

Kokkerellen

in de oven



In't groot

met de UltraPro 3,3 l en 5,7 l

Tupperware®

Tupperware[®]

Kokkerellen

in de oven

In't groot

met de UltraPro 3,3 l en 5,7 l

Omdat je in het dagelijkse leven maar weinig tijd hebt, kan je met de **UltraPro 3,3 l en 5,7 l** gerechten voor het hele gezin bereiden die je kan invriezen voor later gebruik.

Zo bespaar je tijd, energie en geld door te genieten van koopjesperiodes en seizoensingrediënten.

Met de UltraPro kook je zonder jouw oven vuil te maken, is er weinig toezicht nodig en weinig vetstoffen om de smaak van het voedsel te behouden.

UltraPro is UltraTop!

UltraPro 3,3 l en 5,7 l

**Een gezonde keuken, zonder spatten en zonder toezicht,
een efficiënte en prestatievolle mix!**

- De UltraPro's mogen in de diepvriezer, de koelkast en de traditionele oven*, aangezien ze bestand zijn tegen temperaturen van -25 °C tot +250 °C.
- Recepten voor gratin zonder de grill te gebruiken: dankzij temperaturen tot +250 °C en een ventilatiesysteem dat de warmtecirculatie en de vochtigheidsregeling verzekert.
- Een gezonde en lichte keuken: weinig of geen vetstoffen, alle voedingskwaliteiten van de voedingswaren blijven behouden.
- De gerechten blijven langer warm: het materiaal accumuleert, bewaart en geeft de warmte af.
- Geen spatten of onaangename bakgeuren: omdat het Deksel perfect op de Basis past.

Een ongeëvenaarde waaier aan mogelijkheden



Traditioneel koken

Het Deksel wordt op de Basis geplaatst om te koken in de oven, de magnetron (voor de grote magnetrons) of de combi-oven met traditionele oven/magnetron.



Omgekeerd koken

Het Deksel dient als Basis, de Basis dient als deksel. Ideaal voor gebräad of gevogelte met mooie grootte of bereidingen met brood.



Gestapeld koken: 3 mogelijkheden

1. Het Deksel wordt omgekeerd op de Basis van 3,3 l of 5,7 l geplaatst: 2 gerechten koken tegelijk, het ene op de Basis, het andere in het Deksel.



Vergroot het kookvolume

De Basis 5,7 l wordt gecombineerd met de Basis 3,3 l. De ene dient als Basis, de andere als deksel.



2. Een bereiding op de Basis 5,7 l, Deksel met een bereiding, geplaatst op de Basis en bedekt met de Basis 3,3 l.



Koken au bain-marie: 2 mogelijkheden voor zacht koken

1. Het met water gevulde Deksel wordt omgekeerd op de Basis met de bereiding.
2. Het Deksel met de bereiding wordt op de met water gevulde Basis geplaatst.



3. Een bereiding op de Basis 3,3 l, het overeenkomstige deksel dat op de Basis geplaatst is, wordt voorzien van een andere bereiding en bedekt met de Basis 5,7 l.



Super compact opbergen

De Deksel en de Basissen passen in elkaar om veel plaats te winnen.

*Alhoewel het materiaal in de magnetron mag, zijn de UltraPro 3,3 l en 5,7 l omwille van hun grote afmetingen niet geschikt voor klassieke magnetrons.

Voorzorgsmaatregelen

- Wacht altijd totdat het voorverwarmen voltooid is vooraleer de **UltraPro** in de oven te stoppen.
- Vergewis er je van dat de automatische programma's die je in de oven gebruikt de grilfunctie niet inschakelen (met name de snelle voorverwarmingsinstellingen). Dit zou schade kunnen toebrengen aan de **UltraPro**.
- Plaats de **UltraPro** in de traditionele oven of in de magnetron op minstens 5 cm van de binnenwanden aan de zijkant, de onderkant en de bovenkant.
- Vermijd tijdens het koken elk contact tussen het product en de vleesbotten.
- Wanneer je het recipiënt uit de traditionele oven of de magnetron haalt, doe je dit met 2 handen en gebruik je ovenwanten.
- Gebruik geen platte oventang.
- Wanneer je het deksel optilt, moet je ervoor zorgen dat je dit ver van je verwijderd houdt en dat de stoom de tegenovergestelde kant opgaat.
- Gebruik Tupperware Keukenhulpjes met de **UltraPro**: gebruik nooit scherp en metalen keukengerei.
- De **UltraPro** is niet compatibel met mini-ovens, halogene ovens met heteluchtfuncties en kwartsovens, kookplaten, gasbranders, de bodem en het rooster van de oven.



Onderhoud

- Was de **UltraPro** voor het 1^e gebruik.
- Dompel, na gebruik, het product onder in warm zeepwater.
- De **UltraPro** is vaatwasbestendig.
- Was het recipiënt vooraleer voedsel in de traditionele oven te warmen om te vermijden dat restjes opnieuw gebakken worden.
- Week, bij vlekken of aangekoekte restjes de **UltraPro** in warm water met een vaatwasproduct (vloeibaar of in poedervorm). Neem 4 eetlepels product per 5 l warm water. Je kan het ook in water verdund met bleekwater laten weken: in dat geval neem je 100 ml bleekwater voor 5 l lauw water.
- Gebruik geen poeder of schuursponzen rechtstreeks op het recipiënt: gebruik **Microvezel UltraPro / UltraDoek**, dat speciaal ontworpen werd voor het reinigen van de **UltraPro**.

Garantie

De **UltraPro** is gemaakt van zorgvuldig geselecteerde grondstoffen en werd onderworpen aan uitermate strenge kwaliteitscontroles. Tupperware biedt garantie op producten met een fabricage- of materiaalfout. De Tupperware garantie is alleen van toepassing op producten die werden gebruikt volgens de normale onderhouds- en gebruiksvoorwaarden. De wettelijke garantie op verborgen gebreken geldt ook voor dit product. De Basis en het Deksel van de UltraPro zijn hitte- en koudebestendig. Bovendien zijn ze geschikt voor een normaal huishoudelijk en zorgvuldig gebruik conform de instructies. Het product kan barsten of breken wanneer het wordt blootgesteld aan extreme temperaturen (onder -25 °C en boven 250 °C) en/of zware schokken of valpartijen. In dergelijke gevallen is de garantie niet van toepassing. Je contacteert dan best jouw Tupperware-Consulent(e) om het beschadigde product tegen betaling te vervangen door een nieuw product.





Aubergines op Italiaanse wijze



- 1 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 2 Snij de gewassen aubergines in de lengte door. Maak ruitvormige insnijdingen in het vrucht vlees en insnijdingen in de randen.
- 3 Bestrijk de aubergines met de **Silicone Borstel / Keukenkwast**, met olijfolie en leg deze, met de schil naar boven, op het **MultiFlex Ovenblad**. Laat alles 45 min bakken in de voorverwarmde oven. Laat alles afkoelen en hol ze uit met een lepel.
- 4 Vul de **MicroCook Rond 2,25 l** met het vrucht vlees van de aubergines, de rest van de olie en het gepelde en met de vork geplette teentje knoflook, de tomatenpulp, de basilicum, zout en peper. Meng alles en bak het 7 min op 800 watt.
- 5 Kook de pasta in de **Pastakoker Rond** totdat ze beetgaar zijn (2 min minder dan aangegeven op de verpakking) en laat ze goed uitlekken.
- 6 Giet wat saus van de MicroCook in de **UltraPro 3,3 l**, plaats de aubergineschillen en vul ze met de rest van de bereiding van de MicroCook gemengd met pasta. Bestrooi met parmezaan en in blokjes gesneden scarmoza. Laat alles zonder Deksel 20 min bakken in de voorverwarmde oven.

Variant: Opgevulde aubergines

Gebruik het vrucht vlees van de aubergine, zoals in het bovenstaande recept aangegeven, en hak dit met 75 g droog broodkruim, 120 g gekookte ham (of mortadella) en 16 kappertjes. Meng alles goed met 250 ml tomatensaus, 1 eiwit, zout, peper en vul zoals hierboven de aubergineschillen met deze bereiding op. Bestrooi met 75 g geraspte parmezaan en laat alles 15 min bakken in de voorverwarmde oven op 200 °C.

Duur	15 min
Kooktijd	1 u 05 op 200 °C 7 min op 800 watt

Ingrediënten voor 6 tot 8 personen

Middelgrote aubergines	4 (± 400 g elk)
Olijfolie	50 ml
Knoflook	1 teentje
Tomatenpulp in blokjes	400 g (1 blik)
Basilicum	5 blaadjes
Peper en zout	naar believen
Pasta (ditalini of schelpjes)	160 g
Geraspte parmezaan	50 g
Scamorzakaas (of mozzarella voor pizza, uitgelekt)	70 g

Kostprijs: € 0,75 per persoon





Parmigiana van aubergines in de oven



- 1 Warm de heteluchtoven voor op 190 °C.
- 2 Snij de aubergines met de **MandoChef** (②/④) in stukjes. Strooi er zout op en leg ze in het Deksel en op de Basis van de **UltraPro 3,3 I** met olie besprenkeld. Laat alles 20 min bakken in de voorverwarmde oven.
- 3 Was, schil en snij de wortel en de stengel selder in stukjes.
- 4 Hak met de **TurboMax** de schoongemaakte groenten (wortel, selder, sjalot en teentje knoflook) fijn.
- 5 Meng in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 I** de gehakte groenten, de olijfolie en kook alles 3 min op 600 watt.
- 6 Voeg de tomatenpulp, de suiker, het zout, de peper en 2 fijngehakte basilicumblaadjes toe. Meng alles en bak het 8 min op 600 watt waarbij je halverwege alles mengt.
- 7 Giet in de Basis van de UltraPro 3,3 I zonder de aubergineschijfjes een beetje saus van de MicroCook, leg een laagje aubergines, enkele fijngehakte basilicumblaadjes en herhaal dit tot alle ingrediënten zijn opgebruikt. Leg de gesneden mozzarella erop en bestrooi met parmezaan.
- 8 Plaats het Deksel en laat alles 20 min bakken in de voorverwarmde oven. Indien je wil gratineren, verwijder dan het Deksel 5 min voor het einde.

Duur	20 min
Kooktijd	40 min op 190 °C 11 min op 600 watt
Ingrediënten voor 6 personen	
Aubergines	3 kleine (± 800 g)
Zout	naar believen
Olijfolie	15 ml (1 el)
Wortel	½
Selder	½ stengel
Sjalot	1
Knoflook	1 teentje
Tomatenpulp in blokjes	500 g
Suiker	5 ml (1 tl)
Peper	naar believen
Basilicum	10 blaadjes
Mozzarella	1 (± 125 g)
Geraspte parmezaan	60 g

Kostprijs: € 1,30 per persoon





Cannelloni met pompoen



11

- 1 Warm de heteluchtoven voor op 210 °C.
- 2 Was de pompoen, plaats deze in het Deksel van de **UltraPro 3,3 I** en bak hem ongeveer 45 min voor in de voorverwarnde oven.
- 3 Snij hem in stukjes, schil hem, hol hem uit en plet het vruchtvlies (± 650 g) met de **Pureerstaaf / Aardappelstamper**.
- 4 Meng in de **Deegkom / Mix Royal 3 I** het gehakt, de gepelde sjalot die in de **TurboChef** gehakt werd, het vruchtvlies van de pompoen en de ricotta goed.
- 5 Hak met de **AdaptaChef Hakmolen** voorzien van het grove rooster en de opvultuit het mengsel van de Deegkom / Mix Royal en vul de cannelloni er geleidelijk mee op.
- 6 Giet in de **UltraPro 3,3 I** een laagje bechamel, leg er de gevulde cannelloni in en giet de rest van de bechamelsaus erover. Breng op smaak met zout en peper en bestrooi met parmezaan. Plaatst het Deksel en laat alles 20 min bakken in de voorverwarnde oven, bak alles 10 tot 15 min zonder Deksel af.

Bechamel

Smelt 55 g klontjes boter in de **MicroCook Rond 1,5 I**, 30 tot 45 sec op 600 watt. Voeg 110 ml bloem (± 55 g), peper, zout, een snufje geraspte muskaatnoot toe en meng met de **Soepele Klopper**. Giet al mappend 800 ml melk op kamertemperatuur. Laat alles 6 tot 8 min op 600 watt met het Deksel koken en meng halverwege. Meng en laat alles 5 min rusten.

