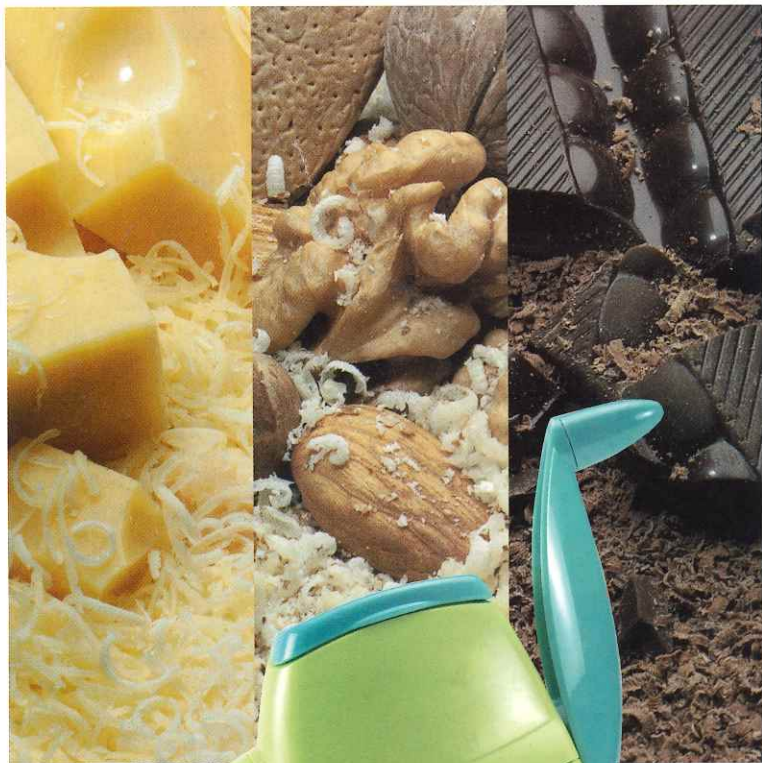
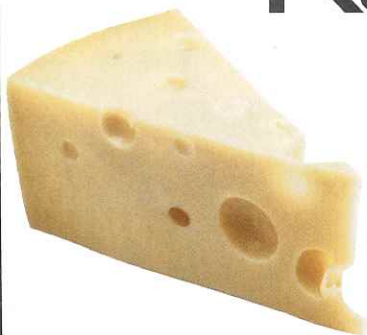


de Kaasmolen



Tupperware®

de Kaasmolen



**De Kaasmolen is snel,
efficiënt en gebruiksvriendelijk**



Het product bestaat uit de volgende onderdelen :

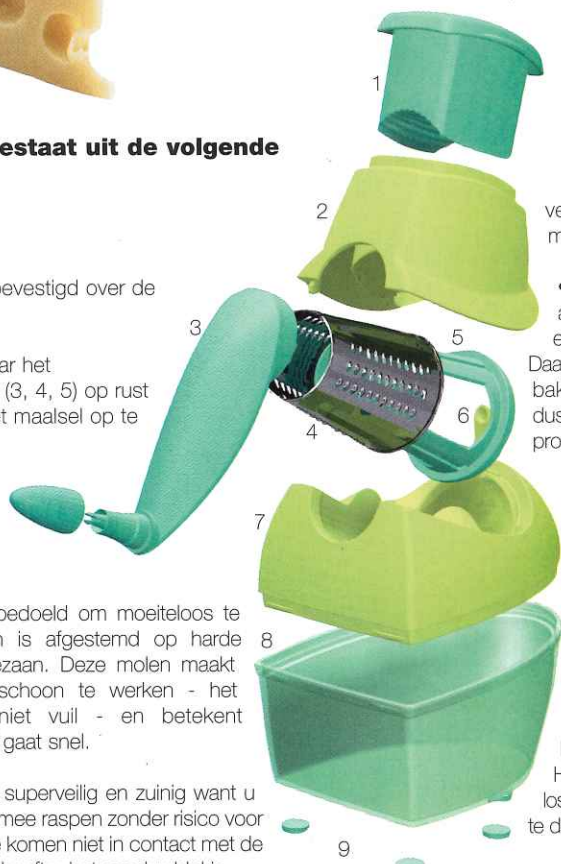
- (1) aanduwblokje
- (2) vultrechter
- (3) slinger
- (4) metalen rasp, bevestigd over de
- (5) raspsteun
- (6) druk knop
- (7) rasphouder, waar het maalmecanisme (3, 4, 5) op rust
- (8) recipiënt om het maaisel op te vangen
- (9) antislipvoetjes
- (10) deksel (niet afgebeeld) om het bakje af te sluiten

