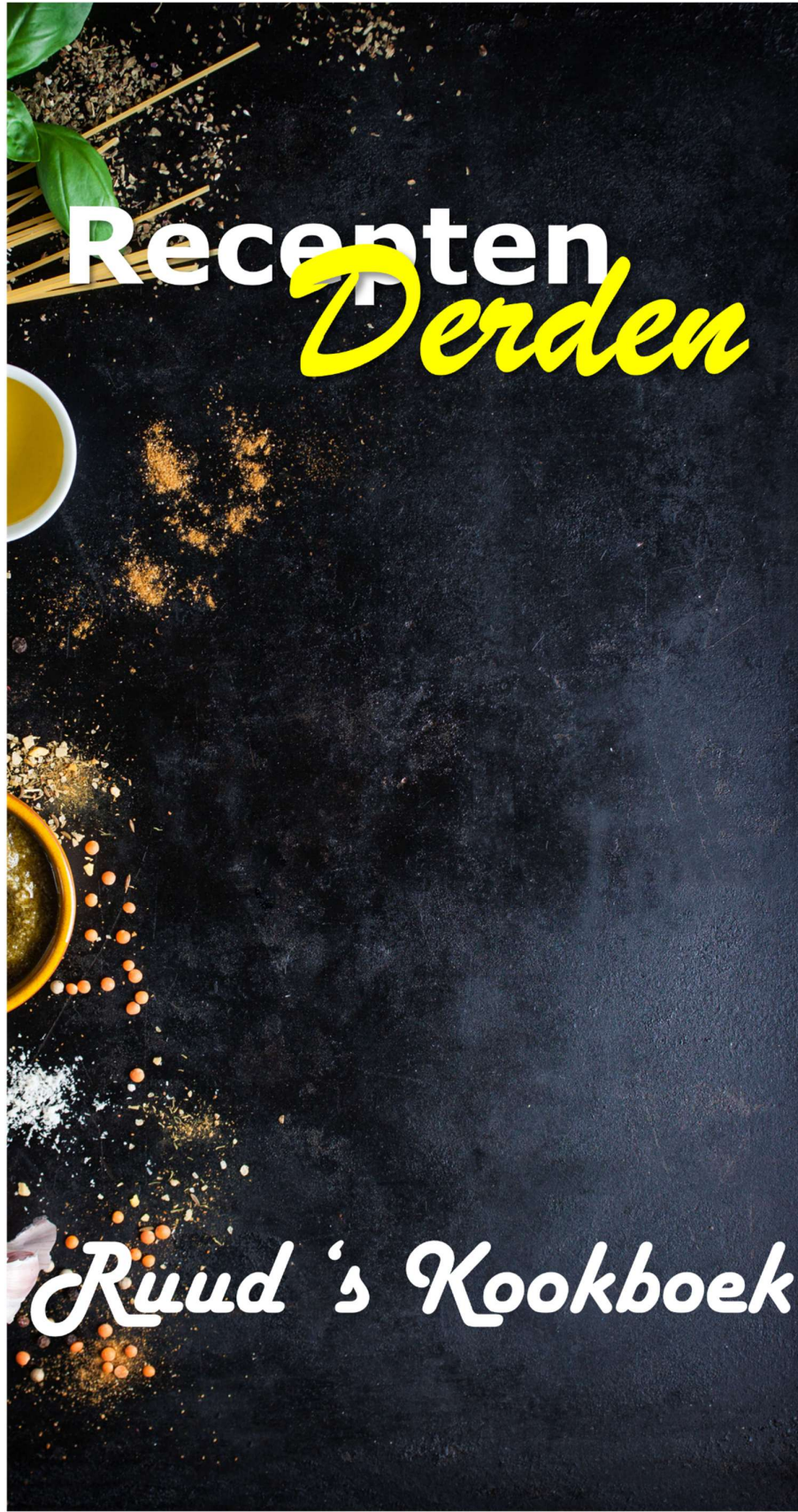




Tupperware recepten
(Tupperware)

Tupperware recepten

Inhoudstafel:

Contents

Aardappel-prei-schotel.....	9
Aardappelgratin 1 (magnetron)	10
Aardappelschotel	11
Aardappelschotel met kaaskorstje	12
Aardbeien ijstaart.....	13
Aardbeien-parfait 7 stuks (diepvries).....	14
Aardbeienbavarois.....	15
Abricolets	16
Amaretto-chocolademousse	17
Appelcake in de microgolf	18
Appelkaastaart	19
Appelmuffins (magnetron).....	20
Appelsnapjes (oven)	21
Appelstrudel.....	22
Appeltjes in een vanille-likeur-sausje	23
Aspergeroomsoep	24
Baklava rolletjes 20 stuks (oven)	25
Bamisoep (magnetron)	26
Bananencake/tulband (oven).....	27
Bananentaartje met kokosijs en meloenlikeur	28
Basis voor hartige hapjes in de crouwnjuwels	29
Bloemkool hartjes	30
Bloemkoolsoep.....	31
Blue Cheesetorentjes 19 stuks (oven)	32
Boerenbrood (oven)	33
Bonbonnetjes met pepermunt	34
Bonbonnetjes met pinda's.....	35

Bonbonnetjes met rice crispies	36
Bonbonnetjes van witte chocolade, kokos en fruit	37
Bosvruchten kaastaart	38
Bosvruchten op zijn edelst	39
Broccoli-Kaas taart	40
Broodpudding in de microgolf:	41
Broodpudding	42
Brownies (oven)	43
Brownie-tartelettes (oven)	44
Caribische kip	45
Champignonquiche (oven)	46
Champignonroomsaus	47
Cherrykippie (oven)	48
Chinese vissalade (magnetron)	49
Chocolademousse	50
Chocoladetaart	51
Citroenbavarois 7 stuks	52
Confituur in de microgolf	53
Courgette-lasagne (magnetron en oven)	54
Crisp met perzik en appel (oven)	55
Dipsaus met kruiden	56
Dressings, vinaigrettes en slasauzen	57
Duo-chocolade ijsganache 7 stuks (diepvries)	60
Een lekker receptje voor de Quick-shaker	61
Een verleidelijke ijstaart	62
Eiersalade	63
Eiersalade (maken in de Quickchef)	64
Evenveeltje met sinaas (oven)	65
Exotische soep	66
Fanta cake	67
Fruittaart	68
Gazpacho	69
Gebakken kabeljauw met bonen	70
Gebraden kippenvleugeltjes uit de oven	71

Gegratineerde witloofpuree.....	72
Gehaktbrood.....	73
Gerookte zalmrolletjes met kruidige roomvulling.....	74
Gevulde Champignons	75
Gevulde courgette	76
Gevulde kiprolletjes (oven).....	77
Gevulde tongrolletjes	78
Gevulde zalmpakketjes en venkel	79
Gezond slaatje in de Quick-chef.	80
Groenten-quiche te bereiden in de Multiflexvorm (MFV)	81
Groentesoep met balletjes (magnetron)	82
Ham-kaas quiche.....	83
Ham Prei Salade (te bereiden in de Quick Chef)	84
Hamterrine	85
Hasselts receptje voor de crown jewels.....	86
Hazelnoottaart.....	87
Hemelse mousse (magnetron)	88
Hemelse peren (magnetron).....	89
Ijskoffie	90
Lolli's.....	91
Kaasbrood.....	92
Kabeljauw met groenten:.....	93
Kalkoen op hongaarse wijze	94
Kerriesoep met banaan	95
Kersen-kokoscake	96
Kesi Surinaamse taart (oven)	97
Kip met bloemkool en sperziebonen	98
Kip met chocolade op Mexicaanse wijze	99
Kip zoet-zuur	100
Kipfilet in champignonsoep (oven en magnetron).....	101
Kipfilet in kerriesoep (oven en magnetron).....	102
Kipfilet in knoflooksaus	103
Kipfilet met spek.....	104
KIPGOULASH.....	105

Kippengehaktschotel met puree.....	106
Kletsoppen (oven)	107
Knapperige salade met nootjes.....	108
Koffie-chocoladetaart.....	109
Kokoskoekjes in de crownjewels.....	110
Komkommersoep.....	111
Korfjes met scampi's	112
Koude soep.....	113
Kwarktaart met rozijnen (oven)	114
Macaroni-ring	115
Madeleines 38 stuks (oven).....	116
Marmercake (oven)	117
MarmerkokosTartelettes (oven)	118
Mayonaise van 1 eidooier	119
Mexicaanse kip	120
Minestrone	121
Mini SB quiches met spek en broccoli (oven).....	122
Noten mokka koek.....	123
Notencrumble (oven).....	124
Notenkokoscake (oven).....	125
Paella.....	126
Pannenkoekentaartjes	127
Paprikasoep.....	128
Paprikatorentjes	129
Pasta Maja.....	130
Pasta met spekreepjes en paprika's.....	131
Pastasalade Mediterranée	132
Pastasalade met spekjes	133
Pastei met ham en kaas (oven).....	134
Pavlova.....	135
Pepernotenbrood	136
Perenflan.....	137
Perensoufflé	138
Perziken met amaretti-vulling	139

Perzikkwark	140
Pesto.....	141
Pindasoep met kip (magnetron)	142
Pistache-honingcake	143
Pittige Kokos-gehaktballetjes (uit de magnetron!).....	144
Pittige Tagliatelle	145
Pittige Tartelettes met ui en curry (oven).....	146
Pittige Thaise Kipcurry (magnetron)	147
Prinsessenpakketjes (oven).....	148
Quiche met cervelaat, paprika en tomaat (oven)	149
Quiche met gerookte zalm en prei (oven)	150
Quiche met spek en broccoli (oven).....	151
Quick Chef rauwkost salade	152
Rauwkost van wortel en appel.....	153
Rauwkostsalade met bleekselderie	154
Reuze scampi's met een winterjas	155
Ricotta-mascaronetaart met chocolade en sinaasappel	156
Rijst met Groenten.....	157
Rijstpap in serveerwonder.....	158
Rijstsalade met paprika en doperwtjes	159
Roomborstplaat.....	160
Roomboter Speculaasbrokken (oven).....	161
Roomcaramelletjes 19 stuks.....	162
Roqueforttaartjes	163
Royal Mousse (4 personen).....	164
Salade met kip en mandarijn	165
Salade met zomerkoninkjes en wit goud	166
Sandwichspread met ham.....	167
Scampi's op een wip gemaakt en op zijn lekkerst smaakt.....	168
Schudcake met appel (oven)	169
Schudcake met chocolade (oven).....	170
Schwartzwalder kirschtorte (oven).....	171
Sinaasappelrijst (magnetron).....	172
Sneeuwmantaart.....	173

Snelle braadkip in de combi-oven.....	174
Snelle champignonsoep (magnetron).....	175
Snelle pastasaus (magnetron).....	176
Sneltaart met olijven en gruyère	177
Spaghetti Hawai.....	178
Speculaas tiramisu	179
Speculaasbrood	180
Speculaascake.....	181
Speculaaskoek.....	182
Spinazietaart.....	183
Spirelli met broccoli	184
Studenten pasta.....	185
Supersnelle chocoladecake	186
Taart met dadels en noten	187
Taart met verse tomaten	188
Taart uit het Noorden	189
Tapenade sandwich	190
Tapenade van tomaten.....	191
Tapenade van zwarte olijven (Jamie Oliver)	192
Tartelette met appel, noten en amandelspijs	193
Tartelettes met champignons en knoflook (oven)	194
Tartelettes met prei en zalm (oven).....	195
Tartelettes met spek en broccoli (oven).....	196
Tartelettes met tomaat en geitenkaas (oven)	197
Tartelettina's (oven).....	198
Thaise curry hapjes (oven).....	199
Tinkerbel's elfenstofsoep.....	200
Tomatencake.....	201
Tomatensoep op z'n Grieks (magnetron)	202
Tonijnspread.....	203
Tropical Coconut Frozen Delight.....	204
Tropical surprise cake (oven)	205
Tupper - Appeltaart	206
Tupper-fruitgebak	207

Tzatziki	208
Uienkoning (oven)	209
Varkenshaas in de oven	210
Vaste witte vis met ratatouille	211
5 minutencake Tiara.....	212
Vis in Currysaus.....	213
Visfrikadellen met kruidenmayonaise.....	214
Visgoulash	215
Viswaterzooi	216
Vlees in ketjapsaus	217
Walnotenvanille-tartelettes 6 stuks (oven).....	218
Witlof ham/kaas	219
Witlofsalade	220
Witte kool met ui en kerrie.....	221
Zalm met prei	222
Zalmcrumble.....	223
Zalmlasagne.....	224
Zalmsoufflé met kruidensaus.....	225
Zalmquiche	226
Zoete Ultra Soufflé.....	227
Zonnige kipfilets uit de provincie	228

Aardappel-prei-schotel

Ingrediënten:

aardappelschijfjes (pakketje à 250gr)
aardappel anders / aardappelgratin
1 prei
stuk van een blok kaas
eventueel wat spekjes of gehakt

Tupperware:

ultra+ 3L
kaasmolen

Bereiding:

Snij de prei in kleine reepjes, spoel af onder water en doe de groente over in de ultra+ 3L.
Doe de aardappelschijfjes in het ultra+ deksel, leg deze dan omgekeerd op de schaal en zet dit samen gedurende 2 minuten in de micro om te laten garen.
Rasp ondertussen het stuk kaas in de kaasmolen. Strooi een dun laagje over de prei. Leg hierover de aardappelschijfjes eventueel met de spekjes of gehakt (gehakt dient wel eerst even gebakken en los gestampt te worden). Giet hierover de aardappel anders / aardappelgratin en nogmaals een laagje geraspte kaas.
Zet de schaal gedurende een 20-tal minuten in de oven op 200°C.

Aardappelgratin 1 (magnetron)

Ingrediënten:

200 gram gerookt spek
300 gram voorgekookte aardappelschijfjes
½ pakje roomculinair
geraspte kaas
aromat
tex-mex kruiden of kruiden naar smaak
paprikapoeder

Tupperware:

Microplus schaal ovaal 1,5 liter
Roerlepel

Bereiding:

Doe de aardappelschijfjes in de Microplus schaal en zet deze met deksel 5 minuten vol vermogen in de magnetron. Doe de aardappelschijfjes even over op een schoon bord en spoel de Microplus schaal even om. Doe dan de spekjes in de Microplus schaal en maak ze los met de roerlepel. Zet de schaal met deksel 4 minuten op vol vermogen in de magnetron. Roer nogmaals door met de roerlepel en giet het vocht af. Zet de schaal dan zonder deksel terug in de magnetron en bak de spekjes nog 1 minuut uit op vol vermogen. Giet het vocht nogmaals af. Doe er dan de aardappelschijfjes, de roomculinair, de aromat en kruiden naar smaak bij en roer het goed door. Strooi er dan de geraspte kaas overheen en een klein beetje paprikapoeder (voor de kleur, want in de magnetron wordt dit niet bruin). Plaats dan de schaal nog 4 à 5 minuten zonder deksel terug in de magnetron. Daarna.....

Aardappelschotel

Ingrediënten:

4 aardappelen
4 wortelen
1 doosje champignons 250 gr
1 doosje gerookt spek
1 flesje room
Paprika poeder
Geraspte kaas

Tupperware:

micro+
groenten snijder

Bereiding:

Snij de aardappelen, wortelen en op schijfjes met de groentesnijder
Champignons ook op schijfjes snijden
Doe deze in de micro plus + het flesje room overgieten en 17 min in micro op 750 watt
Doe de spekblokjes er bij en bestrooi met kaas en kruiden met paprika poeder
Zet dit nog 5 min in de micro op 750 watt zonder deksel

Aardappelschotel met kaaskorstje

Ingrediënten:

1 kg aardappelen
2 middelgrote preien
1 blokje kippenbouillon
300 gr spekblokjes
2 el bloem
4 el boter of margarine
250ml melk
2 el grove mosterd
Peper en zout
50-75 gr emmentaler

Tupperware:

groentesnijder
schenkkannetje
ultraplus

Bereiding:

Schil de aardappelen, was ze onder warm water en zet 7 minuten in de microgolf en laat dan nog eens 7 min. nagaren in de ultraplus
Maak de prei schoon en snij hem in ringen met de groentesnijder.
Stoof deze gaar in de ultraplus.
Doe de spekblokjes in het schenkkannetje en zet een 3-tal minuten in de microgolf.
Smelt boter in het schenkkannetje en voeg bloem toe. Goed roeren. Daarna melk en bouillon toevoegen, dit goed opwarmen tot aan kookpunt.
Vervolgens de saus op smaak brengen met peper, zout en mosterd.
De ultraplus vullen met patatjes, daarover het gebakken spek en de porei.
Giet hierover de saus en strooi er nog wat gemalen kaas over.
Dit alles een 25 tot 30 minuten in de oven zetten op 200°C

Aardbeien ijstaart

Ingrediënten:

1 pak torenschuim
250 gr poedersuiker
5 dl room
5 dl sap van aardbeien (is het sap van 1 kg aardbeien)

Tupperware:

Mengkom
vier in een kan
menglepel
vijf in een schep
silicone spatel
keukenmes
multiflex

Bereiding:

Kuis de aardbeien en mix ze met de helft van de poedersuiker. Verkruimel de koekjes met droge handen. Klop de room met de andere helft van de poedersuiker in de mengkom.
Voeg alles te samen en giet in een multiflex naar keuze. Plaats de vorm in de diepvries voor minstens een nacht.
Haal de vorm uit de diepvries en ontvorm onmiddellijk. Na een kwartiertje is de ijstaart goed om te serveren.

