

MICROCOOK SCHENKKAN 1 L



Tupperware®

IDEAAL VOOR ELKE DAG
EN ELK RECEPT!



OPWARMEN OF KOKEN IN DE MAGNETRON



EEN DEKSEL MET 3 STANDEN

Gesloten: om alle soorten bereidingen zoals sauzen en soepen te maken en in de koelkast te bewaren.



Schenkpositie: om gemakkelijk groenten, gebakken spekreepjes ... af te gieten of sauzen uit te schenken.



Open: om de stoom te laten ontsnappen bij het koken van bepaalde gerechten of om een Keukenhulpje in te laten staan.

DE MICROCOOK SCHENKKAN 1 L



PRAKTISCH

Afgieten zonder het deksel te verwijderen kan door het klepje van het deksel met de duim in te drukken.

Geschikt voor de magnetron, koelkast en diepvries.

BASISPRINCIPES EN TIPS

GEBRUIK

- Kook maximaal 30 min op maximaal 800 watt.
- De kooktijd verschilt van de ene magnetron tot de andere: begin met de kortste tijd en verleng indien nodig.
- Roer alles indien mogelijk halverwege de kooktijd eens om voor een optimaal resultaat.
- Als je kookt met de magnetron, is het belangrijk dat je de rusttijd respecteert. Die zorgt er namelijk voor dat de warmte zich gelijkmatig verdeelt en dat de etenswaren nog verder garen.

TIPS

- Kook altijd met gesloten deksel als er niets staat aangegeven in het recept.
- Dankzij de gekorrelde bodem kan je rechtstreeks in de Schenkkan mixen.
- Neem de MicroCook Schenkkan vast aan aan het handvat, want de basis kan heet zijn door contact met de klaargemaakte etenswaren.
- Open het deksel altijd van jou weg zodat je je niet verbrandt aan de stoom.
- Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen in de MicroCook Schenkkan.
- Gebruik de Schenkkan niet om karamel of popcorn te maken, om te frituren of om eieren te koken of te pochieren.
- Gebruik de Schenkkan nooit in de traditionele oven, op het fornuis of onder de grill.
- Zorg ervoor dat de beenderen van voedsel de wanden niet raken, om beschadiging van je product te vermijden.

ONDERHOUD

- De MicroCook Schenkkan 1 l is vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik geen schuurspons of agressieve onderhoudsproducten.
- Als er voedsel aan de Schenkkan kleeft, laat het dan even weken in warm water met afwasmiddel.
- Als er vlekken op de Schenkkan zitten, laat het dan weken in heet water met vaatwaspoeder.

KETCHUP

 **Bereiding: 5 min -  ± 5 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN

- 200 g tomatenpuree
- 5 ml (1 tl) currypoeder
- 5 ml (1 tl) gedroogde ui
- 15 ml (1 el) pesto
- 30 ml (2 el) suiker (± 30 g)
- 30 ml (2 el) whisky*
- 30 ml (2 el) olijfolie
- 15 ml (1 el) sojasaus

BEREIDING

Doe alle ingrediënten in de **MicroCook Schenkkan 1 L**, meng ze en gaar met deksel 5 min op 600 watt. Laat de ketchup afkoelen en bewaar hem in de koelkast.

Tip: serveer met een gegrild stukje vlees, rijst, pasta, frietjes ...

BOLOGNÈSESAUS

 **Bereiding: 5 min -  ± 7 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN

- 1 ui, gepeld en fijngehakt
- 1 teentje knoflook, gepeld
- 20 ml (4 tl) olie
- 150 g rundergehakt
- ½ blik tomatenpulp (± 260 g)
- 50 ml (10 tl) tomatenpuree
- 5 ml (1 tl) suiker
- zout en peper
- 1 runderbouillonblokje, verkruimeld
- 15 ml (1 el) Provençaalse kruiden

BEREIDING

Doe alle ingrediënten in de **MicroCook Schenkkan 1 L**. Meng alles goed tot een homogene saus en gaar met deksel 7 min op 600 watt. Roer halverwege de kooktijd door de saus en laat ze dan rusten.

Tip: uitstekende basis voor lasagne.

CHAMPIGNONROOMSAUS

 **Bereiding: 5 min -  ± 8 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN

- 100 g champignons, fijngesneden
- 25 ml (5 tl) olie
- ½ blokje kippenbouillon
- 400 ml volle room
- 10 ml (2 tl) maïzena
- zout en peper

BEREIDING

Doe de champignons met de olie in de **MicroCook Schenkkan 1 L** en gaar met deksel 3 min op 600 watt. Voeg het verkruimelde bouillonblokje, de room en de maïzena toe en meng goed met de **Soepele Kloppe**.

Gaar met deksel 5 min op 600 watt. Kruid met zout en peper naar smaak.

Tip: heerlijk bij een stukje wit vlees.



MOSTERDROOMSAUS

⌚ Bereiding: 5 min - 📺 ± 2 min op 600 watt

INGREDIËNTEN

- 150 ml volle room
- 15 ml (1 el) graanmosterd
- ½ blokje kippenbouillon
- zout en peper

BEREIDING

Doe de room en het verkrumelde bouillonblokje in de **MicroCook Schenkkan 1 l**, meng en gaar met deksel 2 min op 600 watt. Voeg de graanmosterd toe, kruid met peper en zout naar smaak en meng met de **Soepele Klopper**.

Tip: heerlijk bij een stukje vis of gegrild vlees.

BEARNAISESAUS

⌚ Bereiding: 5 min - 📺 ± 6 min op 600 watt

INGREDIËNTEN

- 2 sjalotten, gepeld
- 3 takjes dragon
- 30 ml (2 el) vloeibare bloem (± 15 g)
- 5 augurken
- zout en peper
- 250 ml warm water
- 2 takjes peterselie
- 25 ml (5 tl) natuurazijn
- 100 g zachte boter (niet gesmolten), in blokjes
- 3 takjes kervel
- 3 eidooiers

BEREIDING

Hak de sjalotten en de augurken fijn in de **TurboMax**. Open het deksel, voeg de peterselie, kervel en dragon toe en hak nogmaals. Doe het mengsel uit de TurboMax samen met het zout, de peper en de azijn in de **MicroCook Schenkkan 1 l** en gaar met deksel 2 min op 600 watt. Meng de eidooiers, de bloem en het warme water in de **Ruimtekom 1 l** met behulp van de **Soepele Klopper**. Doe dit mengsel in de **MicroCook Schenkkan 1 l** en meng goed. Gaar met deksel 3 min 30 op 600 watt. Open het deksel en meng goed. Voeg beetje bij beetje de boter toe aan de saus. Dien onmiddellijk op.

