dan 3 mm dik uit op een met bloem bestrooid werkblad.

Koekjes uitsteken en op een met bakpapier bedekte glazen schalen leggen.

Bestrijk de koekjes met eiwit en bestrooi deze met komijn, maanzaad, sesamzaad, paprikapoeder of kaas en laat goudgeel bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2 en 3 van onderen af  
Bereidingstijd: 12–17 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Bereidingstijd: 12–17 minuten + voorverwarmen

### Tip

Variant: kaasslakken  
Rol hiervoor het deeg uit en snijd het in ca. 10 cm brede repen. Op de deegrepen strooit u komijn of gehakte amandelen en kaas, of gehakte amandelen, kaas en oregano of gehakte amandelen, fijngesnipperde kaas en fijngesnipperde ham of gehakte groene amandelen en geraspte kaas. Rol de repen met de vulling stevig op, lichtjes laten bevriezen dan in 1 cm dikke schijven snijden. Leg de schijven op met bakpapier bedekte glazen schalen en zoals aangegeven bakken.



## Muffins met kaas en ham

Klaar te maken in: 40-50 minuten  
voor 8 porties

### Ingrediënten

50 g boter  
2 eieren  
1 TL mild paprikapoeder  
150 g natuuryoghurt  
220 g bloem  
3 TL bakpoeder  
60 g ham, in fijne blokjes  
2 EL bieslook  
75 g Gouda, gemalen  
8 vormpjes (Ø 7 cm)

### Bereiding

Klop de boter romig. De eieren, het paprikapoeder en de yoghurt al roerend toevoegen.

Daar de met bakpoeder gemengde bloem dooreen roeren. Tot slot de hamblokjes, het bieslook en de kaas toevoegen.

Verdeel het mengsel over de vormpjes en laat onafgedekt goudgeel bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Snel opwarmen: uit  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 20–25 minuten

# Pikant

---

## Pizzavariaties

Klaar te maken in: 70–80 minuten  
voor 1 ronde pizza (Ø 30 cm)

### **Ingrediënten voor het deeg**

125 g bloem  
10 g gist  
1/4 TL zout  
1 EL olie  
70–80 ml lauw water

### **Ingrediënten "Pizza margherita"**

250 g tomaten in schijfjes  
150 g mozzarella in schijfjes  
Olijfolie  
Oregano

### **Ingrediënten "Apulische pizza"**

300 g uien, in dunne schijfjes  
Zout  
Rozemarijn  
4 EL olijfolie

### **Ingrediënten "Vegetarische pizza"**

150 g vooraf gekookte broccoliroosjes  
150 g champignons in schijfjes  
50 g vooraf gestoofde ringen prei  
150 g mozzarella, in kleine stukjes

### **Ingrediënten "Paprika"**

telkens een halve rode, gele en groene  
gewassen paprika, in reepjes  
2 tomaten in schijfjes  
100 g grofgeraspte emmentaler

### **Ingrediënten "Zalm"**

200 g zalmfilet, in stukjes  
2–3 schijven gerookte zalm, in reepjes  
3 hardgekookte eieren, in vieren gedeeld  
1/2 TL oregano  
100 g Gouda, gemalen

### **Ingrediënten "Pizza met prei en gorgonzola"**

400 g preiringen in  
2 EL walnootolie fruiten  
Zout  
Peper  
100 ml witte wijn toevoegen  
150 g gorgonzola, in kleine stukjes

### **Ingrediënten "Pizza met ricotta en basilicum"**

30 g ricotta of kwark (plattekaas) met  
50 ml room mengen  
2 eieren  
1 EL walnootolie  
Zout  
Peper  
1 eetlepel basilicum in reepjes toevoegen en het deeg ermee bestrijken  
2 tomaten, in blokjes, daarover verdelen  
100 g gorgonzola, in blokjes, daarover verdelen

## Bereiding

Kneed de bloem, de gist, het zout, de olie en het water tot een glad deeg. Bij kamertemperatuur ca. 20 minuten laten rijzen.

Kneed het deeg kort en grondig en rol het op een met bloem bestoven werkblad uit tot een ronde vorm (Ø 30 cm). Leg die op een ingevette glazen schaal of op de ronde bakplaat.

