



Recepten voor de

Combair SL/SLP/XSL



Heerlijke recepten



Heerlijke recepten

Inhoud

Theorie

- 7 Algemene informatie
- 8 Toebehoren
- 9 Bediening
- 10 Gebruik en tips
- 13 Opmerkingen en afkortingen

Hapjes / Voorgerechten

- 16 Kaasstengels
- 18 Zalmrolletjes
- 18 Ham palmiers
- 19 Gesuikerde palmiers
- 19 Amandelrolletjes
- 20 Mini broodjes met hamvulling
- 22 Mini broodjes me kwarkvulling
- 22 Mini broodjes met salamivulling
- 24 Paprika Calabrese
- 26 Crostini
- 28 Spinazierolletjes met Sbrinz

Vis / Vlees

- 32 Provençalse kabeljauw
- 34 Rivierbaarsfilet 'Zug'
- 36 Snoekbaars met verse kruiden
- 38 Kalfspakjes
- 40 Varkensfilet in bladerdeeg
- 42 Osso buco
- 44 Konijn met pruimen
- 46 Savoiekoekrolletjes
- 48 Vleesbrood

Bijgerechten / Gratins

- 52 Aardappelgratin met pompoenpitten
- 54 Courgette-mais gebak
- 56 Lasagne
- 58 Pastagratin
- 60 Auberginegratin
- 62 Groentegratin
- 64 Kaassoufflé

Groenten

- 68 Gevulde courgettes
- 70 Pikante aubergines
- 72 Ratatouille
- 74 Gevulde paprika's

Dessert / Patisserie

- 78 Pruimen in rode wijn
- 80 Gevulde perziken
- 82 Gestoomde beignets
- 84 Appelflappen
- 86 Krokante vijgen
- 88 Kwark Souffle met fruit
- 90 Citroen muffins
- 92 Bosbes muffins
- 92 Chocolade-Banaan muffins
- 93 Abrikoos-Marsepein muffins
- 93 Wortel muffins
- 94 Citroen cake
- 96 Chocolade cake met rode wijn
- 96 Tutti Frutti cake
- 98 Peperkoek
- 100 Kwarktaart

Brood / Pizza / Taarten

- 104 Focaccia met walnoten
- 106 Italiaanse broodkrans
- 108 Exotisch brood
- 110 Spekbroodjes
- 112 Volkoren broodjes
- 114 Pizza
- 116 Prei en kaas quiche
- 118 Champignon quiche
- 118 Asperge quiche
- 119 Pompoen quiche
- 119 Witloof-Gorgonzola quiche
- 120 Vlecht
- 122 Fruittaart

Algemene informatie

Koken en bakken in alle eenvoud

U kookt alledaagse gerechten, u tovert verfijnde gastronomische gerechten voor uw gasten, of u bakt taart en gebak voor feestelijke gelegenheden. Uw kookkunsten zijn uitmuntend of je zet je eerste stappen in de keuken: uw V-ZUG oven laat u niet in de steek! Dankzij de modernste technieken, krijgt u de beste bakresultaten, snel en eenvoudig. Zelfs de onervaren kok tovert zijn keuken om in een gastronomisch restaurant, een bakkerij of een pizzeria.

Gaarsensoren

De volautomatische sensoren controleren en regelen de oven voor de optimale bereiding van ieder gerecht. Met een eenvoudige druk op de knop worden gerechten van chefs of uw eigen gerechten volledig automatisch bereid. Vlees is mals en perfect gegaard op het tijdstip dat u kiest. Kook in alle rust en geniet van de complimenten van uw gasten.

Nota

Lees in de bedieningshandleiding aandachtig de veiligheidsvoorschriften. In deze handleiding vindt u ook alle informatie voor een optimaal gebruik van uw apparaat.

Toebehoren

Toebehoren	
Rooster	
Geëmailleerde bakplaat	
Porseleinen schaal Hoogte 65 mm gastronorm GN 2/3 GN: K2.7621 1/2 GN: K2.7622 1/3 GN: K2.7626	

Bediening

Selecteer een recept

Hier volgt een korte beschrijving van de bediening van het apparaat. De volledige informatie en beschrijving is terug te vinden in de bedieningshandleiding.

- Druk op de instelknop OK om de digitale display te activeren.
- Draai aan de instelknop tot 'Recepten' verschijnt in de display en druk OK om te bevestigen.
- Draai aan de instelknop tot het gewenste recept verschijnt in de display en druk OK om te bevestigen.

Om snel een recept te kunnen selecteren zijn ze genummerd (vb.: R33). Het receptnummer bevindt zich in het kookboek in de linkerbovenhoek van ieder recept. Recepten kunnen worden aangepast en bewaard in 'Eigen recepten'. Je kan ook eigen ontworpen recepten bewaren in 'Eigen recepten'.

- Als het apparaat voorverwarmd moet worden, start het recept en wacht tot het toestel vraagt om het gerecht in de oven te plaatsen. Dit wordt aangegeven met een geluidssignaal.
- Plaats het gerecht en druk op OK om verder te gaan.
- Op het einde van het recept is er een geluidssignaal.
- Haal het gerecht uit de oven.
- Laat de oven deur open in de eerste stand zodat de ovenruimte kan afkoelen.

Wanneer het recept in een voorverwarmde oven moet klaargemaakt worden, is het gebruik van de uitgestelde tijd niet mogelijk.

Energie sparen – Menu bereiden

Tijdens het bakken met hete lucht is het mogelijk om verschillende soorten voedsel gelijktijdig te garen. Zo kan bijvoorbeeld gelijktijdig een lasagne of een taart klaargemaakt worden op dezelfde temperatuur. Zo bespaar je energie. Wanneer er verschillende gaartijden zijn, start dan met het voedsel met de langste gaartijd en voeg pas later het voedsel toe met kortere gaartijden.

Gebruik en tips

Malsgaren met de grill is enkel voor ovens uitgerust met een draaispits

Malsgaren

Malsgaren is een gepatenteerde bakwijze, waarbij een dichtgeschroeid stuk vlees, langzaam wordt gegaard op lage temperatuur. Het grote voordeel is dat de juiste eindtijd kan gekozen worden onafhankelijk van het gewicht en de dikte van het stuk vlees. De gaartijd kan geregeld worden van 2,5 uur tot 4,5 uur, of voor malsgaren met de grill van 3,5 uur tot 4,5 uur. De regeling van de temperatuur in de ovenruimte is afhankelijk van de kerntemperatuur van het vlees, deze wordt constant gecontroleerd dankzij de kerntemperatuursonde. De temperatuur van de ovenruimte wordt dus continu aangepast, zodat het vlees met de juiste bakwijze en op de juiste eindtijd zou klaar zijn.

De temperatuur gemeten met de sonde is dus erg belangrijk, zorg dan ook voor een juiste plaatsing van de sonde (zie voorbereiden).

Malsgaren is ideaal voor magere stukken kwaliteitsvlees. Het ideale gewicht van het vlees is tussen de 500 g en 2 kg, het mag ook niet dunner zijn dan 4 cm. Bij malsgaren met de grill kan ook vlees gebruikt worden dat meer doorregen is. Gebruik hiervoor stukken vlees van 1 kg tot 2 kg.

Kruid of marineer het vlees naar eigen smaak.

Vooraleer u het vlees dichtschroeit, moeten eventuele verse kruiden, marinade of mosterd verwijderd worden, zodat ze niet zouden verbranden en zo een bittere smaak geven aan het vlees.

Malsgaren voorbereiden

Verhit de pan met vetstof. Schroeit alle zijden dicht en laat het vlees niet langer bakken dan 5 min. Leg het vlees daarna op de geëmailleerde bakplaat of in een porseleinen of glazen bakschaal. Steek de kerntempertuursonde in het dikste deel van het vlees zodat de punt van de sonde in het midden van het vlees zit. Voor een correcte meting moet de sonde zoveel mogelijk bedekt worden door het vlees. Plaats de bakplaat of de rooster met de bakschaal op niveau 2. Verbind de stekker van de sonde in de voorziene plug in de ovenruimte. De voorgestelde gaartijd is 3,5 uur en kan aangepast worden tussen 2,5 en 4,5 uur.

Malsgaren met de grill voorbereiden

Kruid of marineer het vlees en steek het op de draaispits of in de braadkorf volgens de handleiding. Schuif het draagframe met de draaispits op niveau 3. Schuif de kerntempertuursonde in de opening in de draaispits en verbind de stekker van de sonde in de voorziene plug in de ovenruimte. Schuif de geëmailleerde bakplaat bedekt met aluminiumfolie op niveau 1 om eventueel afdruipend bakvocht op te vangen. De voorgestelde gaartijd is 4 uur en kan aangepast worden tussen 3,5 en 4,5 uur.