Aardbeien-parfait 7 stuks (diepvries)

Ingrediënten:

120 gram aardbeien
40 gram poedersuiker
140 gram volle yoghurt
160 gram slagroom

Tupperware:

Multiflexvorm muffin
Mix-n-Meet 2 liter
Quickshaker
Spatel

Bereiding:

Eerst de aardbeien schoonmaken, in de Mix-n-Meet doen en met een staafmixerkort pureren.

Dan de poedersuiker en de yoghurt met de spatel door de gepureerde aardbeien roeren. Slagroom in de Quickshaker stijf shaken en door het aardbeienmengsel spatelen. Dit mengsel over de Multiflexvorm verdelen en in 2 tot 3 uur hard laten worden in de vriezer.

Leuk als dessert met vers fruit en een glaasje bubbeltwijn!

Aardbeienbavarois

Ingrediënten:

500g aardbeien
500ml room
125g suiker
sap van een halve citroen en een beetje water
5 blaadjes gelatine
1 KL poedersuiker

Nagerecht:

Mix de aardbeien fijn in de mengkom (bewaar wel enkele voor de versiering). Nijp de citroen uit in de koksmaat. Meet de suiker af op de keukenweegschaal. Voeg deze 3 dingen samen.

Vul de multiflex crown met koud water en laat de gelatine erin weken.

Zet de micro+ schenkan met 200ml water in de microgolf. Doe de uitgeknepen blaadjes gelatine in het kokende water en giet het onder het aardbeienmengsel.

Goed roeren.

Klop de slagroom en poedersuiker fijn in de 4-in-1 kan. Hef het onder het aardbeienmengsel met de menglepel. Giet het geheel in de multiflex met behulp van de siliconen spatel. Laat het geheel gedurende 8u opstijven in de koelkast of 3u in de vriezer.

Abricolets

Ingrediënten:

6 plakjes diepvriesbladerdeeg
100g amandelspijs
Blik abrikozen of perziken
Eventueel slagroom

Tupperware:

multiflex tartelette vorm

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 200°C.
MFV Tartelette spoelen en op de rooster plaatsen. Bladerdeeg uitsteken met de grote vorm. Holtes bekleden met het ontdooide bladerdeeg.
Amandelspijs met water slapper roeren en mengsel over de tartelettes verdelen. Dit geheel 20 minuten in de oven bakken.
Ondertussen de abrikozen laten uitlekken en in mooie dunne schijfjes snijden.

Amaretto-chocolademousse

Ingrediënten:

150 gram pure chocolade
300 ml slagroom
2 eetlepels suiker
1 zakje vanillesuiker
1 zakje slagroomversteviger
1 eetlepel oploskoffie
25 ml amaretto
12 amaretti koekjes
2 eetlepels chocoladeschaafsel

Tupperware:

MicroPlus maatkan 1 liter
Spatel
Quickshaker
Spuitzak met ster-spuitsmond

Nagerecht:

Shake de slagroom met de slagroomversteviger, de suiker, de vanillesuiker en de oploskoffie in de Quickshaker stijf.

Breek de chocolade in stukjes, doe deze in de MicroPlus maatkan en smelt voorzichtig in de magnetron. Roer de amaretto met de Spatel door de gesmolten chocolade. Spatel dan 2/3 deel slagroom voorzichtig door de gesmolten chocolade. Verdeel de mousse over 4 mooie coupes. Zet de coupes minimaal 1 uur in de koelkast om op te stijven.

Verkruimel dan de amaretti koekjes, strooi de kruimels over de mousse en garneer met de overige slagroom en wat chocoladeschaafsel.

Appelcake in de microgolf

Ingrediënten:

1 appel
150 g zelfrijzende bloem
150 gr bruine suiker
150 gr boter
1 koffielepel bakpoeder
4 eieren

Tupperware:

micro schenkan
multiflex

Bereiding:

Eieren kloppen met menger in de vier in een kan en de suiker toe voegen.
Vervolgens de bloem en het bakpoeder toevoegen. De boter lichtjes smelten in de micro schenkan en toevoegen. De appel schillen 3/4 in stukjes en 1/4 in schijfjes snijden en aan het deeg toe voegen.
Het deeg in de multiflex gieten en zo in de microgolf plaatsen op 700W. gedurende 7 min.

Appelkaastaart

Ingrediënten:

175 gr zelfrijzende bloem
1 mg (kleinste crescendo maatje) bakpoeder
75 gr zachte bruine suiker
100 gr ontpitte dadels fijngehakt
500 gr zoete appels, zonder klokhuis in stukjes
50 gr walnoten fijngehakt
0,5 dl zonnebloemolie
2 eieren
175 gr geraspte kaas (als je het kan vinden red Leicester))

Tupperware:

Mengkom
Keukenmes
Snijplank
Quickchef
Kaasmolen
molen smaakmakers
menglepel
Quick-shaker
multiflex tartelette vorm

Bereiding:

Maal de kaas in de kaasmolen. Hak de noten in de Quickchef. Snijd de appels in blokjes van 1 cm met het keukenmes. Ontpit de dadels met het mes en hak ze fijn op de snijplank.
Doe de bloem, het bakpoeder, het zout, de suiker, de gehakte dadels, de appels, de gehakte walnoten en de helft van de gemalen kaas in de mengkom.
Doe de eieren en de olie in de quickshaker en schud ze los. Giet het bij het droge mengsel. Roer even met de menglepel tot je geen witte bloem meer hebt (indien nodig kan je een ei meer nemen). Verdeel de porties in de tartelette (deze hoeveelheid is voor 12 koekjes). Strooi de overige kaas bovenop de koekjes. Bak ze gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.
Laat de taartjes 15 min afkoelen alvorens te ontvormen en te serveren.

Appelmuffins (magnetron)

Ingrediënten:

4 appels
4 eieren
3 eetlepels rozijnen
5 bitterkoekjes
1 zakje vanillesuiker
4 eetlepels custard

Tupperware:

Multiflexvorm Muffin
Quickchef Keukenhulp
Keukenschaar
Schilmesje
Mixerkom Junior
Spatel
Quickshaker

Bereiding:

Breek de eieren boven de Quickshaker, sluit af en shake goed. Knip de bitterkoekjes met de Keukenschaar in kleine stukjes. Schil de appels en snij ze in de Quickchef in kleine stukjes. Doe de custard, de vanillesuiker, de stukjes appel en de eieren in de Mixerkom en roer dit met de Spatel goed door elkaar.

Zet de Multiflexvorm op de rooster van de magnetron en vul alleen de buitenste 6 vormpjes. Zet de Multiflexvorm samen met de rooster voor 6 minuten in de magnetron op vol vermogen.

Appelsnapjes (oven)

Ingrediënten:

1 appel
1 ei
100 gram roomboter
150 gram bloem
75 gram basterdsuiker

Tupperware:

Multiflexvorm Crown Jewels
Spatel
Quickshaker
Schilmesje
Quickchef Keukenhulp
CrystalPlus kom 400 ml
Mixerkom Junior

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 180 graden.
Smelt de roomboter in de Crystal+ kom in de magnetron. Doe de bloem, de basterdsuiker en het ei in de Mixerkom, voeg de gesmolten boter toe en roer het deeg glad met de Spatel.
Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snij de appel klein in de Quick-chef. Meng de stukjes appel door het deeg. Verdeel het mengsel over de Multiflexvorm.
Schuif de rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak de appelsnapjes in 12 minuten mooi gaar en bruin. Herhaal met de rest van het deeg.

Appelstrudel

Ingrediënten:

4 Cox of boscoop appels
kaneelpoeder
2 eetlepels rozijnen
150g bloem
120g donkere suiker
120g bakboter

Tupperware:

multiflex Queen
groentesnijder
vier-in één-kan
multiflex deegblad

Bereiding:

De appels in schijfjes snijden en kaneelpoeder overheen strooien en dan de rozijnen toevoegen. De bloem, suiker en boter tot een deeg kneden en hieruit 2 repen maken. 1 reep op de multiflex leggen, dan een laag appels en dan bedekken met de andere reep deeg.
In de oven 35 minuten op 180°

Appeltjes in een vanille-likeur-sausje

Ingrediënten:

5 à 6 appelen
100g boter
100g fijne suiker
125g rozijnen
amandelschilfers
amaretto

Tupperware:

rechthoekige micro+

Bereiding:

Appelen schillen, in schijfjes snijden en in de rechthoekige micro+ schikken. Roer de boter en suiker onder elkaar en voeg nadien de amaretto, rozijnen en amandelschilfers toe. Strijk dit botermengsel over de appeltjes en plaats de kom 5 min in de microgolf.

In een tas doe je 1 grote soeplepel vanillepudding en vul dan met water bij. Los dit goed op en schud over de appelen. Plaats de kom zonder deksel nog 1,5 min. in de microgolf. En serveer zo met een bolletje vanille-ijs.

Aspergeroomsoep

Ingrediënten:

3 ajuinen
3 smeerkaasjes
3 sneetjes (wit) brood
1 bokaal asperges
3 bouillonblokjes
water

Tupperware:

ultra+

Bereiding:

De uien snijden en even aanstoven met wat olijfolie: 2 minuutjes op vol vermogen.
Doe de rest van de ingrediënten bij in de ultra+ en zet gedurende 20 min. in de microgolf op 700W.

Mix de soep en voeg evt. nog wat bieslook bij.

Deze soep kan met elke soort groenten, vervang gewoon de bokaal asperges door tomaten, courgette, of....

Baklava rolletjes 20 stuks (oven)

Ingrediënten:

100 gram walnoten
1 eetlepel bruine suiker
1 theelepel kaneelpoeder
75 gram boter
10 velletjes filodeeg

Voor de siroop:

150 ml water
200 gram suiker
6 eetlepels honing
1 theelepel kaneelpoeder

Tupperware:

UltraPlus vierkant 2 liter
Quickchef Keukenhulp
MicroPlus maatkan 1 liter
Mixerkom Junior
Spatel
Placemat
Siliconen Kwastje

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Hak de walnoten zeer fijn in de Quickchef. Doe over in de Mixerkom en voeg de suiker en het kaneelpoeder toe. Smelt 25 gram van de boter in de MicroPlus maatkan in de magnetron en voeg ook toe. Meng meteen met de Spatel.
Smelt de overige 50 gram boter. Neem 1 vel filodeeg en dek de rest af om uitdrogen te voorkomen. Leg het velletje op de Placemat, bestrijk het met gesmolten boter en vouw het dubbel. Snij het in twee brede repen en schep op 1 reep een halve eetlepel vulling op het uiteinde. Rol het deeg een klein stukje op, vouw de randen naar binnen toe en rol de rest op. Leg het rolletje in de UltraPlus schaal. Herhaal dit met de rest van het filodeeg en vulling tot alles op is. Bestrijk dan met de overige gesmolten boter. Schuif de UltraPlus schaal samen met het rooster in het midden van de oven en bak de rolletjes in 15 minuten goudbruin. Laat zo even afkoelen.
Meng ondertussen voor de siroop de suiker met de honing, het water en het kaneelpoeder in een pan. Verwarm dit al roerend op een laag vuur. Zorg ervoor dat het mengsel nog niet gaat koken tot de suiker is opgelost. Breng dan het mengsel aan de kook, temper het vuur en laat het 5 minuten sudderen. Kijk uit, dit is zeer heet! Laat de siroop wat afkoelen en verdeel over de baklava rolletjes en laat een paar uur intrekken.

Bamisoep (magnetron)

Ingrediënten:

1 liter water
150 tot 200 gram roerbakgroenten
75 gram eiermie
75 gram hamreepjes
2 bouillonblokjes
3 teentjes knoflook
3 gemberbolletjes
1 eetlepel zoete chilisaus
scheut ketjap manis indien gewenst
gebakken uitjes voor garnering

Tupperware:

Microplus schaal rond 2,2 liter
Knoflookpers
Roerlepel

Bereiding:

Magnetron van 900 watt.

Giet het water in de Microplus schaal en doe er de 2 bouillonblokjes bij. Pers de teentjes knoflook uit en pers dan de gemberbolletjes door de knoflookpers. Doe dit samen met de groenten ook in de schaal. Zet de schaal in de magnetron en verwarm op vol vermogen voor 4 minuten.

Voeg dan de chilisaus toe en roer de soep met de roerlepel door. Kook de soep dan nogmaals 4 minuten op 750 watt. Roer de soep weer door en leg de eiermie erin.

Met de roerlepel helemaal onder het vocht duwen. Zet de soep weer in de magnetron en kook de soep weer 4 minuten op 750 watt.

Trek met een vork voorzichtig de mie uit elkaar en voeg dan de hamreepjes toe.

Tenslotte de soep nog 2 minuten op vol vermogen en daarna even laten rusten.

Schep de soep in diepe borden en garneer met de gebakken uitjes.

Bananencake/tulband (oven)

Ingrediënten:

250 gram bloem
100 gram bruine suiker
100 gram zachte boter
3 eieren
1 theelepel gistpoeder
2 goed rijpe tot puree geprakte bananen
50 gram rozijnen
2 snufjes zout
1 snufje nootmuskaat

Tupperware:

Multiflexvorm King of Crown
Superkom Junior 3 liter
Spatel
Garde

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 180 graden.
Meng in de Superkom de boter en de bruine suiker met de garde. Voeg één voor één de eieren toe en blijf ondertussen goed roeren. Doe dan de bloem, het zout, de nootmuskaat en de gist erbij terwijl u mengt met de spatel. Voeg dan de geprakte bananen en de rozijnen toe. Blijft roeren totdat er een homogene massa ontstaat. Giet dit beslag in de Multiflexvorm die op het ovenrooster staat.
Zet de vorm samen met het rooster 1 uur in het midden van de voorverwarmde oven. Wacht 5 minuten alvorens de cake uit de vorm te halen en daarna....

Bananentaartje met kokosijs en meloenlikeur

Ingrediënten voor 6 personen:

Twee rollen bladerdeeg
3 zeer rijpe bananen
Doosje kokosijs (Carte d'or)
Meloenlikeur of 'Boswandeling'
Multiflex tartelette en uitsteekvorm

Tupperware:

multiflex tartelette

Bereiding:

Steek het bladerdeeg uit met de grote kant van de uitsteekvorm. Bekleed hiermee de multiflex tartelette. Snij de bananen in stukjes en doe deze in de vormpjes. Steek de andere rol bladerdeeg uit met de kleine kant van de uitsteekvorm. Leg de dekseltjes op de vormpjes en druk de randen dicht. Maak twee kerfjes in de dekseltjes. Zet dit ongeveer 20 minuten in de oven op 180°C (tot de vormpjes mooi van kleur zijn).

Leg een taartje op een bordje samen met één bolletje kokosijs en overgiet het ijs met de meloenlikeur of 'Boswandeling'.

Basis voor hartige hapjes in de crouwnjuwels

Ingrediënten:

1 ei
100 gr bloem
1 potje yoghurt (125 gr)
zout
½ koffielepel bakpoeder.
50 gr olijfolie
½ kleine rode paprika (fijn gesnipperd met quick chef)
7 eetlepels gesnipperde bieslook
2 eetlepels gesnipperde dragon
3 eetlepels geraspte gruyère

Tupperware:

Quickchef

Bereiding:

Meng alles en voeg daarna de kruiden toe
De crouwnjuwels vullen met de dekolbol
Bak de koekjes op 15 min op 180° in de oven.
Laat de koekjes afkoelen in het vormpje alvorens de koekjes eruit te nemen.