Duur	30 min
Kooktijd	± 1 u 20 op 210 °C
Ingrediënten voor 6 personen	
Pompoen	1 kleine (± 1 kg)
Gehakt	300 g
Sjalot	1
Ricotta	125 g
Te vullen cannelloni	18
Bechamel	800 ml
Peper en zout	naar believen
Geraspte parmezaan	50 g

Kostprijs: € 1,85 per persoon



Gegarneerde rijst

- 1 Kook 300 g rijst in de **Maxi Graankoker** met 600 ml water voor 8 min op 800 watt (de rijst moet beetbaar blijven). Laat de rijst uitlekken in het **Super / Multi Vergiet**. Doe hetzelfde met de overblijvende rijst.
- 2 Zet het Vergiet in marinadestand, voeg er de rijst, 30 g boter, de vloeibare room, 60 g geraspte parmezaan aan toe en meng alles.
- 3 Warm de oven voor op 180 °C.
- 4 Meng 100 ml melk in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** met de bloem, giet er de rest van de melk bij, zout, peper en kook alles 5 min op 800 watt waarbij je halverwege alles omroert. Voeg 50 g boter, de rest van de geraspte parmezaan toe en klop alles. Laat alles afkoelen vooraleer de eierdooiers eraan toe te voegen en meng goed.
- 5 Snij de gekookte ham en de kaas in regelmatige stukken.
- 6 Leg een laag rijst in de met de rest van de boter bestreken **UltraPro 3,3 l**, giet er de helft van de room van de MicroCook in en de helft van de ham en de kaas. Doe hetzelfde met de rest van de ingrediënten, doe het deksel erop en laat alles 40 min bakken in de voorverwarmde oven.

Duur	20 min
Kooktijd	21 min op 800 watt 40 min op 180 °C

Ingrediënten voor 6 tot 8 personen

Arboriorijst	600 g
Boter	100 g
Vloeibare volle room	200 ml
Geraspte parmezaan	120 g
Melk op kamertemperatuur	750 ml
Bloem	40 g
Peper en zout	naar believen
Eierdooiers	3
Gekookte ham	4 sneden (± 600 g)
Mimolette	200 g

Kostprijs: € 2,15 per persoon





Gegratineerde bloemkool en broccoli met brie



13

- 1 Was de bloemkool, de broccoli en verwijder de toppen.
- 2 Doe de bloemkool in de **Micro Minuut** met 150 ml water en bak alles 7 min op 900 watt. Laat alles 5 min rusten om de druk te verlagen. Laat alles uitlekken en plaats het in de **UltraPro 3,3 l** die met boter is ingesmeerd.
- 3 Doe hetzelfde met de broccoli en bak ze 4 min. Laat ze uitlekken en meng ze met de bloemkool in de UltraPro.
- 4 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 5 Vul de **Shaker 600 ml** met de eieren, de room, zout, peper en shake goed.
- 6 Giet deze bereiding over de groenten en leg er de in stukken gesneden brie op.
- 7 Plaats het Deksel en laat alles 20 min bakken in de voorverwarmde oven.
- 8 Geniet van dit gerecht met wit vlees.

Duur	15 min
Kooktijd	11 min op 900 watt 20 min op 200 °C

Ingrediënten voor 6 tot 8 personen

Bloemkool	1 kg
Broccoli	1 kg
Boter	20 g
Eieren	3
Vloeibare room	350 ml
Peper en zout	naar believen
Brie	300 g

Kostprijs: € 1,35 per persoon







Gegratineerde vegetarische pasta



- 1 Was de groenten. Verwijder de toppen van de romanesco.
- 2 Snij de ongeschilde courgette zonder uiteinde met de **MandoChef** (3) en de ontpitte paprika en de schoongemaakte wortelen in schijfjes.
- 3 Giet 400 ml koud water in het reservoir van de **101° MicroGourmet**, plaats het onderste vergiet met daarin de paprika-, wortel en courgetteschijfjes. Plaats het bovenste vergiet gevuld met de kooltoppen. Plaats het deksel en gaar alles 17 min op 800 watt. Laat 5 min rusten
- 4 Kook de pasta beetgaar in de **Pastakoker Rond** (2 min minder dan aangegeven op de verpakking).
- 5 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 6 Giet de pasta in de **UltraPro 3,3 l**, voeg er de groenten, het gepelde en in de **TurboChef** gehakte teentje knoflook, de vegetarische bechamelsaus aan toe en meng voorzichtig met de **Silicone Spatel**.
- 7 Voeg peper en zout toe en bestrooi met cashewnoten die in de TurboChef fijngehakt werden. Plaats het deksel en laat alles 20 min bakken in de voorverwarmde oven.

Vegetarische bechamelsaus

Smelt 60 g klontjes boter in de **MicroCook Rond 1,5 l**, 40 tot 50 sec op 600 watt. Voeg 120 ml (± 60 g) bloem, peper, zout, een snufje geraspte muskaatnoot toe en meng met de **Soepele Klopper**. Giet al mengend 1 l sojadrink op kamertemperatuur. Laat alles 6 tot 8 min op 600 watt met het deksel koken en meng halverwege. Meng en laat alles 5 min rusten

Tip: vervang de groenten door de groenten in jouw koelkast.

Duur	20 min
Kooktijd	17 min op 800 watt ± 20 min op 200 °C
Ingrediënten voor 6 tot 8 personen	
Romanesco kool	200 g
Courgette	1 (± 200 g)
Rode paprika	1 (± 200 g)
Nieuwe wortelen	2 (± 150 g)
Pasta (rigattoni, maccheroni of penne)	500 g
Knoflook	1 teentje
Vegetarische bechamelsaus	1 l
Peper en zout	naar believen
Cashewnoten	75 g

Kostprijs: € 1,15 per persoon





Vegetarische paprika's



- 1 Was de paprika's, snij het hoedje van elke paprika af (en leg ze opzij) en verwijder de pitten.
- 2 Rasp de parmezaan en de emmentaler met de **AdaptaChef Poederrasp**, boven de **Ruimtekomp 600 ml**.
- 3 Pel de sjalotten en het teentje knoflook. Hak ze fijn met de peterselie waarvan de blaadjes verwijderd werden met de **TurboChef**.
- 4 Maak met de **MandoChef (6/8)**, blokjes van de gewassen en geschilde aardappelen.
- 5 Doe ze in de **MicroCook Rond 2,25 l** met 15 ml water en kook ze 6 min op 800 watt, meng halverwege.
- 6 Warm de heteluchtoven voor op 180 °C.
- 7 Meng in de **Shaker 600 ml** de eieren, 15 ml olijfolie, de rest van het water, zout en peper.
- 8 Vul de **Deegkom / Mix Royal 3 l** met de aardappelblokjes, de geraspte kazen, de inhoud van de TurboChef, de in 4 gesneden kerstomaatjes, het paneermeel, giet de inhoud van de Shaker erin en meng alles goed.
- 9 Leg de paprika's in de **UltraPro 5,7 l**, vul ze voor $\frac{3}{4}$ met de bereiding van de Deegkom / Mix Royal 3 l en zet een hoedje op elke paprika.
- 10 Breng op smaak, giet de rest van de olijfolie erover, plaats het Deksel en gaar ongeveer 1u30 in de voorverwarmde oven.

Duur	20 min
Kooktijd	6 min op 800 watt ± 1u30 op 180 °C

Ingrediënten voor 6 personen

Gele paprika's	2 (± 450 g)
Rode paprika's	2 (± 450 g)
Groene paprika's	2 (± 450 g)
Parmezaan	150 g
Emmentaler	75 g
Sjalotjes	2
Knoflook	2 teentjes
Peterselie	4 takjes
Primeur of nieuwe aardappelen	500 g
Water	40 ml
Eieren	8
Olijfolie	50 ml
Peper en zout	naar believen
Kerstomaatjes	8
Paneermeel	50 g

Kostprijs: € 1,90 per persoon





Gegarneerde focaccia



19

- 1 In de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l** bak je de aardappel met doorpriekte schil in 15 ml water, 7 tot 8 min op 600 watt. Laat de aardappel uitlekken, schil hem en stamp hem tot puree.
- 2 In de **Ruimtekomp 300 ml**, verkrummel je de gist in het water met de suiker en meng je alles.
- 3 In de **Superkom 4,5 l** doe je de bloem, de olie en de tot puree vermalen aardappel. Voeg er de in water opgeloste gist aan toe en meng alles goed. Voeg er zout aan toe en meng opnieuw.
- 4 Warm de oven voor op 60 °C.
- 5 Leg de pasta in het met olie bestreken Deksel van de **UltraPro 3,3 l** en spreid deze uit met jouw vingers. Duw de in 2 gesneden kerstomaatjes in de pasta met de gewelfde kant naar boven, plaats de Basis van de UltraPro erop en laat alles 35 min rijzen in de voorverwarmde oven.
- 6 Haal de UltraPro uit de oven en zet de oven op 225 °C.
- 7 Duw de ontpitte olijven en de uitgelekte en in stukken gesneden artisjokken voorzichtig in de gerezen pasta. Zout in met fleur de sel en besprenkel met olijfolie.
- 8 Laat 25 tot 30 min koken zonder Deksel in de verlaagde oven op 200 °C.

Variante: je kan eveneens enkel de pasta klaarmaken en koken (zonder de kerstomaatjes) met wat olie, daarna de focaccia in de lengte in 2 snijden en volgens jouw smaak garneren. Laat deze 20 tot 25 min bakken in de voorverwarmde oven op 200 °C.

Duur	20 min
Kooktijd	± 8 min op 600 watt 35 min op 60 °C ± 30 min op 200 °C

Ingrediënten voor 6 personen

Voor de pasta

Aardappel	1 (ongeveer 220 g)
Verse bakkergist (of gedroogde bakkergist)	20 g (1 zakje)
Lauw/koud water (30°C)	200 ml
Suiker	2 ml (± 2 g)
Bloem	350 g
Olijfolie	25 ml (5 tl)
Zout	7 ml

Voor de garnering

Kerstomaatjes	10
Ontpitte zwarte olijven	16
Artisjokken in blik	1 bokaal (± 280 g)
Fleur de sel	2 ml
Olijfolie	10 ml (2 tl)

Kostprijs: € 1,50 per persoon





Gevulde pompoen met drie kazen



21

- 1 Snij het hoedje van de pompoenen af en verwijder hun pitten. Breng peper en zout aan op de binnenkant van elke pompoen.
- 2 Wrijf het harde brood in met de gepelde teentjes knoflook en verdeel dit in stukjes over de pompoenen.
- 3 Warm de oven voor op 210 °C.
- 4 Rasp de 3 kazen met de **AdaptaChef Grove Rasp**. Vul de pompoenen met de gemengde kazen.
- 5 Meng in de **Shaker 600 ml** de witte wijn, de geraspte muskaatnoot, zout, peper en giet alles in de 2 pompoenen.
- 6 Zet de pompoenen in de **UltraPro 5,7 l**, zet hun hoedje erop, plaats het Deksel en laat alles 1u tot 1u10, volgens de grootte van de pompoenen, in de voorverwarde oven garen.
- 7 Dien op in een lepel en garneer met een groene sla.

Duur	30 min
Kooktijd	± 1 u 10 op 210 °C
Ingrediënten voor 8 personen	
Pompoen	2 kleine van ± 1,3 kg elk
Peper en zout	naar believen
Hard brood	30 g
Knoflook	2 teentjes
Mengsel van 3 kazen (Gruyère, Appenzell, Beaufort of Comté)	± 800 g
Witte wijn	30 ml
Geraspte muskaatnoot	1 snufje

Kostprijs: € 2,35 per persoon



Gorgonzolaflan en spruiten

- 1 Maak de spruiten schoon en was ze. Leg ze in het onderste vergiet van de **101° MicroGourmet** dat op het met 400 ml koud water gevulde basis geplaatst wordt. Plaats het deksel en gaar alles 10 min op 600 watt. Laat 5 min rusten. Snij ze in 2 en leg ze in de **UltraPro 3,3 l** die met boter en bloem is gesmeerd.
- 2 Meng in de **ExtraChef / Super Chef** de in stukken gesneden gorgonzola, de ricotta en 50 ml melk. Voeg de eieren eraan toe en meng.
- 3 Voeg de bloem eraan toe, zout en peper, en giet 500 ml melk door de trechter terwijl je alles langzaam mengt. Giet alles in de **Deegkom / Mix Royal 3 l**, voeg er de resterende melk aan toe en meng zachtjes met de **Menglepel / Roerlepel**.
- 4 Warm de oven voor op 180 °C.
- 5 Giet de bereiding van de Deegkom / Mix Royal 3 l op de spruitjes en laat zonder Deksel ongeveer 45 min bakken in de voorverwarmde oven.

Varianten: je kan de flan zonder spruitjes maken of deze vervangen door broccoli, bloemkool, courgettes ...

Duur	15 min
Kooktijd	10 min op 600 watt ± 45 min op 180 °C
Ingrediënten voor 8 personen	
Spruitjes	200 g
Gorgonzola	300 g
Ricotta	100 g
Melk	1 l
Eieren	6
Bloem	100 g
Peper en zout	naar believen
Voor de UltraPro	
Boter	20 g
Bloem	25 ml (5 tl)

Kostprijs: € 1,10 per persoon





Witlof met ham, noten en roquefort



23

- 1 Warm de heteluchtoven voor op 180 °C.
- 2 Was het witlof en verwijder beschadigde bladeren en het bittere stuk met het **Groentemes**. Snij het witlof in 2 in de lengte en hol het lichtjes uit om het binnenste later te gebruiken.
- 3 Mix in de **ExtraChef / Super Chef** het binnenste van het witlof, 150 g roquefort in stukjes en de noten fijn.
- 4 Vul elke uitgeholde halve witlof met deze bereiding op. Vorm het witlof opnieuw en rol het in een sneetje ham.
- 5 Plaats het in de **UltraPro 3,3 I**, bestrooi met suiker, giet er de bechamelsaus overheen, strooi er de overblijvende stukjes roquefort over, voeg er peper en zout aan toe.
- 6 Plaats het deksel en laat alles ongeveer 50 min, volgens jouw smaak, bakken in de voorverwarmde oven. Dien alles warm op.