Malsgaren selecteren en starten

- Druk op de instelknop OK om de digitale display te activeren.
- Draai aan de instelknop tot 'Malsgaren' verschijnt in de display en druk OK om te bevestigen.
- Draai aan de instelknop om het gewenste vlees te selecteren en druk OK om te bevestigen.
- Kies de bakwijze (saignant, à point) en druk op OK om te bevestigen.
- Druk op de temperatuurtoets om, indien gewenst, de kerntemperatuur aan te passen met de instelknop.
- Druk op OK om te starten

Gebruik en tips

Vleessoort	Gebruikswijze	Bakwijze	Voorgestelde kerntemperatuur °C
Kalfsfilet	dichtgeschroeid dichtgeschroeid	saignant à point	58 62
Kalfslende, kalfsnierstuk	dichtgeschroeid		67
Kalfsschouder	dichtgeschroeid grill		80 80
Kalfsnek	dichtgeschroeid grill		81 81
Kalfsborst, opgerold	grill		78
Runderfilet	dichtgeschroeid dichtgeschroeid	saignant à point	53 57
Entrecote, rosbeef	dichtgeschroeid dichtgeschroeid	saignant à point	52 55
Rib-eye van rund	dichtgeschroeid grill		67 70
Runderlende	dichtgeschroeid		67
Runderschouder	dichtgeschroeid grill		72 80
Varkensnierstuk, varkenslende	dichtgeschroeid		67
Varkensnek	dichtgeschroeid grill		85 85
Varkensschouder	grill		80
Lamsbout	dichtgeschroeid dichtgeschroeid grill	saignant à point	63 67 65

Gebruik en tips

Bakken

Of je nu pizza, brood, gebak of gratins wil maken, de aangepaste bakwijzen zorgen altijd voor een perfect resultaat. Maak dan ook gebruik van de gedetailleerde informatie bij de 'Insteltips'.

Steriliseren

Door aangepast te verwarmen, kan men voedsel inmaken voor bewaring in bokalen.

De lange bewaring van voedsel is verzekerd door het vernietigen van de micro-organismen en de luchtdichte afsluiting van de bokalen. Raadpleeg de gedetailleerde informatie bij de 'Insteltips'.

Drogen

Met de hete lucht kan bepaald voedsel gedroogd worden voor een langere bewaring. Raadpleeg de 'Insteltips' voor de gedetailleerde informatie.

Opmerkingen en afkortingen

Ingrediënten

Alle ingrediënten werden berekend voor 4 personen, tenzij anders vermeld.

Gaartijd

De gaartijd is opgegeven voor het gebruik met de juiste toebehoren, afhankelijk hiervan kan de tijd lichtjes afwijken. De opgegeven tijd is altijd een richtwaarde. Afhankelijk van uw persoonlijke voorkeuren kan de tijd aangepast worden.

Afkortingen gebruikt in de recepten :

g	gram
kg	kilogram
dl	deciliter
l	liter
tl	theelepel
el	eetlepel

Hoeveelheden

Ingrediënt	Theelepel afgestreken	Eetlepel afgestreken	Theelepel niet afgestreken	Eetlepel niet afgestreken
Bakpoeder	3 g	6 g	7 g	13 g
Boter	3 g	8 g	10 g	18 g
Honing	6 g	13 g	12 g	26 g
Confituur	6 g	18 g	14 g	36 g
Bloem	3 g	7 g	5 g	15 g
Olie	3 g	12 g	-	-
Zout	5 g	13 g	8 g	24 g
Mosterd	4 g	12 g	11 g	26 g
Water, melk	5 g	15 g	-	-
Kaneel	2 g	3 g	4 g	11 g
Suiker	3 g	9 g	6 g	17 g



Hapjes
Voorgerechten

Kaasstengels

1. Rol het bladerdeeg met het bakpapier uit en leg het op de bakplaat. Bestrijk lichtjes met water en leg er de tweede rol op en druk zachtjes samen.
Verdeel met een kwastje wat olijfolie over de bovenkant van het bladerdeeg zodat de ingrediënten goed blijven kleven.
Verdeel de kruiden en de kaas gelijkmatig over het bladerdeeg. Snij het bladerdeeg voorzichtig in repen met een rolmesje of met de botte kant van een mes.
2. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 (indien 2 bakplaten op niveau 1 en 3) in de warme oven. Ga verder met OK.
Hete lucht 200°C, 10-15 min.

Geëmailleerde bakplaat

2 rollen bladerdeeg
2 el olijfolie
oregano
tijm
30 g geraspte Parmezaanse kaas



Zalmrolletjes

Geëmailleerde bakplaat

1 pakje bladerdeeg

Farce

200 g gerookte zalm in plakjes Een bundel dille

1. Verdeel de zalm over het bladerdeeg en laat een boord van 2 cm in de lengte vrij. Bestrooi met dille. Wrijf de vrijgelaten boord in met een beetje water. Rol het bladerdeeg vanaf de andere zijde in de lengte op en druk de uiteinden goed aan. Versnij in plakjes van 2 cm breed en plaats de rolletjes op de bakplaat voorzien van bakpapier.
2. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 (indien 2 bakplaten op niveau 1 en 3) in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 200°C, 10-15 min

Tip

Vervang de zalm door bacon, rauwe of gekookte ham.

Ham palmiers

Geëmailleerde bakplaat

1 pakje bladerdeeg

Farce

2 el ricotta 1 el pesto 1 el geraspte kaas 6 sneden ham

1. Vermeng de ricotta en pesto samen met de geraspte kaas.
2. Schik de ham op het bladerdeeg en smeer er het ricottamengsel op. Rol vanuit beide zijden het bladerdeeg in de lengte op en versnij in plakjes van 1 cm dikte. Plaats de palmiers op de bakplaat voorzien van bakpapier.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 (indien 2 bakplaten op niveau 1 en 3) in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 200°C, 10-15 min.

Gesuikerde palmiers

Geëmailleerde bakplaat

1 pakje bladerdeeg

Farce

1 losgeklopt eiwit 4 el suiker

1. Wrijf het bladerdeeg in met een beetje eiwit, bestrooi met suiker. Rol vanuit beide zijden het bladerdeeg in de lengte op en versnij in plakjes van 1 cm dikte. Plaats de palmiers op de bakplaat voorzien van bakpapier.
2. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 (indien 2 bakplaten op niveau 1 en 3) in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 200°C, 10-15 min.

Tip

Bestrooi naast de suiker ook naar wens met chocoladestukjes, geraspte amandelen, nootjes, kaneel, etc.

Amandelrolletjes

Geëmailleerde bakplaat

1 pakje bladerdeeg

Farce

1 dl volle room 50 g suiker 200 g gemalen amandelen ½ tl kaneelpoeder

1. Vermeng de room met de suiker, amandelen en de kaneelpoeder.
2. Verdeel het mengsel over het bladerdeeg en laat één boord van 2 cm in de lengte vrij. Wrijf de vrijgelaten boord in met een beetje water. Rol het bladerdeeg vanaf de andere zijde in de lengte op en druk de uiteinden goed aan. Versnij in plakjes van 2 cm breed en plaats de rolletjes op de bakplaat voorzien van bakpapier.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 (indien 2 bakplaten op niveau 1 en 3) in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 200°C, 10-15 min.

Mini broodjes met hamvulling

1. Vermeng alle ingrediënten met elkaar.
2. Snij de broodjes open.
3. Verdeel de vulling op de onderste helft van de broodjes en dek ze af met de bovenste helft.
4. Leg de broodjes op bakplaat voorzien van bakpapier.
5. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht vochtig 200°C, 10 min.

Tip

In plaats van mini broodjes kan men ook croissants gebruiken mits de gaartijd met 3-5 minuten te verlengen

Geëmailleerde bakplaat

12-16 mini afbakbroodjes

Farce

½ ei, geklopt
120 g gekookte ham in kleine blokjes gesneden
2 el geraspte belegen kaas
1 bundel bieslook, fijn gesneden
Zout, peper en paprikapoeder



Mini broodjes met kwarkvulling

Geëmailleerde bakplaat

12-16 mini afbakbroodjes

Farce

75 g magere kwark

50 g belegen kaas, geraspt

50 g mozzarella, in blokjes gesneden

zout en peper

Een handje vol basilicum en oregano, fijn gesneden

1. Vermeng alle ingrediënten met elkaar.
2. Snij de broodjes in de lengte open.
3. Verdeel de vulling op de onderste helft van de broodjes en dek ze af met de bovenste helft.
4. Leg de broodjes op bakplaat voorzien van bakpapier.
5. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven.
Start het recept. Hete lucht vochtig 200°C, 10 min.