Bloemkool hartjes

Ingrediënten:

1 dikke bloemkool
100 gr philadelphia kruidenkaas
40 gr paneermeel
5 eieren
2 eetlepels gehakte peterselie
150 gr spekblokjes
Peper en zout

Tupperware:

multiflex crown
Quick-shaker
Ovale ultraplus

Bereiding:

Maak de bloemkool schoon en snijd hem met het groentemesje in kleine roosjes.
Doe de bloemkool in de ovale ultra plus en kook hem op 700W gedurende 7 min.
Giet dan de bloemkool in een vergiet en laat zeer goed uitlekken.
Bak de spekblokjes op de deksel van de ultraplus en gebruik de kom als deksel. Bak ze op 600w. gedurende 4 min. in de microgolf. Verwijder al het vet.
Doe de bloemkool terug in de ultraplus en maak er puree van met de pureerstaaf.
Doe de eieren in de Quick-shaker en schud ze goed. Voeg ze toe aan de bloemkool samen met de kaas de peterselie, spekblokjes peper en zout.
Meng met de menglepel en vul de hartjes. Bak de vormpjes in de gewone oven op 200° gedurende 30 min.
Bak je in de combi oven plaats dan op 200° en 300w. gedurende 15 min
Deze hoeveelheid is voor de inhoud van 3x hartjesvorm of voor een multiflex crown

Bloemkoolsoep

Ingrediënten:

1 bloemkool
1 groene paprika
2 bouillonblokjes (kip)
1 aardappel
¾ boursin cuisine
water gekookt in warm water koker

Tupperware:

Quik-chef

Bereiding:

bouillonblokjes en wat water 2 min in microgolfoven op 750 Watt.
bloemkool, paprika en aardappel fijnmalen in quick chef
bouillon en water bij doen
10 min op 750 Watt
omroeren
10 min op 750 Watt
¾ potje Boursin bij
mixen

Blue Cheesetorentjes 19 stuks (oven)

Ingrediënten:

100 gram bloem
50 ml melk
1 ei
1 pakje blue cheese
snufje zout
snufje peper

Tupperware:

Multiflexvorm Crown Jewels
Mixerkom Junior 3 liter
Quick-shaker
Aardappelstamper
Spatel

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 180 graden.
Shake het ei samen met de melk, peper en zout in de Quick-shaker. Doe de bloem met het eimengsel in de Mixerkom en voeg het verkruimelde pakje blue cheese toe. Dan alles prakken met de aardappelstamper. Doe het mengsel in de Multiflexvorm met de torentjesvorm en zet de vorm samen met het rooster 15 minuten in het midden van de oven. Daarna even laten rusten en de torentjes op een bord storten.

Boerenbrood (oven)

Ingrediënten:

200 gram witte bloem
300 gram volkoren bloem
400 ml water
10 gram bakkergist vermengd met 1 theelepel suiker
1 theelepel fijn zout
1 ei
2 eetlepels zonnebloempitten
2 eetlepels sesamzaadjes

Tupperware:

Multiflexvorm King
Superkom Junior 3 liter
Spatel
Keukenkwastje

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Doe in de Superkom alle ingrediënten, behalve de sesamzaadjes en het ei, en meng met de spatel alles door elkaar. Kneedt het mengsel dan 15 minuten met de hand tot een goed elastisch deeg. Sluit de kom af en laat het ongeveer 40 minuten rijzen op kamertemperatuur. Doe het deeg daarna in de Multiflexvorm die op het ovenrooster staat. Klop het ei los in een kommetje en bestrijk daarmee het deeg. Strooi de sesamzaadjes erover en maak met een mes een insnijding over het midden van het deeg. Zet de vorm samen met het rooster in het midden van de voorverwarmde oven en bak het brood in 1 uur af. Wacht een paar minuten alvorens het brood uit de vorm te halen en daarna....

Bonbonnetjes met pepermunt

Ingrediënten:

200 gram melkchocolade
12 harde pepermuntjes

Tupperware:

Multiflexvorm Crown Jewels
Microplus Maatkan 1 liter
Snijplank
Koksmes
Spatel

Bereiding:

Breek de chocolade in de Microplus Maatkan 1 liter en smelt de chocolade voorzichtig in de magnetron. Hak ondertussen de pepermuntjes met het mes op de snijplank in kleine stukjes. Roer de stukjes pepermunt met de spatel door de gesmolten chocolade en schep het mengsel in de Crown Jewels. Daarbij kun je de verschillende vormen van de Multiflexvorm gebruiken: torentjes of kransjes. Strijk het chocolademengsel uit. Laat het ongeveer 30 min afkoelen in de koelkast en draai de vorm dan op een bord om. De bonbonnetjes zullen er zo uitvallen.

Bonbonnetjes met pinda's

Ingrediënten:

200 gram melkchocolade
75 gram pinda's

Tupperware:

Multiflexvorm Crown Jewels
Microplus Maatkan 1 liter
Quickchef Keukenhulp
Spatel

Bereiding:

Breek de chocolade in de Microplus Maatkan 1 liter en smelt de chocolade voorzichtig in de magnetron. Hak ondertussen de pinda's in de Quickchef in kleine stukjes. Roer de stukjes pinda met de spatel door de gesmolten chocolade en schep het mengsel in de Crown Jewels. Daarbij kun je de verschillende vormen van de Multiflexvorm gebruiken: torentjes of kransjes. Strijk het chocolademengsel uit. Laat het ongeveer 30 min afkoelen in de koelkast en draai de vorm dan op een bord om. De bonbonnetjes zullen er zo uitvallen.

Bonbonnetjes met rice crispies

Ingrediënten:

200 gram melkchocolade
flinke hand rice crispies

Tupperware:

Multiflexvorm Crown Jewels
Microplus Maatkan 1 liter
Quickchef Keukenhulp
Spatel

Bereiding:

Breek de chocolade in de Microplus Maatkan 1 liter en smelt de chocolade voorzichtig in de magnetron. Hak ondertussen de rice crispies in de Quickchef in kleinere stukjes. Roer de stukjes rice crispies met de spatel door de gesmolten chocolade en schep het mengsel in de Crown Jewels. Daarbij kun je de verschillende vormen van de Multiflexvorm gebruiken: torentjes of kransjes. Strijk het chocolademengsel uit. Laat het ongeveer 30 min afkoelen in de koelkast en draai de vorm dan op een bord om. De bonbonnetjes zullen er zo uitvallen.

Bonbonnetjes van witte chocolade, kokos en fruit

Ingrediënten:

200 gram witte chocolade
50 gram gedroogde exotische fruitmix
2 eetlepels gemalen kokos

Tupperware:

Multiflexvorm Crown Jewels
Microplus Maatkan 1 liter
Snijplank
Koksmes
Spatel

Bereiding:

Breek de chocolade in de Microplus Maatkan 1 liter en smelt de chocolade voorzichtig in de magnetron. Hak ondertussen de gedroogde exotische fruitmix met het mes op de snijplank in kleine stukjes. Roer de stukjes fruit samen met de kokos met de spatel door de gesmolten chocolade en schep het mengsel in de Crown Jewels. Daarbij kun je de verschillende vormen van de Multiflexvorm gebruiken: torentjes of kransjes. Strijk het chocolademengsel uit. Laat het ongeveer 30 min afkoelen in de koelkast en draai de vorm dan op een bord om. De bonbonnetjes zullen er zo uitvallen.

Bosvruchten kaastaart

Ingrediënten:

500 g platte kaas (= verse kaas)
4 eieren
500 ml room
300 g suiker
300 ml vruchtenmengsel
8 blaadjes gelatine
1 zakje vanillesuiker

Tupperware:

multiflex crown
vliegende schotel
micro+ schenkan
mengkom

Bereiding:

De multiflex crown of de vliegende schotel vullen met koud water en de blaadjes gelatine erin laten weken.

Meng de platte kaas, suiker en de eierdooiers in de mengkom.

Doe het vocht van de vruchten (uit blik) of het vruchtenmengsel (diepvries) in de micro+ schenkan en zet op 600W in de magnetron tot het kookt. Knijp de gelatine uit, en laat in het kokende vocht smelten. Roer nogmaals om, en voeg toe aan het mengsel in de mengkom.

Klop zowel de room als de eiwitten stijf en hef apart onder het mengsel. Giet het geheel dan in de multiflex of vliegende schotel en laat gedurende 24u opstijven in de koelkast.

Bosvruchten op zijn edelst

Ingrediënten:

1 doosje bosvruchten (300gr uit diepvries mag ook gemengd)
5 eieren
100g gewone suiker
500g mascarpone
100 ml Amaretto
100g bloedsuiker

Tupperware:

mengkom
schenkan
vier-in-een-kan

Bereiding:

Klop het eiwit en de gewone suiker heel stijf in de mengkom met de elektrische klopper.

Laat de bosvruchten goed ontdooien in de schenkan. Breng ze samen met de bloedsuiker aan de kook in de microgolf gedurende 4 min op 700w.

Doe in de vier-in-een kan de Amaretto en de mascarpone en klop met de elektrische klopper. Hef het eiwit onder het mascarpone mengsel.

Schenk de bosvruchten in een glaasje op voet giet er het mascarpone mengsel over en versier met een blaadje munt.

Broccoli-Kaas taart

Ingrediënten:

400 g broccoliroosjes
5 plakjes bladerdeeg
1 grote ui
1 rode paprika
1 teentje knoflook
1 eetlepel vloeibare margarine
2 theelepeltjes tijm
150 gr 20+ kaas
4 eieren
125 ml Blue Band Finesse voor koken
zout en peper

Tupperware:

Microplus maatkan
Quick-chef
Keukenmes (chef)
Chef snijplank
Knoflookpers
MFV Princess
Quick-shaker
Spatel

Bereiding:

Gerecht voor 4 personen
Verwarm de oven voor op 200 °C .
Laat het bladerdeeg ontdooien . Snijd de ui en paprika in stukjes in de Quik-chef.
Fruit de ui + paprika even in de Microplus maatkan in de magnetron (600 watt 3 min)
pers de knoflook erboven uit en roer de tijm erdoor. Voeg de broccoliroosjes toe en
laat dit nog even 4 min in de magnetron garen. Voeg zout en peper naar smaak toe,
snijd de kaas in blokjes.
Bekleed de MFV Princess met bladerdeeg, verdeel het broccoli mengsel met de kaas
over de bodem.
Klop de eieren met de Finesse voor koken los in de Quick-chef en schenk dit over het
broccoli mengsel.
Bak de taart in de oven in ± 30 minuten gaar.
Voedingswaarde per portie; 600 Kcal.

Broodpudding in de microgolf:

Ingrediënten:

- 1/2 liter melk
- 250 gr lichtbruine suiker
- 300 gr verkruimeld brood
- 1 koffielepel kaneel
- 50 gr rozijntjes

Tupperware:

gebruik de grootste kom 2.25l

Bereiding:

Dit 3 minuten op VOLLE kracht ZONDER deksel
Daarna 8 minuten op HALVE kracht MET deksel
en dan nog eens 8 minuten op VOLLE kracht met deksel.

Broodpudding

Ingrediënten:

300g oud wit/ bruin brood
½ l melk
200g suiker
5 eieren
50g rozijnen
een weinig kaneel
1 zakje vanillebloem (pudding zakje imperial)
eventueel 2 eetlepels honing maakt het nog zoeter
je kan er ook stukjes appel of banaan in verwerken

Tupperware:

bake to basic mengkom
spatel
menglepel
quickshaker
schenkkan microplus
multiflex (keuze)

Bereiding:

Doe de melk in de microplus schenkan en maak deze lauw in de microgolf gedurende 2 min. Doe dan de suiker bij de melk en goed roeren. Ondertussen het brood in stukjes doen in de mengkom. De warme melk over het brood gieten en roeren. Voeg er de rozijnen, de kaneel, de vanillebloem en de geklutste eieren bij en roer alles goed door elkaar. Verwarm de oven op 200°C. Doe het mengsel in de vorm en zet deze op de rooster. Dit gaat ongeveer 45 min in de oven van 200°C. Eventueel: keer de vorm om op een warme schotel en overgiet met een vruchtensaus of vanillesaus.

TIP: Een lekkere variatie op deze broodpudding krijg je door te vertrekken van volgende ingrediënten: 300g bruin brood, 1/2l tot 3/4l melk, 200g ongeraffineerde kandijnsuiker, 5 eieren, rozijnen, in stukken gesneden gedroogde dadels, pruimen en vijgen, walnoten, een weinig kaneel, 1 zakje vanillesuiker.

Brownies (oven)

Ingrediënten:

200 gram pure chocolade met hele hazelnoten
150 gram boter
150 gram zelfrijzend bakmeel
100 gram suiker
4 eieren
1 theelepel kaneel
50 gram rozijnen
50 gram pinda's

Tupperware:

Multiflexvorm Princess of Queen
Koksmes
Snijplank
Microplus kan 1 liter
Superkom Junior 3 liter
Quickchef Keukenhulp
Quickshaker
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 180 graden.
Hak met het Koksmes de chocolade met de hazelnoten in kleine stukjes op de snijplank. Smelt de boter samen met de chocoladestukjes in de Microplus kan voorzichtig in de magnetron. Hak dan de pinda's in stukjes in de Quickchef. Doe daarna het bakmeel, de suiker, de gehakte pinda's, de rozijnen en het kaneelpoeder in de Superkom Junior en meng dit met de spatel even door elkaar. Breek de eieren in de Quickshaker. Sluit af en shake goed. Als de boter en de chocolade gesmolten zijn, roer deze met de spatel goed door. Voeg deze massa en de inhoud van de Quickshaker bij het mengsel in de Superkom Junior. Meng dit alles met de spatel goed door elkaar. Giet het beslag in de Multiflexvorm en zet de vorm samen met het rooster 30 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Laat de vorm enkele minuten afkoelen alvorens de koek te ontvormen. Snij de koek op een bord in stukken van ongeveer 3x3 cm te snijden. Daarna....

Browny-tartelettes (oven)

Ingrediënten:

75 gram melkchocolade
75 gram pure chocolade
50 ml slagroom
50 gram boter
100 gram zelfrijzend bakmeel
50 gram suiker
3 eieren

Tupperware:

Multiflex Tartelette
MicroPlus maatkan 1 liter
Mixerkom Junior
Quickshaker
Spatel

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 180 graden.
Breek de chocolade in stukjes, doe samen met de boter in de MicroPlus maatkan en laat voorzichtig smelten in de magnetron. Doe het zelfrijzend bakmeel en de suiker in de Mixerkom en roer even door elkaar. Breek de eieren boven de Quickshaker, sluit af en shake goed. Doe de eieren en de gesmolten chocolade bij de inhoud van de Mixerkom en meng goed door elkaar. Vul de vormpjes van de Multiflex Tartelette. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 20 minuten gaar en goudbruin. Laat ze dan nog 10 minuten afkoelen in de vorm en stort de tartelettes op een bord.

Caribische kip

Ingrediënten:

500g kippefilet
2 ajuinen
2 rode paprika's
500ml kokend water
4 schijven ananas en 4 eetlepels sap
2 koffielepels bloem
2 koffielepels curry ketchup / blikje tomatenpuree
peper zout en paprikapoeder
2 middelgrote bananen

Tupperware:

Quick-shaker
de ronde ultra plus van 5l

Bereiding:

was de groenten en snij ze in kleine stukken (de bananen niet)
doe alles in de ronde ultra plus van 5l en verkruimel een bouillon blokje erover
zet het 7 min op 700 w
knip de kip in blokjes
voeg de kip toe aan de groenten en kruiden goed mengen
2 x 4 min op 700 w
400 ml water in de quick shaker en 2 koffielepels bloem 4 soeplepels ananassap en
de ketchup en goed schudden
voeg het mengsel bij de kip en de groenten 2 min op 700 w zonder deksel
goed mengen en terug 2 min op 700 w
snij de ananas in stukjes en toevoegen en 2 min op 700 w
schil en snij de banaan in stukjes en voeg toe aan het gerecht
 opdienen met rijst of puree.

Champignonquiche (oven)

Ingrediënten:

250 gram champignons
150 gram ham
6 plakjes bladerdeeg
100 ml slagroom
4 eieren
2 grote uien
100 gram geraspte oude kaas
peper en zout naar smaak

Tupperware:

Multiflexvorm Flower
Quickchef Keukenhulp
MicroPlus schaal 1,5 liter
Ontbijtplankje
Schilmesje
Quickshaker
Keukenschaar
Spatel

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Maak de uien schoon en snij ze fijn in de Quickchef. Maak de champignons schoon en op het Ontbijtplankje in plakjes snijden. In de MicroPlus schaal de ui en de champignons met deksel erop in 3 minuten voorgaren in de Magnetron op vol vermogen.
Ondertussen het bladerdeeg over de bodem van de Multiflexvorm verdelen, bekleed ook de rand rondom. Op het bladerdeeg het mengsel van de ui en champignons leggen. Knip met de Keukenschaar de ham in reepjes en verdeel over de uien en champignons. Strooi hier de geraspte kaas overheen. In de Quickshaker de eieren, de slagroom en peper en zout naar smaak shaken en in de vorm gieten. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 30 minuten gaar en goudbruin. Smaakt zowel koud als warm lekker.

Champignonroomsaus.

Ingrediënten:

250g verse champignons
2 dl room
1 klein lepeltje mosterd
1/2 groentebouillonblokje
beetje tomatenketchup
1 el (15 ml) bloem

Tupperware:

groentesnijder
Quick-shaker
schenkkan

Bereiding:

Snijd de Champignons in schijfjes met de groentesnijder. Doe ze in de schenkan.
Doe de room, de mosterd, de tomatenketchup, het bouillonblokje en de bloem in de Quick-shaker. Schud even en giet het mengsel over de champignons. Plaats de schenkan zonder deksel in de microgolf gedurende 2 min. op 700w.
Roer nog eens en plaats het schenkkannetje nog eens 2 min terug in de microgolf op 700w.