SAUS MET BLAUWE KAAS EN NOTEN

🕒 **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 6 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN

- 2 sjalotten, gepeld
- 15 ml (1 el) olie
- 100 g blauwe kaas, verkruimeld
- 250 ml volle room
- 50 g noten, grofgehakt

BEREIDING

Hak de sjalotten fijn met behulp van de **TurboChef**, doe ze samen met de olie in de **MicroCook Schenkkan 1 l** en gaar met deksel 2 min op 600 watt. Voeg de blauwe kaas en de room toe en gaar nogmaals met deksel 4 min op 600 watt. Voeg de noten toe, meng goed en dien ze warm op.

Tip: voortreffelijk bij een stukje gegrild vlees.

Varianten: vervang de noten en blauwe kaas door:

ROQUEFORTSAUS

100 g roquefort.

GORGONZOLASAU

100 g gorgonzola.

BOTERSAU

🕒 **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 2 min op 600 watt** - 🕒 **± 30 sec op 180 watt**

INGREDIËNTEN

- 1 sjalot, gepeld
- 50 ml (10 tl) droge witte wijn*
- zout en peper
- 175 g zeer zachte boter

BEREIDING

Hak de sjalot fijn met de **TurboChef** en doe hem samen met de witte wijn in de **MicroCook Schenkkan 1 l**. Gaar zonder deksel 2 min op 600 watt (tot er ± een eetlepel vloeistof overblijft). Breng de saus op smaak met zout en peper en voeg al kloppend met de **Soepele Kloppe** de boter toe. Verwarm de saus 30 sec op 180 watt, met deksel. Klop nogmaals en dien op.

Tip: perfect bij een stukje vis.

HOLLANDAISESAUS

🕒 **Bereiding: 5 min** - 🕒 **± 3 min op 600 watt** - 🕒 **Rusttijd: 7 min**

INGREDIËNTEN

- 300 ml warm water
- 30 ml (2 el) vloeibare bloem (± 15 g)
- zout en peper
- 4 eidooiers
- 15 ml (1 el) citroensap
- 100 g zachte boter, in blokjes gesneden

BEREIDING

Giet het warme water in de **MicroCook Schenkkan 1 l**. Meng de eidooiers samen met het citroensap in de **Ruimtekom 600 ml**. Voeg de eidooiers, de bloem, het zout en de peper toe aan het warme water en meng goed met de **Soepele Kloppe**. Gaar met deksel 3 min op 600 watt. Open het deksel, meng goed en laat 5 min rusten. Voeg beetje bij beetje de zachte boter toe met de **Soepele Kloppe**. De saus moet glad en smeugig zijn.

Tip: lekker bij vis, asperges, prei ...

Varianten:

MOUSSELINESAU

Klop 2 eiwitten stijf in de **Speedy Chef** en voeg ze voorzichtig met de **Silicone Spatel** toe aan de hollandaisesaus zodra die klaar is.

MOSTERDSAUS

Vervang het citroensap door 15 ml (1 el) graanmosterd..



TOMATENSAUS OP ITALIAANSE WIJZE

⌚ **Bereiding:** 10 min - 📺 ± 10 min op 600 watt - ⌚ **Rusttijd:** 7 min

INGREDIËNTEN

- 600 g langwerpige tomaten (bv. Roma)
- 3 teentjes knoflook, gepeld
- 15 ml (1 el) bruine suiker (± 15 g)
- 15 ml (1 el) balsamicoazijn
- ± 14 verse basilicumblaadjes, fijngehakt
- snufje chilipeper (optioneel)

BEREIDING

Schil de tomaten met de **Universele Dunschiller** en snij ze in stukken met behulp van het **Tomatenmes**. Doe de tomatenstukjes samen met de andere ingrediënten in de **MicroCook Schenkan 1 l** en gaar met deksel 7 min op 600 watt. Laat 2 min rusten alvorens het geheel te mixen tot een homogene saus met behulp van de **ExtraChef / Super Chef**. Gaar de saus nog 3 min op 600 watt zonder deksel en laat tot slot 5 min rusten. Je kan de saus enkele dagen bewaren in de koelkast of ze invriezen voor later gebruik.

Varianten: voeg de volgende ingrediënten toe voor de laatste kookbeurt:

TOMATENSAUS MET COURGETTES

150 g courgettes, in kleine blokjes gesneden.

TOMATENSAUS MET PAPRIKA'S

150 g rode paprika's, in blokjes gesneden.

TOMATENSAUS MET SELDER

100 g selderstengels, in blokjes gesneden.

TOMATENSAUS MET OLIJVEN

100 g zwarte of groene olijven, ontpit en in twee gesneden.

BECHAMELSAUS

⌚ **Bereiding: 5 min** - 📺 **± 6 min op 600 watt** - ⌚ **Rusttijd: 5 min**

INGREDIËNTEN

- 40 g boter
- 60 ml (4 el) bloem (± 30 g)
- zout en peper
- nootmuskaat, geraspt
- 450 ml volle melk, op kamertemperatuur

BEREIDING

Smelt de boter 30 sec op 600 watt in de **MicroCook Schenkan 1 l**. Voeg de bloem, het zout, de peper en de geraspte nootmuskaat toe en meng goed. Giet er beetje bij beetje de melk bij, meng met de **Soepele Kloppe**r en gaar met deksel 4 min op 600 watt. Roer halverwege de kooktijd door de saus en laat ze 5 min rusten na de kooktijd. Als de bechamelsaus niet dik genoeg is, warm ze dan nog eens op (1 min per keer).

