

# Serveerwonder

## Kookboek

# Tips & tricks

**Tupperware**  
**Van Cauter Aalst**



Beste klant,

U kocht het serveerwonder aan bij uw Consulent(e)  
Als dank krijgt u van ons een digitaal kookboek er  
gratis bovenop.

In dit boek kan u de uitgebreide uitleg vinden,  
recepten waar u zelf aan de slag mee kan,  
alsook handige tips and trics .

Wij wensen u veel plezier en kookgenot met uw  
aankoop.

Tupperware Van Cauter Aalst



# Inhoud

4. Over het product
5. Basisgebruik en tips
6. Kooktijden
7. Recepten
8. Gekookte balletjes
9. Gekookte zalm
10. Broccoli
11. Vol-au-vent
12. Macaroni met hesp en kaas
13. Macaroni met kruidenkaas en bacon
14. Yoghurt
15. Rijstpap
16. Blanquette van kip
17. Frisse pastasalade
18. Pladijsfilets met asperges en saffraan saus
19. Pastanestjes met peper
20. Salade met krab en broccoli
21. Hangop
22. Courgettetaart met geitenkaas

# Over het serveerwonder

- Een wonder op culinair gebied! Superveelzijdig: voor het koken, pocheren, ontdooien, uitlekken, afgieten, serveren en bewaren en warm houden van voedingswaren.

Bestaat uit 3 onderdelen:

## 1.Basis (3 l):

- Heeft een gekorrelde buitenkant om de zichtbaarheid van krassen te verminderen
- Voorzien van een brede rand om goed te kunnen vasthouden.

## 2.Vergiet:

- Heeft twee handvaten om makkelijk te kunnen vastnemen;
- Voorzien van voetjes onderaan om niet in contact te komen met het water in de basis.

## 3.Deksel:

- Zorgt voor extra isolatie en dus temperatuurbehoud.
- Door de bolle vorm vloeit het condensatievocht langzaam via het deksel langs de rand van de basis terug naar beneden onder het vergiet (en niet terug op de voedingswaren).
- Heeft een gekorrelde buitenkant om de zichtbaarheid van krassen te verminderen.
- Tussen de bodem en het vergiet is er genoeg plaats voor 500 ml vocht of ijsblokken.
- Ideaal voor op de camping of als je niet genoeg gaspitten of kookzones tot je beschikking hebt.

# Basisgebruik en tips

Multifunctioneel met heel veel mogelijkheden:

- Voor het pocheren van vis, gevogelte of fijne groenten.  
Vul de basis met kokend water, doe de voedingswaren in het vergiet, sluit met het deksel en laat 20 min koken.
- Voor het garen van diverse pasta's b.v. macaroni en tortellini, couscous, rijst ...
- Voor hygiënisch ontdooien  
het dooiwater lekt door het vergiet weg.
- Voor het afgieten van gekookte groenten, pasta, bonen ...
- Voor het ontdooien van vlees of vis.  
Plaats in het vergiet zodat het vocht kan uitlekken in de basis.
- Voor het serveren van gekookte bladgroente zoals spinazie of andijvie (blijven niet in hun kookvocht liggen) of voor gewassen fruit zoals druiven, kersen, aardbeien, pruimen ...
- Voor extra warm houden van voedingswaren voor laatkomers:  
½ liter heet water onder in de basis met daarop het vergiet.
- Voor extra koud houden: vul de basis met geschaafd ijs
- Voor het warm en krokant houden van frietjes, kroketten  
Leg de frieten, kroketten in de onderste kom en zet het vergiet er omgekeerd op.
- De basis kan ook als slakom of, met deksel, als serveerschaal gebruikt worden.