Tip

In plaats van mini broodjes kan men ook croissants gebruiken mits de gaartijd met 3-5 minuten te verlengen.

Bereiding: 25 minuten | Gaartijd: 10 minuten

Mini broodjes met salamivulling

Geëmailleerde bakplaat

12-16 mini afbakbroodjes

Farce

100 g salami, in blokjes gesneden

2 el ricotta

2 el geraspte belegen kaas

½ ei, geklopt

Een handje vol basilicum en bieslook, fijngesneden

Zout, peper en paprikapoeder

1. Vermeng alle ingrediënten met elkaar.
2. Snij de broodjes in de lengte open.
3. Verdeel de vulling op de onderste helft van de broodjes en dek ze af met de bovenste helft.
4. Leg de broodjes op de bakplaat voorzien van bakpapier.
5. Plaats de bakplaat op niveau 1 in de koude oven.
Start het recept. Hete lucht vochtig 200°C, 10 min.

Tip

In plaats van mini broodjes kan men ook croissants gebruiken mits de gaartijd met 3-5 minuten te verlengen.



Paprika Calabrese

1. Snij de paprika's in 4 en verwijder de steel en de pitjes. Leg de paprika's op het rooster met schil naar boven.
2. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats het rooster op het bovenste niveau. Schuif de bakplaat onder het rooster, voorzien van bakpapier. Ga verder met OK. Grill 270°C, 7-12 min., tot de schil van de paprika donker kleurt. Neem de paprika's uit de oven en verwijder de schil.
3. Voor de vulling : plet de feta met een vork en meng er de andere ingrediënten bij. Kruid af met peper.
4. Verdeel de fetamassa over de paprika's en rol ze op.

Tip

Vervang de paprika door courgette. Snij hiervoor de courgette in plakken van 2,5 cm (in de lengte). Plaats ze onder de grill en vul ze nadien met de fetamassa. Garneer met blokjes paprika.

Geëmailleerde bakplaat
Rooster

2 rode paprika's

Vulling

50 g feta

50 g platte kaas

1½ el halfvolle room

Peper, grof gemalen



Crostini

1. Snij het stokbrood in schuine sneetjes van ongeveer 1,5cm (ong. 16 sneetjes). Besprenkel de sneetjes met de helft van de olijfolie.
2. Maak de tomaten schoon en snij ze in kleine blokjes. Meng de blokjes met de look, basilicum en de rest van de olijfolie. Kruid af en met peper en zout en verdeel de massa over de sneetjes stokbrood.
3. Leg de sneetjes op het rooster.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats het rooster op het bovenste niveau in de warme oven. Ga verder met OK. Grill 200-230°C, 2-4 min.

Rooster

1 stokbrood

½ dl olijfolie

500 g (San Marzano) tomaten

4 teentjes look, geperst

½ bundel basilicum, fijn gesneden

Zout

Peper



Spinazierolletjes met Sbrinz

1. Meng de spinazie met de eigelen en kruid af. Roer dit mengsel onder het opgeklopt eiwit.
2. Strijk dit mengsel uit op de bakplaat, voorzien van bakpapier. Maak een rechthoek van ongeveer 1 cm dik.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Boven-/onderhitte 200°C, 10 min.
4. Rol de spinaziebiscuit op met het bakpapier en laat afkoelen.
5. Voor de vulling: meng de Ricotta met de geraspte Sbrinz kaas en de look. Meng dit onder de opgeklopte room en kruid af met peper en zout. Rol de afgekoelde spinaziebiscuit weer open en bestrijk met het Ricotta-mengsel. Rol de biscuit weer op en snij in schijfjes van ongeveer 1,5 cm breed.



4



5



5

Geëmailleerde bakplaat

Biscuit

500 g spinazie, geblancheerd, afgedroogd, fijn gehakt

4 eigelen

4 eiwitten, opgeklopt

Zout

Peper

Muskaatnoot

Vulling

200 g ricotta

100 g Sbrinz kaas, geraspt

1 teentje look, geperst

1 dl volle room, opgeklopt

1½ el Williams

Zout

Peper





Vis
Vlees

Provençaalse kabeljauw

1. Kruid de kabeljauwfilets met peper en zout. Besprenkel lichtjes met het citroensap.
2. Voor de korst: meng de ui, look en peterselie met de boter. Voeg er het paneermeel en de witte wijn aan toe. Kruid met peper, zout en provençaalse kruiden.
3. Schik de kabeljauwfilets in de ingevette schaal en bedek ze met het mengsel.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de schaal op het rooster op niveau 3 in de warme oven. Ga verder met OK. Grill 230-250°C, 15 min.

Porseleinen schaal ½ GN
Rooster

600 g kabeljauwfilet
Zout
Peper
Een beetje citroensap

Korst
1 kleine ui, fijn gesneden
2 teentjes look, geperst
50 g zachte boter
1 bundel peterselie, fijn gehakt
40-50 g paneermeel
1½ dl witte wijn
Provençaalse kruiden
Zout
Peper



Rivierbaarsfilet 'Zug'

1. Kruid de baarsfilets met peper en zout en schik ze in de ingevette schaal.
2. Voor de saus: meng de bloem met een beetje witte wijn, voeg er de room en de rest van de wijn aan toe. Voeg er de verse kruiden aan toe en kruid af met peper en zout. Bedek de vis met de saus.
3. Plaats de schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht 120°C, 15 min., daarna hete lucht 230°C, 7-10 min.
4. Garneer met een takje dille en een schijfje citroen.

Porseleinen schaal ½ GN
Rooster

600 g rivierbaarsfilet
Zout
Peper

Saus
½ el bloem
½ dl witte wijn
180 g volle room
1 el verse dille
1 el dragon, fijn gehakt
Zout
Peper

Garnituur
Takje dille
Schijfje citroen



Snoekbaars met verse kruiden

1. Kruid de snoekbaarsfilets met peper en zout.
2. Meng de verse kruiden met een het citroensap en de zeste.
3. Vul de filets met $\frac{3}{4}$ van het kruidenmengsel en vouw ze samen. Leg ze in de ingevette schaal met de dikste zijde naar boven. Verdeel de rest van de kruiden erover en overgiet met de vloeibare boter en witte wijn.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de schaal op het rooster op niveau 3 in de warme oven. Ga verder met OK. Grill 250°C, 15 min.

Porseleinen schaal $\frac{1}{2}$ GN
Rooster

4 snoekbaarsfilets, elk 160 g

Zout

Peper

Paprikapoeder

$\frac{1}{2}$ bundel peterselie, fijn gehakt

$\frac{1}{2}$ bundel kervel, fijn gehakt

$\frac{1}{2}$ bundel basilicum, fijn gehakt

Zeste van 1 citroen en sap

30 g boter, vloeibaar

$1\frac{1}{2}$ dl witte wijn



Kalfspakjes

1. Kruid het vlees met peper, zout, Italiaanse kruidenmix en koriander. Leg op ieder stukje vlees een takje rozemarijn en tijm. Rol het spek rond het vlees.
2. Leg de pakjes in de ingevette schaal, besprenkel met olijfolie en bestrooi met paprikapoeder. Verdeel de tomaatjes, uien, look en olijven rond het vlees en overgiet met de witte wijn.
3. Plaats de schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht vochtig 220°C, 15 min., daarna Grill-circulatielucht 220°C, 15 min.

Porseleinen schaal ½ GN
Rooster

600 g kalfsvlees,
in blokjes van 5x5 cm en 3 cm dik
Zout
Peper
Italiaanse kruidenmix
Korianderpoeder
Takjes rozemarijn
Takjes tijm
16 sneetjes ontbijtspek
1 el olijfolie
Paprikapoeder
3 sjalotten, in ringen gesneden
1 teenje look, fijn gesneden
250 g kleine tomaatjes, in 4 gesneden
100 g zwarte olijven, ontpit
6 el witte wijn



Varkensfilet in bladerdeeg

- Schroei het vlees aan alle zijden dicht. Kruid af met peper en zout en laat afkoelen.
- Neem de blaadjes van de peterselie, tijm en rozemarijn. Hak alle kruiden fijn en snij de gedroogde tomaten in reepjes.
- Leg het ontbijtspek overlappend op het aanrecht zodat u een rechthoek bekomt waarin u de filet kan oprollen. Bestrooi het spek met de kruiden en de reepjes gedroogde tomaat. Rol de filet op in het spek. Leg nu de filet in de lengte op het bladerdeeg, leg de uiterste 3 cm links en rechts op de filet en rol in de lengte op. Bestrijk de uiteinden met water en druk aan.
- Leg de filet met het deeg (met de naad langs onder) op de bakplaat voorzien van bakpapier. Garneer met de resterende deegresten. Meng het eigeel met de melk en bestrijk hiermee het deeg.
- Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Boven-/onderhitte 200°C, 25 min.