Varianten: voeg op het einde van de kooktijd de volgende ingrediënten toe:

BECHAMELSAUS MET CURRY

10 ml (2 tl) currypoeder.

BECHAMELSAUS MET CHAMPIGNONS

100 g fijngehakte champignons, 2 min gegaard op 600 watt in 10 ml (2 tl) olie.

BECHAMELSAUS MET KAAS

50 g geraspte kaas (gruyère, comté ...).

BECHAMELSAUS MET ROQUEFORT

100 g verkruimelde roquefort, goed kloppen met de **Soepele Kloppe**r.

BECHAMELSAUS MET TOMAAT

20 ml (4 tl) tomatenpuree.

WITTE SAUS

⌚ **Bereiding: 5 min** - 📺 **± 4 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN

- 20 ml (4 tl) olie
- 40 ml (8 tl) bloem (± 20 g)
- 350 ml melk, op kamertemperatuur
- 40 ml (8 tl) volle room
- zout en peper

BEREIDING

Doe de olie en de bloem in de **MicroCook Schenkan 1 l** en meng goed met de **Soepele Kloppe**r. Giet er voorzichtig de melk bij, meng goed en gaar met deksel 4 min op 600 watt. Roer halverwege de kooktijd door de saus. Voeg de room toe, kruid met zout en peper, en mix met de staafmixer.

Varianten: voeg toe naar keuze:

WITTE SAUS MET PAPRIKA

10 ml (2 tl) paprikapoeder.

WITTE SAUS MET MIERIKSWORTEL

15 ml (1 el) mierikswortel.

WITTE SAUS MET SAFFRAAN

1 dosis saffraanpoeder.



WITTE SAUS MET GORGONZOLA

100 g verkrumelde gorgonzola.

WITTE SAUS MET CURRY

15 ml (1 el) currypoeder.

WITTE SAUS MET DRAGON

40 ml (8 tl) fijgehakte dragon en 1 eidooier.

WITTE SAUS MET MOSTERD EN KAPPERTJES

20 ml (4 tl) mosterd en 40 g kappertjes.

AURORASAU

15 ml (1 el) tomatenpuree.

SELDERVELOUTÉ

⌚ **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 8 min op 600 watt** - ⌚ **Rusttijd: 5 min**

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 200 g knolselder, geschild
- 15 ml (1 el) bloem
- 450 ml kokend water
- 1 ui, gepeld
- 1,5 kippenbouillonblokjes,
- 60 ml (4 el) vloeibare room
- 250 g aardappelen
- verkruimeld
- zout en peper

BEREIDING

Hak de selder en de ui fijn in de **ExtraChef / Super Chef**. Snij de aardappelen in blokjes met behulp van het **AdaptaChef Snijwonder 10 mm**. Doe de aardappelblokjes in de **MicroCook Schenkan 1 l**. Leng de bloem en de blokjes kippenbouillon aan met het kokend water in de **Ruimtekom 1 l**. Doe alle ingrediënten (behalve de room) in de MicroCook Schenkan 1 l en gaar met deksel 8 min op 600 watt. Laat de velouté 5 min rusten, voeg de vloeibare room toe, kruid met zout en peper en mix het geheel.

SOEP MET MOSSELEN EN GARNAALTJES

⌚ **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 8 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 2 uien, gepeld
- 1 bokaal mosselen natuur
- 150 g roze garnalen, gepeld
- 3 takjes peterselie
- (± 200 g)
- 200 ml volle room
- 1 kleine selderstengel
- 125 ml witte wijn*
- zout en peper
- 1 visbouillonblokje
- croûtons (om af te werken)

BEREIDING

Hak de uien, de peterselie en de selder fijn in de **ExtraChef / Super Chef**. Doe het sap van de mosselen, de witte wijn, de visbouillon en de fijngehakte groenten in de **MicroCook Schenkan 1 l**. Gaar met deksel 5 min op 600 watt. Voeg de mosselen, de garnalen en de room toe en kruid met zout en peper naar smaak. Meng goed en gaar nogmaals 3 min met deksel op 600 watt. Serveer warm en werk af met enkele croûtons.

VISSOEP

⌚ **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 13 min op 600 watt** - ⌚ **Rusttijd: 5 min**

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 1 ui, gepeld
- 300 ml water
- 100 g roze garnalen, gepeld
- 1 teentje knoflook, gepeld
- 10 ml (2 tl) kurkuma
- zout en peper
- 15 ml (1 el) olijfolie
- 400 g visfilet (kabeljauw, zalm, poon, wijting...)
- croûtons en geraspte kaas (om af te werken)
- 2/3 blik gepelde tomaten (± 250 g)
- 1 visbouillonblokje

BEREIDING

Hak de ui en de knoflook fijn in de **TurboMax**. Doe ze in de **MicroCook Schenkan 1 l** en voeg de olie, de gepelde tomaten, de visbouillon, het water en de kurkuma toe. Meng en gaar met deksel 10 min op 600 watt. Open het deksel, voeg de in stukjes gesneden vis en de garnalen toe, kruid met peper en zout, en gaar de soep nog 3 min verder met deksel op 600 watt. Laat ze daarna 5 min rusten. Serveer met croûtons en geraspte kaas.

Tip: je kan de soep ook mixen.



VICHYSOISE

⌚ **Bereiding: 5 min** - 📺 ± 10 min op 600 watt - ⌚ **Rusttijd: 5 min**

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 120 g aardappelen
- 120 g preiwit
- 450 ml warm water
- zout en peper
- 60 ml (4 el) room
- kervel, fijngehakt (om af te werken)

BEREIDING

Was en schil de aardappelen met de **Universele Dunschiller** en snij de prei in stukjes. Doe ze samen met het warme water in de **MicroCook Schenkan 1 l** en gaar met deksel 10 min op 600 watt. Laat 5 min rusten en breng vervolgens op smaak met zout en peper. Voeg de room toe en mix de soep met een staafmixer. Laat de vichyssoise afkoelen, bestrooi ze met fijngehakte kervel en dien op.