Bestrijk de pizzabodem met gepureerde tomaten, zout, peper en oregano.

Verdeel het gewenste beleg erover en bak het onmiddellijk.

Voor het bereiden van een calzone het deeg op een met bloem bestrooid werkblad uitrollen tot een ronde lap (Ø 30 cm). Beleg de helft van het deeg met de voorbereide vulling. De andere deeghelft daarover leggen zodat een halve cirkel ontstaat. De randen goed samendrukken. Calzone op de ingevette glazen schaal leggen of op de ronde bakplaat. Het oppervlak met melk bestrijken en goudgeel laten bakken.

## Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programma: Pizza, Quiche & Co. \ Vers \ Glazen schaal of Ronde bakplaat \ Normale garnering of dikke garnering

Duur van het programma:  
Glazen schaal:  
Normale garnering: ca. 52 minuten  
Dikke garnering: ca. 62 minuten

Ronde bakplaat:  
Normale garnering: ca. 42 minuten  
Dikke garnering: ca. 55 minuten

## Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 30–35 minuten + voorverwarmen

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Baktijd: 25–30 minuten + voorverwarmen

## Tip

Verdubbel de hoeveelheden wanneer u de gehele glazen schaal met pizzadeeg wilt bedekken. Gebruik dan om te bakken de ovenfuncties Hetelucht Plus of Boven-/onderwarmte. De bereidingstijd voor deze werkwijzen bedraagt 30–40 minuten.

# Pikant

---

## Variaties van geroosterd brood

Klaar te maken in: 15–35 minuten  
voor 6–8 porties

### **Ingrediënten voor pikant geroosterd brood**

8 sneetjes stokbrood  
8 TL basilicumpesto  
8 schijven mozzarella

### **Ingrediënten voor geroosterd brood met tomaten**

6 sneden stokbrood  
50 g gedroogde tomaten, in olie opgelegd  
100 g blokjes schapenkaas  
50 g ricotta of boter  
1 EL fijngehakte basilicum  
Zout  
Zwarte peper

### **Ingrediënten voor bruschetta**

6 sneetjes stokbrood  
1 fijngesnipperd teentje knoflook  
3 EL olijfolie  
3 tomaten, in blokjes  
1 augurk, in blokjes gesneden  
Zout  
Peper  
Fijngehakte basilicum

### **Ingrediënten voor groenten-crostini**

12 sneetjes stokbrood  
20 g boter  
150 g courgette, in fijne blokjes  
120 g paprika, in fijne blokjes  
150 g tomaten, in blokjes  
1 fijngesnipperd teentje knoflook  
1 EL kruiden, gemengd, gehakt (bijv. peterselie, basilicum, tijm)  
Zout  
Peper  
200 g mozzarella, in blokjes

### **Bereiding**

#### **Pikant geroosterd brood**

Bestrijk de sneetjes stokbrood elk met 1 TL pesto en beleg deze met mozzarella. Leg de sneetjes op het rooster en lichtjes bakken.

#### **Geroosterd brood met tomaten**

Snijd de tomaten in kleine blokjes en vermeng met een vork met de ricotta of de boter, de basilicum, het zout en de peper. De sneetjes stokbrood op de ene zijde onder de voorverwarmde grill ca. 1 minuut voortoasten. Verdeel het tomatenmengsel over de sneetjes en laat lichtjes bakken.

#### **Bruschetta**

De knoflook al roerend met de olijfolie mengen en de sneetjes stokbrood met het mengsel bestrijken. Op een rooster leggen en goudgeel grillen. Meng de tomaat- en augurkblokjes en kruid krachtig met zout en peper. Verdeel het mengsel over de voorgetoaste sneetjes stokbrood. Bestrooien met een beetje basilicum en onmiddellijk serveren.

#### **Groenten-crostini**

De groenten in de boter fruiten, krachtig kruiden en de kruiden aan toevoegen. Laat het mengsel even afkoelen, meng dan met de mozzarella. De sneetjes brood op een glazen schaal leggen. Het groenten-kaasmengsel over de sneetjes stokbrood verdelen, goudgeel bakken.