Cherrykippie (oven)

Ingrediënten:

300 gram kipfilet
1 potje kersen op sap
100 gram geraspte kaas
4 plakjes bladerdeeg
1 bekertje crème fraîche
1 eetlepel kerriepoeder
½ eetlepel bouillonpoeder

Tupperware:

UltraPlus vierkant 2 liter
Handvergietje
Roerlepel
Keukenschaar

Bereiding:

Knip de kip met de Keukenschaar in stukjes en doe ze in de UltraPlus schaal. Zet de schaal met deksel voor 3 minuten in de magnetron op vol vermogen. Dan het bouillonpoeder over de kip strooien, even doorroeren met de Roerlepel en dan nog 2 minuten de magnetron op vol vermogen. Giet de kersen af in het Handvergietje. Roer de uitgelekte kersen met de crème fraîche en het kerriepoeder door de kipstukjes en zet ze met deksel nog eens voor 2 minuten in de magnetron op vol vermogen.

Dan de oven voorverwarmen op 200 graden. Leg de plakjes bladerdeeg op de kip, stop de randen een beetje in en strooi de geraspte kaas erover. Zet de schaal nog voor 20 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is en een beetje bruin begint te kleuren. Serveren met gekookte rijst en een frisse salade.

Chinese vissalade (magnetron)

Ingrediënten:

400 gram tonijn
100 gram taugé
2 bosuitjes
1 rode en 1 gele paprika
½ courgette
1 citroen
6 eetlepels olijfolie
2 eetlepels Kikkoman sojasaus
1 teentje knoflook
1 eetlepel peterselie
zout

Tupperware:

MicroPlus schaal 1,5 liter
Serveerwonder
Quickchef Keukenhulp
Handvergietje
Baking Basics Citruswonder met de Mini Mixerkom
Baking Basics Schaaf
Ontbijtplankje
Groentemes
Quickshaker
Knoflookpers
Saladekom Eleganzia 3,2 liter

Bereiding:

Breng 2 liter water aan de kook in een waterkoker of pan. Snij de citroen doormidden, snij er twee plakjes vanaf en pers de rest uit op het Citruswonder. Snij de tonijn in stukjes. Leg deze samen met de citroenschijfjes in het vergiet van het Serveerwonder, strooi er wat zout over en overgiet dit met het kokende water. Sluit af en laat 15 tot 20 minuten garen. Pers het knoflookteentje. Maak een marinade van de olijfolie, het citroensap, de Kikkoman sojasaus, knoflook en de peterselie in de Quickshaker. Leg de stukjes gegaarde tonijn in de Eleganzia kom, giet de marinade erover en laat 15 minuten marineren. Was en maak ondertussen alle groenten schoon. Snij de courgette julienne met de Baking Basics Schaaf. Doe de reepjes courgette en de taugé in de MicroPlus schaal, sluit af en zet voor 3 minuten in de magnetron op vol vermogen. Spoel met ruim koud water in het Handvergietje. Hak de paprika in stukjes in de Quickchef. Snij de bosuitjes in ringetjes. Doe alle groenten bij de gemarineerde tonijn en schep alles voorzichtig om en laat nog 10 minuten op smaak komen in de koelkast.

Chocolademousse

Ingrediënten:

200 gram suikervrije pure chocolade
6 eieren
25 gram roomboter
2 eetlepels sterke koffie
5 ml vloeibaar zoetmiddel
snufje zout

Tupperware:

MicroPlus maatkan 1 liter
Mix-N-Meet 2 liter
Koksmaatje
Eleganzia kom 2,3 liter

Bereiding:

Splits de eieren met de Eiersplitser van het Koksmaatje. Zet een klein kopje zeer sterke koffie. Doe de chocolade en de roomboter in de MicroPlus maatkan en smelt voorzichtig in de magnetron. Klop de eidooiers met het zoetmiddel los in de Eleganzia kom en voeg 2 eetlepels koffie en de gesmolten chocolade toe. Meng goed met de Spatel. Klop met de mixer de eiwitten met een snufje zout goed stijf in de vetvrije Mix-N-Meet. Spatel de stijfgeklopte eiwitten door het chocolademengsel. Maak daarbij snijbewegingen met de Spatel, zodat het mengsel luchtig blijft. Zet de chocolademousse minimaal 2,5 uur in de koelkast om op te stijven. Serveer eventueel met stijfgeklopte slagroom gezoet met zoetmiddel. Deze chocolademousse kun je niet langer dan 1 dag bewaren in de koelkast.

Chocoladetaart

Ingrediënten (6-8 personen):

Deeg
4 eierdooiers
4 opgeklopte eiwitten
100 g suiker
200 g gesmolten bittere chocolade
30 ml bloem
100 g amandelpoeder
150 g gesmolten boter
Garnituur
4 eierdooiers
125 ml suiker
5 ml vanillepoeder
350 g mascarpone
4 opgeklopte eiwitten
Versiering: 50 gemalen amandelen "fijne schilfers"

Tupperware:

Multiflex joker

Bereiding:

Deeg : Meng de suiker en het eigeel. Zodra het mengsel wit wordt, voegt u de rest van de ingrediënten in volgorde toe. Giet de bereiding in de MultiFlex JOKER en bak 35min op 200°C.

Garnituur : Klop het eigeel met de suiker. Zodra het mengsel schuimt, voeg er de rest van de ingrediënten in volgorde eraan toe

Zodra de bereiding koud is, giet het garnituur erover en bestrooi met amandelen. Minstens 4 uur in de koelkast plaatsen vóór het opdienen.

Citroenbavarois 7 stuks

Ingrediënten:

250 gram magere kwark
125 gram ricotta
2 citroenen
2 blaadjes witte gelatine
zoetmiddel naar smaak

Tupperware:

Multiflexvorm Muffin
Microplus Maatkan 1 liter
Mix-N-Meet 1 liter
Ontbijtplankje
Schilmesje
Citruswonder
Baking Basics Maatkan 0,5 liter
Spatel
Ruimtekommetje

Bereiding:

Week de gelatine in ruim koud water in het Ruimtekommetje. Snij de citroenen doormidden en pers ze uit met het Citruswonder op de maatkan. Giet het sap in de MicroPlus maatkan, schep ook het vruchtvlees erbij. Verwarm voor 40 seconden in de magnetron op vol vermogen. Los hierin de geweekte gelatineblaadjes op. Laat dit mengsel even wat afkoelen. Klop met een elektrische mixer de kwark en de ricotta los in de Mix-N-Meet. Voeg flink wat zoetmiddel toe. Voeg dan de helft van het citroensap met de opgeloste gelatineblaadjes toe. Klop er goed doorheen. Voeg dan de 2e helft toe en klop dat er ook goed doorheen. Vul de Muffin vormpjes tot de rand en zet voor minimaal 3 uur in de koelkast om op te stijven.

Confituur in de microgolf

Ingrediënten:

1 kg gekuiste aardbeien
sap van een citroen
250g suiker

Tupperware:

Neem de ultraplus van 3 of van 5 L

Bereiding:

Kuis de aardbeien en snij ze heel klein (dan heb je de juiste stukjes) en doe ze in de ultraplus. Voeg het citroensap toe aan aardbeien. Plaats de ultraplus in de microgolf gedurende 10 min op 700w, zonder deksel.

Voeg daarna de suiker toe en roer. Plaats terug 10 min in de micro op 700w, zonder deksel. Roer en plaats indien nodig nog eens 10 min in de ultraplus op 700w.

TIP: Indien je 250 suiker neemt is de confituur lekker maar kan hij niet bewaren dus in de koelkast zetten.

Als je de confituur wil bewaren en gebruiken dan neem je 500 gr suiker of meer

Courgette-lasagne (magnetron en oven)

Ingrediënten:

1 rode paprika
1 flinke ui
2 teentjes knoflook
2 grote courgettes
200 gram rundergehakt
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel basilicum en 1 eetlepel oregano
1 groot blik tomatenpuree
peper en zout naar smaak
200 gram geraspte kaas

Tupperware:

MicroPlus rond 2 liter
UltraPlus vierkant 2 liter
Quickchef Keukenhulp
Blikopener
Baking Basics Schaaf
Schilmesje
Aardappelstamper

Bereiding:

Was en maak alle groenten schoon. Hak de knoflook in kleine stukjes in de Quickchef, voeg de ui en de paprika toe en hak ook fijn. Giet de olie in de MicroPlus schaal, voeg de inhoud van de Quickchef toe en flink wat peper en zout. Roer het door elkaar en verdeel over de bodem. Met het deksel erop de schaal voor 3 minuten in de magnetron op vol vermogen zetten. Prak daarna met de Aardappelstamper het rundergehakt met nog wat zout en peper door het groentemengsel. Schaal weer afdekken en 3 minuten in de magnetron op vol vermogen. Doe vervolgens de oregano en basilicum erbij, samen met de tomatenpuree en prak weer met de Aardappelstamper. Zet dit weer voor 3 minuten in de magnetron op vol vermogen. Schaaf ondertussen de courgette in dikke plakken met de Baking Basics Schaaf. Dan de oven voorverwarmen op 200 graden. Ondertussen de bodem van de UltraPlus schaal bedekken met plakken courgette en er wat kaas overheen strooien. Daarop een dun laagje gehaktsaus, daarover weer wat kaas strooien. Dan weer een laag courgetteplakjes, weer kaas strooien, daarop weer gehaktsaus, dan weer kaas, enzovoort tot alles op is. Sluit af met een flinke laag geraspte kaas en zet voor 30 minuten in de voorverwarmde oven. Lekker met een frisse salade.

Crisp met perzik en appel (oven)

Ingrediënten:

2 grote appels
1 blik perziken
200 gram suiker
200 gram bloem
150 gram boter

Tupperware:

UltraPlus vierkant 2 liter
Mengkom Junior 3 liter
CrystalPlus Kom 400 ml
Quickchef Keukenhulp
Handvergietje
Aardappelstamper
Spatel

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de appels en snij ze in de Quickchef in kleine stukjes. Doe over in de UltraPlus schaal. Laat de perziken uitlekken in het Handvergietje en snij ze ook in de Quickchef in kleine stukjes. Doe de stukjes perzik bij de appel in de UltraPlus en roer even door elkaar. Smelt de boter in de Crystalplus Kom voorzichtig in de magnetron. Doe dan de bloem, de suiker en de gesmolten boter in de Mengkom. Prak dit stevig met de Aardappelstamper. Verdeel het deeg met de spatel over de appel en de perziken. Laat alles zonder deksel 30 minuten bakken in de oven. Dien dit gerecht lauwwarm op.

Tip: je kunt de appels en perziken eventueel vervangen door een gelijke hoeveelheid rabarber of abrikozen.

Dipsaus met kruiden

Ingrediënten:

3 eetlepels mayonaise
3 eetlepels biogarde
1 grote augurk
1 bosuitje
2 takjes peterselie
1 teentje knoflook
½ rode paprika
10 sprietjes bieslook
aromat en cayennepeper naar smaak

Tupperware:

Quickchef Keukenhulp
Snijplank "Ergonomic"
Schilmesje
Spatel
Eleganzia kommetje 600 ml

Bereiding:

Was de paprika, de peterselie, bieslook en het bosuitje en maak ze schoon. Maak ook de knoflook schoon. Doe dit alles over in de Quickchef, voeg ook de augurk toe en hak alles in heel kleine stukjes. Haal tussendoor met de Spatel het gehakte mengsel even van de wand van de Quickchef en hak verder zeer fijn. Voeg de mayonaise, de biogarde toe en blijf mengen tot een mooie saus ontstaat. Dan op smaak brengen met aromat en eventueel cayennepeper en nog een paar keer draaien. Overdoen in het Eleganzia Kommetje.

Deze saus is lekker om te dippen met allerlei soorten chips, maar ook met rauwkost. Smaakt ook lekker bij een stukje gegrild vlees of over de sla.

Dressings, vinaigrettes en slasauzen

Als er geen voorkeur wordt uitgesproken voor een bepaalde soort olie mag dit een neutraal smakende zonnebloemolie zijn, een olijf- of maïsolie of een mengsel van twee soorten. De hoeveelheden zijn bedoeld voor een salade voor 4 personen.

Bereiding:

Doe alle ingrediënten in de Quickshaker, sluit af en shake goed. Hou daarbij de wijsvinger op de dop van de Quickshaker, zodat hij zeker niet opengaat tijdens het shaken. Bij een draaidop is dit uiteraard niet nodig.

Citronette

Ingrediënten:

3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel citroen- of limoensap
2 theelepels basilicum
zout en peper

Klassieke Vinaigrette

Ingrediënten:

1 eetlepel (rode- of witte-wijn)azijn
1 theelepel mosterd
1 theelepel suiker
3 eetlepels olie
zout en peper

Notendressing

Ingrediënten:

3 eetlepels olie
1 eetlepel hazelnootolie
1 eetlepel frambozenazijn
30 gram fijngehakte walnoten
zout en peper

Sojadressing

Ingrediënten:

2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels sherryazijn
1 eetlepel zonnebloemolie
1 eetlepel sesamolie
½ theelepel tabasco
1 theelepel bruine basterdsuiker

Italiaanse dressing

Ingrediënten:

4 eetlepels (olijf)olie
1 eetlepel balsamicoazijn
1 theelepel Italiaanse kruiden
1 theelepel kappertjes
zout en peper

Bulgaarse slasaus

Ingrediënten:

1 dl Bulgaarse yoghurt
1 theelepel tabasco
1 theelepel suiker
3 eetlepels fijngeknipte bieslook
zout en peper

Yoghurt-honing slasaus

Ingrediënten:

100 ml magere yoghurt
3 eetlepels honing
3 eetlepels sinaasappelsap
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel gekonfijte citroenschil

Hongaarse slasaus

Ingrediënten:

125 ml zure room
2 eetlepels tomatenketchup
1 eetlepel sherry
½ eetlepel citroensap
2 druppels Tabasco
peper, zout, worcestershiresaus

Mosterd slasaus

Ingrediënten:

125 ml zure room
3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel water
2 eetlepels grove mosterd
1 theelepel Franse mosterd
1 theelepel honing
zout en peper

Zoetzure slasaus

Ingrediënten:

1 bekertje zure room
2 eetlepels mayonaise
2 eetlepels azijn
1 eetlepel honing
zout en peper

Yoghurt slasaus

Ingrediënten:

100 ml yoghurt
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel bieslook
1 theelepel suiker
zout en peper

Knoflookdressing

Ingrediënten:

3 eetlepels olie
3 teentjes geperste knoflook
1 eetlepel citroensap
1 theelepel worcestershiresaus
3 druppels tabasco
zout, paprikapoeder, peper

Duo-chocolade ijsganache 7 stuks (diepvries)

Ingrediënten:

Witte ganache:

100 gram witte chocolade

15 ml water

100 ml zeer koude slagroom

Donkere ganache:

100 gram pure chocolade

200 ml slagroom

Tupperware:

Multiflexvorm muffin

Microplus kan 1 liter

Mix-n-Meet 2 liter

Quickshaker

Spatel

Mixerkom Junior 3 liter

Bereiding:

Witte ganache : Doe de witte chocolade in stukjes samen met 15 ml water in de Microplus kan 1 liter en laat het in ongeveer 1 minuut smelten in de magnetron. Ondertussen shake je de slagroom in de Quickshaker stijf. Voeg de slagroom toe aan de gesmolten witte chocolade en roer dit voorzichtig met behulp van de siliconen spatel. Strijk de Multiflex muffinvorm in met water en doe dit mengsel in de vorm. Donkere ganache : Verhit de room in de Microplus kan 1 liter voor 2 minuten in de magnetron. Als de room goed warm is, giet deze dan in de Mix-n-Meet 2 liter en voeg er de in regelmatige stukjes gebroken pure chocolade bij. Dek af en wacht 5 minuten alvorens te mengen met de spatel. Als de chocolade helemaal opgelost is in de room, zet de kom dan in de mixerkom van 3 liter, die voor 2/3 gevuld is met koud water en ijsblokjes. Klop de ganache met de elektrische mixer tot een mousse (dat duurt ongeveer 5 minuten). Doe dit mengsel eveneens in de Multiflexvorm. Zet de vorm 3 uur in de diepvriezer. Haal de ijsganache uit de vormpjes en laat het in een paar minuten wat zachter worden voordat je het opdient met een toef slagroom.

Een lekker receptje voor de Quick-shaker

Bereiding:

Doe 100 ml whisky in de shaker en voeg daarbij een dooier. Vul daarna de shaker tot 200 ml met bloedsuiker en voeg er nog eens 200 ml room bij en daarbij nog eens 1 à 2 koffielepels oploskoffie en 1 koffielepel saroma vanille.
Laat dit 2 uur koelen en je hebt heerlijke baileys.