Duur	25 min
Kooktijd	± 50 min op 180 °C
Ingrediënten voor 6 tot 8 personen	
Mooi wit witlof	8
Roquefort	200 g
Noten	50 g
Gekookte ham	8 sneden (± 360 g)
Suiker	15 ml (1 el)
Bechamel (recept p 11)	500 ml
Peper en zout	naar believen

Kostprijs: € 2,25 per persoon







Heruitgevonden tartiflette



25

- 1 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 2 Krab de korst van de reblochonkaas en snij ze horizontaal in 2.
- 3 Snij met de **MandoChef** (🔪/🔪) de uien en de geschilde aardappelen afzonderlijk in dunne plakjes.
- 4 Vul de **UltraPro 3,3 l** met de helft van de aardappelen, de uien en de spekblokjes, voeg peper en zout toe en verdeel de helft van de reblochonkaas met de korst naar boven. Doe hetzelfde met de overblijvende ingrediënten.
- 5 Giet de witte wijn erover, plaats het Deksel en gaar ongeveer 1 u 15 in de voorverwarmde oven.
- 6 Serveer warm met een slaatje.

Varianten

Tartiflette met 2 aardappelen: schil 1 kg zoete aardappelen en 1 kg aardappelen en ga verder zoals in het recept aangegeven door de 2 aardappelen te mengen of afwisselend te gebruiken.

Tartiflette met Morteau-worst: vervang de spekblokjes door Morteau-worst die 20 gekookt wordt in kokend water en in plakjes wordt gesneden.

Duur	20 min
Kooktijd	± 1 u 15 op 200 °C
Ingrediënten voor 6 personen	
Reblochons	3 helften
Uien	500 g
Aardappelen voor gratin	2 kg
Gerookte spekblokjes	400 g
Peper en zout	naar believen
Witte wijn (facultatief)	50 ml

Kostprijs: € 2,95 per persoon





Gegratineerde pasta



27

- 1 Hak met de **ExtraChef / Super Chef** de wortel, de selderstengel en de ui die schoongemaakt werden, fijn.
- 2 Leg ze in de **MicroCook Rond 1,5 l** voeg er olijfolie, witte wijn aan toe en kook alles 4 tot 5 min op 600 watt.
- 3 Voeg er tomatenpulp, suiker, peper en zout aan toe en laat 3 min op 600 watt koken.
- 4 Hak met de **AdaptaChef Hakmolen** voorzien van het grove rooster, het in stukken gesneden vlees boven de MicroCook Rond en meng alles. Sluit af en laat alles 12 min op 600 watt koken en meng halverwege.
- 5 Kook de pasta beetgaar in de **Pastakoker Rond** (2 min minder dan aangegeven op de verpakking) en laat ze uitlekken.
- 6 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 7 Snij de kaas en de salami in kleine blokjes.
- 8 Meng in de **UltraPro 3,3 l** met de **Silicone Spatel** alle ingrediënten en bestrooi met parmezaan. Laat alles zonder Deksel 15 tot 20 min bakken in de voorverwarmde oven.

Duur	20 min
Kooktijd	± 20 min op 600 watt ± 20 min op 200 °C

Ingrediënten voor 6 tot 8 personen

Wortel	1 (± 150 g)
Selderstengel	1
Ui	1 (± 150 g)
Olijfolie	10 ml (2 tl)
Witte wijn	5 ml (1 tl)
Tomatenpulp in blokjes	600 g
Suiker	7 ml
Peper en zout	naar believen
Rundsvlees (magere bourguignon, bovenbil ...)	400 g
Verse varkensbuik	100 g
Emmentaler of comté	75 g
Salami	1 dikke sneed (± 125 g)
Erwtjes	½ blik (200 g)
Pasta (rigattoni of maccheroni)	500 g
Geraspte parmezaan	50 g

Kostprijs: € 1,95 per persoon





Broodlasagna



- 1 Hak met de **TurboMax** de ui fijn. Leg hem in de **MicroCook Rond 1,5 l** voeg er olijfolie aan toe en kook alles 2 tot 3 min op 600 watt met het deksel.
- 2 Voeg de tomatensaus, de fijngehakte basilicum, suiker, zout en peper toe en meng. Plaats het deksel en gaar alles 6 tot 8 min op 600 watt.
- 3 Hak de uitgelekte en in stukjes gesneden mozzarella in de gereinigde TurboMax.
- 4 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 5 Giet een pollepel saus van de MicroCook Rond in de **UltraPro 5,7 l**, leg er een laag brood in, bevochtig het brood met de lauwe groentebouillon, giet de saus erover, voeg de gehakte mozzarella en de parmezaan eraan toe. Doe zo verder tot er 3 lagen zijn. Doe er klontjes boter op, plaats het deksel en laat alles 20 min koken in de voorverwarmde oven.
- 6 Dien alles warm op met een groen slaatje.

Groentebouillon

Was en schil 150 g aardappelen, 1 selderstengel, 100 g wortelen, 100 g ui en 100 g rapen.

Leg de groenten in grote stukken in de MicroCook Rond 1,5 l, giet er water over totdat ze net onder water staan en kook ze ± 20 min op 600 watt met het deksel erop. Laat 10 min rusten, voeg zout toe en filter de bouillon. De koude bouillon kan heel gemakkelijk ingevroren worden.

Duur	20 min
Kooktijd	± 11 min op 600 watt 20 min op 200 °C
Ingrediënten voor 6 tot 8 personen	
Ui	1
Olijfolie	30 ml (2 el)
Gebruiksklare tomatensaus	750 ml
Basilicum	10 blaadjes
Suiker	5 ml (1 tl)
Peper en zout	naar believen
Mozzarella voor pizza	350 g
Sneetjes hard brood	700 g
Groentebouillon	800 ml
Geraspte parmezaan	100 g
Boter	30 g

Kostprijs: € 1,50 per persoon





Groentenragout met paprika

- 1 Warm de heteluchtoven voor op 180 °C.
- 2 Schil de groenten met een **Universele Dunschiller**, was ze en snij ze in stukken met het **Keukenmes**.
- 3 Doe ze in de **UltraPro 5,7 l**, giet er de olie in, bestrooi met paprika, peper en zout en meng alles met de **Silicone Spatel** om de groenten goed met olie te bedekken. Voeg er de ongepelde teentjes knoflook aan toe.
- 4 Plaats het Deksel en kook alles ongeveer 1 u 15 in de voorverwarmde oven, waarbij je halverwege alles mengt.
- 5 Dien op met gestoofd vlees.

Tip: gebruik de rest van de gekookte groenten om soep te maken door ze met wat water of vloeibare room te mixen. Dien alles warm op.

Duur	40 min
Kooktijd	± 1 u 15 op 180 °C
Ingrediënten voor 8 personen	
Aardappelen voor gratin (Charlotte)	300 g
Wortelen	300 g
Bonte seizoensgroenten (pastinaak, koolrapen, rapen, rauwe bieten, pompoen...)	2 kg
Olijfolie	50 ml
Paprika	15 ml (1 el)
Peper en zout	naar believen
Knoflook	3 teentjes

Kostprijs: € 1,20 per persoon





Kabeljauw met gebakken groenten



- 1 Warm de heteluchtoven voor op 220 °C.
- 2 Was de groenten en leg ze in hun geheel in de **UltraPro 5,7 l**. Giet er 15 ml olie over, voeg peper en zout toe en meng goed zodat de groenten er goed van doordrenkt zijn.
- 3 Laat alles met het deksel 50 min bakken in de voorverwarmde oven. Laat alles afkoelen.
- 4 Schil de paprika's, verwijder de pitten en snij ze in reepjes. Doe hetzelfde met de aubergines en de uien. Leg de groentenreepjes in een slakom, voeg peper en zout toe, giet er 15 ml azijn en de rest van de olijfolie over.
- 5 Leg de goed gespoelde kabeljauw in stukken in het ongeoliede Deksel van de UltraPro 5,7 l. Bedek het met de gereinigde Basis en laat alles ongeveer 30 min bakken in de lage oven op 200 °C.
- 6 Bak in een pan de gepelde en ontpit teentjes knoflook, de fijngehakte zoete paprika en de peterselie die in de **TurboChef** gehakt werd, goudbruin. Blus met het kookvocht van de kabeljauw en de overblijvende azijn.
- 7 Giet de inhoud op de kabeljauw, plaats het Deksel en bak ± 10 min af in de oven.
- 8 Dien lauwwarm op met de gebakken groenten. Je kan dit gerecht serveren met sneetjes gegrild brood die lichtjes met een teentje knoflook zijn ingewreven en een halve tomaat.

Duur	20 min
Kooktijd	50 min op 220 °C ± 40 min op 200 °C

Ingrediënten voor 6 personen

Aubergines	2 (± 1 kg)
Rode paprika's	2 (± 400 g)
Gele paprika	1 (± 200 g)
Uien	2 (± 250 g)
Olijfolie	50 ml
Peper en zout	naar believen
Witte balsamicoazijn (bij voorkeur)	20 ml (4 tl)
Ontzouten kabeljauw (zonder vel)	800 g
Knoflook	5 teentjes
Zoete paprika	½
Peterselie	2 takjes

Kostprijs: € 3,05 per persoon





Zalm met citroen en aardappelen



- 1 Was de aardappelen, de tomaten en de citroen.
- 2 Met de **MandoChef** (②/🔒) snij je de geschilde aardappelen en kook nadien met 15 ml water in de **MicroCook Rond 2,25 l**, ongeveer 14 min op 600 watt waarbij je halverwege alles mengt. Laat 5 min rusten.
- 3 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 4 Snij met de MandoChef (②/🔒), afzonderlijk, de tomaten, de citroen en de gepelde ui. Snij de citroenschijfjes in 2.
- 5 In de geoliede **UltraPro 3,3 l** worden de aardappelen, de uien en de sneetjes tomaat gelegd. Bestrooi met de peterselie die gehakt werd in de **TurboChef**, voeg zout en peper toe en giet er 50 ml water bij. Plaats het deksel en laat alles 20 min bakken in de voorverwarmde oven.
- 6 Maak met het **Keukenmes**, 2 diagonale insnijdingen in de zalmstukken. Steek de citroenschijfjes in de insnijdingen, leg de zalmstukken met de citroen in de UltraPro op de groenten, voeg zout en peper toe, giet de rest van de olie erover en laat 15 min met het deksel erop koken in de verlaagde oven op 190 °C.
- 7 Strooi de roze bessen erover en dien alles warm op.

Duur	20 min
Kooktijd	± 14 min op 600 watt ± 20 min op 200 °C ± 15 min op 190 °C

Ingrediënten voor 8 personen

Aardappelen voor gratin	1 kg
Stevige tomaten	3 (± 400 g)
Citroen	1
Ui	1 (± 150 g)
Olijfolie	50 ml
Peterselie	¼ bosje
Peper en zout	naar believen
Stukken verse zalm	8 (± 125 g elk)
Roze bessen	2 ml

Kostprijs: € 2,60 per persoon





Heek op een bedje van prei



- 1 Meng in de **Shaker 600 ml** de bloem, het zout, de peper en de melk.
- 2 Hak het wit van de geschilde en gewassen prei fijn.
- 3 Leg in de **MicroCook Rond 2,25 l** de helft van de prei en 30 g klontjes boter, plaats het Deksel en gaar alles 8 min op 600 watt waarbij je halverwege alles mengt. Leg alles op de Basis van de **UltraPro 3,3 l**. Doe hetzelfde met de rest van de prei en de boter.
- 4 Verdeel de ansjovissen over de prei en begiet met de bereiding van de Shaker.
- 5 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 6 Meng in de **Ruimtekomp 1 l** de parmezaan, het paneermeel en een snufje zout.
- 7 Breng met de **Silicone Borstel / Keukenkwast**, een beetje olie aan op elke gewassen en gedroogde heekfilet, en haal ze daarna door het mengsel van de Ruimtekomp 1 l.
- 8 Leg ze in het Deksel van de **UltraPro 3,3 l** die met olie is ingesmeerd en geplaatst op de Basis waarop de prei ligt. Laat alles ongeveer 35 min bakken in de voorverwarmde oven.
- 9 Dien de filets op een bedje van prei op.

Weetje: in Frankrijk werd lange tijd de term "koolvis" gebruikt om zonder onderscheid zowel de witte koolvis, de koolvis en zelfs de heek aan te duiden. Opgelet met deze namen want elke soort verschilt van elkaar qua smaak en prijs!