## **Aanbevolen instelling**

voor pikant geroosterd brood,  
geroosterd brood met tomaten en  
bruschetta:

Ovenfunctie: Grill

Temperatuur: stand 3

Niveau: 3 van onderen af

Bereidingstijd: 10–12 minuten + voor-  
verwarmen

## **Aanbevolen instelling**

voor groenten-crostini:

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Temperatuur: 160–180 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 10–12 minuten + voor-  
verwarmen

## **Alternatieve instelling**

voor groenten-crostini:

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte

Temperatuur: 180–200 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 10–12 minuten + voor-  
verwarmen

# Pikant

---

## Pizzaslakken

Klaar te maken in: 55-65 minuten  
voor 16 porties

### Ingrediënten voor het deeg

120 g kwark (plattekaas)  
4 EL olie  
4 EL melk  
1 TL zout  
1 ei  
250 g bloem  
1 pakje bakpoeder

### Ingrediënten voor de vulling

200 g salami, in blokjes  
3 tomaten, in blokjes  
1 fijngesnipperde ui  
50 g kwark (plattekaas)  
75 g Gouda, gemalen  
Zout  
Peper  
Oregano

### Om te bestrijken

1 eierdooier

### Om te bestrooien

100 g Gouda, grof gemalen

### Bereiding

Meng de kwark, de melk, de olie, het ei met elkaar. Roer de helft van de met bakpoeder gemengde bloem door het mengsel. Voeg de rest al knedend toe. De hoeveelheid deeg halveren.

Iedere helft op het met bloem bestrooid werkblad uitrollen tot een 40 x 25 cm groot vel. Daarop de helft van de ingrediënten van de vulling verdelen.

Rol de deegplaat met de vulling op. Snijd de rol in 8 schijven en leg deze op met bakpapier beklede glazen schalen.

Bereid de tweede deeghelft met de resterende vulling op dezelfde manier voor. Bestrijk de deegslakken met eierdooier, bestrooi ze met kaas en laat ze goudgeel bakken.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 150–170 °C  
Niveau: 1 en 3 van onderen af  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 170–190 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Bereidingstijd: 30–40 minuten

## Pikante ovennoten

Klaar te maken in: 20–25 minuten  
voor 8 porties

### Ingrediënten

400 g gemengde, hele noten (bijv. amandelen, hazelnoten, macadamianoten, cashewnoten)  
1–1 1/2 TL chilivlokken  
1 1/2 TL grof zeezout  
1–2 EL olijfolie

### Bereiding

Verdeel de noten over een glazen schaal. Meng de chilivlokken, het zout en de olie met de noten en rooster goudbruin.

Tussendoor meermaals omkeren.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Boven-/onderwarmte  
Temperatuur: 210–230 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 10–12 minuten + voorverwarmen

### Alternatieve instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus  
Temperatuur: 190–210 °C  
Niveau: 2 van onderen af  
Baktijd: 10–12 minuten + voorverwarmen

## Desserts

---

Een smakelijk dessert is de bekroning van een goede maaltijd. Denk er al bij het plannen van het menu aan: op een fijn hoofdgerecht moet een fijn dessert volgen.

Het nagerecht moet een kleurencontrast vormen met de voorafgaande gang. Serveer na een helder gerecht geen vanillepudding, op een tomatensaus mag geen nagerecht volgen met rood vruchtensap en rode bessen.

### Tips voor de bereiding

Roer zoete desserts die met puddingpoeder, maizena, gries, sago of rijst worden bereid tijdens de bereiding meermaals om. Daardoor kan zich geen zetmeellaag afzetten en kunnen zich geen klonters vormen.

Gebruik voor het bereiden van pudding hoge pannen. De melk kookt dan niet zo snel over.

Rijst en sago hebben tijd nodig om te zwellen. Deze tijden kunnen door de microgolf niet naar wens worden verkort.

Los gelatine altijd op een laag vermogen (450 watt) op – hetzelfde geldt voor chocolade.

Tip om calorieën te besparen: bij sommige crème nagerechten kan het caloriegehalte aanzienlijk worden gereduceerd, indien u bijvoorbeeld in plaats van room stijf geklopt eiwit toevoegt.