SNELLE GROENTESOEP

⌚ **Bereiding: 10 min** - 📺 ± 14 min op 600 watt - ⌚ **Rusttijd: 5 min**

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 160 g gemengde diepvriesgroenten
- 60 g prei, fijngesneden
- 1 ui, fijngesneden
- 100 g aardappelen, in kleine blokjes gesneden
- 60 ml (4 el) water
- 360 ml kokend water
- zout en peper
- room, hespblokjes, geraspte kaas en croûtons (om af te werken)

BEREIDING

Doe de groenten en de aardappelen in de **MicroCook Schenkan 1 l**, voeg 60 ml water toe en gaar met deksel 14 min op 600 watt. Laat de soep vervolgens 5 min rusten. Voeg het kokend water toe, kruid met zout en peper naar smaak en werk af met wat room, hespblokjes, geraspte kaas en croûtons naar keuze.

Tip: als je de soep wilt mixen, voeg dan 500 ml kokend water toe (in plaats van 360 ml).



BLOEMKOOLPUREE

🕒 **Bereiding: 10 min** - 📺 **± 10 min op 600 watt** - ⌚ **Rusttijd: 5 min**

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 400 g bloemkool, in kleine roosjes
- 100 g aardappelen, in kleine blokjes gesneden
- 60 ml (4 el) water
- 25 g boter
- zout en peper

BEREIDING

Doe de bloemkoolroosjes, de aardappelblokjes en het water in de **MicroCook Schenkan 1 l** en gaar met deksel 10 min op 600 watt. Laat 5 min rusten en giet vervolgens af met behulp van het **Multi / Duo Vergiet**. Pureer de groenten met de **Pureerstaaf / Aardappelstamper** en voeg de boter toe. Kruid met zout en peper, meng goed en dien op.

POMPOENPUREE MET KASTANJES

⌚ **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 11 min op 600 watt** - ⌚ **Rusttijd: 5 min**

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 350 g pompoen
- 30 ml (2 el) water
- 150 g gekookte kastanjes (bokaal)
- 30 ml (2 el) volle room
- 25 g boter
- snufje vierkruidenpoeder
- zout en peper

BEREIDING

Schil de pompoen met de **Universele Dunschiller** en snij het vervolgens in blokjes met behulp van de **MandoChef (9/9)**. Doe de pompoenblokjes in de **MicroCook Schenkan 1 l** en gaar met deksel 9 min op 600 watt. Laat 5 min rusten. Pureer met de **Pureerstaaf / Aardappelstamper**, voeg de grof verkruidelde kastanjes, de room, de boter en het snufje vierkruidenpoeder toe en breng op smaak met peper en zout. Meng alles door elkaar en warm de puree nogmaals 2 min op 600 watt, met deksel.

BROCCOLIPUREE MET GEROOKTE SPEKREEPJES

⌚ **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 10 min op 600 watt** - ⌚ **Rusttijd: 5 min**

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 1 ui, gepeld
- 15 ml (1 el) olie
- 100 g gerookte spekreepjes
- 250 g broccoli, in kleine roosjes
- 50 ml (10 tl) water
- 25 ml (5 tl) volle room

BEREIDING

Hak de ui fijn met de **TurboChef** en doe ze samen met de olie en de spekreepjes in de **MicroCook Schenkan 1 l**. Gaar met deksel 3 min op 600 watt. Voeg de broccoli en het water toe en gaar met deksel 7 min op 600 watt. Laat vervolgens 5 min rusten. Voeg de room toe, pureer met de **Pureerstaaf / Aardappelstamper** en serveer.

AUBERGINEPUREE

⌚ **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 7 min op 600 watt** - ⌚ **Rusttijd: 5 min**

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 2 aubergines (± 300 g)
- 50 ml (10 tl) olijfolie
- 50 ml (10 tl) water
- 2 teentjes knoflook, gepeld
- zout en peper
- 2 ml (± ½ tl) vierkruidenpoeder
- 15 ml (1 el) sesamzaadjes, geroosterd

BEREIDING

Schil de aubergines met de **Universele Dunschiller** en snij het in blokjes met de **MandoChef (9/9)**. Doe de aubergineblokjes samen met de olijfolie, het water en de fijngehakte knoflook in de **MicroCook Schenkan 1 l**. Gaar met deksel 7 min op 600 watt. Laat 5 min rusten en mix met een staafmixer. Kruid met zout en peper en voeg het vierkruidenpoeder en de sesamzaadjes toe. Meng goed alvorens te serveren.

VANILLECRÈME

⌚ **Bereiding: 10 min** - 📺 **± 5 min op 600 watt** - ⌚ **Rusttijd: 5 min**

INGREDIËNTEN

- 100 ml suiker (± 100 g)
- 30 ml (2 el) maïzena (± 15 g)
- 3 eidooiers
- 500 ml halfvolle melk
- 1 zakje vanillesuiker

BEREIDING

Doe de suiker, de melk, de maïzena, de vanillesuiker en de eidooiers in de **MicroCook Schenkan 1 l**. Meng alles met de **Soepele Klopper** en gaar met deksel 5 min op 600 watt. Roer de crème halverwege de kooktijd eens om. Laat het mengsel 5 min rusten. De crème wordt dikker tijdens het afkoelen.

Varianten: voeg toe op het einde van de kooktijd:

CHOCOLADECÈME MET GRAND MARNIER

100 ml bitter cacao-poeder en 30 ml (2 el) Grand Marnier*.

AARDBEIENCRÈME

50 ml (10 tl) vloeibare honing en 100 g gespoelde en in stukjes gesneden aardbeien.

KARAMELCÈME

100 ml koude vloeibare karamel en 3 stijfgeklopte eiwitten.

BANKETBAKKERSROOM

⌚ **Bereiding: 10 min** - 📺 **4 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN

- 150 ml melk, op kamertemperatuur
- 35 ml (7 tl) suiker (± 35 g)
- 1 ml vanillepoeder
- 20 ml (4 tl) maïzena (± 10 g)
- 2 eidooiers

BEREIDING

Doe de melk, de suiker, de maïzena, het vanillepoeder en de eidooiers in de **MicroCook Schenkan 1 l** en klop alles met de **Soepele Klopper** tot een homogene massa. Gaar met deksel 6 min op 600 watt. Meng halverwege de kooktijd om. Meng regelmatig tijdens het afkoelen om te voorkomen dat er zich een korst gaat vormen.