Duur	20 min
Kooktijd	16 min op 600 watt ± 35 min op 200 °C

Ingrediënten voor 6 personen

Bloem	60 g
Peper en zout	naar believen
Melk	200 ml
Wit van prei	1 kg
Boter	60 g
Ansjovissen	4
Geraspte parmezaan	100 g
Paneermeel	140 g
Olijfolie	75 ml (5 el)
Heekfilets	6 (± 800 g)

Kostprijs: € 2,30 per persoon



Zeeuivel op zijn Amerikaans

- 1 Warm in de **MicroCook Rond 2,25 l** de kreeftensoep 6 min op 600 watt waarbij je halverwege alles mengt.
- 2 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 3 Schil de aardappelen, was ze en snij ze in regelmatige stukken.
- 4 Hak in de **TurboChef** de gepelde sjalotten.
- 5 Vul de **UltraPro 5,7 l** met de aardappelen en de sjalotten, giet $\frac{2}{3}$ van de warme kreeftensoep erover, voeg peper en zout toe, plaats het Deksel en laat alles 35 min bakken in de voorverwarmde oven.
- 6 Voeg aan de UltraPro de staart van de gespoelde en gedroogde zeeuivel toe. Voeg zout en peper toe, giet de rest van de warme kreeftensoep erover, plaats het Deksel en bak alles ± 25 min af volgens de dikte van de zeeuivel.

Duur	30 min
Kooktijd	6 min op 600 watt ± 1 u op 200 °C
Ingrediënten voor 6 tot 7 personen	
Kreeften- en langoustinesoep (soepafdeling)	1 l
Pureeaardappelen	2 kg
Sjalotten	2 (± 40 g)
Peper en zout	naar believen
Zeeuivelstaart (zonder vel of kraakbeen)	1,4 kg netto

Kostprijs: € 3,90 per persoon





Rogvleugels en gestoofde venkel



- 1 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 2 Schil en was de groenten. Snij de venkel in partjes, snij dan elk partje in 2 of in 3 volgens de grootte. Snij de prei in dunne plakjes. Hak de sjalotten fijn in de **TurboMax**.
- 3 Vul de **UltraPro 3,3 l** met de groenten, de klontjes boter, voeg peper en zout toe en giet het sinaasappelsap erover. Laat alles met het Deksel op ongeveer 20 min bakken in de oven.
- 4 Leg de goed gespoelde en gedroogde rogvleugels op de groenten, voeg peper en zout toe, leg het deksel erop en bak alles ongeveer 30 min in de oven af volgens de dikte van de rogvleugels.
- 5 Strooi de fijngehakte bieslook erover en dien op.

Duur 20 min
Kooktijd ± 50 min op 200 °C

Ingrediënten voor 6 personen

Venkel	1 kg
Prei	600 g
Sjalotten	3 (± 60 g)
Boter	70 g
Peper en zout	naar believen
Sinaasappelsap	100 ml
Schoongemaakte rogvleugels (zonder vel)	1,5 kg
Bieslook	½ bosje

Kostprijs: € 2,65 per persoon







Kabeljauw op zijn Portugees



41

- 1 Was de aardappelen en prik erin zodat ze niet openbarsten bij het koken. Doe ze in de **MicroCook Rond 2,25 l** met 50 ml water en kook ze ongeveer 13 min op 600 watt. Laat 10 min rusten. Schil ze en snij ze in schijfjes.
- 2 Spoel de kabeljauwfilets en droog ze. Doe ze in de gereinigde MicroCook Rond 2,25 l en kook ze 8 min op 600 watt. Laat 2 min rusten. Laat ze uitlekken, voeg er de gepelde uien aan toe die gehakt werden in de **TurboMax** evenals 15 ml olijfolie. Meng alles en bak het 3 min op 600 watt.
- 3 Warm de oven voor op 200 °C.
- 4 Verdeel in de met de rest van de olijfolie ingestreken **UltraPro 3,3 l** de stukjes kabeljauw en de aardappelschijfjes.
- 5 Meng in de **Shaker 600 ml** de vloeibare room, de eieren, het zout en de peper.
- 6 Giet de inhoud van de Shaker in de UltraPro, bestrooi met geraspte parmezaan, bedek met boterklontjes en gaar 25 min zonder Deksel in de voorverwarmde oven.

Duur	20 min
Kooktijd	± 24 min op 600 watt 25 min op 200 °C

Ingrediënten voor 6 tot 8 personen

Pureeaardappelen	1 kg
Ontzouten kabeljauw (zonder vel)	1 kg
Uien	2 (± 300 g)
Olijfolie	30 ml (2 el)
Vloeibare volle room	200 ml
Eieren	4
Peper en zout	naar believen
Geraspte parmezaan	100 g
Boter	60 g

Kostprijs: € 2,40 per persoon





Gevulde zalm en brood



- 1 Bereid het brooddeeg door in de **Shaker 600 ml** de bakkersgist, het water, de olijfolie en de suiker te gieten. Laat 2 tot 3 min rusten en meng alles.
- 2 Meng in de **Superkom 4,5 l** de bloem, het zout, voeg er de inhoud van de Shaker aan toe en kneed de deeg krachtig totdat hij homogeen en elastisch is (voeg indien nodig wat bloem toe). Laat alles rusten op kamertemperatuur.
- 3 Spoel de zalmfilets en droog ze. Snij ze in de lengte van het Deksel van de **UltraPro 5,7 l** en verwijder eerder het staartgedeelte.
- 4 Hak met de **AdaptaChef Hakmolen** voorzien van het fijne rooster boven de **Deegkom / Mix Royal 3 l**, dit overgebleven stuk van de zalm met de spinaziescheuten. Voeg de ricotta, de pijnappelzaadjes, zout en peper toe en meng alles goed met de **Menglepel / Roerlepel**.
- 5 Warm de heteluchtoven voor op 210 °C.
- 6 Leg een zalmfilet in het Deksel van de met olie bestreken UltraPro, leg er het vulsel van de Deegkom / Mix Royal op en bedek met de 2^e zalmfilet.
- 7 Leg het brooddeeg met de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** op de met wat bloem bestreken **Deegblad / Placemat** ter hoogte van het Deksel van de UltraPro. Bedek de vis met het deeg waarbij de randen binnen het Deksel gelegd worden en bedek dit met de Basis van de UltraPro 5,7 l.
- 8 Laat alles ongeveer 45 min bakken in de voorverwarmde oven.

Duur	30 min
Kooktijd	± 45 min op 210 °C
Ingrediënten voor 8 personen	
Zalm (gekrabd vel, zonder graten)	2 mooie filets (± 2,2 kg in totaal)
Spinaziescheuten	300 g
Ricotta (of verse kaas)	300 g
Pijnappelzaadjes	50 g
Peper en zout	naar believen
Olie (UltraPro)	5 ml (1 tl)
Brooddeeg	
Gedroogde bakkersgist	1 zakje (± 5 g)
Lauw/koud water 30°C	150 ml
Olijfolie	25 ml (5 tl)
Suiker	2 ml (± 2 g)
Bloem	250 g
Zout	5 ml (1 tl)

Kostprijs: € 4,95 per persoon





Artisjokharten met vlees



- 1 Leg de artisjokharten in het onderste vergiet van de **101° MicroGourmet** dat op het met 400 ml koud water gevulde reservoir geplaatst wordt. Plaats het deksel en gaar alles 15 min op 800 watt.
- 2 Hak met de **AdaptaChef Hakmolen** voorzien van het grove rooster boven de **Deegkom / Mix Royal 3 l**, het in stukjes gesneden vlees, de van blaadjes ontdane peterselie en de gepelde knoflook. Voeg het ei, 40 g paneermeel eraan toe en meng goed om een homogene bereiding te verkrijgen.
- 3 Hak met de **TurboMax** de selderstengel, het sjalotje en de wortel die gewassen en geschild werden, in grote stukken.
- 4 Leg ze in de **MicroCook Rond 1,5 l** met de olijfolie en 5 ml koud water. Bak alles 3 min op 800 watt. Voeg er tomatenpulp bij, meng en laat alles 4 min op 800 watt koken. Voeg zout en peper toe, giet er kokend water over en mix alles met een staafmixer.
- 5 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 6 Leg de artisjokharten in de Basis van de **UltraPro 5,7 l**, vul ze door balletjes te vormen met het vulsel van de Deegkom / Mix Royal en leg de rest van het balletjesvulsel tussen de artisjokharten. Bestrooi de rest met paneermeel.
- 7 Veerdeel de geschilde, gewassen en in blokjes gesneden aardappelen over de lege ruimtes. Giet de bereiding van de MicroCook Rond er zachtjes over, doe het deksel erop en laat alles 40 min bakken in de voorverwarmde oven. Voeg er de erwten, de ingrediënten van de Picada die met de TurboMax gehakt werden aan toe en laat alles zonder Deksel 10 min garen.

Duur	20 min
Kooktijd	22 min op 800 watt 50 min op 200 °C

Ingrediënten voor 6 tot 8 personen

Diepgevroren artisjokharten	12 (± 700 g)
Rundsvlees (magere bourguignon)	400 g
Varkensbuik	200 g
Peterselie	enkele takjes
Knoflook	1 teentje
Ei	1
Paneermeel	90 g
Selderstengel	1
Sjalot	1
Wortel	1
Olijfolie	5 ml (1 tl)
Tomatenpulp in blokjes	550 g
Peper en zout	naar believen
Kokend water	600 ml
Aardappelen	500 g
Diepgevroren erwten	(350 g)

Picada

Beschuitstengel (aperitiefkoekje)	2
Pijnappelzaadjes	20 ml (4 tl)
Knoflook	2 teentjes
Peterselie	3 takjes

Kostprijs: € 2,55 per persoon





Vleesbrood



- 1 Warm de oven voor op 180°C.
- 2 Maak de pasta door zout, bloem en gist te mengen in de **Superkom 4,5 l**. Maak een putje in het midden, giet er de olie en het water in en sluit alles af met het deksel, laat de lucht eruit en schud krachtig.
- 3 Open en meng met de **Silicone Spatel** om een homogene bereiding te verkrijgen. Laat 15 min rusten.
- 4 Snij het vlees, de ham, het broodkruim, de gepeld sjalot, de ontbladerde peterselie in stukken en hak ze met de **AdaptaChef Hakmolen** voorzien van het grove rooster, boven de **Deegkom / Mix Royal 3 l**.
- 5 Voeg er de eieren, de parmezaan, zout en peper aan toe en meng goed met de **Menglepel / Roerlepel** om een homogeen mengsel te verkrijgen.
- 6 Rol de pasta uit met de met warm water gevulde **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** op de met wat bloem bestrooide **Deegblad / Placemat** om een rechthoek van 30 cm lang en 20 cm breed te verkrijgen. Meng de dooier en het water en bestrijk er de omtrek mee over 2 cm.
- 7 Verdeel het vulsel over de lengte en de helft van de breedte. Druk goed aan en sla het deeg om om het brood te sluiten. Druk goed op de omtrek om de randen aan elkaar te hechten.
- 8 Doe dit brood in het Deksel van de **UltraPro 3,3 l** die met olie bestreken is. Maak een gootje in het midden, bestrijk de bovenkant zonder het gat van het gootje te bestrijken. Plaats de Basis van de UltraPro erop en laat alles 50 min bakken in de voorverwarmde oven.
- 9 Dien het vleesbrood in sneetjes op met bladgroenten.

Duur	20 min
Kooktijd	50 min op 180 °C
Ingrediënten voor 6 tot 8 personen	
Varkensbuis	300 g
Rundsvlees (magere bourguignon of bovenbil)	300 g
Gekookte ham	200 g
Broodkruim	2 sneden
Sjalot	1
Peterselie	¼ bosje
Eieren	2
Geraspte parmezaan	50 g
Peper en zout	naar believen
Voor de pasta	
Zout	5 ml (1 tl)
Bloem	350 g
Gedroogde bakkergist	5 ml (1 tl)
Olie	125 ml
Lauw/koud water (30°C)	125 ml
Eigeellaagje	
Dooier	1
Water	15 ml (1 el)

Kostprijs: € 1,70 per persoon





Konijnragout met curry



- 1 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 2 Schil met een **Universele Dunschiller** de paprika's, de zoete aardappelen, de aardappelen en de gember. Gebruik het **Groentemes** om de uien en de teentjes knoflook te schillen.
- 3 Mix in de **ExtraChef / Super Chef** de gesneden uien, de teentjes knoflook en de gember fijn. Leg ze in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l** met olie, zout en peper. Warm alles 4 min op 600 watt op met het deksel in open stand. Laat 2 min rusten.
- 4 Snij de paprika's waarvan de zaadjes zijn verwijderd, de zoete aardappelen, de aardappelen en de gewassen courgettes waarvan het uiteinde is verwijderd in grote stukken.
- 5 Meng in de **Shaker 600 ml** de kokosmelk, de vloeibare room, de mosterd, de rode currypasta, het zout en de peper.
- 6 Vul de **UltraPro 5,7 l** met de groenten, de inhoud van de ExtraChef / Super Chef en meng alles.
- 7 Leg de konijnenbouten erin maar niet teveel op elkaar en giet de inhoud van de Shaker erover. Plaats het Deksel en laat alles 1 u bakken in de voorverwarmde oven. Meng alles en laat het nog 15 min afbakken zonder Deksel.