## Nagerecht met rood vruchtensap en rode bessen

Klaar te maken in: 15–20 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

400 g gemengde bessen (bijv. aarbeien, frambozen), vers of diepgevroren  
50 ml aardbeistroop  
1–2 EL maizena  
2 EL koud water  
2 cl aalbeslikeur

### Bereiding

Doe de bessen met 100 ml water en aardbeistroop in een glazen kom en laat afgedekt 5 minuten op 850 watt gaar worden.

Roer de maizena met 2 EL water en de likeur tot een glad mengsel. Doe dat bij de bessen en laat nog 2 minuten gaar worden.

Dit smaakt uitstekend met vanillesaus of -ijs.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 5 minuten

Bereidingsstap 2:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 2 minuten

# Desserts

---

## Vruchtencrumble

Klaar te maken in: 45–60 minuten  
voor 6–8 porties

### Ingrediënten

750–800 g appels  
65 g suiker (optioneel)  
200 g verse blauwe bessen  
75 g bloem  
90 g bruine suiker  
2 TL fijngemalen kaneel  
60 g boter  
50 g havermout  
50 g pecannoten

### Bereiding

Schil de appels, snijd ze in vier en dan in schijven. Doe in een ingevette voor de microgolf geschikte en temperatuurbestendige bakvorm (Ø ca. 25 cm). Bestrooi indien gewenst met suiker, op de glazen schaal plaatsen en gaar laten worden.

Meng intussen de bloem, de bruine suiker en de kaneel. Voeg daar de boter, de havermout en de pecannoten bij en kneed de ingrediënten tot hagel.

Eerst de blauwe bessen, dan de hagel over de appels doen en verder laten garen.

Laat de Vruchtencrumble 10 minuten afkoelen. Serveer met slagroom of Griekse yoghurt.

### Aanbevolgen instellingen

Ovenfunctie: Automatische programma's  
Programms: Dessert \ Vruchtencrumble  
Duur van het programma: ca. 20 minuten

### Alternatieve instellingen

Bereidingsstap 1:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 7–13 minuten

Bereidingsstap 2:  
Ovenfunctie: MG + circulatiegrill  
Vermogen/temperatuur: 300 W + 180 °C  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 7–13 minuten

### Tip

In plaats van appels kunt u ook peren, abrikozen, perziken of eendere vruchten gebruiken.

De blauwe bessen kunnen worden vervangen door frambozen, zwarte aalbessen, aardbeien of schijven banaan.

## Kwarksoufflé

Klaar te maken in: 20–25 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

500 g kwark (plattekaas)  
100 g suiker  
2 eieren  
1 pakje vanillesuiker  
2 pakjes vanillesauspoeder (om te koken) of 125 g gries  
Sap van 1/2 citroen  
1/2 theelepel bakpoeder  
125 g rozijnen  
2 EL paneermeel  
30 g boter

### Bereiding

Meng de kwark al roerend met de suiker, de vanillesuiker, de eieren, het vanillesauspoeder of het gries, het citroensap en het bakpoeder. Doe daar de rozijnen bij en giet in een ingevette vuurvaste schaal.

Bestrooien met paneermeel, er stukjes boter opleggen en onafgedekt laten gaar worden.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 10–12 minuten

### Tip

Als variant, mengen met 500 g ontpitte zure kersen of kleingesneden abrikozen of perziken.

# Desserts

---

## Crème van zure room met aardbeienpuree

Klaar te maken in: 40-50 minuten  
voor 6 porties

### Ingrediënten

300 g aardbeien  
50 g suiker  
3 blaadjes rode gelatine  
3 blaadjes witte gelatine  
200 g zure room  
150 g natuuryoghurt  
1 pakje vanillesuiker  
50 g suiker  
250 ml room

### Aanbevolen instelling

Gelatine oplossen:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 watt  
Niveau: 1 van onderen af  
Tijd: 15 seconden

### Bereiding

Laat de rode en witte gelatine apart ca. 10 minuten in koud water weken.

Pureer de aardbeien met suiker. Knijp de rode gelatine uit en laat deze in ca. 15 seconden op 450 watt smelten. Roer een beetje vruchtenpuree in de gelatine. Voeg dit mengsel dan al roerend toe aan de overige vruchtenpuree.