Een verleidelijke ijstaart

Ingrediënten:

300 gr bittere chocolade
200 gr aardbeien
3 eieren
40 gr suiker
125 g malse boter
snuifje zout
2 pakjes klopklop en de melk voor de klopklop

Tupperware:

Mengkom
Quickchef
menglepel
spatel
multiflex
Micro+ schenkkannetje
BB weegschaal
Quick-shaker

Bereiding:

Weeg 250 gr gebroken chocolade en 50 gr boter af in het schenkkannetje. Smelt dit in de microgolf 1 min op volle kracht. Meng dit goed door elkaar, indien er nog stukken zijn zet dan nog 30 sec bij in. Voeg hierbij de suiker en meng alles goed om. Neem de Quickchef en doe er het kloppertje in. Splits de eieren, eiwit in de Quickchef, eigeel in het schenkkannetje bij de chocolade. Het eigeel telkens goed glad mengen onder de chocolade alvorens er een tweede bij te voegen. Giet het mengsel over in de mengkom, schraap het schenkkannetje uit met de silicone spatel. Doe de melk en de klopklop in de Quick-shaker en klop de klopklop. Hef de klopklop onder het mengsel met de menglepel.

Sluit de Quickchef en klop het eiwit stijf met een snuifje zout. (Als je arm moe wordt kan je dit afwisselen met het schoonmaken van de aardbeien).

Snij de aardbeien in dikkere stukken en voeg ze bij het chocolademengsel, meng ze eronder. Als het eiwit stijf is hef je dit luchtig eronder met de menglepel.

Spoel de multiflex uit met water schud hem uit en vul hem met het aardbeienchocolade mengsel. Strijk de bovenkant glad met de silicone spatel. Laat minstens drie uur opstijven in de diepvriezer.

Stort de ijstaart op een serveerschaal. Hiervoor trek je de multiflex lichtjes los langs de randen en draai je hem dan om en duw de ijstaart uit de vorm.

Werk af met geraspte chocolade of met gesmolten chocolade uitgestreken op plastic folie en laten op stijven in de vriezer. De chocolade kan je heel gemakkelijk uitstrijken met het patisserie borsteltje. De chocolade zo los trekken van de folie eens dat hij is opgesteven.

Eiersalade

Ingrediënten:

3 eieren
1 heel klein uitje
4 augurken
3 el mayonaise
kerrie
peper
aromat
(als je er 1,5 ons gesnipperde ham en 1 gesnipperde
prei erdoor doet heb je een ham-prei salade)

Tupperware:

Vergiet

Bereiding:

Het uitje en de augurken al heel lang van tevoren raspen en in een vergiet goed uitlaten lekken.
De eieren hard koken en twee maal door een eiersnijder doen zodat er kleine reepjes ontstaan. De augurken en het uitje er door heen doen dan de mayonaise, kerrie (lekkerst is massala of hot curry) en aromat. De een vind veel kruiden lekker en de ander niet.

Eiersalade (maken in de Quickchef)

Ingrediënten:

2 hardgekookte eieren
1 ui (2 kleintjes of 1 grote)
paar lepeltjes Sandwichspread (versie Tomaat Lente-ui)
halve rode paprika
augurkje
paar lepeltjes Yofresh of fritessaus

Tupperware:

Quickchef

Bereiding:

Schil de ui en snij deze doormidden, hakken met het mes in de Quickchef.
Voeg dan de halve rode paprika toe, met het augurkje.
Sandwichspread toevoegen en de Yofresh/fritessaus.
Op smaak te brengen met een beetje peper of zout.
Heerlijk voor bij de borrel op een toastje !

Evenveeltje met sinaas (oven)

Ingrediënten:

200 gram bloem
200 gram suiker
120 gram zachte boter
3 eieren
3 eetlepels melk (45 ml)
geraspte schil van ½ sinaasappel
sap van 1 sinaasappel
1 zakje gistpoeder
50 gram geconfijte sinaasappelschil in stukjes gesneden

Tupperware:

Multiflexvorm Princess
Mix-n-Meet 2 liter
Garde
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 180 graden.
Klop de eieren en de suiker met de garde goed door elkaar in de Mix-n-Meet. Voeg de melk, het sinaasappelsap, de geraspte schil toe en meng goed. Roer dan de bloem en gist erdoor en daarna de zachte boter en de geconfijte sinaasappelschil. Roer alles goed met de spatel. Giet dit beslag in de Multiflexvorm die op het ovenrooster staat. Zet de vorm samen met het rooster 40 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Laat de taart daarna enkele minuten rusten en dan....

Exotische soep

Ingrediënten:

0,4 liter water
1,5 kilo tomaten
2 uien
2 rijpe bananen
200 ml magere room
2 eetlepels olijfolie
1 kippenbouillonblokje
1 theelepel kerrie
1 eetlepel gehakte peterselie
zout en peper

Tupperware:

MicroPlus schaal rond 2,2 liter
Quickchef Keukenhulp
Schilmesje
Snijplank
Duovergiet
Roerlepel

Bereiding:

Doe de olie in de MicroPlus schaal. Maak de uien schoon en snij ze in stukjes in de Quickchef. Voeg de uien bij de olie in de schaal en laat ze 2 minuten stoven op 600 watt in de magnetron. Dompel ondertussen de tomaten 1 minuut onder in kokend water. Giet ze af in het vergiet en spoel ze daarna met koud water. Pel de tomaten en verwijder de pitjes. Snij de tomaten in stukjes in de Quickchef en voeg de stukjes toe aan de uien. Verkruiemel het bouillonblokje boven de tomaten, voeg het water en de in plakjes gesneden bananen ook toe. Kruid met zout, peper en kerrie en roer alles goed door. Zet de MicroPlus schaal 12 minuten in de magnetron op 600 watt. Onderbreek de kooktijd één keer om alles goed door te roeren. Voeg op het laatst de magere room toe, roer alles nogmaals door en strooi er de gehakte peterselie over. Tip: de bananen kun je ook vervangen door 4 sappige perziken.

Fanta cake

Ingrediënten:

2 kopjes bloem
1 kopje suiker
½ kopje maïsolie
½ kopje fanta
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
1 blikje mandarijntjes

Tupperware:

BB mengkom
ronde multiflex
spatel

Bereiding:

Meng alle ingrediënten in de BB mengkom. Giet dit deeg in een ronde multiflex. De mandarijntjes erbovenop storten.
Het geheel bakken in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 45 minuten.

Fruittaart

Ingrediënten (6-8 personen):

Deeg
300 ml bloem
250 ml suiker
2 koffielepels bakpoeder
1 snuifje zout
3 eieren
100 g gesmolten boter
Garnituur
200 ml geklopte room met 50 ml glaceersuiker
600 g seizoenvruchten

Tupperware:

Magic-Decobol
multiflex joker
BB mengkom
siliconen spatel

Bereiding:

Meng al de ingrediënten van het deeg totdat u een homogene massa bekomt. Giet de bereiding in de Multiflex JOKER en bak 30 min op 200°C. Laat afkoelen.
Spreid de Chantilly over de taart met behulp van de Magic-Decobol en versier met seizoenvruchten

Gazpacho

Ingrediënten:

500 gr verse tomaten
1 ui
1 komkommer
1 rode paprika
1 groene paprika
1 gele paprika
2 teentjes knoflook
Vloeibare tomatenpuree
Olijfolie
Azijn
Peper en zout naar believen

Tupperware:

fijnschiller
Hak-M-Snel
BB mengkom

Bereiding:

Schil de komkommer en de paprika's met de fijnschiller. Snij elk ingrediënt in stukken. Maal alle ingrediënten fijn in de Hak-M-Snel en doe vervolgens alles in de "Bake to Basics" mengkom.

Voeg daarbij nog olijfolie en 3 a 4 eetlepels azijn of maar naargelang uw persoonlijke smaak. Breng op smaak met peper en zout en zet minstens 1 nacht in de koelkast. Koud opdienen en eventueel nog wat korstjes eraan toevoegen.

Gebakken kabeljauw met bonen

Ingrediënten voor 4:

700gr snijbonen, afgehaald en schuin in stukken gesneden
1 teen knoflook
zout en zwarte peper uit de molen
olijfolie
4 kabeljauwmoten van ca. 225g met graat
12 plakken pancetta of mager rookspek
1 flinke handvol pijnboompitten
2 citroenen gehalveerd

Tupperware:

Ultra+ vierkant

Bereiding:

Verwarm de oven op 220°C leg de bonen in de ultra+. Doe er de knoflook bij en wat zout en peper, en net genoeg olijfolie om de bonen een glimmend laagje te bezorgen. Hussel alles goed. Leg de moten kabeljauw tussen de bonen, strooi er de pijnboompitten over en besprenkel alles met wat olijfolie. Leg de reepjes spek of pancetta over het geheel. Plaats de gehalveerde citroenen in de schaal tijdens het bakken kleuren ze iets en worden ze heerlijk zoet en sappig. Dek de schaal af en zet hem in het midden van de voorverwarmde oven. Verwijder na 5 minuten het deksel en laat de vis nog ongeveer 10min gaar bakken. Je weet dat de moten gaar zijn als je de graat in het midden er gemakkelijk uit kunt halen.

Gebraden kippenvleugeltjes uit de oven.

Ingrediënten:

275 g kippenvleugeltjes
1 eetlepel olijfolie
1 theelepel tomatenpuree
1 eetlepel ketjap manis
1 fijngesneden uitje
1 teentje fijngekneusde knoflook
mespuntje laospoeder
peper
300 g gekookte aardappelen of rijst
300 g roerbakgroente

Tupperware:

Roerlepel
Ultraplus vierkant
Microplus maatkan

Bereiding: (Gerecht voor 2 personen)

Leg de kip in de Ultraplus vierkant.

Doe in de Microplus maatkan de olijfolie, tomatenpuree, ketjap manis, uitje, knoflook, laospoeder en peper. Voeg vervolgens 50 ml. water toe. Doe dit in de magnetron (2 min/750 watt) roer dit een keer door.

Voeg deze zelfgemaakte marinade toe aan de kip en laat deze ± 10 min. in de marinade staan.

Zet de Ultraplus in de voorverwarmde oven van 200°C. Laat de kip in 30 min. gaar worden.

Serveer de kip bij gekookte aardappelen of rijst met roerbakgroente

Voedingswaarde per portie; 495 Kcal

Gegratineerde witloofpuree

Ingrediënten:

6 stammen witloof
12 schillen gekookte hesp
300g gemalen kaas
400 ml melk
100g bloem
150g boter
peper zout nootmuskaat
paneermeel
een beetje goede boter

Tupperware:

Micro+ rond
Ultra+ vierkant
kwastje
klopper softgrip of garde

Bereiding:

Kuis de witloof met het groenstenen. Snijd de witloof door midden en verwijder het hard gedeelte. Schik de witloof in de micro+ en plaats het met deksel in de microgolf gedurende 8 min op 700W. Laat het witloof uitlekken en draai de witloofhalfjes in een schil gekookte hesp.

Smeer de ultraplus lage ovenschaal in met boter. Schik de rolletjes witloof in de ultraplus lage ovenschaal.

Doe in de kom waar de witloof in gekookt heeft 100 gr boter en plaats het 20 sec. in de microgolf op 600w. Roer de bloem er onder en roer daarna de melk eronder.

Plaats deze in de microgolf zonder deksel gedurende 5 min op 700W. Roer goed en plaats het terug in de microgolf. Als de saus aan de kook gekomen is kan je peper, zout, nootmuskaat en de gemalen kaas eronder roeren.

Giet de kaassaus over het witloof strooi er enkele soeplepels paneermeel over. En dan en dan nog een paar klontjes boter over. Plaats de schaal gedurende 20 min in een voorverwarmde oven op 220 °

Je kan ook puree serveren en dan in de schotel half witloof en half puree serveren.

Gehaktbrood

Ingrediënten:

1 kg gehakt
paneermeel
2 eieren
beschuit en een scheutje melk
eventueel paprika en ajuin

Tupperware:

Micro+ rechthoek
BB mengkom

Bereiding:

Indien u ui of paprika gebruikt dit eerst fijnsnipperen en voorstoven in de microgolf.
Maak het gehakt klaar en meng het paneermeel, de beschuiten en de eieren eronder .
Leg het vleesbrood in de Microplus en bestrooi het met paprikapoeder of kippekruiden en bak gedurende ongeveer 13 minuutjes op volle kracht .
Indien dit niet voldoende is , bak dan nog een paar min langer, laat nog 5 à 10 min nagaren (kom gesloten laten!).

Gerookte zalmrolletjes met kruidige roomvulling

(Voorgerecht voor 8 personen)

Ingrediënten:

1 bos dille
250 ml zure room
4 eetl. Citroensap
4 eetl. Fijngeknipte bieslook
1 bakje tuinkers
8 lange plakken gerookte zalm
versgemalen peper

Vorbereiden:

Houdt 8 takjes dille voor de garnering. Hak de groene blaadjes van de dille klein. Schep de zure room in een kom en roer het citroensap, de dille en bieslook erdoor. Knip de tuinkers uit het bakje.

Bereiding:

Besmeer elke plak gerookte zalm dun met de gekruide zure room. Eventueel kan de zure room iets verdund worden door er een scheutje melk aan toe te voegen. Rol de plak op. Verdeel de zalmrolletjes over de borden. Bestrooi de rolletjes met versgemalen peper. Leg op elk rolletje een takje dille. Garneer het gerecht met toefjes tuinkers.

Tip

Roer een klein beetje geraspte mierikswortel (uit een potje) door de zure room.

Gevulde Champignons

Ingrediënten:

12 grote Champignons
Citroensap
Zout (snufje)
Olie (olijfolie)
1 sjalotje
4 plakjes achterham
peper/verse peterselie

Tupperware:

Microplus 900 ml
Quick-chef
Spatel
Garneerbol

Bereiding:

(Voorgerecht)

Kook 10 champignons in de Microplus met wat water en citroensap en het zout tot ze mooi gaar zijn.

Haal de steeltjes eruit en snijd deze met de andere 2 champignons, het sjalotje en de ham fijn in de Quick-chef.

Gaar dit met een beetje olijfolie.

Voeg hier op het laatst nog wat peper en vers gesneden peterselie aan toe, en vul met de garneerbol de grote champignons.

Voedingswaarde per portie; 495 Kcal.

Gevulde courgette

Ingrediënten:

2 middelgrote courgettes
1 ajuin
150 gr hesp
150 gr emmentaler
peterselie
tomaat

Tupperware:

Groentenmes
Hal-m-snel
UltraPlus 3L
Keukenschaar
Kaasmolen

Bereiding:

Was de courgettes en snij deze in de lengte middendoor met het groenten mes. Lepel het vruchtvlees eruit tot 0,5cm van de rand. Leg het vruchtvlees en de ui in een ultra plus en zet deze 2 min in de microgolf op maximaal vermogen. Snij de ui fijn met hak-m-snel. Knip de hesp in kleine stukjes met de schaar. Rasp de kaas fijn met de kaasmolen. Hak de peterselie fijn met de hak-m-snel. Snij de tomaat in klein stukjes. Meng het vruchtvlees met de hesp, de peterselie, de geraspte kaas en kruid deze met peper en zout. Vul de courgettes met het mengsel. Leg deze in de ultra plus: 10min op max. vermogen in de microgolf of 25 min op 200°C in de oven.

Gevulde kiprolletjes (oven)

Ingrediënten:

4 kipfilets
8 plakjes rauwe ham
200 gram diepvriesspinazie
4 teentjes knoflook
50 gram oude kaas
1 ui
1 rode paprika
2 eetlepels maïzena
100 ml koffiemelk
basilicum, peper en zout

Tupperware:

UltraPlus vierkant 2 liter
Quickchef Keukenhulp
Handvergieter
Raspmolen
Schilmesje

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat de spinazie ontdooien in het Handvergieter en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Overdoen in de UltraPlus schaal. Maak de knoflookteentjes schoon, doe ze in de Quickchef en draai tot ze heel fijn gehakt zijn. Voeg bij de spinazie. Rasp de kaas fijn in de Raspmolen en doe ook bij de spinazie. Naar smaak peper en zout toevoegen en door elkaar roeren. Snij elke kipfilet in de lengte doormidden zodat je in totaal 8 dunne kipfilets krijg. Leg op elke filet een plakje rauwe ham en smeer er een laagje spinaziemengsel over. Rol de kipfilets stevig op, zet ze vast met een cocktailprikker en leg ze op de resterende spinazie in de UltraPlus schaal. Maak de ui en de paprika schoon en hak in niet al te kleine stukken in de Quickchef. Verdeel over de rolletjes. Schuif de UltraPlus schaal met deksel voor 30 minuten in de voorverwarmde oven. Neem de rolletjes uit de schaal en leg ze op het deksel. Roer een glad papje van de maïzena met wat water en meng dit in de UltraPlus schaal door de groenten. Roer er ook scheutje voor scheutje de koffiemelk door en breng op smaak met basilicum, peper en zout. Zet de schaal zonder deksel voor 3 minuten terug in de magnetron op vol vermogen. Tussendoor 1 keer roeren met de Roerlepel, de saus gaat zich binden. Leg de kipfilets er weer bij en zet afgesloten voor 2 minuten in de magnetron op vol vermogen. Smaakt heerlijk met pasta.