Duur	25 min
Kooktijd	4 min op 600 watt 1 u 15 op 200 °C
Ingrediënten voor 8 personen	
Rode paprika's	500 g
Zoete aardappelen	1 kg
Aardappelen	500 g
Verse gember	1 cm
Uien	2 (± 250 g)
Knoflook	4 teentjes (± 25 g)
Olie	50 ml
Peper en zout	naar believen
Courgettes	400 g
Kokosmelk	200 ml
Vloeibare room	200 ml
Mosterd	15 ml (1 el)
Rode currypasta (afdeling van de Aziatische producten)	30 ml (of 15 ml curry in poedervorm)
Konijnenbouten	8

Kostprijs: € 3,55 per persoon





Kip op zijn Indisch



- 1 Schil de gember, de teentjes knoflook en de uien. Snij ze in stukken en hak ze fijn in de **ExtraChef / Super Chef**.
- 2 Warm de heteluchtoven voor op 250 °C.
- 3 In de **Superkom 4,5 l** giet je de inhoud van de ExtraChef / Super Chef, de in blokjes gesneden kipfilet, de kruiden, de tomatenpulp, de yoghurt, het zout en de peper. Meng alles met de **Silicone Spatel** en giet alles in de **UltraPro 3,3 l**. Plaats het Deksel en laat alles 30 min bakken in de voorverwarmde oven.
- 4 Spoel de rijst in het **Super / Multi Vergiet** en laat het zorgvuldig uitlekken. Doe de rijst in de **Maxi Graankoker** met water, laat 13 tot 14 min koken op 600 watt en laat 5 min rusten. Voeg peper, zout en de gebakken uien toe.
- 5 Voeg in de UltraPro de warme rijst, de gehakte kruiden toe en laat 5 min rusten vooraleer op te dienen.

Duur	15 min
Kooktijd	30 min op 250 °C ± 14 min op 600 watt

Ingrediënten voor 6 personen

Verse gember	1 stuk van ongeveer 40 g
Knoflook	4 teentjes
Uien	2 (± 250 g)
Kipfilets	1 kg
Kaneel in poeder	2 ml
Koriander in poeder	5 ml (1 tl)
Komijn in poeder	5 ml (1 tl)
Kurkuma in poeder	5 ml (1 tl)
Saffraan	1 dosis
Tomatenpulp in blokjes	400 g (1 blik)
Yoghurt natuur	2 (± 250 g)
Peper en zout	naar believen
Basmatirijst	500 g
Water	900 ml
Gebakken ui (soepafdeling)	100 g
Munt	3 tot 4 takjes
Koriander	3 tot 4 takjes

Kostprijs: € 3,85 per persoon





Kip op zijn Russisch



53

- 1 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 2 Schil en was de uien en de wortelen. Snij de uien fijn met de **AdaptaChef Schaafrasp** boven de **UltraPro 5,7 l.**
- 3 Doe de stukken kip, de in de lengte of in schijfjes gesneden wortelen volgens hun grootte, de gewassen en in partjes gesneden champignons, de in 2 of 4 gesneden augurken, het gefilterde sap van de augurken en de verkruimelde bouillon erin.
- 4 Meng in de **Shaker 600 ml** het water, de dubbel geconcentreerde tomatenpuree, de wodka, de vloeibare room, het zout en de peper.
- 5 Giet alles in de UltraPro, plaats het Deksel en laat alles 1 u 30 min garen in de voorverwarmde oven.
- 6 Dien op met aardappelen.

Duur	25 min
Kooktijd	1 u 30 op 200 °C
Ingrediënten voor 10 personen	
Uien	250 g
Wortelen	500 g
Hoevekip in stukken	3 kg
Parijse champignons	500 g
Zuurzoete augurken	1 bokaal (± 360 g)
Gevogelbouillon	1 blokje
Water	100 ml
Dubbel geconcentreerde tomatenpuree	70 g
Wodka	150 ml
Vloeibare volle room	400 ml
Peper en zout	naar believen

Kostprijs: € 2,80 per persoon





Kip met bearnaisesaus



55

- 1 Maak het vulsel door de varkensborst, de ham, de levers van het gevogelte en het broodkruim in stukken te snijden. Meng alles in de **Ruimtekomp 2 l** met de ontbladerde peterselie.
- 2 Hak met de **AdaptaChef Hakmolen** voorzien van het grove rooster, de inhoud van de Ruimtekomp 2 l boven de **Deegkom / Mix Royal 3 l**. Voeg zout, peper en het ei toe en meng krachtig met de **Menglepel / Roerlepel** om een mooi homogene bereiding te verkrijgen. Vul de kip met dit vulsel en doe dit dicht met een olijvenprikker.
- 3 Warm de heteluchtoven voor op 220 °C.
- 4 Schil de groenten. Snij de wortelen en de prei in schijven en de ui in 4.
- 5 Leg de groenten op de Basis van de **UltraPro 5,7 l** leg er de gevulde kippen op, voeg peper en zout toe en besprenkel met de olie, plaats het Deksel en bak alles ongeveer 1 u 50 in de voorverwarmde oven.
- 6 Giet de braadsaus (zonder de groenten) in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l**, voeg de cognac en de vloeibare room toe. Kook alles 4 min op 600 watt en klop het op.
- 7 Dien de gesneden kip, het vulsel en de saus apart op.

Duur	25 min
Kooktijd	± 1 u 50 op 220 °C 4 min op 600 watt
Ingrediënten voor 10 personen	
Kippen	2 (± 1,7 kg elk)
Wortels	2
Prei	1
Ui	1
Peper en zout	naar believen
Olie	50 ml
Cognac	25 ml (5 tl)
Vloeibare volle room	200 ml
Vulsel	
Varkensbuik	400 g
Bayonneham in dikke sneden (of 1 uiteinde - afdeling vleeswaren)	200 g
Levertjes van gevogelte	300 g
Broodkruim	50 g
Peterselie	5 takjes
Peper en zout	naar believen
Ei	1

Kostprijs: € 4,15 per persoon





Kipfricassee met olijven



57

- 1 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 2 Snij met de **AdaptaChef Schaafrasp** de gepelde uien fijn boven de **Ruimtekomp 1 I**.
- 3 Los de saffraan in een **Ruimtekomp 300 ml** op in 150 ml warm water.
- 4 Verwijder de citroenschil met een **Universele Dunschiller** zonder de witte schil te nemen en snij deze in lange slierten.
- 5 Braad de stukken kip aan alle kanten goudgeel in een sauteerpan met olie.
- 6 Doe ze in de **UltraPro 5,7 l**, voeg er de in schijfjes gesneden ui aan toe, de teentjes knoflook die fijngehakt werden in de **TurboChef**, het saffraanwater, de gember, de ras el hanout, het zout, de peper en de slierten citroenschil. Giet er het resterende water over en meng goed. Plaats het Deksel en laat alles 1 u bakken in de voorverwarmde oven.
- 7 Schil, was en snij de aardappelen in blokjes. Voeg ze aan de UltraPro toe samen met de olijven en het citroensap. Roer, plaats het Deksel en bak alles 30 min in de oven af.
- 8 Strooi er verse koriander over en dien alles warm op.

Duur	25 min
Kooktijd	1 u 30 op 200 °C
Ingrediënten voor 8 personen	
Uien	3
Saffraandraadjes	1 dosis
Warm water	350 ml
Onbehandelde citroen	1 (schil en sap)
Olijfolie	30 ml (2 el)
Stukken kip	2 kg (bouten, vleugels, filets)
Knoflook	3 teentjes
Gemalen gember	5 ml (1 tl)
Ras-el-hanout	5 ml (1 tl)
Peper en zout	naar believen
Aardappelen met vast vruchtvlees (gratin of stoom)	1 kg
Met paprika gevulde groene olijven	200 g
Koriander	¼ bosje

Kostprijs: € 2,75 per persoon





Kalkoenbouten



59

- 1 Warm de oven voor op 200 °C.
- 2 Pel de uien en snij ze in 4.
- 3 Leg de kalkoenbouten in de **UltraPro 5,7 I**, zorg ervoor dat ze niet op elkaar liggen, voeg er de ongepelde teentjes knoflook, de ontbladerde tijm, de takjes rozemarijn, de laurierblaadjes, de witte wijn, de olie, het zout en de peper aan toe. Plaats het Deksel en laat alles 1 u bakken in de voorverwarmde oven.
- 4 Was de aardappelen en snij ze, indien nodig, in 2 met het **Keukenmes**.
- 5 Draai de kalkoenbouten om, voeg er de aardappelen aan toe, plaats het Deksel en bak alles in 1 u af.
- 6 Laat 15 min rusten vooraleer op te dienen.

Duur	15 min
Kooktijd	2 u op 200 °C
Ingrediënten voor 8 personen	
Uien	4 grote
Kalkoenbouten (voorbewerkt door de slager)	2 (± 4 kg in totaal)
Knoflook	10 teentjes
Tijm	5 ml (1 tl)
Rozemarijntakjes	4
Laurierblaadjes	2
Witte wijn	250 ml
Olie	25 ml (5 tl)
Peper en zout	naar believen
Stoom- of gratinaardappelen	1,5 kg

Kostprijs: € 2,60 per persoon



Kapoen

- 1 Warm de heteluchtoven voor op 220 °C.
- 2 Wrijf de binnen- en de buitenkant van de kapoen in met zout.
- 3 Vul de kapoen van binnen op met een gewassen volledige citroen, de salie en de rozemarijn.
- 4 Leg de kapoen op de Basis van de **UltraPro 3,3 l**, besprenkel met olie, voeg peper toe en plaats het Deksel van de **UltraPro 5,7 l**. Laat alles 1 u 30 bakken in de voorverwarmde oven.
- 5 Begiet de kapoen met de braadsaus, voeg er de 2^e gewassen citroen en de niet gepelde knoflook die in 2 gesneden zijn, aan toe. Plaats het Deksel en bak verder ongeveer 2 u af. De kapoen moet mooi goudbruin zijn en het sap moet vanbinnen doorzichtig zijn.
- 6 Giet de braadsaus in de **MicroCook Rond 1,5 l**, nadat er zoveel mogelijk vet verwijderd werd, voeg de wijn, de cognac, de honing eraan toe, meng alles en bak het 4 min op 600 watt.
- 7 Dien de kapoen gesneden op met de saus afzonderlijk en met gebakken seizoensgroenten.

Duur	15 min
Kooktijd	± 3 u 30 op 220 °C 4 min op 600 watt

Ingrediënten voor 8 personen

Kapoen	1 (± 3,5 kg)
Grof Guérandezout	15 ml (1 el)
Onbehandelde citroenen	2
Salie	1 blaadje
Rozemarijn	1 takje
Olijfolie	70 ml
Groene peper in korrels	15 ml (1 el)
Knoflook	1 bol
Witte wijn	100 ml
Cognac	50 ml
Honing	30 ml (2 el)

Kostprijs: € 8,10 per persoon





Rundsstoofschotel



61

- 1 Warm de heteluchtoven voor op 210 °C.
- 2 Schil de gewassen groenten. Snij met het **Koksmes** de selder in stukjes en de wortelen in dikke schijfjes.
- 3 Snij de uien fijn met de **AdaptaChef Schaafrasp** boven de **UltraPro 5,7 l**, voeg de groenten, de knoflook, de spekblokjes, het kruidentuiltje, zout en peper toe en meng alles.
- 4 Warm de olie en de boter in een sauteerpan en bak de stukken vlees, indien noodzakelijk in verschillende keren, goudbruin.
- 5 Bestrooi met bloem en laat alles goudgeel bakken. Blus met 200 ml witte wijn, laat alles inkoken en giet het in de UltraPro. Voeg de rest van de wijn toe, plaats het Deksel en laat alles 2 u bakken in de voorverwarmde oven.
- 6 Schil de aardappelen, was ze en snij ze in grote stukken. Voeg de aardappelen in de UltraPro, meng goed zodat het vlees ondergedompeld is, plaats het Deksel en bak in 1 u af op 190 °C.

Duur	25 min
Kooktijd	2 u op 210 °C 1 u op 190 °C

Ingrediënten voor 8 tot 10 personen

Knolselderie	1 (± 1,2 kg)
Wortelen	500 g
Uien	400 g
Knoflook	2 teentjes
Spekblokjes	200 g
Kruidentuiltje	1
Peper en zout	naar believen
Olie	30 ml (2 el)
Boter	20 g
In stukken gesneden rundsschouderstuk	2 kg
Bloem	50 ml
Droge witte wijn	750 ml
Stoomaardappelen	1 kg

Kostprijs: € 3,60 per persoon

Overmatig alcoholgebruik kan jouw gezondheid schaden. Drink met mate.