Meng de zure room al roerend met de yoghurt, de vanillesuiker en de suiker. Knijp de witte gelatine uit en laat deze in 15 seconden op 450 watt smelten. Roer een beetje van het zure roommengsel in de gelatine. Voeg dit mengsel dan al roerend toe aan de overige zure roomcrème. Op een koele plek plaatsen tot het mengsel stijf begint te worden.

Klop de room stijf en meng hem met de crème. Doe de crème in een kom en verdeel daarop de aardbeienpuree. Ga met een grote lepel spiraalvormig door het mengsel.

## Zoete broodovenshotel

Klaar te maken in: 60 minuten  
voor 10 porties

### Ingrediënten

14 sneetjes wit brood  
80 g zachte, ongezoeten boter  
8 eierdooiers  
150 g suiker  
1 vanillestokje  
300 ml melk  
300 ml room  
100 g rozijnen

### Om te bestrooien

Suiker

### Bereiding

Vet een rechthoekige, vlakke vuurvaste schaal in met wat boter.

Snijd de korst af van het brood. Bestrijk de sneetjes brood met de overige boter en halveer diagonaal.

Meng al roerend de eierdooiers en de suiker in een schaal.

Het vanillestokje in de lengte halveren en samen met de melk en de room in een pan verwarmen. Het vanillestokje eruit nemen, dan de melk langzaam en ononderbroken al roerend bij het ei-suikermengsel voegen.

Verdeel de helft van het brood gelijkmatig in de vuurvaste schaal. Strooi daarover de rozijnen en verdeel het resterende brood er bovenop.

Giet de warme eiermelk gelijkmatig over de ovenshotel en laat 20 minuten trekken. Vervolgens met een beetje suiker bestrooien en in de voorverwarmde ovenruimte plaatsen.

### Aanbevolen instellingen:

Ovenfunctie: Automatische programma's

Programma: Dessert \ Zoete broodovenshotel

Duur van het programma: ca. 35 minuten

### Alternatieve instellingen:

Voorverwarmen:

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Temperatuur: 190 °C

Bereidingsstap 1:

Ovenfunctie: MG + Hetelucht Plus

Vermogen/temperatuur: 80 W + 190 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 25 minuten

# Desserts

---

## Citroenmousse

Klaar te maken in: 40-50 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

250 g natuuryoghurt  
50 g crème fraîche  
Sap van 2 citroenen  
1 pakje vanillesuiker  
90 g suiker  
4 blaadjes gelatine  
250 ml room  
500 g gemengde bosbessen (diepgevroren)  
50 g suiker

### Bereiding

Laat de gelatine ca. 10 minuten in koud water weken, knijp deze uit en laat deze in ca. 15 seconden op 450 watt smelten.

Meng al roerend de yoghurt, de crème fraîche, het citroensap, de vanillesuiker en de suiker met elkaar. Doe 1 EL yoghurtmengsel bij de gelatine en voeg dit al roerend onder het yoghurtmengsel. Op een koele plek plaatsen.

Als het mengsel te stijf begin te worden, er de stijf geklopte room bijmengen.

Bestrooi de vruchten met suiker en laat in ca. 10 minuten op 150 watt ontdooien. Verdeel over 4 borden. Van de crème bolletjes scheppen en op de vruchten plaatsen. Serveren versierd met citroenmelisse of citroenspiraal.

### Aanbevolen instelling

Gelatine oplossen:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 watt  
Niveau: 1 van onderen af  
Tijd: 15 seconden

Vruchten ontdooien:  
Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 150 watt  
Niveau: 1 van onderen af  
Tijd: 10 minuten

### Tip

Rol citroen krachtig over een vaste ondergrond voordat u ze uitperst. Zo krijg je meer sap uit de citroen!

Verwarm vloeistoffen niet veel langer dan is aangegeven. Stel indien nodig nogmaals een nieuwe tijd in.

Verwarm alcohol van een hoog percentage niet puur. De alcohol zou kunnen ontvlammen.