Gevulde tongrolletjes

Ingrediënten:

12 tongfilets
300 g zalmfilet
15 g boter
60 ml witte wijn
zout & peper

Tupperware:

Micro+ rechthoek
Micro+ schenkan
Quick-shaker

Bereiding:

Leg op elke tongfilet (op de gladde kant) een stukje zalm, rol de filets goed op en zet vast met een cocktailprikker. Smelt de boter in ongeveer 30sec op vol vermogen in de M+schaal en vet de schaal hiermee in. Schik de tongrolletjes in de schaal, giet de wijn erbij en doe het deksel op de schaal. Zet gedurende 7 à 9 min. in de microgolf op 500 Watt. Laat 2 min. nagaren en bestrooi dan met peper en zout. Garneer met fijngehakte peterselie.

Saus: Smelt 25g boter onafgedekt op vol vermogen in de M+ maatkan (30 à 60 sec) en roer er 25g bloem en 300ml visbouillon door. Laat dit 3 à 4 min op vermogen, zonder deksel koken, tussentijds eens roeren. Meng 1 eidooier met 25ml room en 30ml van de hete saus en roer dit door de saus met nog wat zout en peper.

Gevulde zalmpakketjes en venkel

Stapelkoken voor 4 personen

Ingrediënten:

250g witte visfilet
2 el droge witte wijn
50g roomkaas
2 el crème fraîche
2 el verse gehakte dille
2 el verse gehakte bieslook
12 plakjes gerookte zalm
1 venkelknol (+/- 300g)
1 el boter
Peper en zout

Tupperware:

Micro+ 2,25L + vergiet
BB mengkom
Groentemes

Bereiding:

Doe de wijn in de Micro+ rond 2,25L. Leg de visfilet in het ronde vergiet en zet dit op de schaal. Deksel erop. Dit ca. 3 minuten in de magnetron. Even laten nagaren dan. In de mengkom, de gare vis met een vork uit elkaar halen. Roomkaas, crème fraîche, dille, bieslook en peper bij de vis doen. Venkel schoonmaken en kleine blokjes snijden van ca. 1Cm en in de M+ schaal doen bij het viskookvocht. Beetje zout erover strooien, doorroeren en in het midden de eetlepel boter leggen. Het M+ vergiet schoonspoelen. Pakketjes maken door 2 plakjes zalm kruislings op het werkblad leggen, met in het midden de visvulling. Dichtvouwen tot pakketjes, en in het M+ vergiet leggen. Zet het M+ vergiet op de met venkel gevulde M+ schaal, en doe het deksel erop. Dit 5 minuten in de magnetron op vol vermogen. Daarna nog 2 minuten nog laten nagaren.
TIP: ook koud zijn deze zalmrolletjes heerlijk. Bv. met ravigotesaus sla en stokbrood.

Gezond slaatje in de Quick-chef.

Ingrediënten:

250 g champignons
anderhalve lepel walnotenolie
een mespuntje sambal
1 rode paprika
1 gele paprika
halve ajuin
1 lepel magere yoghurt of eventueel mayonaise
peper, zout, citroensap

Bereiding:

De groenten fijnsnijden in de Quick-chef en even laten uitlekken en dan mengen met de overige ingrediënten.

Groenten-quiche te bereiden in de Multiflexvorm (MFV)

Ingediënten:

Bladerdeeg (diepvries)
2 zakjes (soep)groenten fijngesneden
100 ml room
3 à 4 eieren
uitje
aromat, peper, zout
geraspte kaas

Tupperware:

Multiflexvorm
Quick-shaker

Bereiding:

De MFV met plakjes bladerdeeg bekleden. Groenten erover verdelen.
Eieren met room en kruiden in de Quick-shaker 500 ml shaken en over de groenten schenken. Bestrooien met geraspte kaas.
Plaats de MFV op een rooster in de voorverwarmde oven (200 graden) gedurende 30 minuten.
Even laten rusten voor de quiche uit de vorm te halen.
Lekker als lunch, tussendoortje of borrelhap!

Groentesoep met balletjes (magnetron)

Ingrediënten:

250 gram gehakt
1 ei
2 eetlepels paneermeel
peper en zout
3 eetlepels vermicelli
2 bouillonblokjes
200 gram soepgroente
1,5 liter water

Tupperware:

MicroPlus schaal 2,2 liter
Roerlepel
Mixerkom Junior
Spatel

Bereiding:

Breng het water in een waterkoker aan de kook. Giet hiervan 1 liter in de MicroPlus schaal en doe hierbij de bouillonblokjes en de soepgroente. Zet de schaal met het deksel erop voor 5 minuten in de magnetron op vol vermogen. Meng met de Spatel in de Mixerkom het gehakt met het ei, paneermeel en peper en zout naar smaak. Draai hiervan soepballetjes. Roer de soep goed door met de Roerlepel en voeg de balletjes en de vermicelli toe. Zet weer voor 5 minuten in de magnetron op vol vermogen en laat daarna nog 2 minuten nagaren. Vul met het overige hete water aan tot in totaal 2 liter.

Ham-kaas quiche

Ingrediënten:

3 eieren
2 dl room
3 el fijngehakte peterselie
1 rol bladerdeeg
100 gr gegrilde achterham
6 stengels bleekselderij in plakjes
30 gr belegen geraspte kaas
peper

Tupperware:

Multiflex queen
soft grip klopper

Bereiding:

Rol bladerdeeg uit in de uitgespoelde multiflex queen, prik met een vork gaatjes in de bodem. Klop de eieren met wat peper en room met de soft grip klopper. Verdeel de ham, bleekselderij en peterselie over de bodem. Schenk eimengsel erover en strooi de kaas erover.
Plaats ca. 30 min in voorverwarmde oven op 200°C.

Ham Prei Salade (te bereiden in de Quick Chef)

Ingrediënten:

1 middelgrote prei
75 gram schouderham
1 grote eetlepel mayonaise
125 ml slagroom
zout
peper

Tupperware:

Quick-chef

Bereiding:

De prei in stukken snijden zodat het in de Quick Chef past, en dan verder hierin fijn snijden.

Daarna de ham erbij doen tot deze ook fijn is en dan de rest van de ingrediënten toevoegen en even goed mengen. Op smaak maken met zout en peper.

Hamterrine

Ingrediënten:

4 blaadjes witte gelatine
250 ml slagroom
125 gram verse roomkaas (met ham of boursin)
100 gram gekookte ham
8 sprietjes bieslook

Tupperware:

Multiflexvorm Tiara
MicroPlus maatkan 1 liter
Roerlepel
Ruimtekommetje
Spatel
Keukenschaar

Bereiding:

Week de gelatine in het Ruimtekommetje 5 minuten in ruim koud water.
Verwarm de slagroom samen met de roomkaas in de MicroPlus maatkan 2 minuten in de magnetron op vol vermogen. Tussendoor met de Roerlepel een keertje doorroeren. Roer er dan de uitgeknepen gelatineblaadjes een voor een doorheen, roeren tot het helemaal opgelost is en laat dit mengsel afkoelen tot het een beetje lobbijg wordt.
Knip ondertussen de ham en de bieslook in stukjes en meng dit door het lobbige mengsel. Schep het mengsel in de Multiflexvorm en laat de terrine in de koelkast in 2 uur opstijven. Serveer met geroosterd brood.

Hasselts receptje voor de crown jewels

Ingrediënten:

200 gr Hasseltse speculaas
30 gr boter
150 gr chocolade
1 pakje vanille suiker
Voor de binnenkleur :
50 gr witte chocolade
20 gr boter

Tupperware:

Microplus
Multiflex Crown jewels

Bereiding:

(Nagerecht)

Verbrokkel de speculaas, nogal fijn.

Zet de zwarte chocola en de boter in de micro+ schenkan, laat lichtjes smelten gedurende 2 minuten op 300W. Goed roeren. Voeg dan het chocolademengsel toe aan de gemalen speculaas. Weer goed mengen met de menglepel.

Zorg dat de vormpjes ingedrukt zijn zodat we kroontjes maken. De vormpjes vullen en in de koelkast een uur laten opstijven. Vervolgens de koekjes ontvormen.

De witte chocolade en de boter samen in de microplus schenkan doen en laten smelten in de microgolf op 300W gedurende 1 minuut. De witte chocolade gebruiken om de putjes van de kroontjes te vullen.

Hazelnoottaart

Ingrediënten:

Deeg:

4 eierdooiers
125g gesmolten boter
125g suiker
150g zelfrijzend bakmeel
30ml verse room

Crème:

Stijfgeklopt wit van 4 eieren met snufje fijn zout
75g suiker
125g gemalen hazelnoten
1 zakje vanillesuiker
1 snufje kaneelpoeder

Tupperware:

deegkom van 3L
Multiflex queen
siliconen spatel

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175°C, zonder de rooster

Bereid het deeg: klop in de deegkom van 3L, de eierdooiers los met de suiker. Voeg er de gesmolten boter, de verse room, en de gist aan toe. Plaats de Multiflex queen op de rooster en giet de bereiding in de vorm.

Bereid de crème: klop het eiwit op met het snufje zout en voeg er met de siliconen spatel de suiker, de gemalen hazelnoten, vanillesuiker en kaneel aan toe. Strijk de bereiding uit over het deeg en laat gedurende 35 minuten gaar worden op stand 5/6 of 175°C.

Hemelse mousse (magnetron)

Ingrediënten:

250 gram ricotta
200 ml slagroom
3 ml zoetmiddel (of 30 gram poedersuiker)
150 gram melkchocolade

Tupperware:

Micro+ maatkan 1 liter
Mix-N-Meet 1 liter
Spatel
Dunschiller
4 Eleganzia kommetjes 600 ml

Bereiding:

Schaaf met de Dunschiller ongeveer 50 gram chocoladekrullen van de melkchocolade en zet deze apart. Smelt de overige chocolade voorzichtig in de magnetron. Mix ondertussen met een elektrische mixer in de Mix-N-Meet de slagroom met het zoetmiddel of poedersuiker stijf. Klop er dan de ricotta doorheen. Als de chocolade gesmolten is, spatel je deze met de Spatel voorzichtig door het slagroom/ricottamengsel. Verdeel de mousse over de Eleganzia kommetjes en dan met apart gehouden chocoladekrullen garneren. Laat een uurtje opstijven in de koelkast. Dit is een verrukkelijk romig maar wel zeer machtig toetje!

Hemelse peren (magnetron)

Ingrediënten:

2 rijpe handperen
75 gram pure chocolade
100 ml room
poedersuiker
kaneel

Tupperware:

Micro+ ovaal 1,5 liter
Micro+ maatkan 1 liter
Roerlepel
Schilmesje

Bereiding:

De peren schillen, maar wel de steeltjes eraan laten zitten. Het kroontje aan de onderkant verwijderen en de peren vlak afsnijden, zodat ze rechtop blijven staan. Zet de peren in de Micro+ ovaal en dan even met wat poedersuiker bestrooien. Plaats de schaal zonder deksel 3 minuten in de magnetron op vol vermogen. Breek ondertussen de chocolade in stukjes in de Micro+ maatkan. Smelt dan de chocolade voorzichtig in de magnetron op half vermogen. De gesmolten chocolade vermengen met de slagroom tot een romige saus. Dan de peren met wat kaneel bestrooien en nog 1 minuut verwarmen in de magnetron. Verdeel ze over 4 borden en giet er de chocoladesaus overheen. Meteen serveren.

IJskoffie

Ingrediënten:

kop heet water
zakje cappuccino
stuk pralinéchocolade
stuk chocolade met dikke noten
slagroom
ijs (vanille)
eventueel drank: amaretto, whisky

Tupperware:

Super Quick-shaker
Ijsschep
Kaasmolen

Bereiding:

Doe een kop heet water (niet kokend) in de super quick-shaker. Voeg hierbij een zakje oploskoffie en de pralinéchocolade (eventueel sterke drank zoals amaretto, whisky,...). Sluit de super quick-shaker en schudden maar.
Dit mengsel doe je in glazen of tassen. Hierop schep je met de ijsschep een bol ijs. Op het ijs doe je een toefje slagroom, en dit werk je af met de gemalen notenchocolade (kaasmolen).

Lollies

Smullollies

125ml yoghurt
125ml pindakaas
3 el chocolade-/hazelnootpasta
2 el suiker

Honinglollies

1 sinaasappel
60g honing
2dl blanke vla
Pers de sinaasappel uit op de pers. Los hier al roerende de honing in op en meng de blanke vla erdoor.

Mangokaneellollies

+/- 3dl water
1 zakje mangothee
¼ mango
3 el suiker
2-3 el citroen-/limoensap
1 tl kaneel
Kook het water en giet het in een kom of kan, samen met het theezakje, suiker, citroensap en de kaneel. Los al roerende de suiker op en laat het mengsel afkoelen (theezakje en eventueel kaneelstokje verwijderen). Pureer de mango of snijd deze fijn en doe dit door het mengsel.

Ananaslollies

2dl ananassap
2 schijven ananas
De schijven ananas in hele kleine stukjes snijden en vermengen met het sap.

Limoenlollies

1-2 limoenen
30g poedersuiker
water
Rasp de schil van 1 limoen. Pers deze (en evt een 2de limoen) uit, vermeng het sap met de poedersuiker en leng het aan met water tot u genoeg heeft om de vormpjes te vullen.

Kaasbrood

Ingrediënten:

60 gram boter
1 theelepel zout
400 gram zelfrijzend bakmeel
340 ml. melk
1 ei
1 teentje knoflook
150 gram Cheddar kaas
geraspte Parmezaanse kaas
zonnebloempitten of sesamzaadjes
karwijzaadjes

Tupperware:

Tuppershake
micro+ maatkan
multiflexvorm

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius. Klop het ei los, smelt de boter in de micro+ maatkan, rasp de cheddar kaas in de kaasmolen.
Doe het bakmeel in de mixerkom, roer de Cheddar er doorheen met de spatel of de roerlepel.
Roer het zout erdoor en het uitgeperste teentje knoflook. Maak een kuiltje in het midden van het meel en giet hier het ei, de melk en de gesmolten boter in. Doe het deksel op de kom en doe de Tuppershake !
Nog even doorroeren met de spatel of roerlepel en het beslag in de multiflexvorm doen. Strooi er wat Parmezaanse kaas, zonnebloempitten/sesamzaadjes en karweizaadjes overheen.
Bak het brood 45 minuten in de oven en daarna nog tien minuten op 200 graden.
Serveer met kruidenboter.

Kabeljauw met groenten:

Ingrediënten:

2 prei-witten
1 dikke wortel
een 400g kabeljauw (ik gebruik er uit de diepvries van bofrost)
1 potje mascarpone van 500g
Vis- of kipbouillonblokjes
Eventueel witte wijn

Tupperware:

Micro+ 2,25L
Quick-chef

Bereiding:

Doe de vis met wat olijfolie in een micro+ en zet een 5-tal minuten op 630W in de micro, of tot de vis gaar is. Leg daarna op een bord.
Maak de wortel en prei schoon, en maak apart in de quick-chef klein.
Doe dan eerst de wortel een 3 minuten op vol vermogen in de micro (als je wijn gebruikt, dan al samen met wortel opzetten). En daarna de prei erbij, en nog eens 4 minuten op vol vermogen opzetten.
Haal uit de microgolf, en kijk of alles goed gaar is! Indien niet, nog even bijzetten.
Doe er vervolgens de mascarpone overheen, en meng. Zet dan nog eens 1 minuut in de micro.
Als dit goed warm is, kan je de kabeljauw erbij doen (in stukjes), of gewoon de vis op borden schikken, en dan de saus erover gieten.
Heel lekker met rijst of puree!

Kalkoen op hongaarse wijze

Ingrediënten :

100 gr gerookt spek
300 gr kip of kalkoenfilets
1 ui , paprikamix
1 theelepel paprikapoeder of kippenkruiden
1 theelepel bloem
3 dl water met ½ bouillonblokje
tomatenpuree
peper en zout
2 uien

Tupperware:

Groentenmes
Chefmes
Micro+ 2,25L

Bereiding:

Spek en ui in blokjes snijden en met beetje vetstof in micro+ doen en dit gedurende 3 min op 750W in de microgolf plaatsen, roeren en weer 2min. Paprika's in blokjes snijden en bijvoegen en terug samen 2min in microgolf zetten.
Ondertussen snij je het vlees in blokjes en voeg er zout, peper, bloem en paprika poeder bij en voeg dit bij het mengsel en zet dit 4 min op 500W. Voeg nu de bouillon en tomatenpuree eraan toe en zet nog eens 4 min op 750W.
Eventueel binden (zonder deksel dan).

Kerriesoep met banaan

Ingrediënten:

1 ui
1 teentje knoflook
2 eetlepels (olijf)olie
3 eetlepels kerriepoeder
1 liter kippenbouillon (van 2 blokjes)
200 ml room
1 a 2 eetlepels allesbinder
1 rijpe banaan
peterselie of korianderblad
evt. banaanchips als garnering

Tupperware:

Quickchef
Microplus rond 2,2L
Pureerstaaf

Bereiding:

Soep

1 liter kokend water afmeten in de Mix n Meet 1 liter en hierin 2 bouillonblokjes oplossen.