• Het ontwerp is bedoeld om moeiteloos te kunnen raspen en is afgestemd op harde kazen zoals parmezaan. Deze molen maakt het mogelijk om schoon te werken - het werkblad wordt niet vuil - en betekent tijdswinst, want het gaat snel.

• De kaasmolen is superveilig en zuinig want u kunt er kaasrestjes mee raspen zonder risico voor uw vingers, want ze komen niet in contact met de rasp zelf. Daarvoor heeft u het aanduwblokje.

• De rasp is kegelvormig om te voorkomen dat de kaas de molen blokkeert. De molen is vooral bedoeld om kaas te raspen, maar kan ook moeiteloos zachte kazen, amandelen, hazelnoten, walnoten, chocolade en bepaalde groente en fruit raspen.

• Onder het opvangbakje zitten vijf antislipvoetjes, zodat de Molen vast staat op het werkblad en niet



verschuift tijdens het malen.

• Van tevoren raspen, afsluiten met het deksel en in de koelkast bewaren. Daarna rechtstreeks uit het bakje serveren. Allemaal dus met één en hetzelfde product.

• De molen kan helemaal uit elkaar gehaald worden, voor makkelijk afwassen. Hij gaat open met een druk op de drukknopje (aan voorkant rasphouder (6)). Dan maakt u de vultrechter (2) los van de houder (6) en vervolgens het raspmecanisme (3/4/5). Het opvangbakje (7) komt los door even op de zijkant te drukken.

• Nooit meer dan 100 g kaas tegelijk malen.

• Alle onderdelen van de Kaasmolen mogen in de vaatwasser (zorg dat ze niet gaan zweven !)

• Opvangbakje : 400 ml of 100 g geraspte kaas
21,1 cm x 9,8 cm x 15,8 cm hoog.



Luxe Tosti

Bereidingstijd : 15 min

Kooktijd : 15 min op stand 8/9 of 250°C

Ingrediënten voor 4 personen :

8 sneetjes brood zonder korst
200 ml crème fraîche
2 sneetjes ham, in tweeën
gesneden
100 geraspte Beaufort (of
belegen kaas)
peper en zout

Om op te dienen : groene salade

Schik op een grote rechthoekige schaal de 4 sneetjes brood en bestrijk ze met wat crème fraîche. Snijd de sneetjes ham in tweeën en leg ze op het brood. Rasp de kaas met **de Kaasmolen**. Meng de helft door de room en verdeel het mengsel over de sneetjes brood, bedek met een tweede sneetje brood, bestrooi met de rest van de geraspte kaas. Zet gedurende 15 minuten in een zeer warme oven op stand 8/9 of op 250°C. De sneetjes moeten mooi goudbruin zijn. Dien op met een groene salade.



Kaasbolletjes

Bereidingstijd : 20 min

Kooktijd : 30 min op stand 6/7 of 200°C

Ingrediënten voor 15 tot 20 bolletjes :

250 ml water, 1 snuijfe zout, 100 g boter,
150 g bloem , 4 kleine eieren,
75 g Comté kaas (of licht belegen kaas)

Laat in een kookpan de boter smelten met het water en het zout. Voeg als het mengsel gaat koken de bloem toe en bewerk met de Siliconen spatel tot een deegbal.