Geëmailleerde bakplaat

1 pakje bladerdeeg
1 varkensfilet, ong. 450 g
150 g ontbijtspek in reepjes
2 el olie
Zout
Peper

Farce

1 bundeltje platte peterselie
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
100 g gedroogde tomaten in olie

1 eigeel
1 tl melk



Osso buco

1. Snij met een schaar de rand van de kalfsschenkel in op 3 plaatsen (om te verhinderen dat het vlees oprolt). Kruid met peper en zout en schroei het vlees toe in de pan met de arachideolie. Schik de kalfsschenkel in de ingevette porseleinen schaal.
2. Fruit de uien in de pan en voeg er de gepelde tomaten bij, laat zachtjes sudderen. Doe er de rode wijn bij en laat de saus wat inkoken. Voeg nu de groentebouillon, de zwarte peper, kruidnagel, laurierblaadjes en chilipeper toe. Laat opkoken en kruid af met peper en zout.
3. Leg de kruiden op de kalfsschenkel en verdeel de saus erover.
4. Plaats de schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Boven-/onderhitte vochtig 150°C, 60 min.
5. Haal de schaal uit de oven en haal de kalfsschenkel eruit en hou hem warm.
6. Haal de kruiden uit de saus en mix ze. Doe de saus in een pannetje en monteer ze met de boter, bloem en room.
7. Dresseer de kalfsschenkel met de saus.

Porseleinen schaal, ½ GN

Rooster

4 stukken kalfsschenkel, ongeveer 350 g per stuk

Zout

Peper

2-3 el arachideolie

250 g champignons, fijn gesneden

150 g gepelde tomaten, (in blik) gezeefd

1½ dl rode wijn

1½ groentebouillon

1 rode chilipeper

1 laurierblaadje

1 kruidnagel

5 balletjes zwarte peper, geplet

3 salieblaadjes, versneden

1 takje rozemarijn

Enkele tijmblaadjes

Boter, bloem en room om de saus te binden



Konijn met pruimen

1. Week de gedroogde pruimen ongeveer 20 minuten in de Cognac. Hou de rest van Cognac bij.
2. Laat de pruimen uitlekken en wikkel 2 pruimen in een sneetje spek..
3. Wikkel de pruimen met spek op hun beurt in het konijn, bind toe met keukentouw. Kruid af met peper en zout en schik de pakjes in de ingevette porseleinen schaal. Leg op ieder pakje een klein beetje boter.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de schaal op het rooster op niveau 3 in de warme oven. Ga verder met OK. Grill 280°C, 7 min.
5. Voeg de ui, look en kruiden bij de groentebouillon en de rest van de Cognac. Overgiet het konijn met dit mengsel.
6. Plaats de schaal op het rooster op 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 230-250°C, 25 min.
7. Verwijder het touwtje en serveer.

Tip

Serveer met pasta of aardappelpuree.

Porseleinen schaal, ½ GN

Keukentouw

Rooster

16 pruimen, gedroogd en ontpit

¾ dl Cognac

8 sneetjes ontbijtspek

4 konijnenbouten, uitgebeend

Zout

Peper

Korianderpoeder

Paprikapoeder

20 g boter

1 ui, fijn gesneden

1 teenje look, fijn gesneden

Enkele tijmblaadjes

Basilicum, fijn gesneden

2 dl groentebouillon



Savooiekool-rolletjes

1. Blancheer de bladeren van de kool ongeveer 2-3 min. in kokend water. Giet ze af en laat ze schrikken in koud water. Snij de middelste, dikke nerf uit de bladeren.
2. Meng alle ingrediënten voor de gehaktvulling samen tot een compacte massa.
3. Plet de feta met een vork en voeg er de andere ingrediënten voor de mengeling aan toe.
4. Verdeel de gehaktvulling over de savooiekoolbladeren en leg er wat van de fetamengeling op. Rol de bladeren op en schik de rolletjes in de schaal. Giet de groentebouillon in de schaal en leg op ieder rolletje een beetje boter.
5. Plaats de schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht vochtig 150°C, 30-40 min.

Porseleinen schaal, ½ GN

Rooster

1 savooiekool
2 dl groentebouillon
20 g boter

Gehaktvulling
400 g gehakt, gemengd
2 kleine uien, fijn gesneden
1 teenje look, fijn gesneden
8 el gekruid paneermeel
2 eieren
1 bundel peterselie, fijn gesneden
1 bundel bieslook, fijn gesneden
Zout
Peper

Fetamengeling
200 g feta
2 el halfvolle room
10-12 zwarte olijven, ontpit en in schijfjes gesneden
1 boeketje basilicum, fijn gesneden



Vleesbrood

1. Meng alle ingrediënten voor het vleesbroodje samen. Zorg dat alle ingrediënten en kruiden mooi gemend zijn. Schik het vleesbroodje in de ingevette schaal. Strijk glad met een weinig water.
2. Meng het paneermeel met de olie en verdeel gelijkmatig over het vleesbroodje. Druk zachtjes aan.
3. Plaats de schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. . Boven-/onderhitte vochtig 200-220°C, 60 min.

Porseleinen schaal, ½ GN
Rooster

Vleesbrood
600 g rundsgehakt
100 g kalfsgehakt
1 wortel, geraspt
4 el griesmeel
1 el paneermeel
1 ei, geklopt
1 ui, fijn gesneden
1 teenje look, geperst
1 bundel peterselie, fijn gesneden
1 bundel bieslook, fijn gesneden
1 el kappertjes
Zout
Peper
Tijm
Marjolein
Rozemarijn

Korst
6 el paneermeel
2-3 el olie





Bijgerechten
Gratins

Aardappelgratin met pompoenpitten

1. Reinig de prei en snij in schijfjes van ongeveer 1 cm. Schil de aardappelen en snij in fijne schijfjes.
2. Meng het ei samen met de zure room en de melk. Kruid af en voeg er de geraspte kaas aan toe.
3. Schik de aardappelen en de prei in de ingevette porseleinen schaal en giet er het beslag over. Bestrooi met de pompoenpitten.
4. Plaats de schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Boven-/onderhitte vochtig 220°C, 30-40 min. Vervolgens boven-/onderhitte vochtig 200°C, 15 min.

Tip

Vervang de helft van de aardappelen door pompoen.

Porseleinen schaal, ½ GN
Rooster

1 kg aardappelen, vastkokend
1 prei

1 ei
180 g zure room
1-1 ½ dl melk
100 g geraspte kaas

Zout
Peper
Muskaatnoot

2 el pompoenpitten



Courgette-mais gebak

1. Meng de amandelen, de geraspte en platte kaas, samen met de room, olijfolie, de losgeklopte eieren en het maïsgriesmeel.
2. Verwijder de uiteinden van de courgette en rasp ze fijn.
3. Meng de courgette, de maïskorrels en de kruiden onder het mengsel. Kruid af met zout en muskaatnoot.
4. Bedek de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter. Vul de massa in de vorm en strooi er de pijnboompitten en salie over.
5. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de vorm op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht vochtig 180°C, 50 min.

Tip

Het gebak kan ook gemaakt worden in cakevormpjes de baktijd verkort dan met 10 min.