# Kooktijden

Soort	Hoeveelheid	kooktijd
Rijst	2 zakjes	20 tot 30 min
Macaroni, spirelli, spaghetti, ...	250 gram	15 min
Volkoren pasta	250 gram	18min
Woknoedels	1 pakje	2 min
Gehaktballetjes	500 gram	20 min
Eieren	4 tot 6 stuks	15 min
Verse bloemkool, Broccoli	1 kleine of in roosjes	25 tot 30 min (beetgaar)
Knackworstjes	1 à 2 potjes	15 min
Vis	Max 750gram	20min
Spinazie	250 gram	10 min
Champignons	500 gram	20 min
Rookworst	1 stuk	30 min (opwellen)



# Receptengids



**Tupperware®**

# Gekookte balletjes

## Benodigheden:

500 gram gehakt

1 ei

Paneermeel

Paprikakruiden

Peper, zout, nootmuskaat

## Werkwijze:

1. Doe het gehakt in de Duochef samen met het ei, kruiden en een beetje paneermeel.
2. Zet de Duochef op stand 2 om het gehakt te mengen.
3. Maak met de Click & Scoop balletjes met het kleinste hulpstuk en doe deze in het mandje van het serveerwonder.
4. Giet kokend water over de balletjes tot ze volledig onderstaan.
5. Laat het serveerwonder 20min staan op de kast met deksel





# Gekookte zalm

## Benodigheden:

2 zalmstukken (al dan niet uit diepvriezer)

Blokje visbouillon

## Werkwijze:

1. Leg de zalmstukken in het vergiet van het serveerwonder.

Als deze uit de diepvriezer komen, kan je deze de avond op voorhand er al in leggen om te ontdooien en het dooivocht weggieten.

2. Verkruimel het bouillonblokje over de vis

3. Giet kokend water over de zalm tot deze volledig onderstaat, laat 20 min staan met deksel erop.



# Gekookte Broccoli

## Benodigdheden:

1 verse broccoli of 1 zak diepvries broccoli

## Werkwijze:

1. Maak de broccoli schoon en doe hem in roosjes

Of leg de diepvriesroosjes onmiddellijk in het vergiet.

2. Giet kokend water over de broccoli tot hij volledig onderstaat

3. Zet het deksel op het serveerwonder en laat dit ongeveer een 30 tal minuten staan tot ze beetgaar zijn.



# Vol au vent

## Benodigdheden:

1 dubbele kipfilet

250gr gehakt

250gr champignons

1 kippenbouillonblokje

## Voor de saus:

200ml melk

2 grote soeplepels bloem

Kippenkruiden

## Werkwijze:

1. Snij de kipfilet en champignons in kleine stukjes en doe deze in het vergiet van het serveerwonder.
2. Rol balletjes van het gehakt en doe deze erbij
3. Verkruimel het bouillonblokje over de ingrediënten en zet volledig onder met kokend water.
4. Laat dit een 30 tal minuten staan.
5. Doe de melk, bloem en kruiden in de Microcook schenkan en zet deze 4min in de microgolfoven op 750watt
6. Roer elke minuut goed om.
7. Haal na 30min het vergiet uit het serveerwonder en doe een beetje bouillon bij de saus als ze te dik is.
8. Giet alles in de buitenkom van het serveerwonder en meng goed onder elkaar.



# Macaroni met hesp en kaas

## Benodigheden:

250gram macaroni

40 gram boter

2 pakjes hespenblokjes

1 zakje gemalen kaas

40gram bloem

500ml melk

peper / zout / nootmuskaat

## Werkwijze:

1. Kook de macaroni 15min in het serveerwonder.
2. Warm de melk 4min op in de microgolfoven
3. Smelt de boter op lage wattage
4. Roer de bloem bij de boter tot je een homogene roux zonder klonters krijgt.
5. Warm de roux 1min op 750watt op in de microgolf, voeg nadien een beetje van de melk toe, roer los en warm opnieuw 1min op.
6. Voeg de rest van de melk toe en warm dit 2min op, herhaal met de rest van de melk.
7. Voeg het zakje kaas toe, roer alles goed en warm 2min op zonder deksel.
8. Laat de macaroni uitlekken in het vergiet en giet hem in de onderste kom van het serveerwonder.
9. Meng de hespenblokjes en kaassaus eronder.