Haal van het vuur en voeg een voor een de eieren toe : het deeg moet er uitzien als mayonaise.

Rasp de kaas met **de Kaasmolen** en doe de kaas dan door het deeg.

Let op een ovenplaat telkens een eetlepel deeg. Er moet voldoende plaats tussen zijn, want in de oven worden ze twee keer zo groot.

Laat gedurende 30 minuten in de oven staan op stand 6/7 of 200°C.

Lauw of koud opdienen bij het aperitief.





Gegratineerde uiensoep

Bereidingstijd : 15 min

Kooktijd : 35 min + 5 min onder de grill

Ingrediënten voor 4 personen:

6 middelgrote uien, 30 g boter, 30 ml bloem,
1 l groentebouillon, zout, 30 ml port,
1 eierdooier, 100 g geraspte gruyère,
15 sneetjes goudbruin gebakken stokbrood

Schil de uien. Snijd ze in regelmatige reepjes. Smelt in een kookpan de boter, doe er de uien bij en laat ze een beetje goudgeel bakken. Ze zullen eerst doorschijnend worden en dan een goudgeel kleurtje krijgen. Bestrooi dan met bloem, roer grof en giet er de bouillon bij, samen met het zout en de peper. Laat 35 minuten sudderen.

Meng ondertussen de port met het eigeel, rasp de kaas met **de Kaasmolen** en bak de sneetjes stokbrood goudbruin in olijfolie. Giet het portmengsel door de soep met de Klopper/Garde.

Giet de soep in aparte soepkommetjes van vuurvast porselein, verdeel de sneetjes stokbrood en de geraspte kaas erover en zet 5 minuten onder de grill. Dien meteen op.

Kaaskoekjes

Bereidingstijd : 20 min

Kooktijd : 20 min op stand 6/7 of 200°C

Ingrediënten voor 6 personen :

1 gekookte aardappel (150 g), 10 walnoten,
2 eetlepels gepelde pistachenoten,
100 g Tome-kaas uit de bergen (of belegen
kaas), 150 g bloem, 2 eieren, 30 g zachte boter,
1 eetlepel room, zout en peper

Rasp met **de Kaasmolen** tegelijkertijd de geschilde aardappel, de walnoten, de pistachenoten en tot slot de kaas. Doe dit alles geleidelijk in de Deegkom/Mixerkom 3L. Bewaar een beetje kaas om af te werken.

Doe er dan de bloem bij : meng het noten/aardappelmengsel en voeg er als laatste de eieren, de boter en de room aan toe. Breng op smaak met zout en peper en spreid het deeg uit tot een dikte van 5 mm. Druk er koekjes uit met de vormen en leg ze op de ovenplaat.

Bestrooi met de rest van de kaas en laat gedurende 20 minuten in de oven op stand 6/7 of op 200°C.

Dien warm op bij het aperitief. De koekjes mogen vooraf worden bereid en in de diepvriezer bewaard.





Romeinse salade

Bereidingstijd : 20 min

Ingrediënten voor 4 personen :

100 g walnoten,
4 sneetjes wit of bruin brood,
60 g boter,
8 sneetjes bacon,
1 mooie krop sla,
30 g geraspte parmezaan

Saus :

1 groot ei, 150 ml olijfolie,
25 ml citroensap ,
6 ansjovisfilets,
1 eetlepel mosterd

Snijd het brood in kleine blokjes, braad ze aan in de boter en laat ze uitlekken op keukenpapier. Snijd de bacon in reepjes en laat ze goudbruin worden. Was de sla en sla ze uit. Schik in een mooie slakom de in stukjes gesneden sla, voeg er de broodcroutons, de bacon, de met de **Kaasmolen** gehakte noten en de op het Raspaardje geraspte kaas aan toe. Meng alles en zet even opzij. Bereid de saus : breek het ei in de Junior Vier-in-één Kan/Mix N Meet 1L. Doe er de olie, het citroensap, de mosterd en de ansjovis bij en mix tot een goed glad mengsel. Giet deze saus over de salade vlak voor het opdienen.