Springvorm, 26 cm
Rooster

100 g amandelen, gemalen
100 g geraspte kaas
150 g platte kaas
3 el volle room
3 el olijfolie
2 eieren, losgeklopt
120 g maïsgriesmeel Bramata
600 g courgette
100 g maïskorrels (in blik),
gewassen en uitgelekt
2 tl provençaalse kruiden
1 tl milde curry
Muskaatnoot
Zout
1 el pijnboompitten
6-8 salieblaadjes in reepjes



Lasagne

1. Voor de bolognaise saus : plet de tomaten met een vork in een mengkom. Voeg er de olijfolie en het rauw rundsgehakt aan toe. Verwijder de steeltjes van de oregano en tijm, voeg de kruiden toe en breng op smaak met peper en zout. Meng alles.
2. Voor de béchamelsaus: smelt de boter in een steelpan en voeg er al roerend de bloem aan toe. Blijf roeren tot er een glad mengsel ontstaat. Giet er langzaam en al roerend de melk bij. Breng de saus al roerend aan de kook tot de gewenste dikte. Kruid af met peper, zout en muskaatnoot. Neem de pan van het vuur en roer er de geraspte Parmesaan onder.
3. Giet een klein beetje béchamelsaus op de bodem van de ingevette schaal, leg hier op een laag lasagnebladeren (3). Schik hierop de helft van de bolognaise saus en dek opnieuw af met laag lasagnebladeren (3), daarna de helft van de béchamelsaus, een laag lasagnebladeren (3), de rest van de bolognaise saus, een laag lasagnebladeren (3) en eindig met de rest van de béchamelsaus. Strooi er de geraspte kaas over.
4. Plaats de porseleinen schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Boven-/onderhitte vochtig 220°C, 40 min.

Tip

In de handel bestaan gedroogde lasagne bladeren die eerst voorgekookt moeten worden en andere die zo gebruikt kunnen worden. Voor dit recept mogen beide soorten gebruikt worden zonder voorkoken.

**Porseleinen schaal, ½ GN
Rooster**

12 lasagne bladeren

Bolognaise saus
800 g gepelde tomaten (in blik)
2 el olijfolie
500 g rundsgehakt
Zout
Peper
2-3 takjes oregano
2-3 takjes tijm

Béchamelsaus
40 g boter
50 g bloem
6 dl melk
Zout
Peper
Muskaatnoot
50 gr Parmesaanse kaas, geraspt

150 gr geraspte kaas



Pastagratin

1. Vermeng de pasta, uien, champignons en de hespblokjes samen met de peterselie en schik in de ingevette porseleinen schaal.
2. Voor de saus: meng de groentebouillon met de room en kruid af met peper en nootmuskaat. Giet dit mengsel over de pasta en bestrooi met de geraspte kaas.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de porseleinen schaal op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht vochtig 200°C, 30 min.

Porseleinen schaal, ½ GN
Rooster

300-350 g ongekookte pasta
(schelpjes of hoorntjes)
2 uien, in ringen gesneden
250 g champignons, in schijfjes gesneden
100 g gekookte hesp in reepjes gesneden
1 bundel peterselie, blaadjes hakken

Saus
4½ dl groentebouillon
2½ dl halfvolle room
Zout
Peper
Nootmuskaat

150 g geraspte kaas



Auberginegratin

1. Plet de tomaten met een vork en meng er de look, kruiden en olijfolie onder.
2. Verwijder de steel van de aubergine en snij ze in schijven van ongeveer 1 cm dik.
3. Smeer een beetje tomatensaus op de bodem van de ingevette porseleinen schaal en leg er de helft van de aubergineschijven op. Bedek deze met de rest van de tomatensaus. Leg hier vervolgens de rest van de aubergineschijven op. Bestrooi het geheel met de geraspte kaas.
4. Plaats de porseleinen schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht vochtig 200°C, 30 min.

Porseleinen schaal, ½ GN
Rooster

2 aubergines
400 g gepelde tomaten (in blik)
1 teentje knoflook, geperst
1 el olijfolie
Oregano
Tijm
Zout
Peper

100 g geraspte kaas



Groentegratin

1. Schil en snij de wortelen en knolselder in reepjes van 4 cm lang en 5 mm dik. Maak de prei schoon en snij in reepjes. Snij de courgettes ook in reepjes van 4 cm en 8 mm dik.
2. Voor de saus: klop de eieren, voeg er de room en groentebouillon aan toe. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.
3. Schik de groenten in de ingevette porseleinen schaal en overgiet met de saus. Bestrooi het geheel met de geraspte kaas.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de porseleinen schaal op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Start het recept. Hete lucht vochtig 200°C, 35 min.

Porseleinen schaal, ½ GN

Rooster

300 g wortelen

1 kleine knolselder

1 grote preistengel

2 courgettes

Saus

2 eieren

1 dl groentebouillon

2 dl room

Peper

Zout

Nootmuskaat

100 g geraspte kaas



Kaassoufflé

1. Smelt de boter in een steelpan, voeg er al roerend de bloem aan toe. Roer tot een glad mengsel en voeg er al roerend de melk aan toe. Laat eventjes koken tot een dikke saus. Neem de pan van het vuur en roer er de kaas onder. Laat de saus afkoelen.
2. Start het recept. De oven warmt voor. Vet de soufflévorm in met boter.
3. Meng de eigelen en de brunoise onder de afgekoelde saus en kruid af met peper en zout. Klop het eiwit samen met het bakpoeder stijf en roer het voorzichtig door de soufflémassa. Vul de massa in de vorm.
4. Plaats de vormpjes op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Boven-/onderhitte vochtig 200°C, 30 min.

Tip

Vervang de brunoise van groenten door kleine blokjes hesp. De soufflé kan ook in kleine vormpjes gebakken worden. De gaartijd verkort hierdoor.

**Soufflévorm, 20cm
Rooster**

20 g boter
30 g bloem
3 dl melk
75 g Parmesaanse kaas, geraspt
3 eigelen
**50 g brunoise van groenten,
knolselder, wortelen, look, ui, enz.**
Zout
Peper
3 eiwitten
1 mespunt bakpoeder





Groenten

Gevulde courgettes

1. Snij de courgettes middendoor en hol ze uit.
2. Snij het vruchtvlees fijn. Schil de wortelen en de koolrabi en snij ze in kleine blokjes. Snij de ui heel fijn. Fruit de ui en de groentjes in de olijfolie.
3. Meng de ricotta, de room en de eieren. Roer er de groenten en kruiden onder. Kruid af met peper en zout. Vul de courgettes met het mengsel.
4. Giet de groentebouillon in de ingevette porseleinen schaal en leg er de gevulde courgettes bij
5. Plaats de porseleinen schaal op het rooster niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht vochtig 200°C, 30 min.

Porseleinen schaal, ½ GN
Rooster

4 courgettes
2 kleine wortelen
1 kleine koolrabi
1 kleine ui
1 el olijfolie
1 ei
250 g ricotta
1 el volle room
Peterselie, fijn gehakt zonder de steeltjes
Bieslook, fijn gehakt
Zout
Peper
1 dl groentebouillon



Pikante aubergines

1. Hak de tomaatjes fijn en meng ze met de pesto en de look. Kruid af met peper en zout.
2. Snij de steel en het topje van de aubergines. Snij de aubergines in de lengte, in schijven van 3-5 mm.
3. Schik de helft van de aubergine schijven in de ingevette bakschaal. Verdeel hierop de helft van het tomaat-pesto mengsel en wat basilicum. Dek af met de rest van de aubergine schijven en doe hierop de rest van het tomaat-pesto mengsel en de basilicum. Overgiet met de groentebouillon en strooi er de feta en Parmesaanse kaas over.
4. Plaats de porseleinen schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Boven-/onderhitte 220°C, 20 min.
5. Kruid met peper en zout en bestrooi met de overige kruiden. Overgiet het geheel met een beetje olijfolie.

Tip

Neem een grote schaal en werk niet te hoog. In plaats van aubergines kunnen ook courgettes, paprika's of venkel gebruikt worden.

**Porseleinen schaal, ⅓ GN
Rooster**

**400 g zongedroogde tomaatjes
bewaard in olie, uitgelekt
2½ el pesto
3 teentjes look, fijn gedenen
Zout
Peper
800 gr aubergines
1 bundeltje basilicum, fijn gesneden
1 dl groentebouillon
80 g Parmesaanse kaas, geraspt
100 g feta, verkruimeld**



Ratatouille

1. Verwijder de topjes en snij de aubergines en courgettes in kleine blokjes. Snij de paprika in 2 en verwijder de steel, de kern en de zaadjes. Snij in kleine blokjes.
2. Plet en verdeel de gepelde tomaten in de ingevette porseleinen schaal. Schik eerst de aubergineblokjes, dan de courgetteblokjes en laatst de paprikablokjes in de schaal. Strooi er vervolgens de ui en de look over en kruid af met peper, zout en tijm. Voeg de fijn gesneden chilipeper, rozemarijn, salieblaadjes, laurierblad en kruidnagel aan toe. Besprenkel het geheel met de olijfolie. De aangegeven volgorde van de ingrediënten is belangrijk voor een optimaal resultaat.
3. Plaats de schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht vochtig 160°C, 40 min.
4. Haal de schaal uit de oven en verwijder de kruidnagel en het laurierblaadje. Laat 5 minuutjes rusten. Meng alles goed en serveer.