Bij het koken, maar vooral bij het verwarmen van vloeistoffen kan het gebeuren dat de kooktemperatuur weliswaar is bereikt, maar dat de typische belletjes niet opstijgen. Door deze zogenaamde kookvertraging kunnen er zich, als u het glas uit de oven haalt of als er zich een trilling voordoet, plots stoombellen vormen, waardoor de inhoud plots en explosief begint over te koken.



Plaats om dit te voorkomen in ieder geval het bijgeleverde kookstaafje in de recipiënt.

Hierdoor gaat de vloeistof in de recipiënt gelijkmatig koken en is er een tijdige vorming van stoombellen.

Om dranken te verwarmen kunt u, naargelang het type toestel, ook een hoger microgolffermogen van 1000 watt instellen. De verwarmingstijden worden naargelang de hoeveelheid korter.

# Dranken

---

## Café d'orange

Klaar te maken in: 10–15 minuten  
voor 4 porties

### Ingrediënten

375 ml sterke koffie  
4 TL suiker  
80 ml sinaasappellikeur  
125 ml room  
1 pakje vanillesuiker

### Aanbevolen instelling

Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 850 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 4 minuten

### Bereiding

Meng de koffie, de suiker en de sinaasappellikeur. Verdeel dit over vier kopjes en laat onafgedekt ca. 4 minuten op 850 watt verwarmen.

Klop de room met de vanillesuiker stijf. Over de hete koffie verdelen en onmiddellijk serveren.



## Chocolata

Klaar te maken in: 10–15 minuten  
voor 2 porties

### Ingrediënten

250 ml vers bereide koffie  
20 g pure chocolade  
1 mespunt kaneel  
1 snuifje kardemom  
1 TL bruine suiker  
2 EL rum  
250 g vanille- of stracciatella-ijs

### Bereiding

Doe de koffie met de chocolade, de kaneel, de kardemom, de suiker en de rum in een recipiënt. Goed roeren en ca. 4 minuten op 450 watt verwarmen tot de chocolade opgelost is. Even laten afkoelen.

Doe het mengsel in twee glazen. Doe een bolletje ijs in de glazen. Versieren met room en chocoladeschilfers.

### Aanbevolen instelling

Bereidingsfunctie Microgolf  
Vermogen: 450 W  
Niveau: 1 van onderen af  
Bereidingstijd: 4 minuten

### Tip

Kardemon wordt gewonnen uit een riet dat tot de familie van de gembergewassen behoort. Kardemompoeder komt voort uit het gemalen roodachtig-grijze zaad van de gedroogde zaadbolster.

# Confituren

---

Gebruik voor het maken van confituur alleen gezond, rijp fruit. Weeg de ingrediënten zorgvuldig af.

Verander de hoeveelheid suiker niet naar willekeur.

Voor suikerarme confituren bestaat speciale suiker of speciale middelen voor de inleg. Hun houdbaarheid is weliswaar iets geringer dan bij confituren die met de gebruikelijke geleisuiker worden toebereid.

Doe bij het koken van confituur een geleertest. Laat een paar druppels jam op een koud schoteltje vallen. Als de confituur meteen stolt en dikker wordt, is hij klaar. Gebruik voor het koken van confituur een hoog recipiënt die u maximaal tot één derde vult. Tijdens het koken komt de vruchtmassa omhoog en kan makkelijk overkoken.

Als bokalen worden gebruikt met twist-offdeksel moet u de confituur heet in het glas vullen. Het deksel onmiddellijk sluiten, de bokaal omdraaien en ca. 5 minuten op het deksel laten staan. Daarna weer omdraaien.

Als in de zomer fruit wordt ingevroren om er later confituur van te maken, is het heel praktisch ook passende porties in te vriezen.

## Perzikconfituur

Klaar te maken in: 15–20 minuten

Voor 2 bokalen van 400 ml

### Ingrediënten

500 g perzikvlees

500 g geleisuiker

1 pakje citroenzuur

3 EL abrikozenlikeur of Campari

### Aanbevolen instelling

Bereidingsfunctie Microgolf

Vermogen: 850 W

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 12–15 minuten

### Bereiding

Snijd het perzikvlees in stukken.

Met geleisuiker en citroenzuur in een glazen kom doen, grof pureren en afgedekt laten garen.

Meermaals roeren.

Voeg er de abrikozenlikeur of de Campari aan toe.