Stoofpot



63

- 1 Warm de oven voor op 210 °C.
- 2 Leg het in stukken gesneden vlees in het **Multi / Super Vergiet** en spoel het lang onder warm water om de onzuiverheden te verwijderen.
- 3 Schil de ui en doorprik het uiteinde ervan met de kruidnagel. Schil de 2 wortelen (± 200 g) en de stengel selder, was ze en snij ze in grote stukken. Was de prei en snij het groen in grote stukken.
- 4 Doe de bereide groenten in de **UltraPro 5,7 l**, voeg er het vlees, de verkrumelde bouillonblokjes, zout en peper aan toe en giet er het kokend water op.
- 5 Plaats het Deksel en laat alles 2 u bakken in de verlaagde voorverwarmde oven.
- 6 Schil de overblijvende groenten. Snij de overblijvende wortelen in staafjes, de rapen en de aardappelen in 4 of in 8 volgens de grootte en het wit van de prei schuin.
- 7 Voeg de groenten in de UltraPro, plaats het Deksel en laat alles ongeveer 1 u garen in de voorverwarmde oven.
- 8 Dien op met mosterd, augurken en fleur de sel.

Tip: je kan de mergpijpen ongeveer 15 min in de bouillon pochieren volgens de grootte van het been.

Duur	20 min
Kooktijd	± 3 u op 210 °C
Ingrediënten voor 6 tot 8 personen	
Rundsvlees voor stoofpot (dikke borst, schouderstuk, bilstuk en buikribben)	2 kg
Ui	1
Kruidnagel	1
Wortelen	600 g
Selderstengel	1
Dunne of middelgrote prei	600 g
Gedroogde runderbouillon	2 blokjes
Peper en zout	naar believen
Kokend water	1,5 l
Rapen	600 g
Stoomaardappelen	1 kg

Kostprijs: € 3,65 per persoon



Parmentier van boscèend

- Schil de aardappelen, was ze en snij ze in stukken. Doe ze in een kookpan, overgiet met water, voeg er grof zout aan toe en bak alles ± 25 min op een hoog vuur. Laat ze uitlekken zodra ze mals zijn en plet ze met de **Pureerstaaf / Aardappelstamper** terwijl je de klontjes boter en de melk eraan toevoegt.
- Kook het bosmengsel in de **MicroCook Rond 2,25 l** gedurende 10 min op 600 watt. Voeg er de gewassen en gesneden champignons aan toe en de met de peterselie gepelde en gehakte teentjes knoflook in de **TurboChef**.
- Voeg peper en zout toe, meng alles en kook alles ± 6 min op 600 watt. Laat uitlekken indien nodig.
- Warm de oven voor op 200 °C.
- Doe de grof ontvette eendenbouten in de **UltraPro 5,7 l** en warm ze 5 min in de oven. Laat ze uitlekken, verwijder het vel, het vet, de beenderen en doe het vlees in stukjes. Verdeel de eend, de champignons en de puree in de UltraPro.
- Bestrooi met de in de TurboChef grof gehakte noten, plaats het Deksel en laat alles 20 min bakken in de voorverwarmde oven.

Duur	45 min
Kooktijd	± 25 min in de braadpan ± 16 min op 600 watt 25 min op 200 °C

Ingrediënten voor 8 personen

Aardappelen voor puree	2,5 kg
Grof zout	5 ml (1 tl)
Boter	80 g
Melk	300 ml
Mengeling van diepgevroren boschampignons	600 g
Parijse champignons	500 g
Knoflook	2 teentjes
Peterselie	½ bosje
Peper en zout	naar believen
Gekonfijte eendenbouten	8
Gepelde noten	50 g

Kostprijs: € 5,05 per persoon





Varken op zijn Aziatisch



65

- 1 Pel de teentjes knoflook en de gember en hak ze fijn met de 5 kruiden en de peper in de **TurboMax**. Voeg de sojasaus, de olie, de honing eraan toe en mix alles.
- 2 Doe de varkensstukken in de **Superkom 4,5 l**, giet er de inhoud van de TurboMax in, sluit en schud krachtig. Laat 2 u in de koelkast marineren en schud de Kom regelmatig.
- 3 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 4 Doe de inhoud van de Superkom in de **UltraPro 5,7 l**, dek alles af en gaar alle ongeveer 1 u in de voorverwarmde oven.
- 5 Dien op met een gebakken groentenwok (wortelen, peulen, grof bieslook, boule d'or rapen...) die met de braadsaus van het vlees geblust wordt.

Duur	10 min
Marinade	2 u
Kooktijd	± 1 u op 200 °C
Ingrediënten voor 8 tot 10 personen	
Knoflook	5 teentjes
Verse gember	± 1 cm
5 kruiden	5 ml (1 tl)
Peper in korrels	2 ml
Sojasaus	50 ml
Olie	50 ml
Honing	100 ml
Varkensrug in stukken	2 kg

Kostprijs: € 2,10 per persoon







Kalfssauté met zomergroenten

- 1 Warm de olie en de boter in een sauteerpan en bak de stukken vlees goudbruin. Bestrooi met bloem, meng en bak alles bruin. Blus met witte wijn en breng aan de kook.
- 2 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 3 Was de groenten. Hol de rode paprika's uit met het **Keukenmes**, pel de teentjes knoflook, de venkelbollen, de nieuwe uien en maak de courgettes en de aubergines schoon. Snij de groenten in de lengte (in 2 of 4).
- 4 Vul de **UltraPro 5,7 l** met het vlees, de braadsaus, de groenten, de teentjes knoflook, de uien, de tijm, het zout, de peper en de olijfolie.
- 5 Plaats het Deksel en kook alles ongeveer 1 u 15 in de voorverwarmde oven, waarbij je halverwege alles mengt. Laat 15 min rusten vooraleer op te dienen.

Duur	40 min
Kooktijd	± 1 u 15 op 200 °C
Ingrediënten voor 6 tot 8 personen	
Olie	25 ml (5 tl)
Boter	20 g
Kalfsschouder in blokjes	1,5 kg
Bloem	30 ml (2 el)
Droge witte wijn	100 ml
Rode paprika's	2
Venkel	2 kleine bollen (± 500 g)
Courgettes	5 kleine (± 600 g)
Aubergines	4 kleine (± 600 g)
Knoflook	2 teentjes
Nieuwe uien	1 bosje
Verkruidde tijm	15 ml (1 el)
Peper en zout	naar believen
Olijfolie	75 ml

Kostprijs: € 5,10 per persoon





Lamsbout met tuinbonen



69

- 1 Haal de bout 1 u voor het koken uit de koelkast zodat deze op kamertemperatuur is.
- 2 Warm de oven voor op 210 °C.
- 3 Hak in de **TurboMax** de gepelde teentjes knoflook, de olijven en de uitgelekte ansjovissen fijn.
- 4 Snij met de **AdaptaChef Schaafrasp** de gepelde uien fijn boven de **UltraPro 5,7 l**. Voeg er de tijm, de olie, de rode wijn, zout en peper bij en leg er de met olie besprenkelde lamsbout gewikkeld in de bereiding van de TurboMax in.
- 5 Plaats het Deksel, kook alles ongeveer 1 u 10 in de voorverwarmde oven (volgens de gewenste bakwijze) en giet de braadsaus er regelmatig over. Voeg de tuinbonen er 20 min voor het einde van het bakken toe.
- 6 Strooi de in de TurboMax gehalte noten erover en dien op.

Duur	25 min
Kooktijd	± 1 u 10 op 210 °C
Ingrediënten voor 8 personen	
Lamsbout	± 2,5 kg
Knoflook	5 teentjes
Ontpitte zwarte olijven	1 blikje (± 400 g)
Ansjovis in olie	1 tiental
Uien	6
Tijmtakjes	4
Olijfolie	30 ml (2 el)
Rode wijn	30 ml (2 el)
Peper en zout	naar believen
Diepgevroren gepelde tuinbonen	1,8 kg
Gepelde noten (pistachenoten of pijnappelzaadjes)	30 g

Kostprijs: € 7,85 per persoon



Mager varkensvlees met herfstgroenten

- 1 Warm de oven voor op 210 °C.
- 2 Vul de **UltraPro 5,7 l** met het mager varkensvlees dat met mosterd bestreken is met de **Silicone Borstel / Keukenkwast**.
- 3 Gebruik de **Universele Dunschiller** om de groenten te schillen. Snij ze in grote stukken op de **Flexi Plank / Flexibele Snijplank** met het **Koksmes**.
- 4 Leg ze in de UltraPro met het vlees, strooi er suiker, zout en peper over, giet het bier erover, plaats het Deksel en bak alles ongeveer 2 u (volgens de dikte van het vlees) in de voorverwarnde oven.
- 5 Laat 15 min rusten vooraleer op te dienen.

Duur	30 min
Kooktijd	± 2 u op 210 °C
Ingrediënten voor 8 personen	
Mager varkensvlees	1 (± 2 kg)
Fijne en sterke mosterd uit Dijon	100 g
Groenten (pastinaak, aardperen, koolrapen, boules d'or rapen, wortelen, knolselderie ...)	3 kg
Suiker	25 ml (5 fl)
Peper en zout	naar believen
Donker bier (of donker bier en blond bier)	500 ml (250 ml + 250 ml)

Kostprijs: € 3,15 per persoon





Worsten met witte bonen



- 1 Warm de heteluchtoven voor op 180 °C.
- 2 Pel de uien en snij ze in 4.
- 3 Vul de **UltraPro 3,3 I** met de bonen, de uien, de ongepelde teentjes knoflook, de tomatenpulp, de tijm, de laurier en overgiet alles met kokend water voor $\frac{3}{4}$.
- 4 Plaats het Deksel en laat alles 20 min bakken in de voorverwarmde oven.
- 5 Voeg zout en peper toe en meng alles. Leg de worsten erin, plaats het Deksel en bak alles 20 min in de oven. Verwijder het Deksel 10 min voor het einde om de worsten goudbruin te bakken.

Duur	15 min
Kooktijd	40 min op 180 °C
Ingrediënten voor 8 personen	
Rode uien	2 grote
Diepgevroren witte bonen	900 g
Knoflook	3 teentjes (± 50 g)
Tomatenpulp in blokjes	1 blikje (± 400 g)
Tijmtakjes	2
Laurierblaadje	1
Peper en zout	naar believen
Worsten	8 (± 1 kg)

Kostprijs: € 3,10 per persoon







Morteau-worst in brioche



73

- 1 Warm de oven voor op 60 °C. Meng de gist en de melk in de **Ruimtekomp 300 ml** en laat 10 min rusten.
- 2 Meng in de **Superkom 4,5 l** de bloem, de suiker en het zout. Maak een putje in het midden, voeg er de inhoud van de Ruimtekomp aan toe, de klontjes boter en het ei. Meng ongeveer 6 min krachtig om een elastisch en homogeen deeg te verkrijgen.
- 3 Vorm een deegbal, leg die in de **UltraPro 5,7 l** die met wat bloem is ingesmeerd, plaats het Deksel en laat 1 u rijzen in de oven.
- 4 Kneed het deeg ongeveer 1 min, vorm een regelmatige streng en verdeel ze in 3 gelijke stukken. Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 5 Leg met de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** elk stuk deeg op de **Deegblad / Placemat** die met wat bloem is ingewreven om een rechthoek te vormen. Leg in het midden van elke rechthoek een worst die 20 min gepocheerd is in een braadpan met kokend water en goed is uitgelekt. Rol het deeg errond en bestrijk elke brioche met eigeel om de randen goed aan elkaar te hechten.
- 6 Leg ze neer en vermijd dat ze elkaar raken in het Deksel van de UltraPro 5,7 l die met boter en bloem is bestreken. Bedek met de Basis en laat alles 40 min bakken in de voorverwarmde oven.
- 7 Dien de worsten op met een portosaus en stoomaardappelen of een groene sla.

Portosaus

Los 10 ml maizena in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l** op in 300 ml vloeibare room op kamertemperatuur, 50 ml porto, zout, peper en warm dit 3 tot 4 min op 600 watt. Klop met de **Klopper / SG Platte Garde** en warm, indien nodig, alles opnieuw gedurende telkens 30 sec.

Duur	40 min
Kooktijd	20 min in de braadpan 1 u - op 60 °C 40 min op 200 °C

Ingrediënten voor 8 personen

Morteauworsten	3
Brioche	
Gedroogde bakkergist	1 zakje (± 5 g)
Lauw/koud water (30°C)	175 ml
Bloem voor huisgemaakte brioche	500 g
Zachte boter	75 g
Ei	1
Poedersuiker	20 g
Zout	3 ml
Voor de UltraPro	
Boter	15 g
Bloem	30 ml (2 el)
Eigeellaagje	
Eigeel	1
Water	15 ml (1 el)

Kostprijs: € 1,75 per persoon





Kalfskop, ravigottesaus



75

- 1 Leg de kalfskop in een kookpan, bedek met water, voeg er grof zout aan toe en breng aan de kook voor 10 min en schuim af.
- 2 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 3 Schil de groenten. Snij de wortelen en de rapen in grote stukken en prik met de kruidnagel in de ui.
- 4 Doe de uitgelekte kalfskop in de **UltraPro 5,7 l**, giet er kokend water in, voeg de groenten en het kruidentuiltje, zout en peper toe. Plaats het Deksel en laat alles 1 u 30 bakken in de voorverwarmde oven terwijl u het vlees 1 tot 2 maal draait tijdens het bakken.
- 5 Maak de saus klaar in de **Shaker 600 ml** door de mosterd, het zout, de peper, de azijn en de olie te mengen.
- 6 Vul de **TurboChef** met de koude gepelde eieren, de uitgelekte kappertjes, de augurken en de ontbladerde kruiden die gewassen en gedroogd zijn en hak alles. Doe ze in de Shaker en meng goed. Koel bewaren.
- 7 Dien de in sneden gesneden kalfskop op met de saus en de aardappelen die gestoomd werden in de **101° MicroGourmet**.