Ondertussen de ui en knoflookteen schillen en in de Quickchef fijnhakken.

In de Microplus rond 2,2L de olie met het uimengsel en de kerrie mengen. Deksel erop en 2,5 minuut in de magnetron (750 Watt). Daarna de room en bouillon toevoegen, deksel erop en 4 minuten in de magnetron (750 Watt).

Banaan prakken met de pureerstaaf. Geprakte banaan en wat allesbinder door de soep roeren en nogmaals 1 minuut in de magnetron (750 Watt)

De soep in de borden scheppen en garneren met fijngeknipte koriander of peterselie (Keukenschaar) Evt. serveren met wat banaanchips.

Kersen-kokoscake

Ingrediënten:

3 eieren
200 g boter
200 g suiker
225 g zelfrijzende bloem
Amandelaroma
Kersen op siroop
5 soeplepels kokos

Tupperware:

BB mengkom
multiflex king
menglepel
weegschaal
micro+ schenkan

Bereiding:

Smelt de boter in de schenkan gedurende 1 min op 300w.
Doe de boter in de mengkom en voeg de suiker, de eieren de kokos de amandel en de bloem toe en meng onder elkaar met de spatel. Spoel de multiflex onder koud water en vul deze met de helft van het deeg.
Laat de kersen uitlekken en verdeel ze over het deeg in de multiflex. Bedek de kersen met de rest van het deeg.
Bak de cake gedurende 1 uur in een voorverwarmde oven op 180°

Kesi Surinaamse taart (oven)

Ingrediënten:

15 gram krenten
15 gram rozijnen
200 ml rum
50 gram amandelen
8 eieren
100 gram suiker
1 zakje vanille suiker
150 gram bloem
150 gram boter
2 theelepels kaneel
50 gram gesnipperde sukade
2 eetlepels water
5 eetlepels poedersuiker
4 eetlepels kandijsuiker

Tupperware:

Multiflexvorm Flower
MicroPlus maatkan 1 liter
Mixerkom Junior
Ruimtekommetje
Spatel
Raspmolen

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 175 graden.
De krenten en rozijnen wassen en overdoen in het Ruimtekommetje. Giet de rum erbij, sluit af en ontluicht. Zet dit minimaal 6 uur weg om de rum in te laten trekken.
Maal de amandelen fijn in de Raspmolen. Breek de eieren boven de Mixerkom, voeg de suiker en de vanillesuiker toe en mix met een elektrische mixer tot het schuimig en wit is. Spatel dan de bloem lepel voor lepel luchtig door de massa. Vervolgens de vruchten, de gesnipperde sukade, de gemalen amandelen en de kaneel erdoor mengen. Smelt de boter in de MicroPlus maatkan in de magnetron. Zorg dat deze niet te heet wordt en meng het voorzichtig door de inhoud in de Mixerkom. Daarbij zorgen dat de luchtigheid van het deeg niet verloren gaat. Het beslag overdoen in de Multiflexvorm. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 30 minuten gaar en goudbruin. De oven niet tussendoor openen! Na het bakken 5 minuten laten rusten en dan de taart storten op een taartrooster. Laat de taart helemaal afkoelen. Maak een glazuur met het water en de poedersuiker, bestrijk de taart met het glazuur en bestrooi met de kandijsuiker.

Kip met bloemkool en sperziebonen

Ingrediënten:

4 drumsticks (gemarineerd)
bloemkool en sperziebonen
yoghurt
sherwood tandooripasta

Tupperware:

stoomschaal van tupperware

Bereiding:

(Gerecht voor 4 personen)

De stoomschaal van tupperware aan de onderkant vullen met bouillon. De binnenste schaal erin leggen. Hierop de bloemkool, sperziebonen en drumsticks leggen.

Ongeveer 8 minuten 900 watt en 10 minuten 360 watt in de magnetron.

Yoghurt met tandooripasta vermengen en heet maken in een pannetje. Serveren met Indiase rijst.

Kip met chocolade op Mexicaanse wijze

Ingrediënten:

2 harten van een kipfilet
50 gr amandelnoten
2 uien
1 snee wit brood
4 tomaten
kruiden naar smaak: pili-pili, kruidnagel, gemalen koriander, gemalen komijn, kaneel
Geutje olie
150gr rozijntjes
75 gr fondant chocolade
bouillonblokje, peper en zout

Tupperware:

Quick-chef
Micro+ 1L
Ultra+ 3L ovaal
Menglepel

Bereiding:

Snijd de kipfilet in reepjes, kruid met peper en zout, giet een klein geutje olie op de kip en zet de kip 5min op volle kracht in de microgolf. Roer en zet nog enkele minuten in tot gaar (+/- 5 min). Zet de kip aan de kant.
Kuis de uien en hak ze samen met de kruiden, het blokje en het brood fijn in de Quick-chef. Doe het gehakte mengsel in de ultra+, giet er een geutje olie op en zet dit in de microgolf gedurende 4min op volle kracht.
Was de tomaten en hak ze fijn in de Quick-chef. Voeg ze vervolgens toe aan het uienmengsel en zet terug in de micro-oven, 5 min op volle kracht. Voeg nu de rozijntjes toe en zet nog 2 min. op volle kracht in. Alles moet nu gaar zijn. Voeg de chocolade toe en roer. (proef regelmatig en voeg toe wat nodig is)
Doe de kip en het vocht bij de saus en let erop dat alles goed warm is, zet anders nog even terug in de micro-oven.
Serveer met rijst.

Kip zoet-zuur

Ingrediënten:

500 g kipfilets in stukjes
1 rode paprika in stukjes gesneden
1 ajuin fijn gesneden
1 klein blikje ananas
4 soeplepels tomaten ketchup
3 soeplepels griessuiker
3 koffielepels sojasaus
3 soeplepels azijn
maïzena
peper zout en pili-pili

Tupperware:

Micro+ 2,25L
Menglepel
Chefmes

Bereiding:

Doe de kip, ajuin en paprika in de micro+ en gaar gedurende 13min op 750W.
Ananas in stukjes snijden en toevoegen; al de rest (behalve maïzena) mengen en ook toevoegen. Alles goed onder mekaar roeren en nog 4min in de microgolf op 750W.

Maïzena toevoegen en 2min inzetten op 750W zonder deksel

Kipfilet in champignonsoep (oven en magnetron)

Ingrediënten:

4 kipfilets
6 plakken ontbijtspek
8 plakjes ham
8 plakjes kaas
kipkruiden naar smaak
1 blik gebonden champignonsoep
125 ml crème fraîche
4 schijven ananas

Tupperware:

UltraPlus 3L ovaal
Keukenschaar
Blikopener
Mixerkom Junior

Bereiding:

Bekleed de UltraPlus schaal met de plakjes ontbijtspek. Knip de kipfilets doormidden en bestrooi elk stukje met wat kipkruiden. Wikkel om elk stukje kipfilet eerst een plakje kaas en dan een plakje ham. Leg de ingepakte kipfilets in de UltraPlus schaal. Draai het blik champignonsoep met de Blikopener open, giet de soep in de Mixerkom en meng er de crème fraîche doorheen. Giet dit mengsel over de kipfilets. Leg er dan de schijven ananas bovenop. Zet de schaal met deksel voor 16 minuten in de combimagnetron op 200°C en 350W. Of verwarm de oven eerst voor op 200°C en schuif de schaal met deksel erop dan voor 40 minuten in de oven. Smaakt erg lekker met rösti en een salade.

Kipfilet in kerriesoep (oven en magnetron)

Ingrediënten:

4 kipfilets
4 plakjes brie
8 plakjes bacon
1 zakje kerriesoep
1 blik kokosmelk
100 ml water
125 ml crème fraîche
4 schijven ananas

Tupperware:

UltraPlus 3L ovaal
Keukenmes
Blikopener
Super Quick-shaker
Ontbijtplankje

Bereiding:

Snij de kipfilets in met het Keukenmes, maar niet helemaal door. Vul elke kipfilet met een plakje brie en wikkel er 2 plakjes bacon omheen. Zet eventueel vast met een prikkertje. Leg de ingepakte kipfilets in de UltraPlus schaal. Draai het blik kokosmelk met de Blikopener open, giet dit in de Quickshaker en vul bij met het water. Doe de crème fraîche en het pakje kerriesoep erbij. Sluit de Quickshaker af en shake heel goed. Giet dit mengsel over de kipfilets. Snij de plakken ananas in kleinere stukjes en verdeel dit over de kipfilets. Zet de schaal met deksel voor 16 minuten in de combimagnetron op 200°C en 350W. Of verwarm de oven eerst voor op 200°C en schuif de schaal met deksel erop dan voor 40 minuten in de oven.
Smaakt heerlijk met basmatirijst en een frisse salade.

Kipfilet in knoflooksaus

Ingrediënten:

25 gram boter
4 teentjes knoflook
1 ui
100 gram gerookte spekjes
100 gram champignons
1 theelepel basilicum
3 kipfilets
200 ml crème fraîche
100 ml koffiemelk
peper en zout naar smaak

Tupperware:

MicroPlus schaal 1,5 liter
Quickchef Keukenhulp
Ontbijtplankje
Keukenschaar
Schilmesje
Spatel
Roerlepel

Bereiding:

Doe de boter in de MicroPlus schaal en smelt even in de magnetron.
Maak de ui en de knoflook schoon. Hak de knoflook in heel kleine stukjes in de Quick-chef, doe de ui erbij en snij ook in stukjes. Snij de champignons in plakjes op het Ontbijtplankje. Roer de ui, de knoflook, de spekjes, de plakjes champignons, de basilicum, zout en peper naar smaak door de gesmolten boter. Doe het deksel op de MicroPlus schaal en zet hem 3 minuten in de magnetron op vol vermogen.
Knip ondertussen de kip in stukjes. Meng de stukjes kip met de Roerlepel door het mengsel in de MicroPlus schaal. Zet de schaal voor 6 minuten terug in de magnetron op vol vermogen. Roer de kip tussendoor een keertje los.
Voeg dan zout en peper naar smaak toe en roer de crème fraîche en de koffiemelk erdoor. Zet de MicroPlus schaal nog 3 minuten terug in de magnetron. Roer na 2 minuten nog een keertje door. Serveer met pasta of rijst.

Kipfilet met spek

Ingrediënten:

1 kipfilet per persoon
3 lapjes ontbijtspek per filet
kippekruiden
kruidenkaas
peertjes

Tupperware:

ultra+ 2L
Micro+ schenkkannetje

Bereiding:

Doe de kippekruiden op de kipfilets en draai er vervolgens het spek rond. Leg ze in de vierkante ultra+ 2L en plaats het deksel erop. Zet ze 20 minuten in de microgolf op vol vermogen.

Doe ondertussen de kruidenkaas in het Micro+ schenkkannetje en voeg er een deel van de siroop bij waar de peren inzitten.

Wanneer de kipfilets klaar zijn, stort je het vocht daarvan nog bij de saus en zet het kannetje in de microgolf gedurende 3 minuten. Haal uit en roer het onder elkaar. Zet nog 1 minuutje in de microgolf en klaar.

KIPGOULASH

Benodigdheden :

1 rode, 1 gele, 1 groene paprika
500 gr kipfilet
250 gr champignons
2 wortelen
2 ajuinen
1 blokje kippenbouillon
1 klein blikje tomatenpuree of een beetje van de ketchupfles
2 dl room
2 soeplepels bloem
wat peterselie

Tupperware:

Snijplank
Keukenmes
Keukenschaar
ultraplus 3l
Quick chef
blikopener
quick shaker,
Ruimtespaarder voor de bloem,
fridgesmart om de champignons en de paprika in de bewaren
Datafresh om de kip in te bewaren
menglepel softgrip
pollepel softgrip
peper en zoutmolen.

Bereiding:

Snij de groenten in kleine stukjes en doe ze in de ovale ULTRA PLUS. Verkruiemel het bouillonblokje erop en zet 10min. in de microgolven op 700w.

Snij de kip met het MES VAN CHEF IN blokjes en voeg toe aan de groenten. Kruiden toevoegen en in de microgolf plaatsen. Het geheel 2 keer 4 minuten in de microgolf zetten op 700w.

Meng de bloem, de tomatenpuree, de peterselie en de room in de Quick-shaker en voeg dit mengsel bij de groenten en kip. Zet nog 2 min. in de microgolf op 700w. Opdienen met rijst of tagliatelle.

Kippengehaktschotel met puree

Ingrediënten:

1 el olie
1 grote ajuin fijngesnipperd
750 g kippengehakt
750 g zoete aardappelen, fijngesneden (zo de grote van worteltjes)
250 g champignons, in schijfjes gesneden
375 ml kippenbouillon
blik tomaten van 440 gram
125 ml passata (dit zijn gezeefde tomaten)
2 el verse tijmblaadjes
1 el worcestersaus
1,2 kg aardappelen, fijngesneden
60 g boter
125 ml zure room

Tupperware:

Ultra+ 5L

Bereiding:

De ajuin met olie in de ultra+ in de microgolf plaatsen gedurende 2 minuutjes. Het gehakt toevoegen en terugzetten gedurende 5 minuutjes. Dan de zoete aardappelen, de champignons, de bouillon, de tomaten met sap, de passata, de tijm en de worcestersaus toevoegen en nogmaals terugplaatsen tot alles goed is doorgekookt. Het geheel in de ovenschotel doen. De oven voorverwarmen op 180°C. De andere aardappelen koken tot ze gaar zijn. Pureren met de boter en de zure room. De puree verdelen over het kippenmengsel. De schotel in de oven bakken tot deze goed heet is en de puree lichtbruin is (ongeveer 20 minuten).

Kletsoppen (oven)

Ingrediënten:

125 gram basterdsuiker
40 gram blanke amandelen
75 gram bloem
40 gram boter
½ theelepel kaneelpoeder
mespunt zout

Tupperware:

Multiflex Bakmat
CrystalPlus kom 400 ml
Mixerkom Junior
Keukenmes
Ontbijtplankje
Spatel

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Leg de Multiflex Bakmat op het rooster. Maak de boter zacht in de magnetron, niet smelten! Hak ondertussen de amandelen in kleinere stukjes op het Ontbijtplankje. Doe de gehakte amandelen, de basterdsuiker, de bloem, het kaneelpoeder en het zout in de Mixerkom, voeg de zachte boter toe en kneed alle ingrediënten tot een stevige bal. Maak er balletjes van ter grootte van een knikker van en leg deze met een tussenruimte van 10 cm op de Bakmat. Schuif het rooster samen met de Bakmat in het midden van de oven en bak de koekjes in 10 minuten gaar en goudbruin.

Knapperige salade met nootjes

Ingrediënten:

50 gram walnoten
8 plakjes bacon
1 krop ijsbergsla
30 gram geraspte parmezaanse kaas
1 cupje gepasteuriseerde eidooier
50 ml olijfolie
50 ml walnotenolie
25 ml citroensap
1 eetlepel grove mosterd
2 eetlepels Hüttenkäse
peper
2 eetlepels pijnboompitjes
1 eetlepel sesamzaadjes

Tupperware:

MicroPlus maatkan
Keukenschaar
Duo-vergiet
Koksmes
Ontbijtplankje
Eleganzia kom 4,5 liter
Quickchef

Bereiding:

Knip de bacon in reepjes met de Keukenschaar en bak ze in de MicroPlus maatkan uit in 4 minuten in de magnetron op vol vermogen. Laat uitlekken op een stukje keukenpapier. Was de sla en laat uitlekken in het Vergiet. Hak de walnoten met het Koksmes in kleine stukjes op het Ontbijtplankje. Snij de ijsbergsla in smalle reepjes op het Ontbijtplankje. Schik in de Eleganzia kom de reepjes ijsbergsla, voeg de bacon, de gehakte noten en de geraspte kaas toe. Meng alles en zet even opzij. Giet de eidooier in de Quickchef, doe er de olijfolie, de walnotenolie, het citroensap, de mosterd, de Hüttenkäse en wat peper bij en draai met de klopper tot een glad mengsel ontstaat. Giet deze saus vlak voor het opdienen over de salade en strooi er de sesamzaadjes en de pijnboompitjes over.

Koffie-chocoladetaart

Duur: 20 min

Kooktijd: 30 min op stand 6 of 180°C

Ingrediënten:

(voor 6 personen)

75g bloem

30ml bittere chocolade

1 zakje chemische gist

120g suiker

2 grote eieren

125g gesmolten boter

50 ml melk

1 zakje vanillesuiker

Vulling:

75 ml bruine suiker

30 ml bittere cacao

200 ml zeer sterke koffie

Tupperware:

multiflex queen

deegkom van 1,5L

siliconen spatel.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C, zonder het rooster.