Salade "Mimosa"

Bereidingstijd : 15 min

Kooktijd : 1 min

Ingrediënten voor 4 personen :

4 mooie tomaten,
2 gesnipperde uien,
100 g gekookte kip in reepjes,
100 g achterham,
50 g oude Hollandse kaas,
4 hardgekookte eieren,
100 ml kruidenmayonaise

Dompel de tomaten 1 minuut in kokendheet water. Spoel ze meteen onder koud water af. Verwijder het vel en snijd ze in fijne schijfjes. Verwijder de steel.

Snipper de uien, de kip en de ham.

Schik de tomatenschijfjes op de borden, verdeel er de ui, de reepjes kip en ham over. Werk af met de Hollandse kaas en met de (hardgekookte) eierdooiers die u in de

Kaasmolen raspte (= mimosa).

Dien op met kruidenmayonaise die u met de Magic Deco Bol/Garneerbol in de uitgeholde eiwitelften aanbrengt.





Omelet met kaas en kruiden

Bereidingstijd : 10 min

Kooktijd : 10 min

Ingrediënten voor 4 personen :

6 eieren, zout en peper,
30 ml melk, 50 g boter,
1 bosje bieslook,
75 g Comté-kaas
(of oude kaas)

Om op te dienen :

1 veldsla,
kerstomaatjes

Meng in de Super Quick-Shaker 750 ml de apart gebroken eieren, zout, peper en melk. Smelt de boter in een grote pan met een doorsnede van 28 cm. Zet op matig vuur. Snipper de bieslook en rasp de kaas in **de Kaasmolen**. Giet het eimengsel erbij, bestrooi met de gesnipperde bieslook en laat de omelet geleidelijk gaar worden. Als ze bijna helemaal gaar is, bestrooien met de geraspte kaas, dubbel vouwen en nog ongeveer 2 minuten op het vuur laten staan. Dien op met veldsla en kerstomaatjes.



Spinaziesoufflé

Bereidingstijd : 15 min

Kooktijd : 40 min op stand 6 of 180°C

Ingrediënten voor 4 personen :

500 ml melk, 75 g bloem, 100 ml olie,
4 eieren, zout en peper, 100 g Gruyère-kaas,
200 g ontdooide en uitgelekte diepvriesspinazie

Meet de melk af in de Microplus Schenkkan/Maatkan 1 L en verhit dit gedurende 1 1/2 minuut in de microgolfoven op 750 watt.

Meng apart de bloem, de olie en het zout. Verdun dit mengsel in de kokende melk.

Laat nogmaals 1 1/2 minuut opwarmen in de microgolfoven. Roer meteen.

Voeg er de eieren één voor één aan toe. Tussentijds steeds roeren met de Klopper/Garde. Doe er de met de Kaasmolen geraspte Gruyère door en voeg er tot slot de ontdooide en uitgelekte spinazie aan toe. Laat gaar worden in een voorverwarde oven op stand 6 of 180°C, gedurende ongeveer 40 minuten. Meteen opdienen.





Courgettetaart

Bereidingstijd : 25 min

Kooktijd : 35 min op stand 6/7 of 200°C

Ingrediënten voor 8 personen :