# Macaroni met ham en kruidenkaas

## Benodigheden:

250 macaroni

2 flesjes room

2 pakjes bacon of hespenblokjes

1 potje kruidenkaas (boursin)

## Werkwijze:

1. Kook de macaroni in het serveerwonder
2. Doe de room en kruidenkaas in de microcook schenkan en roer goed los.
3. Warm deze op in de microgolf tot het mengsel opkookt
4. Voeg de hespenblokjes of gebakken baconblokjes toe
5. Laat de pasta uitlekken en giet alles samen in de onederste kom van het serveerwonder.



# Yoghurt

## Benodigdheden:

150gr yoghurt (oikos, ...)

1l melk

50gr magere melkpoeder

125gr suiker

## Werkwijze:

1. Zet het serveerwonder op een handdoek op de plaats waar het zal blijven staan.
2. Doe in een ruimtekomp van 1.5l een beetje melk samen met het melkpoeder, suiker en de yoghurt.
3. Roer dit goed onder elkaar en voeg er de rest van de melk bij.
4. Plaats de kom in het serveerwonder (zonder vergiet) en giet kokend water tussen de 2 kommen.
5. Plaats het deksel op het serveerwonder en laat het 5 à 6u staan.
6. Schep de yoghurt in potjes uit en zet in de koelkast, deze bewaren 8 à 10 dagen.

TIP: hou steeds een potje van 150gr natuur yoghurt over om de volgende portie te bereiden.

Serveren kan met vers fruit



# Rijstpap

## Benodigdheden:

2l melk

4 eetlepels suiker

Saffraan naar smaak

350gr dessertrijst

1 zakje vanillesuiker

## Werkwijze:

1. Kook de melk op het vuur

2. Voeg de rijst, suiker en saffraan toe en laat dit 10min koken op het vuur en roer voortdurend met de menglepel.

3. Giet de bereiding in het serveerwonder, zonder vergiet en laat dit staan tot het volledig is afgekoeld.

4. Doe de rijstpap in potjes en dien op met bruine suiker.

TIP: Doe bladerdeeg in de kleine multiflex tartelette, vul deze met rijstpap en een beetje bruine suiker. Zo heb je snel en makkelijk rijsttaartjes.



# Blanquette van kip

## Benodigdheden:

2 kippenfilets

250gr verse champignons

Laurierblad

witte wijn

1 citroen

200ml melk

100gr boter

1/2 bouillonblokje

## Werkwijze:

1. Snij de kipfilets in blokjes met de keukenschaar en leg deze in het vergiet van het serveerwonder, voeg een laurierblad toe en overgiet met kokend water en een scheut witte wijn. Laat dit 15min staan met deksel
2. Snij de champignons in schijfjes en stoof deze 3min aan op 750watt
3. Laat de kip uitlekken in het vergiet
4. Laat in de Microcook schenkan 50gr boter smelten op 450watt
5. Voeg 30gr bloem en een half bouillonblokje toe en beetje bij beetje 200ml melk
6. Plaats dit 5min op 750watt in de microgolfoven, na elke minuut even roeren met de klopper. Als de saus gebonden is voeg je peper, zout en citroensap toe
7. Doe alles in de onderste kom van het serveerwonder en meng goed door elkaar.

TIP: opdienen met bladerdeeghapje, frietjes, rijst, couscous,...





# Frisse pastasalade

## Benodigheden:

250gr pasta naar keuze (strikjes)

1 blikje mais

1 rode of groene paprika

Komkommer

250gr kerstomaatjes

1 blokje jonge kaas

1 à 2 granny smith appel

enkele lepels cocktailsaus

## Werkwijze:

1. Kook de pasta 15min in het serveerwonder
2. Halveer de kerstomaten
3. Snij de kaas , komkommer, paprika, appel in blokjes
4. Giet de pasta af en doe deze in de onderste kom van het serveerwonder.
5. Voeg de andere ingrediënten toe en meng er enkele lepels cocktailsaus onder.