Tip: je kan de banketbakkersroom gebruiken om fruittaartjes te vullen.

CRÈME ANGLAISE

⌚ **Bereiding: 15 min** - 📺 **6 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN

- 600 ml melk, op kamertemperatuur
- 25 ml (5 tl) maïzena (± 13 g)
- 3 eidooiers
- 5 ml (1 tl) vanillepoeder
- 100 ml suiker (± 100 g)

BEREIDING

Meng de melk, de maïzena en het vanillepoeder met de **Soepele Klopper** in de **MicroCook Schenkan 1 l**. Laat het mengsel 2 min rusten zodat de maïzena kan zwellen. Klop het mengsel nogmaals op en gaar met deksel 6 min op 600 watt. Roer halverwege de kooktijd om. Klop de eidooiers samen met de suiker stevig op in de **Speedy Chef**. De massa moet wit worden en verdubbelen in volume. Giet dit mengsel al roerend bij de hete melk. Als je crème niet dik genoeg is, warm ze dan opnieuw 30 sec tot 1 min op 600 watt op.



ÎLE FLOTTANTE

⌚ **Bereiding: 5 min** - 📺 **1 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN

- 3 eiwitten
- 50 ml (10 tl) suiker (± 50 g)
- crème anglaise (zie recept hiernaast)

BEREIDING

Klop de eiwitten stevig op in de **Speedy Chef** en voeg nadien de suiker toe en meng goed. Doe het mengsel in de **MicroCook Schenkan 1 l**, strijk de bovenkant glad met de **Silicone Spatel** en gaar met deksel 1 min op 600 watt. Giet de eiwitschuimpjes op een stuk keukenpapier en zet ze opzij. Dien de crème anglaise goed fris op met daarop de gegaarde eiwitschuimpjes.

Varianten:

Geef de île flottante een persoonlijke toets: bestrooi de eiwitten met geraspte kokosnoot, pralinékorreltjes, roze pralinesnippers, amandelschilfers ...



TIP

Serveer gepocheerd
fruit met slagroom
vermengd met wat jam,
honing of specerijen ...
Bestrooi met geroosterde
amandelschilfers.

PEREN MET FRAMBOOS

⌚ **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 6 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 600 g peren
- 60 g frambozenjam
- 40 ml (8 tl) sinaasappelsap
- 25 ml (5 tl) bruine suiker (± 25 g)

BEREIDING

Schil de peren met de **Universele Dunschiller**, verwijder het klokhuis en snij ze in twee of vier. Doe ze in de **MicroCook Schenkkan 1 L**. Meng het sinaasappelsap, de jam en de suiker in de **Ruimtekom 600 ml**, en giet dit mengsel over de peren. Gaar met deksel 6 min op 600 watt. Laat de peren afkoelen en bewaar ze in de koelkast.

MANGO EN BANAAN MET HONING

⌚ **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 4 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 mango (± 400 g)
- sap van 1,5 limoenen
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 bananen
- 25 ml (5 tl) vloeibare honing

BEREIDING

Schil de mango met de **Universele Dunschiller**, snij hem in kwartjes en doe in de **MicroCook Schenkkan 1 L**. Snij de bananen in drie en voeg ze bij de Schenkkan. Meng het limoenesap, de honing en de vanillesuiker in de **Ruimtekom 300 ml**. Voeg dit mengsel bij het fruit en gaar met deksel 4 min op 600 watt. Laat het afkoelen en serveer goed fris.

GESTOOFDE APPELS

⌚ **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 5 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 2 appels (Golden)
- 5 ml (1 tl) vanillepoeder
- 35 ml (7 tl) gele rozijnen
- 50 ml (10 tl) suiker (± 50 g)
- 5 ml (1 tl) kaneel
- 25 g boter
- snufje nootmuskaat
- 35 ml (7 tl) rum*

BEREIDING

Schil de appels met de **Universele Dunschiller** en snij ze doormidden. Meng de suiker, de nootmuskaat, het vanillepoeder, de kaneel en de rozijnen in de **Ruimtekom 600 ml**. Verdeel dit mengsel in de uitgeholde kern van de halve appels, voeg een klontje boter toe en doe de appels in de **MicroCook Schenkkan 1 L**. Giet de rum erover en gaar met deksel 5 min op 600 watt. Laat rusten en dien warm op met een beetje slagroom.

GEPOCHEERDE PERZIKEN

⌚ **Bereiding: 5 min** - 🕒 **± 4 min op 600 watt** - ⌚ **Rusttijd: 3 min**

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 350 g gele perziken, geschild en in stukken gesneden
- 2 ml (± ½ tl) bitter amandelextract
- 35 ml (7 tl) suiker (± 35 g)

BEREIDING

Doe de perziken in de **MicroCook Schenkkan 1 L**, voeg het bittere amandelextract en de suiker toe en gaar met deksel 4 min op 600 watt. Laat 3 min rusten alvorens te serveren. Serveer warm of koud.

Tip: voor een extra zoete smaak kan je ook 150 g frambozen toevoegen.

GEDROOGDE ABRIKOZEN MET GROENE THEE MET VANILLE

⌚ **Bereiding: 5 min** - 🕒 **± 9 min op 600 watt** - ⌚ **Infusie: 3 min**

INGREDIËNTEN

- 350 ml water
- 2 vanillestokjes,
- 25 ml (5 tl) bruine suiker (± 25 g)
- 2 zakjes groene thee
- doormidden gesneden
- 350 g gedroogde abrikozen

BEREIDING

Giet het water in de **MicroCook Schenkkkan 1 l** en warm het 4 min op 600 watt op, met deksel. Doe de theezakjes in het water en laat ze 3 min trekken. Verwijder de thee, voeg de vanille, de suiker en de abrikozen toe en gaar met deksel 5 min op 600 watt. Laat afkoelen alvorens te serveren.