Porseleinen schaal, ½ GN

Rooster

250 g aubergines

250 g courgettes

250 g rode paprika

400 g gepelde tomaten (in blik), gezeefd

100 g ui, versnipperd

2 teentjes look, fijn gesneden

Peper, zout

Tijm

½ chilipeper, ontpit, fijn gesneden

3 salieblaadjes, versneden

1 takje rozemarijn

1 laurierblaadje

1 kruidnagel

1½ dl olijfolie



Gevulde paprika's

1. Snij de paprika's middendoor en verwijder de zaadjes en de kern.
2. Meng alle ingrediënten voor de vulling en kruid af met peper en zout.
3. Vul de paprika's op met de vulling.
4. Giet de witte wijn en de groentebouillon in de ingevette porseleinen schaal en leg er de gevulde paprika's bij.
5. Plaats de porseleinen schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht vochtig 180-190°C, 30 min.

Porseleinen schaal, ½ GN
Rooster

4 langwerpige paprika's

Vulling

1 broodje (pistolet), in croutons gesneden

150 gr spekblokjes

½ bundel bieslook, fijn gesneden

½ bundel peterselie, fijn gehakt

zonder de steeltjes

½ bundel basilicum, fijn gesneden

150 g zure room

1 kleine ui, fijn gesneden

1 teentje look, geperst

1 el olijfolie

Zout

Peper

½ dl witte wijn

1 dl groentebouillon





Desserts
Patisserie

Pruimen in rode wijn

1. Halveer de pruimen en verwijder de pitten.
2. Meng de rode wijn met de suiker en de vanillestok in de porseleinen schaal. Schik de pruimen in de schaal.
3. Plaats de porseleinen schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Hete lucht vochtig 200°C, 15 min.

Tip

Serveer de afgekoelde pruimen met slagroom en gegrilde amandelschiffers.
Met ingevroren pruimen verlengt de kooktijd met 10-15 min.

Porseleinen schaal, ½ GN
Rooster

750 g pruimen
2 dl rode wijn
50 g suiker
1 vanillestok, opengesneden



Gevulde perziken

1. Verwijder de schil van de perziken. Leg hiervoor de perziken kortstondig in kokend water en laat ze schrikken in koud water. Halveer de perziken en verwijder de steen.
2. Schik de perziken, met het snijvlak naar boven, in de schaal.
3. Klop het eiwit met het zout stijf. Voeg er de suiker aan toe en roer er de gemalen amandelen onder. Verdeel de massa over de perziken en stooi er de amandelschilfers over.
4. Plaats de porseleinen schaal op het rooster op niveau 2 in de koude oven. Start het recept. Boven-/onderhitte 220°C, 20 min.

Porseleinen schaal, 1/3 GN
Rooster

2 rijpe perziken
1 eiwit
1 snuifje zout
50 g suiker
50 g gemalen amandelen
2 el amandelschilfers



Gestoomde beignets

1. Meng bloem, suiker en gist in een kom. Doe er lauwe melk, suiker, boter en zout bij. Kneed tot een glad deeg. Doe het deeg opnieuw in de kom en dek af met een vochtige doek. Laat het deeg rijzen op kamertemperatuur tot het is verdubbeld in volume (1-1½ uur).
2. Verdeel het deeg in 8 gelijke delen en maak er ballen van. Schik deze in de ingevette porseleinen schaal. Laat nog 5-10 min. rusten.
3. Voor het glazuur: verwarm de melk samen met de suiker en de boter. Giet de helft van dit mengsel rond de deegballen.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de porseleinen schaal op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Boven-/onderhitte vochtig 180°C, 30 min.
5. Na 15 minuten wordt de kookcyclus onderbroken (met een geluidsignaal). Giet nu de rest van het mengsel in de schaal. Ga verder met OK. Boven-/onderhitte vochtig 180 °C, 15 min.

Porseleinen schaal, ½ GN
Rooster

Deeg
500 g patisseriebloem
30 g suiker
20 g gist, verkruimeld
2½ dl lauwe melk
50 g gesmolten boter
1 tl zout

Glazuur
2 dl melk
3 tl suiker
30 g boter



Appelflappen

1. Snij het bladerdeeg in 8 gelijke rechthoeken. Bevochtig de rechthoekjes en leg er een tweede op. Leg ze op de geëmailleerde bakplaat voorzien van bakpapier.
2. Schil de appels en snij ze in schijfjes. Schik de schijfjes op het bladerdeeg en laat rondom een rand vrij van 1 cm.
3. Bestrijk het bladerdeeg met het eigeel.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de warme oven. Hete lucht 200°C, 15 min.

Tip

Rijpe appels hebben het voordeel dat ze vlugger zacht worden. Men kan ook ander fruit gebruiken.
Bestrooi na het bakken met kaneel of bloedsuiker.
Strijk de bovenzijde in met abrikozenconfituur.

Geëmailleerde bakplaat

2 rollen bladerdeeg
4 rijpe appels

1 eigeel



Krokante vijgen

1. Doorprik de vijgen rondom met een tandenstoker.
2. Breng het water met de suiker, het citroensap en de likeur aan de kook. Leg de vijgen in de pan en laat ze 15 min. op een zacht vuurtje in de siroop koken. Haal ze uit de siroop en laat ze afkoelen.
3. Vouw het filodeeg dubbel en smeer het in met de vloeibare boter. Pak de vijgen in zoals snoepjes. Leg ze op de bakplaat voorzien van bakpapier.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Boven-/onderhitte 200°C, 20 min.

Tip

Vervang het citroensap door sinaasappelsap en de likeur door cassis.



2



3



3

Geëmailleerde bakplaat

4 blaadjes filodeeg
2 el vloeibare boter
4 verse vijgen
50 g suiker
½ dl water
1 tl citroensap
2 el likeur
 (vb. Cointreau, Amaretto)



Kwarksoufflé met fruit

1. Schil het fruit en snij het in kleine blokjes.
2. Meng de platte kaas samen met de eigelen, suiker, vanillesuiker, Maizena, zeste en het griesmeel tot een glad mengsel. Klop het eiwit met het zout stijf en roer het onder het mengsel. Voeg er het fruit aan toe.
3. Giet het mengsel in de ingevette soufflévorm.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de springvorm op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht vochtig 160°C, 40-45 min.

Soufflévorm, 25 cm
Rooster

250 g fruit
500 g kwark, platte kaas
3 eigelen
50 g suiker, naargelang het fruit
1 pakje vanillesuiker
6 el Maizena
1 onbehandelde citroen,
geraspte zeste
1 el tarwe griesmeel
3 zakjes vanillesuiker
3 eiwitten
1 snuifje zout



Citroen muffins

1. Klop de suiker en de vanillesuiker onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren en de citroenzeste bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, bakpoeder en het zout erbij. Meng de yoghurt onder het beslag.
2. Vul de muffinvormpjes slechts tot op de helft, omdat ze nog zullen rijzen.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat met de vormpjes op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 160°C, 35 min.

Tip

Bij gebruik van papieren vormpjes neem meerdere lagen voor een betere stabiliteit.

Geëmailleerde bakplaat
Muffinbakvormpjes, 12 stuks

100 g zachte boter
175 g suiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
1 citroen, geraspte zeste
250 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snuifje zout
180 g yoghurt



Bosbes muffins

Geëmailleerde bakplaat
Muffinbakvormpjes, 12 stuks

100 g zachte boter
175 g suiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
250 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snuifje zout
1½ dl melk
200 g ingevroren bosbessen

1. Klop de suiker en de vanillesuiker onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, bakpoeder en het zout erbij. Meng de melk en de bosbessen onder het beslag.
2. Vul de muffinvormpjes slechts tot op de helft, omdat ze nog zullen rijzen.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat met de vormpjes op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 160°C, 35 min.

Chocolade-Banaan muffins

Geëmailleerde bakplaat
Muffinbakvormpjes, 12 stuks

100 g zachte boter
175 g suiker
1 zakje vanillesuiker
½ tl kaneelpoeder
2 eieren
250 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snuifje zout
2 rijpe bananen
50 g chocolade in brokjes
50 g gemalen nootjes

1. Klop de suiker en de vanillesuiker onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, bakpoeder en het zout erbij. Plet de bananen tot een puree en meng dit samen met de chocoladebrokjes en nootjes onder het beslag.
2. Vul de muffinvormpjes slechts tot op de helft, omdat ze nog zullen rijzen.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat met de vormpjes op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 160°C, 35 min.