TIP: serveren voor lunch, bij een barbecue, picknick



# Pladijsfilets met asperges en saffraansaus

## Benodigheden:

8 pladijsfilets	150gr groene asperges
3l visbouillon	peper, zout, nootmuskaat
1/2 citroen	100ml droge witte wijn
20gr bloem	50gr boter

## Werkwijze:

1. Leg de pladijsfilets met de mooie kant naar onder, kruiden met peper, zout en nootmuskaat.
2. Maak de asperges schoon en snij ze in 2, leg enkele asperges op de pladijsfilets, rol deze op vanaf de brede kant, leg de rolletjes in het vergiet van het serveerwonder.
3. Breng de bouillon aan de kook en hou 300ml apart voor de saus, giet de bouillon in het serveerwonder en laat het 20min staan.
4. Pers de halve citroen uit
5. Doe de bouillon met de wijn en de bloem in een pan en breng deze op smaak met peper en zout. Voeg de boter toe in stukjes en saffraan naar smaak. Meng met de klopper tot de boter volledig gesmolten is.
6. Laat de vis uitlekken en dien samen met de saus op.



# Pastanestjes met peper

## Benodigheden:

100gr gerookte zalm

200gr tweekleurige tagliatelle

150gr peperkaas (boursin)

50gr zalmeieren

2dl magere room

4 Takjes dille

## Werkwijze:

1. Leg de tagliatelle in het vergiet van het serveerwonder en laat deze 15min koken
2. Snij de zalm in fijne reepjes
3. Maak de zalmeieren los
4. Verwarm de room met de peperkaas al roerend met de menglepel
5. Laat de tagliatelle uitlekken en schik nestjes op een bord
6. Doe hier de saus , zalm en zalmeieren over.



# Salade met krab en broccoli

## Benodigheden:

200gr vlindermacaroni

3 sjalotjes

200gr krab

5 eetlepels mayonaise

400gr broccoli

3 tomaten

1/8 zure room (125ml)

2 teentjes knoflook

## Werkwijze:

1. Laat de pasta 15min koken in het serveerwonder.
2. Maak de broccoli klein maar hou de roosjes zo heel mogelijk.
3. Snipper de look en sjalotjes in de SuperSonic Chopper
4. Snij de tomaten en krab in kleine blokjes
5. Meng de zure room met de mayonaise
6. Laat de pasta uitlekken en giet deze in de onderste kom van het serveerwonder.
7. Meng alles onder elkaar.



# Hangop

## Benodigheden:

1 volle yoghurt

## Werkwijze:

1. Leg een schone theedoek in het vergiet van het serveerwonder
2. Doe hier de volle yoghurt in en leg het deksel erop
3. Laat dit 4 tot 8u staan

Hoe langer het staat , hoe dikker de yoghurt.

Giet het lekwater eventueel tussendoor af.

TIP: serveer met fruit, bastaardsuiker en kaneel.



# Courgettetaart met geitenkaas

## Benodigheden:

1kg courgettes

6 eieren

2teentjes look

1 geitenkaas (120gr)

100gr geraspte kaas


2dl magere room

muskaatnoot, peper, zout

## Werkwijze:

1. Snij de courgettes in schijfjes met de Mandochef, doe de schijfjes in het vergiet van het serveerwonder.
2. Giet er gezouten kokend water over en laat deze 30min staan.
3. Rasp de kaas met het kaasmolentje.
4. Doe de eieren, room, geperste look, kaas en kruiden in een mengkom en meng tot u een homogene massa bekomt.
5. Beboter een bakvorm (30cm diameter) in en leg er de gekookte courgettes in. Overgiet deze met het mengsel van kaas, eieren, room.
6. Snij de geitenkaas in schijven en leg deze bovenop de courgettes.
7. Bak in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 30min.





Verantwoordelijke uitgever - Tupperware Van Cauter Aalst  
Uitgave in eigen gebruik  
Versie 1-2022

Met dank aan:  
Consulenten en manager voor de medewerking.