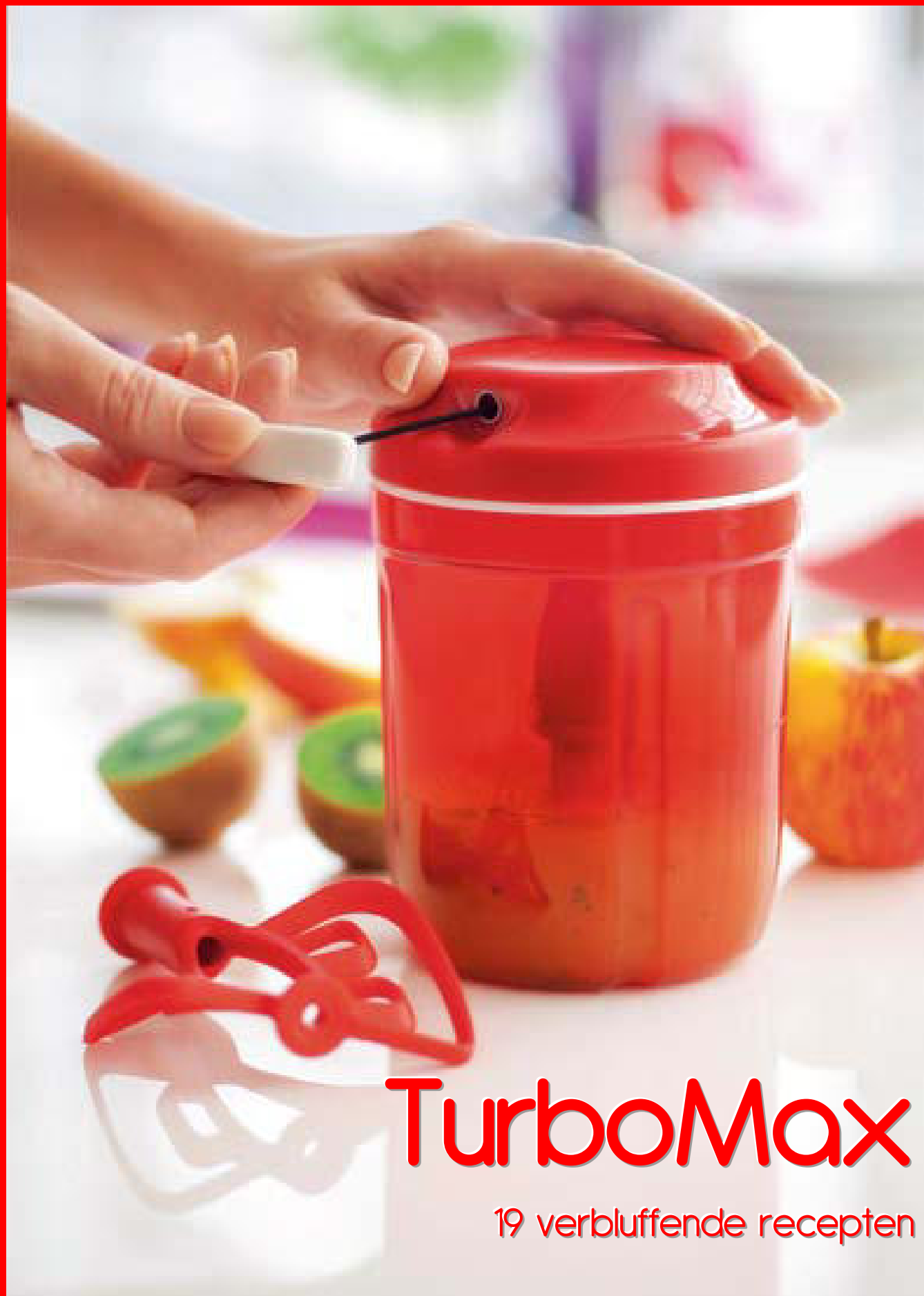




TurboMax

19 verbluffende recepten

Tupperware®

OMELETTEN & TORTILLA'S



OMELETTEN & TORTILLA'S



Basingrediënten

4 middelgrote eieren
15 ml melk
Zout en peper

Kies één van de onderstaande recepten. Mix de ingrediënten in de TurboMax met het lemmet. Voeg de basisingrediënten toe en mix opnieuw. Bak alles in een pan met anti-aanbaklaag.

Recepten

Ham, champignons & Emmentalerkaas

1 champignon (± 30 g), 1 sneetje ham (± 50 g), 50 ml geraspte Emmentalerkaas.

Garnalen & kerrie

100 g gekookte en gepelde garnalen, 1 sjalot, 2 ml kerrie.

Verse kruiden

Een mengeling van verse kruiden: koriander, peterselie, dragon, basilicum, kervel.

Kip & Edammer kaas

60 g gekookte kip, 50 ml geraspte Edammer kaas.

Ansjovis & Olijven

1 dozijn zwarte olijven zonder pit (± 25 g), 5 ansjovisfilets in olie (± 25 g).