GEDROOGDE PRUIMEN MET WIJN

⌚ **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 10 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN

- 400 g gedroogde pruimen,
- 2 kardemomzaadjes
- 1 vanillestokje, doormidden
- ontpitt
- 2 korrels zwarte peper
- gesneden
- 500 ml rode wijn*
- 1 kaneelstokje
- 100 ml bruine suiker (± 100 g)

BEREIDING

Doe alle ingrediënten in de **MicroCook Schenkkkan 1 l**. Meng goed en gaar met deksel 10 min op 600 watt. Laat eerst afkoelen alvorens te bewaren in de koelkast.

GEDROOGDE VRUCHTEN MET SPECERIJEN

⌚ **Bereiding: 5 min** - 🕒 **± 7 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN

- 100 g gedroogde
- 60 ml (4 el) bruine suiker (± 60 g)
- 1 vanillestokje, doormidden
- abrikozen
- 2 stuks steranijs
- gesneden
- 100 g gedroogde vijgen
- 10 ml (2 tl) kaneel
- 10 ml (2 tl) gemberpoeder
- 280 ml droge witte wijn*

BEREIDING

Doe alle ingrediënten in de **MicroCook Schenkkkan 1 l**, meng met de **Silicone Spatel** en gaar met deksel 7 min op 600 watt. Dien koel op.

SNELLE CHOCOLADETRUFFELS

⌚ **Bereiding: 5 min** - 🕒 **2 min op 600 watt** - ⌚ **Koelkast: ± 1 u 30**

INGREDIËNTEN VOOR 40 TRUFFELS

- 250 g pure dessertchocolade
- 1 zakje vanillesuiker
- 60 ml (4 el) ongezoet
- 125 g boter
- 200 ml poedersuiker (± 100 g)
- cacaopoeder (± 30 g)
- 2 eidooiers

BEREIDING

Breek de chocolade in stukjes, snij de boter in blokjes en doe alles in de **MicroCook Schenkkkan 1 l**. Laat dit 2 min smelten op 600 watt, met deksel. Laat de chocolade en boter 1 min rusten en meng tot een homogene massa. Voeg de eidooiers, de vanillesuiker en de poedersuiker toe en meng stevig met de **Soepele Kloppe**. Zet het deeg minstens 1 uur 30 in de koelkast, tot het wat steviger is. Haal het deeg uit de koelkast, maak een veertigtal balletjes ter grootte van een kers en rol ze door het cacaopoeder. Bewaar de chocoladetruffels in de koelkast in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**.



CHOCOLADEPASTA

⌚ Bereiding: 5 min - 📺 ± 1 min 30 op 600 watt

INGREDIËNTEN

- 100 g banketbakkerschocolade met 70% cacao
- 150 g margarine
- 1 blik gezoete geconcentreerde melk (± 400 g)
- 100 g hazelnoten, grofgehakt

BEREIDING

Breek de chocolade in stukken, snij de margarine in grote plakken en doe alles in de **MicroCook Schenkan 1 l**. Smelt met deksel 1 min 30 op 600 watt. Voeg de gezoete geconcentreerde melk en de hazelnoten toe en meng goed. Laat de pasta opstijven in de koelkast.

Tip: de hazelnoten kunnen vervangen worden door amandelen of geraspte kokosnoot.

SNELLE CHOCOLADETAART

⌚ Bereiding: 10 min - 📺 ± 6 min 30 op 600 watt - ⌚ Rusttijd: 5 min

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 120 g pure of melkchocolade
- 35 ml (7 tl) suiker (± 35 g)
- 35 g boter
- 75 ml (5 el) amandelpoeder (± 35 g)
- 70 g kastanje crème
- 3 snufje fijn zout
- 50 ml (10 tl) bloem (± 25 g)
- 3 eieren
- 3 ml (± ½ tl) bakpoeder

BEREIDING

Doe de stukken chocolade en de boter in de **MicroCook Schenkan 1 l** en smelt met deksel 1 min 30 op 600 watt. Voeg de resterende ingrediënten toe en meng goed tot een homogene massa met de **Silicone Spatel**. Strijk met de Silicone Spatel langs de binnenrand om het overtollige deeg te verwijderen. Gaar 5 min op 600 watt met het deksel in de open positie. Laat 5 min rusten alvorens te ontvormen met behulp van de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel**.



ABRIKOZEN- EN NECTARINEJAM

⌚ **Bereiding: 10 min** - ⌚ **Rusttijd: 38 min** - 📺 **± 6 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN VOOR 2 MIDDELGROTE POTTEN

- 180 g abrikozen
- 180 g geleisuiker
- 100 g nectarines
- 2 ml (± ½ tl) bitter amandelextact

BEREIDING

Schil en ontpit de abrikozen en de nectarines en snij ze in blokjes. Doe ze samen met de andere ingrediënten in de **MicroCook Schenkkan 1 l**. Meng met de **Soepele Klopper** en laat alles 30 min trekken zodat de suiker goed opgelost is. Gaar met deksel 3 min op 600 watt en laat vervolgens 3 min rusten. Gaar nogmaals 3 min op 600 watt zonder deksel. Laat de jam 5 min rusten en giet hem in een pot. Je kan de jam mixen met een staafmixer alvorens het te bewaren in een pot in de koelkast.

MANGOJAM MET KARDEMOM

⌚ **Bereiding: 10 min** - ⌚ **Rusttijd: 1 u 05 min** - 📺 **± 6 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN VOOR 2 MIDDELGROTE POTTEN

- 1 mango (± 400 g)
- 2 kardemomzaadjes
- 180 g geleisuiker

BEREIDING

Schil en ontpit de mango en snij in blokjes. Doe de mango samen met de andere ingrediënten in de **MicroCook Schenkkan 1 l**. Meng goed en laat alles 1 u trekken zodat de suiker goed opgelost is. Gaar met deksel 3 min op 600 watt en laat vervolgens 2 min rusten. Meng en kook de vruchten nog eens 4 min op 600 watt, zonder deksel. Verwijder de kardemomzaadjes, mix en giet de jam in een pot om te bewaren in de koelkast.