400 g kleine courgettes, 250 ml melk,

100 ml crème fraîche,

100 g geraspte (harde) geitenkaas,

75 g fijn tarwegries, 2 eieren, 2 takjes dragon,

gehakt, zout en peper, nootmuskaat naar smaak

Was de courgettes, verwijder de uiteinden en snijd ze in grote blokjes. Rasp ze met **de Kaasmolen**. Rasp echter maar 100 g tegelijk en forceer niets. Breng de melk aan de kook in een kookpan. Doe er de geraspte courgettes bij. Als het mengsel weer gaat koken, nog 1 minuut laten doorkoken. Strooi er geleidelijk het gries in, ondertussen roerend met de Siliconen Spatel en laat nog eens 2 minuten koken. Van het vuur halen. Giet in de Deegkom/Mixerkom 3 L de dragon, eieren, room, zout, peper en nootmuskaat. Meng goed en giet dit mengsel over de courgettes. Meng alles nog eens goed en doe er als laatste de met **de Kaasmolen** geraspte kaas bij. Giet alles in de ingevette en met bloem bestoven Ultra Plus Rond 2 L. Laat gaar worden gedurende 35 minuten in een voorverwarnde oven op stand 6/7 of 200 °C. Laat afkoelen alvorens uit de vorm te halen. Lauwwarm opdienen.

Groentebroodjes

Bereidingstijd : 15 min

Kooktijd : 25 min op stand 7/8 of 220°C

Ingrediënten voor 4 personen (8 broodjes) :

2 aardappels, 2 wortels, 2 meiraapjes

(evt. koolrabi), 2 eieren, 50 g bloem, 3 eetlepels room, zout en peper

Schil en was de groente. Rasp ze met **de Kaasmolen**. Rasp echter niet meer dan 100 g tegelijk. Giet zonodig het vocht af. Schik de groente in de Deegkom/Mixerkom 3 L. Meng in de Quick-Shaker de rest van de ingrediënten, giet alles over de groente en meng met de Siliconen Spatel.

Verdeel het mengsel over 2 Multiflex (kwartet) vormen "Prince" en laat gedurende 25 minuten in de oven staan op stand 7/8 of 220°C. Haal uit de vorm en dien op. Past prima bij gebraden vlees.





Courgettetaart

Bereidingstijd : 25 min

Kooktijd : 35 min op stand 6/7 of 200°C

Ingrediënten voor 8 personen :

400 g kleine courgettes, 250 ml melk,

100 ml crème fraîche,

100 g geraspte (harde) geitenkaas,

75 g fijn tarwegries, 2 eieren, 2 takjes dragon, gehakt, zout en peper, nootmuskaat naar smaak

Was de courgettes, verwijder de uiteinden en snijd ze in grote blokjes. Rasp ze met **de Kaasmolen**. Rasp echter maar 100 g tegelijk en forceer niets. Breng de melk aan de kook in een kookpan. Doe er de geraspte courgettes bij. Als het mengsel weer gaat koken, nog 1 minuut laten doorkoken. Strooi er geleidelijk het gries in, ondertussen roerend met de Siliconen Spatel en laat nog eens 2 minuten koken. Van het vuur halen. Giet in de Deegkom/Mixerkom 3 L de dragon, eieren, room, zout, peper en nootmuskaat. Meng goed en giet dit mengsel over de courgettes. Meng alles nog eens goed en doe er als laatste de met **de Kaasmolen** geraspte kaas bij. Giet alles in de ingevette en met bloem bestoven Ultra Plus Rond 2 L. Laat gaar worden gedurende 35 minuten in een voorverwarde oven op stand 6/7 of 200 °C. Laat afkoelen alvorens uit de vorm te halen. Lauwwarm opdienen.

Groentebroodjes

Bereidingstijd : 15 min

Kooktijd : 25 min op stand 7/8 of 220°C

Ingrediënten voor 4 personen (8 broodjes) :

2 aardappels, 2 wortels, 2 meiraapjes

(evt. koolrabi), 2 eieren, 50 g bloem, 3 eetlepels room, zout en peper

Schil en was de groente. Rasp ze met **de Kaasmolen**. Rasp echter niet meer dan 100 g tegelijk. Giet zonodig het vocht af. Schik de groente in de Deegkom/Mixerkom 3 L. Meng in de Quick-Shaker de rest van de ingrediënten, giet alles over de groente en meng met de Siliconen Spatel.

Verdeel het mengsel over 2 Multiflex (kwartet) vormen "Prince" en laat gedurende 25 minuten in de oven staan op stand 7/8 of 220°C. Haal uit de vorm en dien op. Past prima bij gebraden vlees.





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>