Geroekte zalm & dille

2 sneetjes geroekte zalm (± 80 g), 3 takjes dille.

Spinazie & Parmezaanse kaas

1 handvol spinazie (± 30 g), 30 g geraspte Parmezaanse kaas.

Paprika & Chorizo

1 rode paprika zonder zaadjes en in stukjes gesneden (± 100 g), 30 g chorizo in blokjes gesneden.

Tonijn & Kerstomaatjes

Bak in een pan met antiaanbaklaag, gedurende 5 minuten op een middelhoog vuur, 250 g kerstomaatjes in olijfolie en strooi er Provençaalse kruiden overheen. Mix 100 g tonijn uit blik met 4 eieren in de TurboMax met het lemmet. Voeg peper en zout toe en doe de mix in de pan bij de kerstomaten. Laat dit op een middelhoogvuur koken.

SAUZEN ZONDER EIEREN



SAUZEN ZONDER EIEREN



Basingrediënten

150 ml neutrale olie (geen olijfolie)
15 ml mosterd
50 ml ongezoete geconcentreerde melk
Zout en peper van de molen

Plaats de basisingrediënten in volgorde in de TurboMax, uitgerust met de klopper. Sluit deze en klop het geheel tot de mayonaise klaar is. Serveer met rauwe groenten, vis, gegrild vlees.

Recepten

Sous met kruiden

Hak 1 kleine ui (in 4 gesneden) met de TurboMax voorzien van de messen, en een kruidenmengeling (peterselie, dragon, koriander). Vervang de messen door de klopper, voeg de basisingrediënten toe en meng het geheel tot een saus.

Tartaarsaus

Hak in de TurboMax met het lemmet 1 kleine ui (in 4 gesneden), 50g augurken, 25 ml kappertjes, 3 takjes peterselie, en 1 takje dragon.

Cocktailsaus

Doe 25 ml ketchup, enkele druppels Worcestershire saus, tabasco en de basisingrediënten in de TurboMax met de klopper, en klop alles tot een gladde saus.

Aïoli

Hak 3 teentjes knoflook fijn in de TurboMax met het lemmet. Vervang hierna het lemmet door de klopper, voeg de basisingrediënten toe en klop het geheel tot een gladde saus.

Tomaten & looksaus

Hak 3 teentjes knoflook fijn in de TurboMax. Vervang het lemmet door de klopper. Voeg de basisingrediënten toe, samen met 10 ml tomatenpasta, 1 lepeltje saffraan, een snufje Espelette peper en meng alles tot een gladde saus.

T
A
P
A
S



Recepten

Tarama

60 g tarama, 30 g crackers of droog brood gedrenkt in water,
1 ui, het sap van 1 citroen, 125 ml olijfolie

Mix in de TurboMax met het lemmet de Tarama tot een gladde pasta. Druk op het droge brood of crackers om het water te verwijderen en voeg dit bij de Tarama. Meng nogmaals en voeg citroensap en de ui toe. Verwijder het lemmet en vervang door de klopper. Meng en voeg in 3 keer de olijfolie toe.

Tsatsiki

100 g gepelde en ontpitte komkommer, 2 teentjes gepelde
knoflook, 3 takjes dille, 150 g mediterrane yoghurt (minder
vloeibaar dan de klassieke yoghurt), 15 ml citroensap, 15 ml olijfolie,
zout en peper

Tsatsiki (vervolg)

Snij de komkommer in stukken en doe deze samen met de knoflook en de dille in de TurboMax met het lemmet. Mix tot je een glad mengsel hebt. Voeg de rest van de ingrediënten toe en mix opnieuw.

Guacamole

½ witte ui, 2 rijpe, gepelde en ontpitte avocado's, 10 ml
citroensap, 1 theelepeltje zout, 3 druppels tabasco, 30 ml olijfolie

Mix de avocado's en de ui in de TurboMax met het lemmet, voeg hierna het citroensap, zout en tabasco toe en mix alles opnieuw. Voeg de olijfolie toe en mix dit verder tot een glad mengsel.

KOUDE SOEPEN



KOUDE SOEPEN



Recepten

Koude meloensoep

1 kleine meloen (± 600 g)
50 tot 100 ml zoete witte wijn
1 snufje zout

Hak de meloen in de TurboMax met het lemmet. Voeg de wijn en het zout toe, en mix alles verder tot een glad mengsel.

Gaspacho

1 kleine lente-ui (± 20 g)
1 teentje knoflook
1 rode paprika, gepeld
100g komkommer, gepeld
2 middelgrote tomaten, gepeld en in 8 gesneden (± 200 g)
10 ml sherryazijn
15 ml olijfolie
Peper en zout
2 druppels Tabasco

Mix de lente-ui, knoflook, paprika en komkommer in de TurboMax met het lemmet. Voeg vervolgens de rest van de ingrediënten toe en mix verder tot de gewenste dikte bereikt is.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>