JAM VAN FRAMBOZEN EN PERZIKEN

⌚ **Bereiding: 10 min** - ⌚ **Rusttijd: 38 min** - 🕒 **± 6 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN VOOR 2 MIDDELGROTE POTTEN

- 120 g perziken
- 90 g frambozen
- 180 g geleisuiker

BEREIDING

Schil en ontpit de perziken en doe ze samen met de andere ingrediënten in de **MicroCook Schenkkan 1 l**. Meng goed en laat alles 30 min trekken zodat de suiker goed opgelost is. Gaar met deksel 3 min op 600 watt en laat vervolgens 2 min rusten. Meng met de **Soepele Klopper** en kook nog eens 3 min op 600 watt, zonder deksel. Laat de jam 5 min rusten. Je kan de jam mixen met een staafmixer alvorens het te bewaren in een pot in de koelkast.

JAM VAN RABARBER EN KERSEN

⌚ **Bereiding: 10 min** - 🕒 **± 9 min op 600 watt** - ⌚ **Rusttijd: 8 min**

INGREDIËNTEN VOOR 2 MIDDELGROTE POTTEN

- 120 g rabarber
- 70 g kersen, ontpit
- 15 ml (1 el) water
- 180 g geleisuiker

BEREIDING

Was en schil de rabarber met de **Universele Dunschiller**. Snij in kleine blokjes en doe ze in de **MicroCook Schenkkan 1 l**. Voeg het water toe en gaar met deksel 3 min op 600 watt. Laat 2 min rusten. Voeg de ontpitte kersen en de suiker toe en gaar met deksel 3 min op 600 watt. Roer door de jam en kook hem nog eens 3 min op 600 watt, zonder deksel. Laat de jam 5 min rusten. Je kan de jam mixen met een staafmixer alvorens het te bewaren in een pot in de koelkast.

AARDBEIENJAM MET GRAND MARNIER

⌚ **Bereiding: 10 min** - ⌚ **Rusttijd: 34 min** - 🕒 **± 5 min op 600 watt**

INGREDIËNTEN VOOR 2 MIDDELGROTE POTTEN

- 100 g aardbeien (zonder steeltje)
- 180 g geleisuiker
- 15 ml (1 el) Grand Marnier*

BEREIDING

Doe de aardbeien en de suiker in de **MicroCook Schenkkan 1 l** en meng goed. Laat alles 30 min trekken zodat de suiker goed opgelost is. Gaar met deksel 2 min op 600 watt. Laat 2 min rusten. Kook nogmaals 3 min op 600 watt, zonder deksel. Laat 2 min rusten en voeg vervolgens de Grand Marnier toe en meng goed. Je kan de jam mixen met een staafmixer alvorens het te bewaren in een pot in de koelkast.

PERENJAM MET VANILLE EN CITROEN

⌚ **Bereiding: 10 min** - ⌚ **Rusttijd: 38 min** - 🕒 **± 5 min 30 op 600 watt**

INGREDIËNTEN VOOR 2 MIDDELGROTE POTTEN

- 280 g peren
- 10 ml (2 tl) limoensap
- 1 vanillestokje, doormidden gesneden
- 180 g geleisuiker

BEREIDING

Schil de peren met de **Universele Dunschiller**, verwijder het klokhuis en snij ze in stukken. Doe ze samen met de andere ingrediënten in de **MicroCook Schenkkan 1 l** en meng goed. Laat dit 30 min trekken zodat de suiker goed opgelost is. Gaar met deksel 3 min op 600 watt. Laat 3 min rusten. Gaar nogmaals 2 min 30 op 600 watt, zonder deksel. Laat de jam 5 min rusten. Je kan de jam mixen met een staafmixer alvorens het te bewaren in een pot in de koelkast.

COMPOTE VAN APPEL EN KIWI

• **Bereiding:** 10 min -  ± 6 min op 600 watt - • **Rusttijd:** 5 min

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 450 g appels (renet, boskoop)
- 35 ml (7 tl) suiker (± 35 g)
- 120 g kiwi's

BEREIDING

Schil de appels met de **Universele Dunschiller** en snij in kwartjes. Schil de kiwi's en snij in blokjes. Doe alles samen met de suiker in de **MicroCook Schenkan 1 L**. Gaar met deksel 6 min op 600 watt. Laat 5 min rusten. Pureer indien gewenst met de **Pureerstaaf / Aardappelstamper**.

COMPOTE VAN PEREN EN PASSIEVRUCHTEN

• **Bereiding:** 10 min -  ± 5 min op 600 watt - • **Rusttijd:** 5 min

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 500 g peren
- 35 ml (7 tl) suiker (± 35 g)
- 60 g passievruchten (± 3 vruchten)
- ½ vanillestokje

BEREIDING

Schil de peren met de **Universele Dunschiller**, verwijder het klokhuis en snij in kwartjes. Doe ze samen met de pulp van de passievruchten, de suiker en het gehalveerde vanillestokje in de **MicroCook Schenkan 1 L**. Gaar met deksel 5 min op 600 watt. Laat 5 min rusten. Pureer indien gewenst met de **Pureerstaaf / Aardappelstamper**.

COMPOTE VAN RABARBER EN KERSEN

• **Bereiding:** 10 min -  7 min op 600 watt - • **Rusttijd:** 5 min

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 350 g rabarber
- 1 vanillestokje, doormidden gesneden
- 180 g kersen
- 75 ml (5 el) suiker (± 75 g)

BEREIDING

Was en schil de rabarber met de **Universele Dunschiller** en snij in kleine blokjes. Doe ze samen met de andere ingrediënten in de **MicroCook Schenkan 1 L**, meng goed en gaar met deksel 4 min op 600 watt. Laat de compote 3 min rusten, meng en gaar hem nog eens 4 min op 600 watt, zonder deksel. Laat 2 min rusten.

PRUIMENCOMPOTE MET KANEEL

• **Bereiding:** 10 min -  ± 5 min op 600 watt - • **Rusttijd:** 5 min

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 300 g pruimen
- 65 ml suiker (± 65 g)
- 1 kaneelstokje

BEREIDING

Doe de ontpitte en in twee gesneden pruimen, de suiker en het kaneelstokje in de **MicroCook Schenkan 1 L**. Gaar met deksel 5 min op 600 watt. Laat 5 min rusten.