Abrikoos-Marsepein muffins

Geëmailleerde bakplaat
Muffinbakvormpjes, 12 stuks

100 g zachte boter
175 g suiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
250 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snuifje zout
30 g cocoaopoeder
1½ dl melk
12 ingevroren halve abrikozen
80 g marsepein

1. Klop de suiker en de vanillesuiker onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, bakpoeder, cocoaopoeder en het zout erbij. Meng de melk onder het beslag.
2. Vul de muffinvormpjes slechts tot op de helft, omdat ze nog zullen rijzen. Leg boven op het deeg een halve abrikoos en leg in het kuiltje een bolletje marsepein.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat met de vormpjes op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 160°C, 35 min.

Wortel muffins

Geëmailleerde bakplaat
Muffinbakvormpjes, 12 stuks

100 g zachte boter
175 g suiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
250 g amandelpoeder
150 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snuifje zout
100 g geraspte wortelen
100 g yoghurt
12 marsepeinen wortelen

1. Klop de suiker en de vanillesuiker onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, amandelpoeder, bakpoeder en het zout erbij. Meng de yoghurt onder het beslag.
2. Vul de muffinvormpjes slechts tot op de helft, omdat ze nog zullen rijzen. Druk een marsepeinen wortel in het deeg.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat met de vormpjes op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 160°C, 35 min.

Citroen cake

1. Bekleed de cakevorm met bakpapier of vet de vorm in.
2. Klop de suiker en het zout onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren en de citroenzeste bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem en het bakpoeder erbij.
3. Doe het deeg in de cakevorm.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de cakevorm op het rooster op niveau 1 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 160°C, 60 min.

Cakevorm, 25-28 cm
Rooster

200 g zachte boter
200 g suiker
1 snuifje zout
4 eieren
1 citroen, geraspte zeste
200 g bloem
2 tl bakpoeder



Chocolade cake met rode wijn

Cakevorm, 25-28 cm
Rooster

200 g zachte boter
200 g suiker
1 snuifje zout
3 eieren
1 dl rode wijn
200 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snuifje kaneelpoeder
½ tl cacao-poeder
60 g hagelslag
80 g chocolade in brokjes

1. Bekleed de cakevorm met bakpapier of vet de vorm in.
2. Klop de suiker en het zout onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Meng nu de bloem, rode wijn, bakpoeder, cacao-poeder en de chocolade erbij.
3. Doe het deeg in de cakevorm.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de cakevorm op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 160°C, 60 min.

Bereiding: 20 minuten | Gaartijd: 60 minuten

Tutti Frutti cake

Cakevorm, 25-28 cm
Rooster

200 g zachte boter
180 g kandij-suiker
1 snuifje zout
4 eieren
1 sinaasappel :
gerasppte zeste, sap
200 g bloem
2 tl bakpoeder
50 g gedroogde veenbessen
100 g gedroogde abrikozen, in reepjes
100 g amandelschilfers

1. Bekleed de cakevorm met bakpapier of vet de vorm in.
2. Klop de kandij-suiker en het zout onder de boter tot een luchtige massa. Voeg er de eieren bij en blijf kloppen tot een romige massa. Voeg nu de zeste en het sap van de sinaasappel toe. Meng de bloem en het bakpoeder erbij. Voeg de gedroogde vruchten en amandelschilfers bij het deeg.
3. Doe het deeg in de cakevorm.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de cakevorm op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht 160°C, 60 min.



Peperkoek

1. Vet de bodem en de rand van de springvorm in met boter.
2. Meng de volle room, yoghurt, suiker, perenstroop, soda en het zout. Voeg er al roerend, met de hand of met de mixer, de bloem aan toe. Giet het deeg in de vorm en strijk het glad.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de springvorm op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Boven-/ onderhitte 180°C, 60 min.

Tip

Strijk de bovenzijde in met wat perenstroop voor een glanzende afwerking.

Springvorm, 26 cm
Rooster

3 dl volle room
300 g yoghurt
230 g suiker
3 el kruiden voor peperkoek
6 el perenstroop
1½ tl soda poeder
1 snuifje zout
500 g bloem



Kwarktaart

1. Doe de Petit Beurre koekjes in een plastic zak en verbrijzel ze met de deegrol.
2. Vet de bodem en de rand van de springvorm in met boter. Verdeel de Petit Beurre kruimels gelijkmatig op de bodem van de vorm en schik hierop de frambozen.
3. Klop de suiker met de boter tot een luchtige massa. Roer er de zeste, eigelen, kwark, Maizena en kirsch onder tot een romige massa. Klop het eiwit stijf en roer het eronder. Giet de kwark massa in de vorm en strijk glad.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de springvorm op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Boven-/ onderhitte 150°C, 50 min.
5. Laat de kwarktaart nog 10 minuten in de oven staan met de ovendeur open. De taart is heel gevoelig voor tocht en schokken.

Tip

Vervang de frambozen door jeneverbessen, braambessen of ontpitte kersen. Ingevroren fruit is minder geschikt omdat de bodem hierdoor te week kan worden.

Springvorm, 26 cm
Rooster

150 g Petit Beurre
250 g verse frambozen
125 g zachte boter
100 g suiker
½ citroen, geraspte zeste
3 eigelen
500 g kwark, platte kaas
45 g Maizena
1 el Kirsch
3 eiwitten





Brood
Pizza
Taarten

Focaccia met walnoten

1. Meng de bloem en de gist in een kom. Voeg er de yoghurt, het water en zout bij. Kneed tot een glad deeg. Voeg er de gehakte noten bij. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-1½ uur).
2. Rol het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 2 cm dik. Leg het deeg op de bakplaat voorzien van bakpapier. Maak met een mes ruitvormige insnijdingen van ongeveer 5 mm diep. Dek opnieuw af met een vochtige doek en laat het deeg nog 5-10 min rusten.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Boven-/onderhitte 210°C, 25 min.

Geëmailleerde bakplaat

500 g bloem
1 pakje instant gist
200 g yoghurt
2 eieren
1½ dl lauw water
1 tl zout
100 g walnoten, grof gehakt



Italiaanse broodkrans

1. Meng de bloem en de gist in een kom. Voeg er het water en het zout bij. Kneed tot een glad deeg. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-1½ uur).
2. Meng de stukjes olijf, tomaat en oregano bij elkaar.
3. Rol het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 40 cm x 30 cm. Leg de mozarellareepjes evenwijdig met de lange zijde op het uitgerolde deeg. Verdeel nu het tomaat-olijf mengsel op de rest van het deeg. Laat 2 cm deeg tussen de mozzarella en het mengsel. Rol het geheel op, start langs de mozarellazijde. Sluit de rol tot een krans en leg ze op de bakplaat voorzien van bakpapier. Maak met een mes ondiepe insnijdingen om de 3 cm. Dek opnieuw af met een vochtige doek en laat het deeg nog 5-10 min rusten.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Boven-/onderhitte 200-210°C, 30 min.

Tip

In plaats van mozzarella kan ook Parmesan of Sbrinz kaas gebruikt worden.

Geëmailleerde bakplaat

- 750 g tarwebloem**
- 1 blokje gist, verkruimeld**
- 4 ¾ dl lauw water**
- 1 tl zout**
- 100 g zwarte olijven, ontpit en in stukjes gesneden**
- 100 g zongedroogde tomaatje op olie, uitgelekt en in stukjes gesneden**
- 2 el gehakte oreganoblaadjes**
- of 1 el gedroogde oregano**
- 3 repen mozzarella van elk 30 g**



Exotisch brood

1. Meng de bloem en de gist in een kom. Voeg er de kokosmelk, de mango en het zout bij. Kneed tot een glad deeg. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-1½ uur).
2. Verdeel het deeg in 2 gelijke delen. Maak 2 rollen, van 25 cm en vlecht ze in elkaar. Leg de vlecht op de bakplaat voorzien van bakpapier. Dek opnieuw af met een vochtige doek en laat het deeg nog 5-10 min rusten.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Boven-/onderhitte 200-210°C, 30 min.

Geëmailleerde bakplaat

500 g witte bloem
1 pakje instant gist
3½ - 4 dl kokosmelk
1 tl zout
50 g gedroogde mango, in stukjes gesneden
50 g Cashewnoten, grof gehakt



Spekbroodjes

1. Bak de uien en het spek glazig en laat afkoelen.
2. Meng de bloem en de gist in een kom, voeg er het lauw water en het zout bij. Kneed tot een glad deeg. Voeg er pas op het einde de uien en het spek aan toe. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-1½ uur).
3. Verdeel het deeg in 18 gelijke delen en maak er bollen van. Leg een vel bakpapier op de bakplaat. Leg 1 bol in het midden en schik de andere bollen errond. Dek opnieuw af met een vochtige doek en laat het deeg nog 5-10 min rusten.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Boven-/onderhitte 210°C, 25 min.