Hoofdvlees

Bereid de varkenskop en kook deze zoals in het recept wordt aangegeven. Laat de kop lauw worden en snij deze met de groenten in stukjes. Hak 1 bosje gewassen en ontbladerde peterselie fijn. Meng de kruiden goed met het vlees en de groenten in stukjes. Doe het geheel in de **UltraPro Terrine / Bakvorm 1,8 l**, giet de braadsaus er zachtjes over, plaats het Deksel en zet alles een nacht in de koelkast.

Duur	25 min
Kooktijd	10 min in de kookpan 1 u 30 op 200 °C

Ingrediënten voor 8 personen

Ontbeende, opgerolde en in touw gebonden kalfskop 1,5 kg
(vraag het aan jouw slager)

Grof zout 10 ml (2 tl)

Wortelen 500 g

Rapen 700 g

Ui 1

Kruidnagel 1

Kokend water 1 l

Kruidentuiltje 1

Peper en zout naar believen

Ravigottesaus

Mosterd 5 ml (1 tl)

Peper en zout naar believen

Azijn 50 ml

Olie 150 ml

Hardgekookte eieren 2

Kappertjes in azijn 25 g

Augurken 40 g

Kruiden (kervel, dragon of peterselie) ½ bosje

Kostprijs: € 3,45 per persoon



Rundstongen, pikante saus

- 1 Wrijf met een borsteltje over de tongen. Maak een kleine insnijding in de tonghuid om te voorkomen dat deze opzwellt. Doe ze in een kookpan, giet er warm water over, voeg er azijn aan toe en laat alles 1 u op een middelhoog vuur koken. Spoel de tongen onder koud water, verwijder het vel en snij ze in stukjes met het **Koksmes** op de **Flexi Plank / Flexibele Snijplank**.
- 2 Warm de heteluchtoven voor op 210 °C.
- 3 Schil de wortelen en de ui. Prik de kruidnagel op het uiteinde van de ui. Snij met het **Keukenmes** de wortelen in grote schijfjes.
- 4 Vul de **UltraPro 5,7 l** met de tongsneden, de wortelen, de ui, het kruidentuiltje en 700 ml kokend water. Plaats het Deksel en laat alles 1 u bakken in de voorverwarmde oven.
- 5 Meng, voeg de overblijvende ingrediënten toe, breng op smaak en bak ongeveer 20 min af.

Tip: gebruik een **Universele Dunschiller** om het vel te verwijderen.

Duur	30 min
Kooktijd	± 1 u in de kookpan ± 1 u 20 op 210 °C

Ingrediënten voor 10 tot 12 personen	
Rundstongen (harde uiteinden afgesneden)	2 (± 3 kg in totaal)
Witte azijn	100 ml
Wortels	2
Ui	1
Kruidnagels	2
Kruidentuiltje	1
Fijngesneden champignons	200 g
Fijngesneden augurken	150 g
In wat koud water opgeloste maïzena	20 ml (4 tl)
Geconcentreerde tomatenpuree	100 ml
Tabasco	5 ml (1 tl)
Vloeibare room	200 ml

Kostprijs: € 3,60 per persoon





Parmentier van appels met pens



77

- 1 Kook de geschilde en in stukken gesneden aardappelen ongeveer 30 min in een kookpan, in koud water.
- 2 Laat ze uitlekken en plet ze met de **Pureerstaaf / Aardappelstamper** in de **Deegkom / Mix Royal 3 l**. Voeg er 50 g boter, nootmuskaat, melk aan toe en meng alles krachtig.
- 3 Vul de **MicroCook Rond 2,25 l** met de geschilde en in grote schijven gesneden appels, 20 g boter, de suiker, het zout, de peper en bak alles \pm 5 min op 600 watt. Hou alles apart in de **Ruimtekom 2 l**.
- 4 Vu de MicroCook Rond met de gepelde uien die gehakt zijn in de **ExtraChef / Super Chef**, de pens zonder vel, zout en peper en meng alles. Warm alles 4 tot 5 min op 600 watt.
- 5 Vul de **UltraPro 3,3 l** met $\frac{2}{3}$ van de puree, de pens met uien, de rest van de puree, de appelschijfjes, strooi er de gehakte nootjes over en de rest van de boterklontjes.
- 6 Plaats het Deksel en laat alles 20 min bakken in de voorverwarmde oven op 180 °C.

Duur	25 min
Kooktijd	\pm 30 min in de kookpan \pm 10 min op 600 watt 20 min op 180 °C

Ingrediënten voor 6 tot 8 personen

Pureeaardappelen	1,5 kg
Boter	90 g
Geraspte muskaatnoot	1 snufje
Melk	150 ml
Te bakken appels (Canada)	1 kg
Suiker	20 ml (4 tl)
Peper en zout	naar believen
Uien	250 g
Zwarte pensen	6 (\pm 800 g)
Nootjes	30 g

Kostprijs: € 2,20 per persoon







Krokante chocoladetaart



79

- 1 Warm de heteluchtoven voor op 180 °C.
- 2 Doe in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** de boter en de chocoladestukjes smelten, 1 min op 600 watt. Laat 1 min rusten en meng alles. Warm, indien nodig, alles opnieuw gedurende telkens 30 sec.
- 3 Meng in de **Deegkom / Mix Royal 3 l** met de **Soepele Kloppe** de bloem, de cacao in poeder en de chemische gist. Voeg 50 g havervlokken, suiker, vanille toe en meng alles.
- 4 Voeg de eieren, de inhoud van de MicroCook, de goed uitgelekte en in stukken gesneden abrikozen toe en meng alles goed met de **Silicone Spatel**.
- 5 Giet het deeg in de **UltraPro 3,3 l** die met boter en bloem is ingewreven.
- 6 Hak in de **TurboMax** de pecannoten en de resterende havervlokken grof. Bestrooi dit over het deeg, plaats het Deksel en laat alles 25 min bakken in de voorverwarmde oven. Laat rusten vooraleer op te dienen.

Varianten: je kan de abrikozen vervangen door peren, perziken, appels, ananas ...

Duur	25 min
Kooktijd	1 min op 600 watt 25 min op 180 °C
Ingrediënten voor 12 stukken	
Boter	125 g
Zwarte chocolade	100 g
Bloem	200 g
Cacao in poeder	50 ml
Chemische gist	1 zakje
Havervlokken	70 g
Suiker	15 ml (1 el)
Vanille in poeder	1 ml
Eieren	4 (grote)
Abrikozen in stroop	1 groot blik (± 480 g netto uitgelekt)
Pecannoten	50 g
Voor de UltraPro	
Zachte boter	20 g
Bloem	15 ml (1 el)

Kostprijs: € 0,75 per persoon





Pudding in de oven



81

- 1 Warm de oven voor op 160 °C.
- 2 Warm de vloeibare room met de vanille in de **MicroCook Rond 1,5 l** 3 min op 600 watt.
- 3 Emulgeer de eidooiers in de **Deegkom / Mix Royal 3 l** met de suiker met behulp van de **Klopper / SG Platte Garde** om te blancheren. Giet traag al kloppend de inhoud van de MicroCook Rond erin om een mooi homogene bereiding te verkrijgen.
- 4 Zet de Basis van de **UltraPro 3,3 l** in de oven vooraleer deze met kokend water te vullen. Zet het Deksel er omgekeerd op en giet de room erin. Laat alles 1 u bakken in de voorverwarmde oven.
- 5 Laat alles afkoelen en zet het in de koelkast afgedekt met de droge Basis van de UltraPro 3,3 l totdat het gerecht opgediend wordt.
- 6 Begiet met de karamel en dien deze room alleen op samen met de sinaasappeltaart (recepten p. 86) of gebruik deze om de binnenkant van de in de oven gebakken appels mee te garneren.

Tip: denk eraan om het resterende eiwit in te vriezen, je kan dit gebruiken voor meringues, amandelkrullen, taarten ...

Duur	15 min
Kooktijd	3 min op 600 watt 1 u op 160 °C

Ingrediënten voor 8/10 personen

Vloeibare volle room	1 l
Vanille in poeder	1 ml
Eieren	10 dooiers + 1 eiwit
Suiker	120 ml (± 120 g)
Vloeibare karamel	25 ml (5 fl)

Kostprijs: € 0,77 per persoon





Appels met 12 smaken



83

- 1 Hak in de **ExtraChef / Super Chef** de cashewnoten, de nootjes, de pistachenoten, de amandelen, de abrikozen, de veenbessen en de gekonfijte sinaasappelschillen.
- 2 Verwijder de lemmeten, voeg er de calvados, de kaneel, de vanille, de honing, de jam aan toe en meng met de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel**.
- 3 Warm de oven voor op 210 °C.
- 4 Was de appels en hol deze uit met een appelboor. Snij de amandelpasta in 9 stukken en vul er het onderste van elke appel mee op.
- 5 Doe de appels in de **UltraPro 3,3 I** die met boter is ingesmeerd en garneer ze met de bereiding van de ExtraChef / Super Chef.
- 6 Bestrooi met suiker en laat alles met het deksel op ongeveer 35 min bakken in de voorverwarmde oven. Dien warm of koud op.

Variante: indien je Golden appels gebruikt, moet je ongeveer 10 min langer bakken.

Duur	20 min
Kooktijd	± 35 min op 210 °C
Ingrediënten voor 9 personen	
Cashewnoten	30 g
Nootjes	30 g
Pistachenoten	30 g
Gepelde amandelen	30 g
Droge abrikozen	30 g
Gedroogde veenbessen	30 g
Gekonfijte sinaasappelschillen	20 g
Calvados	15 ml (1 el)
Kaneel	2 ml
Vanille in poeder	2 ml
Honing	30 ml (2 el)
Jam (aardbei, pruim, kers, abrikoos...)	30 ml (2 el)
Canada appels	9 (± 150 g elk)
Amandelpasta	70 g
Zachte boter (voor de UltraPro)	20 g
Bruine suiker	50 g

Kostprijs: € 1,15 per persoon





Ananastaart met kokos



- 1 Warm de heteluchtoven voor op 180 °C.
- 2 Smeer de **UltraPro 3,3 I** in met 20 g boter en bestrooi met de kokosnoot om de schaal goed te bedekken.
- 3 Schil de ananassen met het **Broodmes** / de **Broodzaag** en snij ze horizontaal in 2, verwijder de vezelkern met een appelboor en snij ze met de **MandoChef** (5)/(6).
- 4 Strooi in een pan met 150 ml (± 150 g) suiker en laat deze op een zacht vuurtje karamelliseren. Bedek, zodra de suiker een mooie amberkleurige kleur begint te krijgen, de karamel met de ananasschijven en laat elke kant op een zacht vuurtje karamelliseren. Verdeel ze over de Basis van de UltraPro. Ga op dezelfde manier tewerk met alle ananasschijven.
- 5 Klop in de **Deegkom / Mix Royal 3 I** met de **Soepele Klopper** de resterende boter en de suiker. Voeg, zodra het mengsel mooi homogeen is, de licht in omelet geklopte eieren, de bloem, de gist toe giet de kokosmelk erbij en meng goed.
- 6 Giet dit deeg traag over de ananasstukken die verdeeld zijn over de Basis van de UltraPro, plaats het Deksel en laat alles ongeveer 40 min bakken in de voorverwarmde oven.
- 7 Laat 10 min rusten met gesloten deksel. Haal alles uit de vorm door er met de **Silicone Spatel** rond te gaan en draai het om op het Deksel.

Duur	20 min
Kooktijd	± 40 min op 180 °C
Ingrediënten voor 8 personen	
(Heel zachte) boter	110 g
Kokosnoot in poeder	30 g
Ananas	2 (± 1,4 kg elk)
Suiker	275 ml (± 275 g)
Eieren	2
Bloem	250 g
Chemische gist	1 zakje
Kokosmelk	200 ml

Kostprijs: € 1,70 per persoon



Sinaasappeltaart

- 1 Warm de oven voor op 170 °C.
- 2 Klop in de **Superkom 4,5 l** met de **Klopper / SG Platte Garde** de eieren goed op met de suiker om alles te blancheren.
- 3 Neem met het **Koksmaatje** de schil van een sinaasappel weg en 200 ml sinaasappelsap. Giet ze in de Ruimtekom, voeg er de olie aan toe en meng met de **Silicone Spatel**. Voeg er de bloem, de gist aan toe en meng alles goed.
- 4 Giet het deeg in de met boter en bloem ingestreken **UltraPro 3,3 l** plaats het Deksel en laat alles 50 min bakken in de voorverwarmde oven.
- 5 Strooi de poedersuiker op de afgekoelde taart en versier met chocoladeschilfers die gemaakt werden met een **Universele Dunschiller**.