COMPOTE VAN RODE VRUCHTEN

• Bereiding: 5 min - 🕒 ± 5 min op 600 watt - ⌚ Rusttijd: 5 min

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

- 450 g gemengde rode vruchten (aardbeien, zwarte bessen, frambozen, braambessen, aalbessen)
- 65 ml suiker (± 65 g)

BEREIDING

Doe alle ingrediënten in de **MicroCook Schenkkan 1 l** en gaar met deksel 3 min op 600 watt. Laat de compote 2 min rusten, meng goed en gaar hem nog eens 2 min, zonder deksel. Laat 3 min rusten.

COMPOTE VAN ABRIKOZEN EN GEMBER

• Bereiding: 10 min - 🕒 ± 5 min op 600 watt - ⌚ Rusttijd: 3 min

INGREDIËNTEN VOOR 2 TOT 4 PERSONEN










- 500 g abrikozen
- 1 klein stukje gember (± 15 g)
- 65 ml suiker (± 65 g)

BEREIDING

Doe de ontpitte en in vier gesneden abrikozen, de geschilde gember en de suiker in de **MicroCook Schenkkan 1 l**. Gaar 5 min op 600 watt. Laat de compote 3 min rusten.

KOOKTIJDEN

De hoeveelheid ingrediënten komt overeen met het nettogewicht (zonder het afval). De groenten en het fruit zijn geschild, gesneden en/of ontpit. Roer altijd eens halverwege de kooktijd.

	Ingrediënt	Hvlh.	Kooktijd op 600 watt	Rusttijd
	Aubergines	300 g	7 min met deksel	5 min
	Broccoli (kleine roosjes)	250 g	7 min met deksel	2 min
	Wortelen	400 g	10 min met deksel	5 min
	Bleekselder	500 g	10 min met deksel	3 min
	Knolselder	500 g	10 min met deksel	3 min
	Champignons	300 g	6 min met deksel	3 min
	Courgettes	500 g	7 min met deksel	3 min
	Witlof	400 g	8 min met deksel	3 min
	Venkel	300 g	7 min met deksel	5 min
	Knolrapen	500 g	10 min met deksel	3 min
	Zoete aardappelen	400 g	9 min met deksel	3 min
	Prei	300 g	10 min met deksel	3 min
	Paprika's, zonder zaadlijsten	300 g	7 min met deksel	3 min
	Aardappelen	400 g	10 min met deksel	5 min
	Geschilde aardappelen	500 g	11 min met deksel	5 min
	Pompoen	300 g	8 min met deksel	3 min
	Tomaat (saus)	500 g	10 min met deksel	3 min

Als het fruit erg rijp is, verminder dan de kooktijd met een derde.

	Ingrediënt	Hvlh.	Kooktijd op 600 watt	Rusttijd
	Abrikozen	500 g + 50 ml	5 min met deksel + 5 min zonder deksel	5 min
	Rode vruchten	500 g + 100 g	3 min met deksel ± 3 min zonder deksel	5 min
	Perziken	500 g + 50 g	4 min met deksel ± 2 min zonder deksel	3 min
	Appelen	500 g	6 op 8 min met deksel	3 min
	Peren	500 g	5 min met deksel + 2 min zonder deksel	3 min

INHOUD

Aardbeiencrème.....	16	Jam van rabarber en kersen.....	23
Aardbeienjam met Grand Marnier.....	23	Karamelcrème.....	16
Abrikozen- en nectarinejam.....	22	Ketchup.....	6
Auberginepuree.....	15	Mango en banaan met honing.....	19
Aurorasaus.....	11	Mangojim met kardemom.....	22
Banketbakkersroom.....	16	Mosterdroomsaus.....	7
Bearnaisesaus.....	7	Mosterdsaus.....	8
Bechamelsaus.....	10	Mousselinesaus.....	8
Bechamelsaus met champignons.....	10	Peren met framboos.....	19
Bechamelsaus met curry.....	10	Perenjam met vanille en citroen.....	23
Bechamelsaus met kaas.....	10	Pompoenpuree met kastanjes.....	15
Bechamelsaus met roquefort.....	10	Pruimencompote met kaneel.....	24
Bechamelsaus met tomaat.....	10	Roquefortsaus.....	8
Bloemkoolpuree.....	14	Saus met blauwe kaas en noten.....	8
Bolognesesaus.....	6	Seldervelouté.....	12
Botersaus.....	8	Snelle chocoladetaart.....	21
Broccolipuree met gerookte spekreepjes.....	15	Snelle chocoladetruffels.....	20
Champignonroomsaus.....	6	Snelle groentesoep.....	13
Chocoladecrème met Grand Marnier.....	16	Soep met mosselen en garnaltjes.....	12
Chocoladepasta.....	21	Tomatensaus met courgettes.....	9
Compote van abrikozen en gember.....	25	Tomatensaus met olijven.....	9
Compote van appel en kiwi.....	24	Tomatensaus met paprika's.....	9
Compote van peren en passievruchten.....	24	Tomatensaus met selder.....	9
Compote van rabarber en kersen.....	24	Tomatensaus op Italiaanse wijze.....	9
Compote van rode vruchten.....	25	Vanillecrème.....	16
Crème anglaise.....	16	Vichyssoise.....	13
Gedroogde abrikozen met groene thee met vanille.....	20	Vissoep.....	12
Gedroogde pruimen met wijn.....	20	Witte saus.....	10
Gedroogde vruchten met specerijen.....	20	Witte saus met curry.....	11
Gepocheerde perziken.....	19	Witte saus met dragon.....	11
Gestoofde appels.....	19	Witte saus met gorgonzola.....	11
Gorgonzolasaus.....	8	Witte saus met mierikswortel.....	10
Hollandaisesaus.....	8	Witte saus met mosterd en kappertjes.....	11
Îles Flottantes.....	17	Witte saus met paprika.....	10
Jam van frambozen en perziken.....	23	Witte saus met saffraan.....	10

*Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid. Drink met mate.



Tupperware[®]

© 2019 Tupperware. Alle rechten voorbehouden

www.tupperware.be
www.tupperware.nl