Geëmailleerde bakplaat

3 kleine uien, fijn gesneden
100 g spekblokjes
500 g tarwebloem
2 pakjes instant gist
4½ dl lauw water
1½ tl zout



Volkoren broodjes

1. Meng de bloem, de gist en de suiker in een kom. Voeg er de lauwe melk, de boter en het zout bij. Kneed tot een glad deeg. Voeg er pas op het einde de rozijnen en hazelnoten bij. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-1½ uur).
2. Verdeel het deeg in 12 gelijke delen en maak er bollen van. Leg ze op de bakplaat voorzien van bakpapier. Maak met een mes een kruisvormige insnijding van ongeveer 1 cm diep. Dek opnieuw af met een vochtige doek en laat het deeg nog 5-10 min rusten.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Boven-/onderhitte 210°C, 25 min.

Geëmailleerde bakplaat

500 g volkoren bloem
4 el suiker
½ blokje gist
3 dl lauwe melk
50 g zachte boter
1 tl zout
50 g rozijnen
50 g hazelnoten, grof gehakt



Pizza

1. Meng de bloem en de gist in een kom, voeg er het lauw water, de olijfolie en het zout aan toe. Kneed tot een glad deeg. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-1½ uur).
2. Rol het deeg uit en leg het op de bakplaat voorzien van bakpapier.
3. Plet de tomaten met een vork en laat ze uitlekken. Verdeel de tomaten gelijkmatig over het deeg. Garneer de pizza met de rest van het beleg. Kruid af met oregano en peper.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. PizzaPlus 180°C, 25 min

Geëmailleerde bakplaat

Deeg

350 g bloem
½ blokje gist
2½ dl lauw water
1 el olijfolie
1 tl zout

Beleg

120 g gepelde tomaten (in blik)
2 sneetjes gekookte ham, in reepjes
4 artisjokharten, gehalveerd
5 zwarte olijven, ontpit en gehalveerd
2 grote champignons, in schijfjes
Oregano
Peper
150 g Mozzarella



Prei en kaas quiche

1. Maak de prei schoon en snij in ringen van ongeveer 5 mm breed. Snij de uien eveneens in ringen.
2. Fruit de uien en de prei in de olie. Voeg de ham toe en kruid af met peper en zout. Laat dit afkoelen.
3. Meng de eieren met de room. Voeg er de look, kaas en tijm aan toe en kruid af met peper, zout en muskaatnoot.
4. Leg het deeg met het bakpapier in de taartvorm. Prik met een vork voldoende gaatjes in de bodem. Verdeel het mengsel van de uien, prei en ham over het deeg. Giet het beslag erover.
5. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de taartvorm op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. PizzaPlus 180-190°C, 40-45 min.

Tip

In plaats van kruimeldeeg kan ook pizzadeeg genomen worden. De baktijd verkort dan met 5-10 minuten.

Ronde taartvorm, 29 cm
Rooster

1 pakje kruimeldeeg
200-300 g prei
2 uien
2 el olie
100 g hesp, in reepjes gesneden

Beslag
2 eieren
2½ dl room
100 g geraspte kaas
1-2 teentjes look, geperst
1 boeketje tijm, blaadjes afgeplukt
Zout
Peper
Muskaatnoot



Champignon quiche

Ronde taartvorm, 29 cm
Rooster

1 pakje kruimeldeeg

500 g champignons
1-2 wortelen
120 g Rocquefort, verkruimeld

Beslag

1 ei
1 dl volle room
100 g geraspte kaas
1 boeketje tijm, blaadjes afgeplukt
Zout
Peper
Muskaatnoot

1. Snij de champignons in schijfjes. Rasp de wortelen.
2. Meng de eieren met de room. Voeg er de tijm aan toe en kruid af met peper, zout en muskaatnoot.
3. Leg het deeg met het bakpapier in de taartvorm. Prik met een vork voldoende gaatjes in de bodem. Verdeel de champignons, de wortels en kaas over het deeg. Giet het beslag erover.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de taartvorm op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK.
PizzaPlus 180-190°C, 40-45 min.

Asperge quiche

Ronde taartvorm, 29 cm
Rooster

1 pakje kruimeldeeg

500 g groene asperges
100 g hesp, in reepjes gesneden

Beslag

2 eieren
2½ dl room
100 g geraspte kaas
Zout
Peper
Muskaatnoot

1. Schil de asperges en snij ze in stukjes van ongeveer 3cm lang.
2. Meng de eieren met de room. Voeg er de geraspte kaas aan toe en kruid af met peper, zout en muskaatnoot.
3. Leg het deeg met het bakpapier in de taartvorm. Prik met een vork voldoende gaatjes in de bodem. Verdeel de ham en asperges over het deeg. Giet het beslag erover.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de taartvorm op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK.
PizzaPlus 180-190°C, 40-45 min.

Pompoen quiche

Ronde taartvorm, 29 cm
Rooster

1 pakje kruimeldeeg

500 g pompoen, geschild en in kleine blokjes gesneden
2-3 el pompoen pitten

Beslag

2 eieren
2½ dl room
100 g geraspte kaas
Zout
Peper
Muskaatnoot

1. Schil de asperges en snij ze in stukjes van ongeveer 3cm lang.
2. Meng de eieren met de room. Voeg er de geraspte kaas aan toe en kruid af met peper, zout en muskaatnoot.
3. Leg het deeg met het bakpapier in de taartvorm. Prik met een vork voldoende gaatjes in de bodem. Verdeel de ham en asperges over het deeg. Giet het beslag erover.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de taartvorm op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK.
PizzaPlus 180-190°C, 40-45 min.

Witloof-gorgonzola quiche

Ronde taartvorm, 29 cm
Rooster

1 pakje kruimeldeeg

2-3 stronken witloof
50 g kerstomaten
150 g Gorgonzola

Beslag

1 ei
1 dl volle room
½ boeketje bladpeterselie, blaadjes afgeplukt en fijn gesneden
Zout
Peper

1. Verwijder de buitenste bladen van het witloof en snij in 4 of 8 stukken in de lengte. Snij de kerstomaten in 2.
2. Meng de eieren met de room. Voeg er de peterselie bij en kruid af met peper en zout.
3. Leg het deeg met het bakpapier in de taartvorm. Prik met een vork voldoende gaatjes in de bodem. Verdeel het witloof, de kerstomaten en Gorgonzola over het deeg. Giet het beslag erover.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de taartvorm op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK.
PizzaPlus 180-190°C, 40-45 min.

Vlecht

1. Meng de bloem, de suiker en de gist in een kom. Voeg er de lauwe melk, de boter, het zout, de honing en het ei bij. Kneed tot een glad deeg. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur (1-1½ uur).
2. Verdeel het deeg in 2 gelijke delen. Maak 2 rollen van gelijke lengte en vlecht ze in elkaar. Leg de vlecht op de bakplaat voorzien van bakpapier. Meng het eigeel en de melk en bestrijk hiermee de vlecht. Laat het deeg nog een half uurtje rusten.
3. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de bakplaat op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. Hete lucht vochtig 180°C, 30 min

Tip

Als je het deeg met de hand kneedt, neem dan wat extra bloem zodat het niet aan je handen blijft kleven.

Geëmailleerde bakplaat

500 g bloem
1 tl suiker
½ blokje gist, verkruimeld
2½ dl lauwe melk
75 g zachte boter
1 tl honing
1 ei
2 tl zout

Om te bestrijken

1 eigeel
1 el melk



Fruittaart

1. Leg het deeg met het bakpapier in de taartvorm. Prik met een vork voldoende gaatjes in de bodem. Verdeel de gemalen hazelnoten op de bodem van het deeg.
2. Meng alle ingrediënten voor het beslag.
3. Snij de appels in schijfjes en schik ze op het deeg. Giet het beslag erover.
4. Start het recept. De oven warmt voor. Plaats de taartvorm op het rooster op niveau 2 in de warme oven. Ga verder met OK. PizzaPlus 180-190°C, 40-45 min. Laat de taart afkoelen op het rooster.

Tip

De appelen kunnen ook vervangen worden door peren, pruimen, abrikozen of kersen.

Ronde taartvorm, 31 cm
Rooster

1 pakje kruimeldeeg
40 g gemalen hazelnoten
700 g appelschijfjes

Beslag
2 eieren
2½ dl room
40 g suiker