Doe de hete confituur in de voorbereide bokalen met schroefdeksel en sluit deze onmiddellijk. Zet de bokalen ca. 5 minuten op het deksel en draai ze dan weer om.

# Confituren

---

## Pruimenmoes

Klaar te maken in: 300-360 minuten

Voor 4–5 bokalen van 400 ml

### Ingrediënten

2500 g rijpe pruimen

125 g suiker

### Bereiding

Ontpit de pruimen en snijd ze klein.

Doe ze in een braadpan of de glazen schaal. Bestrooien met de suiker en ca. 3 uur laten trekken. Daarna onafgedekt gaar laten worden.

Tijdens de bereiding meermaals omroeren. De pruimenmoes mag slechts lichtjes koken.

Kook het vruchtmengsel niet te stijf, omdat het tijdens het afkoelen verder stijf wordt.

Als de pruimenoes klaar is, in de voorbereide bokalen doen.

### Aanbevolen instelling

Ovenfunctie: Hetelucht Plus

Kooktemperatuur: 190–210 °C

Bereidingstemperatuur: 140–160 °C

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 100–120 minuten

### Tip

U kunt de pruimenmoes ook in voor de diepvriezer geschikte recipiënten invriezen. Als ze in de koude worden bewaard, blijven kleur en de fruitige smaak heel goed behouden.

## Confituur van zure kersen met vanille

Klaar te maken in: 15–20 minuten

Voor 1 bokaal van 400 ml

### Ingrediënten

300 g zure kersen (diepgevroren)

150 g geleisuiker 2:1

1 vanillestokje

Evt. 2 EL kirsch

### Aanbevolen instelling

Bereidingsfunctie Microgolf

Vermogen: 850 W

Niveau: 1 van onderen af

Bereidingstijd: 8–10 minuten

### Bereiding

De zure kersen met geleisuiker en vanillestokje in een glazen kom doen, grof pureren, omroeren en afgedekt laten garen.

Meermaals roeren.

Tot slot indien gewenst kirsch toevoegen.

Doe de hete confituur in de voorbereide bokalen met schroefdeksel en sluit deze onmiddellijk. Zet de bokalen ca. 5 minuten op het deksel en draai ze dan weer om.



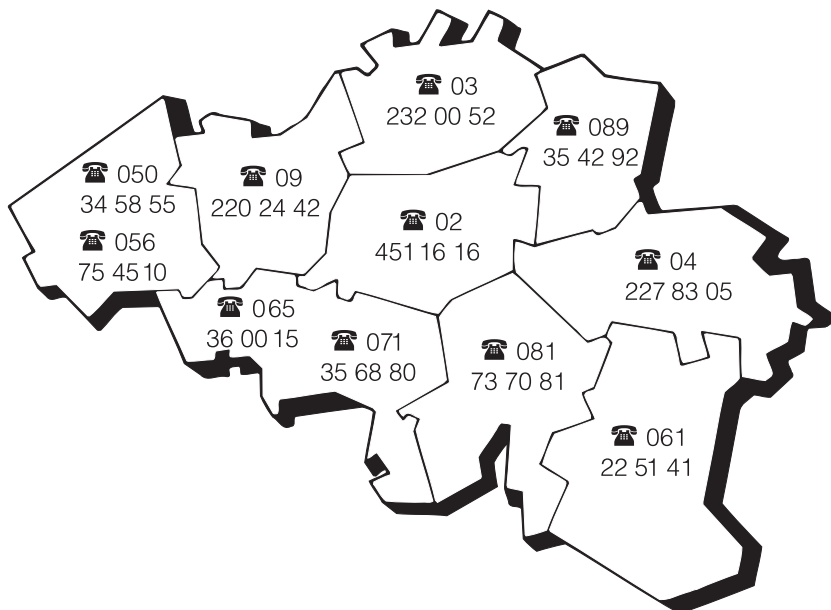
## N.V. Miele België

Z.5 Mollem 480  
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

### Herstellingen bij u thuis

Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.

Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00

Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80

Fax: (02) 451.14.14

Internet: <http://www.miele.be>

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



Receptenboekje H6000BM

M.-Nr. 09 786 250 / 00

nl - BE