Tip: je kan deze taart met pudding in de oven opdienen (recept p. 81).

Duur	15 min
Kooktijd	50 min op 170 °C
Ingrediënten voor 10 personen	
Eieren	4
Suiker	350 ml (± 350 g)
Sinaasappelen	3
Olie	200 ml
Bloem	400 ml
Chemische gist	1 zakje
Voor de UltraPro	
Boter	20 g
Bloem	15 ml (1 el)
Versiering	
Poedersuiker	25 ml (5 tl)
Zwarte chocolade	50 g

Kostprijs: € 0,40 per persoon





Verloren verrassingsbrood



87

- 1 Warm de oven voor op 190 °C.
- 2 Snij de abrikozen in stukjes.
- 3 Hak in de **TurboChef** de noten grof.
- 4 Klop in de **Speedy Chef** de eieren, de suiker en de melk. Giet alles in de **Ruimtekomp 1 l**.
- 5 Leg in de goed beboterde **UltraPro 3,3 l** een laag briochebrood dat goed gedrenkt is in de bereiding van de Ruimtekomp 1 l. Leg een laag abrikozen, bestrooi met de gehakte noten, bedek alles met het doordrenkte briochebrood en doe de jam erop. Bedek met een laatste laag doordrenkte briochebrood, besprenkel met honing en bestrooi met kaneel.
- 6 Plaats het Deksel en laat alles 20 min bakken in de voorverwarmde oven en verwijder het Deksel 5 min voor het einde.
Tip: je kan de droge abrikozen vervangen door ander gedroogd fruit (pruimen, vijgen ...).

Duur 15 min
Kooktijd 20 min op 190 °C

Ingrediënten voor 8 personen

Droge zachte abrikozen	250 g
Noten	20 g
Eieren	2
Suiker	30 ml (2 el)
Melk	350 ml
Boter	30 g
Briochebrood of brioche	20 dunne sneden (± 500 g)
Aardbeien- (abrikozen- of andere) jam	50 ml
Vloeibare honing (agavestroop of ahornstroop)	25 ml (5 tl)
Kaneel in poeder	5 ml (1 tl)

Kostprijs: € 1,30 per persoon







Taart met pecannoten



89

- 1 Warm de heteluchtoven voor op 180 °C.
- 2 Doe in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** de boter en de chocoladestukjes smelten, 2 min op 600 watt.
- 3 Klop in de **Deegkom / Mix Royal 3 l** met de **Klopper / SG Platte Garde** de dooiers goed op met de suiker om alles te blancheren.
- 4 Voeg de gesmolten boter, het fijne griesmeel, het bicarbonaat, de brandy, de witte kaas toe en meng. Bestrooi met de bloem en de gist en meng alles goed. Werk af door er de kaneel in poeder en de noten aan toe te voegen die fijn gehakt werden in de **ExtraChef / Super Chef**.
- 5 Klop in de **Speedy Chef** 2 eiwitten tot sneeuw en voeg ze bij de bereiding van de Deegkom / Mix Royal. Klop de 3 laatste eiwitten tot sneeuw in de gereinigde Speedy Chef met de **Silicone Spatel** voeg deze langzaam toe aan de Deegkom / Mix Royal.
- 6 Giet de bereiding in de met boter en bloem ingestreken **UltraPro 3,3 l** en laat alles 45 min zonder deksel bakken in de voorverwarmde oven.
- 7 Giet de ingrediënten van de stroop in de MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l en meng alles. Laat alles 9 tot 11 min op 600 watt met het Deksel koken en meng halverwege.
- 8 Giet langzaam de nog warme stroop op de taart zodra deze uit de oven komt zodat de taart goed doordrenkt wordt.
- 9 Laat alles afkoelen vooraleer de taart alleen, met een bolletje ijs of slagroom op te dienen.

Duur	15 min
Kooktijd	± 13 min op 600 watt 45 min op 180 °C

Ingrediënten voor 12 stukken

Boter	200 g
Eieren (dooiers en eiwitten gescheiden)	5
Suiker	200 ml (± 200 g)
Fijn griesmeel	200 g
Sodabicarbonaat voor voedingsmiddelen (afdeling banketgebak)	5 ml (1 tl)
Brandy	30 ml (2 el)
Witte kaas of Griekse yoghurt	200 ml
Bloem	200 g
Chemische gist	7 ml
Kaneel in poeder	5 ml (1 tl)
Pecannoten (noot of nootjes)	200 g

Voor de UltraPro

Boter	20 g
Bloem	15 ml (1 el)

Stroop

Water	350 ml
Honing	30 ml (2 el)
Suiker	30 ml (2 el)
Onbehandelde citroen	1 (schil)
Kaneel	1 stukje

Kostprijs: € 1,20 per persoon





Moelleux met abrikozen



91

- 1 Warm de heteluchtoven voor op 200 °C.
- 2 Meng in de **Deegkom / Mix Royal 3 I** met de **Soepele Klopper** de bloem, de chemische gist, 170 ml (\pm 170 g) suiker en de citroenschil. Voeg er de eieren, de verse room, de melk aan toe en meng goed.
- 3 Voeg er de goed uitgelekte en in 2 gesneden abrikozen aan toe en meng met de **Silicone Spatel**.
- 4 Giet het deeg in de **UltraPro 3,3 I** die met boter en bloem is ingewreven.
- 5 Doe in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 I** de klontjes boter met de rest van de suiker en de amandelschilfers 2 tot 3 min op 600 watt smelten. Laat 2 min rusten en meng alles goed. De suiker moet gesmolten zijn, verwarm, indien nodig, opnieuw 1 min op 600 watt.
- 6 Giet dit mengsel voorzichtig uit over het deeg om het te bedekken en laat alles met het deksel op ongeveer 30 min bakken in de voorverwarmde oven. Verwijder het Deksel 5 min om de moelleux goudbruin te bakken.

Varianten: vervang de abrikozen met stroop door ander fruit met stroop of door vers fruit (abrikozen, perziken, nectarines, rood fruit ...).

Duur	15 min
Kooktijd	\pm 3 min op 600 watt \pm 35 min op 200 °C

Ingrediënten voor 12 stukken

Bloem	200 g
Chemische gist	1 zakje
Suiker	260 ml
Onbehandelde citroen	1 (schil)
Eieren	2
Dikke verse room	150 g
Melk	15 ml (1 el)
Abrikozen in stroop	1 blik (\pm 480 g netto uitgelekt)

Boter	90 g
Amandelschilfers	100 g

Voor de UltraPro

Boter	10 g
Bloem	15 ml (1 el)

Kostprijs: € 0,70 per persoon





Appeltaart



93

- 1 Warm de heteluchtoven voor op 190 °C.
- 2 Doe in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l** de klontjes boter 1 min op 600 watt smelten.
- 3 Meng in de **Deegkom / Mix Royal 3 l** met de **Soepele Klopper** de eieren, de suiker en voeg daarna de bloem, de gist, het amandelpoeder, het zout, de kaneel, de gesmolten boter toe en klop alles goed.
- 4 Schil de appels met een **Universele Dunschiller**, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes in de **Superkom 4,5 l**. Giet het deeg van de Deegkom / Mix Royal erin en meng goed met de **Silicone Spatel** zodat alle appels goed omhuld zijn.
- 5 Smeer de **UltraPro 3,3 l** in met boter en strooi het amandelpoeder erover waarbij je het goed verdeelt.
- 6 Giet de inhoud van de Superkom erin, plaats het Deksel en gaar ongeveer 1 u 15 in de voorverwarmde oven. Verwijder indien nodig het Deksel 10 min voor het einde om de taart goudbruin te bakken. Laat alles met het deksel op buiten de oven rusten.
- 7 Savoureer de taart lauw of koud met een bolletje vanille-ijs, vanilleroom of een Engelse crème.

Duur	15 min
Kooktijd	1 min op 600 watt ± 1 u 15 op 190 °C
Ingrediënten voor 10 tot 12 stukken	
Boter	90 g
Eieren	6
Suiker	300 ml (± 300 g)
Bloem	250 g
Chemische gist	1 zakje
Amandelen in poeder	10 g
Zout	1 snufje
Kaneel in poeder	2 ml
Appels (golden, reinette, royal gala)	2 kg
Voor de UltraPro	
Boter	25 g
Amandelen in poeder	30 ml (2 el)

Kostprijs: € 0,80 per persoon

Inhouds
tafel

Pagina's

Recepten

Ananastaart met kokos	85
Appels met 12 smaken	83
Appeltaart	93
Artisjokharten met vlees	45
Aubergines op Italiaanse wijze	07
Bechamel	11
Broodlasagna	29
Cannelloni met pompoen	11
Gegarneerde focaccia	19
Gegarneerde rijst	12
Gegratineerde bloemkool en broccoli met brie	13
Gegratineerde pasta	27
Gegratineerde vegetarische pasta	15
Gevulde pompoen met drie kazen	21
Gevulde zalm en brood	43
Gorgonzolaflan en spruiten	22
Groentebouillon	29
Groentenragout met paprika	31
Heek op een bedje van prei	37
Heruitgevonden tartiflette	25
Hoofdvlees	75
Kabeljauw met gebakken groenten	33
Kabeljauw op zijn Portugees	41
Kalfskop, ravigottesaus	75
Kalfssauté met zomergroenten	67
Kalkoenbouten	59
Kapoen	60
Kipfricassee met olijven	57
Kip met bearnaisesaus	55
Kip op zijn Indisch	51

Pagina's

Kip op zijn Russisch	53
Konijnragout met curry	49
Krokante chocoladetaart	79
Lamsbout met tuinbonen	69
Mager varkensvlees met herfstgroenten	70
Moelleux met abrikozen	91
Morteau-worst in brioche	73
Opgevulde aubergines	07
Parmentier van appels met pens	77
Parmentier van boseend	64
Parmigiana van aubergines in de oven	09
Portosaus	73
Pudding in de oven	81
Rogvleugels en gestoofde venkel	39
Rundsstoofschotel	61
Rundstongen, pikante saus	76
Sinaasappeltaart	86
Stoofpot	63
Taart met pecannoten	89
Tartiflette met 2 aardappelen	25
Tartiflette met Morteau-worst	25
Varken op zijn Aziatisch	65
Vegetarische bechamelsaus	15
Vegetarische paprika's	17
Verloren verrassingsbrood	87
Vleesbrood	47
Witlof met ham, noten en roquefort	23
Worsten met witte bonen	71
Zalm met citroen en aardappelen	35
Zeeduivel op zijn Amerikaans	38

Tupperware Frankrijk

8, rue Lionel Terray - 92506 Rueil-Malmaison Cedex - Tel. : 01 41 39 24 24

Alle rechten voorbehouden voor alle landen Tupperware Frankrijk

Foto's: Caroline Faccioli

Vormgeving: Manuela Chantepie

Grafische vormgeving - Artistieke leiding: 426C

Druk: Drukkerij Verspecht

Met medewerking van: Françoise Maleplate en Alexandra Merino (recepten),
Clarisse Taupin (uitgaven) Tupperware Frankrijk

Met bijzondere dank aan:

Conran Shop, Habitat, Jars, La Trésorerie, Merci, Nordan A/S.

Onder voorbehoud van drukfouten - NTX4856 - wettelijk depot 1^o kwartaal 2016. Tupperware behoudt zich het recht voor om zonder bericht vooraf de kleur van zijn producten te wijzigen. Het is verboden om dit werk volledig of gedeeltelijk te reproduceren op gelijk welke drager (artikel L 122-4 en L 122-5 van de Franse wet op het intellectuele eigendom) zonder toestemming van Tupperware Frankrijk.

De prijzen die in dit volledige werk aangegeven zijn, werden berekend op basis van de gemiddelde prijzen die in de middelgrote en grote supermarkten werden vastgesteld in januari 2016. Voor de recepten op basis van alcohol: overmatig alcoholgebruik kan jouw gezondheid schaden. Drink met mate.

Tupperware[®]



Gezond koken, zonder toezicht!

Ovenschotels die al het werk uit jouw handen nemen zodat je meer tijd hebt voor jezelf. Dat is de grote troef van onze UltraPro 3,3 l en 5,7 l.

Deze 55 seizoensgebonden recepten zullen je versteld doen staan van wat onze UltraPro's allemaal kunnen.

Kook eenvoudige, heerlijke en smaakvolle recepten: gevulde pompoen met drie kazen, Russische kip, gevulde zalm en brood, moelleux met abrikozen ... Laat je verrassen door onze UltraPro's.

Van voorgerecht tot dessert, voor zowel intieme als uitgebreide diners ... Onze UltraPro's kunnen het allemaal! Bovendien zijn ze ook geschikt om je gerechten in te vriezen.

Tupperware®