Meng in de deegkom van 1,5L de bloem, cacao en de gist. Klop met de klopper in de deegkom van 3L geruime tijd: de suiker, eieren en boter. Doe er dan de melk, vanillesuiker en het mengsel van de Deegkom van 1,5L bij, meng goed met de siliconen spatel. Plaats de multiflex queen op het rooster.

Giet de bereiding in de vorm, bestrooi de bovenkant met bruine suiker, dan met de bittere cacao en giet er de zeer sterke koffie over.

Bak de taart in het midden van de oven, op stand 6 of 180°C, gedurende 30 minuten.

Wacht 10 minuten en haal dan uit de vorm.

U kan bij deze vrij dunne taart vanillesaus serveren.

Kokoskoekjes in de crownjewels

Ingrediënten:

1kg zelfrijzende bloem
1 kopje maisolie
6 eieren
Confituur
Kokos om over de koekjes te smeren/strooien

Tupperware:

Multiflex crownjewels
BB mengkom
menglepel
kwastje

Bereiding:

Eerst de bloem en de suiker onder elkaar mengen. De olie en de eieren goed loskloppen. Dan samenvoegen en even met de menglepel mengen en later met de hand verder kneden.

De vormpjes slijkvol vullen. Plaats ze in een voorverwarmde oven van 250°C, en laat gedurende 8 minuten op 200°C bakken. Even laten opstijven, en daarna ontvormen. Als ze nog warm zijn moet je ze insmeren met confituur en daarna de kokos erover strooien.

Komkommersoep

Ingrediënten:

3 uien
3 sneetjes (wit) brood
3 bouillonblokjes
3 puntjes smeerkaas
1 komkommer
kokend water

Tupperware:

micro+ 2L

Bereiding:

Snij de uien in blokjes en de komkommer in blokjes met een mes uit de chefserie.
Giet een lepel olie of boter in de micro+ 2L, en stoof daarin de uien en komkommer gedurende 2 à 3 minuten in de micro op vol vermogen.
Roer even door de groenten met de menglepel, en voeg de rest van de ingrediënten erbij. Giet het kokende water eroverheen totdat alles onder staat. Zet dit nu nog zo'n 15 minuten in de micro.
Als het geheel klaar is de soep mixen en eventueel kan je nog water bijschenken als de soep te dik is.

Korfjes met scampi's

Voor de korfjes

Ingrediënten:

kruimeldeeg

Tupperware:

Schaar
multiflex countess

Bereiding:

Plaats de countess ondersteboven. Knip stukken kruimeldeeg en beleg de countess aan de buitenkant met het deeg. Plaats de countess op deze manier in de oven en bak het deeg gedurende 12 min op 200°.

Laat ze enkele minuten rusten alvorens van de vorm af te nemen.

Laat ze afkoelen alvorens te vullen met koude vulling. (Scampi bereid naar eigen smaak)

Koude soep

Ingrediënten:

150 g rivierkreeftenvlees
500 g gezeefde tomaten
1 komkommer
2 rode paprika's
1 ui
3 el Xeres azijn of sherry azijn
Paprikapoeder, cayennepeper peper en zout naar eigen smaak
Potje visfumet of halve liter water met bouillonblokje.

Tupperware:

Micro+ 2,25L
Keukenmes

Bereiding:

Schil de kommer en snij de helft in kleine blokjes voor de garnituur. Snij ook een halve paprika in kleine blokjes voor de garnituur. De ui, de rest van de komkommer en de paprika snij je fijn: laat dit 3minuten op 750watt in de microgolf/magnetron stoven.

Voeg daarna het tomatensap en de visfumet of bouillon toe en laat weer 10min op 750W opwarmen. Let wel dat dit geheel gekookt heeft: indien nodig verleng je de kooktijd met een vijftal minuutjes.

Mix nu alles, voeg de azijn en de kruiden toe laat zo afkoelen. Na afkoeling plaats je de soep een paar uurtjes in de koelkast zodat ze echt 100% ijskoud is. Vlak voor het serveren voeg je de garnituur bestaande uit komkommer, paprika en rivierkreeftenvlees toe.

Kwarktaart met rozijnen (oven)

Ingrediënten:

500 gram verse kwark
125 gram suiker
50 gram griesmeel
60 gram boter
3 grote eieren
1 zakje vanillesuiker
geraspte schil van 1 citroen
2 theelepels gistpoeder
1 eetlepel bloem
5 eetlepels rozijnen

Tupperware:

Multiflexvorm Princess
Superkom Junior 3 liter
Microplus kan 1 liter
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 180 graden.
Doe in de Superkom Junior de eieren, de suiker, het griesmeel, de vanillesuiker en de citroenschil. Sluit de kom af en schud krachtig. Smelt in de Microplus kan de boter voorzichtig in de magnetron. Voeg de gesmolten boter en de kwark, de gist, de bloem en de rozijnen toe aan het mengsel in de Superkom en roer goed met de spatel. Giet dit beslag in de Multiflexvorm die op het ovenrooster staat. Zet de vorm samen met het rooster 50 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Laat de taart daarna enkele minuten rusten en dan....

Macaroni-ring

Ingrediënten:

300g macaroni
6 bosuitjes
Stukje prei
250g chorizoworst
50g boter
4 eieren
2tl gedroogde basilicum
150g geraspte kaas
Peper en zout uit de molen

Tupperware:

BB vergiet
Quick-chef
Keukenmes
MicroPlus schenkan
BB mengkom
Multiflex crown

Bereiding:

Kook de macaroni gaar, afspoelen en goed laten uitlekken in het BB vergiet.
Uitjes en prei schoonmaken, dan fijnhakken in de quick-chef. Chorizo in kleine stukjes snijden met het keukenmes.
Doe de boter in de M+ schenkan en laat smelten in de magnetron gedurende 1,5min. Voeg dan de chorizo en het ui/preimengsel erbij en zonder deksel gedurende 2min. in de magnetron.
In de BB mengkom de eieren, basilicum, peper en zout loskloppen met de klopper.
Dan kaas, chorizo/ui/preimengsel en macaroni erbij doen en alles goed mengen.
Macaronimengsel in de multiflex crown doen en goed aandrukken. De MFV in een voorverwarmde combi-oven van 200°C/350W zetten en in 10 à 15 minuten gaar bakken.

Madeleines 38 stuks (oven)

Ingrediënten:

60 gram bloem
60 gram boter
60 gram suiker
2 eieren
1 eetlepel vanillesuiker
snufje zout

Tupperware:

Multiflexvorm Crown Jewels
Microplus Maatkan 1 liter
Quickshaker
Spatel

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Smelt de boter voorzichtig in de Microplus Maatkan. Shake de eieren met de vanillesuiker, de suiker en het zout schuimig in de Quickshaker. Roer de bloem samen met het eiermengsel door de gesmolten boter. Doe het mengsel in de Multiflexvorm met de torentjesvorm en zet de vorm samen met het rooster 10 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Daarna even laten rusten en de madeleines uit de vorm op een bord storten. Dit alles herhalen met de rest van het deeg. De madeleines laten afkoelen en eventueel met poedersuiker bestrooien.

Marmercake (oven)

Ingrediënten:

200 gram bloem
200 gram suiker
200 gram zachte boter
4 eieren
1 eetlepel gistpoeder
1 eetlepel cacao
1 eetlepel vanillesuiker

Tupperware:

Multiflexvorm King of Crown
Mix-n-Meet 2 liter
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 150 graden.
Meng de boter en de suiker met een elektrische mixer in de Mix-n-Meet totdat het mengsel wit wordt. Voeg één voor één de eieren toe en blijf ondertussen mixen. Doe dan de bloem en de gist erbij terwijl u blijft mixen. Giet de helft van dit mengsel in de Multiflexvorm die op het ovenrooster staat.
Voeg de cacao en de vanillesuiker bij de rest van het deeg en meng goed met de spatel. Strijk dit chocoladebeslag uit over het mengsel dat al in de Multiflexvorm zit. Zet de spatel op enkele plaatsen schuin in het beslag en draai een kwartslag voor het marmereffect. Zet de vorm samen met het rooster 1 uur en 10 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Wacht enkele minuten alvorens de cake uit de vorm te halen en daarna....

MarmerkokosTartelettes (oven)

Ingrediënten:

100 g amandelen
100 g roomboter
2 eieren
50 g gemalen kokos
15 g bakpoeder (1 zakje)
zoetmiddel voor 100 gram suiker
1 dopje vanillearoma
1 flinke eetlepel cacao

Tupperware:

Multiflexvorm Tartelette
MicroPlus maatkan 1 liter
Raspmolen
Mixerkom Junior
Spatel
Quickshaker

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 160 graden.
Breek de eieren boven de Quickshaker, sluit af en shake goed. Smelt de roomboter in de MicroPlus maatkan voorzichtig in de magnetron. Maal de amandelen fijn in de Raspmolen. Doe de gemalen amandelen, de gesmolten boter, de gemalen kokos, het bakpoeder en de zoetstof in de Mixerkom, voeg het eimengsel toe en roer met de Spatel goed door elkaar. Schep de helft van het beslag aan 1 kant in de Multiflexvorm.
Roer dan de cacao goed door de rest van het beslag en schep het aan de andere kant in de Multiflexvorm. Schud met de vorm tot het beslag mooi glad verdeeld is. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 25 minuten gaar en goudbruin.

Mayonaise van 1 eidooier

Ingrediënten:

1 eidooier
snufje zout
1 theelepel citroensap
½ theelepel mosterd
125 ml plantaardige olie

Tupperware:

Quick Chef Keukenhulp

Bereiding:

Eidooier en olie moeten op kamertemperatuur zijn. Eidooier met zout, citroensap en mosterd in de Quick Chef doen. Gebruik het mixerhulpstuk om alles te kloppen. De Quick Chef goed afsluiten en dan het trechterhulpstuk bevestigen. De olie in het trechterhulpstuk doen. Onder voortdurend roeren druppelt de olie vanzelf bij het mengsel in de Quick Chef. Blijf roeren totdat de mayonaise stijf is. Naar smaak kun je nu nog peper, paprikapoeder of Worcestersaus toevoegen.

Mexicaanse kip

Ingrediënten:

2 kippenfilets in blokjes
2 gesnipperde uien
600 gr paprikablokjes
250 ml mexicaanse ketchup
200 ml room

Tupperware:

Keukenmes
Micro+ 2,25L

Bereiding:

De kippenfilets, uien en de paprikablokjes samen in de micro-plus gedurende 8 min op volle kracht in de microgolf.
Ketchup toevoegen en 6 min op volle kracht.
Room toevoegen en 2 min op volle kracht.

Minestrone

Ingrediënten:

2 stengels bleekselderij
200g wortelen
2 courgettes
2 uien
4 vleestomaten
2 groentebouillonblokjes, opgelost in 800ml kokend water
100 ml droge witte wijn
2 el gemengde Italiaanse kruiden
peper & zout

Tupperware:

kaasmolen
groentensnijder
quick chef
de micro+ 2,25L

Bereiding:

Snijd de selderij met de groentensnijder en de wortel met de kaasmolen. Snijd de courgettes in de lengte in 2 en maak kleine bolletjes met de meloenboller. Pel de uien en hak ze fijn in de quick chef. Pel de tomaten en snijd ze in stukjes. Doe wat olie in de micro+ 2,25L, fruit de ui er in en voeg dan de bouillon en de wijn toe. Laat dit ongeveer 20 minuten doorkoken op een middelmatige stand van de microgolf. Voeg de Italiaanse kruiden en de tomatenstukjes toe en laat nog 5 minuten doorkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Mini SB quiches met spek en broccoli (oven)

Ingrediënten:

100 gram amandelen en hazelnoten
50 gram geraspte oude kaas
125 gram gerookte spekjes
100 gram cottage cheese
100 ml slagroom
100 gram broccoli
1 zakje bakpoeder
4 eieren
1 ui
Kruiden en zout naar smaak

Tupperware:

Multiflexvorm Tartelette
Raspmolen
Mixerkom Junior 3 liter
Quickchef Keukenhulp
Microplus kan 1 liter
Quickshaker
Roerlepel
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Doe de spekjes in de Microplus kan, roer ze los met de Roerlepel en verwarm de kan met gesloten deksel 3 minuten in de magnetron. Roer nogmaals door en giet het vocht af. Draai de deksel zodat de schenktuit open is en bak de spekjes dan nog 1 minuut uit in de magnetron. Giet het vocht nogmaals af. Maal de amandelen en hazelnoten in de Raspmolen fijn. Doe de slagroom, de eieren en de kruiden naar smaak in de Quickshaker. Sluit af en shake goed. Maak de ui en de broccoli schoon en snij in kleine stukjes in de Quickchef. Doe de gemalen noten samen met het bakpoeder in de Mixerkom Junior en voeg de uien, broccoli, de geraspte kaas, de cottage cheese en de uitgebakken spekjes toe. Giet de inhoud van de Quickshaker bij de inhoud van de kom. Roer alles met de Spatel goed door elkaar. Giet dit beslag in de vormpjes van Multiflexvorm Tartelette en verdeel dit gelijkmatig met de Spatel. Zet de vorm samen met het rooster 20 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Laat de vorm daarna enkele minuten rusten en serveer met een frisse salade.

Noten mokka koek

Ingrediënten:

200 gr boter
4 eieren
250 gr bloem
250 gr suiker
½ zakje bakpoeder
150 gr okkernoten
1 soeplepel oploskoffie, 2 soeplepels suiker en 2 soeplepels kokend water voor de saus

Tupperware:

multiflex (king of crown)
mengkom
kaasmolen

Bereiding:

Doe boter, eieren, bloem, suiker, bakpoeder, in de mengkom. Los 2 soeplepels oploskoffie op in 2 soeplepels kokend water en voeg toe aan het mengsel. Klop dit mengsel met de elektrische klopper. Maal de noten met de kaasmolen en doe ze eronder.

Giet alles in een multiflex (king of crown). Plaats in de voorverwarmde oven en bak op 180° gedurende 40 min. Neem de koek uit de oven en laat 15 min. stijf worden. Los 2 el kokend water, 2 el suiker en 1 el oploskoffie op in een tas. Maak in de koek gaten (niet in de silicone prikken) en giet het vocht met de lepel zo goed en zo kwaad aan de gaten in . Laat de vorm nog 20 min staan zodat al het sap goed ingedrongen is.
Ontvorm de koek.

Notencrumble (oven)

Ingrediënten:

150 gram walnoten
100 gram blanke amandelen
50 gram blanke hazelnoten
50 gram roomboter
15 ml vloeibaar zoetmiddel
1 theelepel kaneel
mespunt zout

Tupperware:

UltraPlus vierkant 2 liter
CrystalPlus kom 400 ml
Raspmolen
Ontbijtplankje
Koksmes
Mixerkom Junior
Spatel

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 150 graden.
Maak de boter zacht in de CrystalPlus kom in de magnetron. Maal ondertussen de amandelen en de hazelnoten fijn in de Raspmolen. Meng de zachte boter, de gemalen amandelen en hazelnoten, het zoetmiddel, het kaneelpoeder en zout tot een kruimelige massa in de Mixerkom. Hak de walnoten op het Ontbijtplankje wat kleiner met het Koksmes en meng die door de rest van het notenmengsel. Verdeel de kruimelige massa over de bodem van de UltraPlus schaal en bak in het midden van de oven in 20 minuten goudbruin. Tussendoor een keertje omschudden. Laat dan volledig afkoelen en bewaar in een luchtdichte trommel. Smaakt heerlijk over ijs, kwark en chocolademousse.

Notenkokoscake (oven)

Ingrediënten:

200 gram grof gemalen walnoten, amandelen en hazelnoten
200 ml slagroom
4 eieren
8 eetlepels gemalen kokos
15 gram bakpoeder (1 zakje)
zoetmiddel voor 150 gram suiker
1 dopje vanillearoma
snufje zout

Tupperware:

Multiflexvorm Crown
Mixerkom Junior
Spatel
Quickshaker

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 175 graden.
Breek de eieren boven de Quickshaker, sluit af en shake goed. Doe de gemalen noten, de slagroom, de gemalen kokos, het bakpoeder, de zoetstof, het vanillearoma en het zout in de Mixerkom, voeg de eieren toe en roer met de Spatel goed door elkaar. Giet het beslag in de Multiflexvorm. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 45 minuten gaar en goudbruin. Draai dan de oven uit en laat de vorm nog 15 minuten in de oven nagaren.

Paella

Ingrediënten:

250g rijst en 500 ml water
400g kipfilet (een hart)
500g scampi's
Pakje spekblokjes
1 ui
teentje knoflook
1 rode en 1 gele paprika
50g erwtjes
2 potjes saffraan
Curry- en paprikapoeder, peper en zout, 2 bouillonblokjes, kippekruiden
geutje olijfolie

Tupperware:

Quick-chef
Ultra+ 5L
Keukenschaar
Micro+ schenkan

Bereiding:

Doe de gesnipperde ui in de ultraplus van 5L. Pers de look, voeg toe aan de ui samen met de saffraan, currypoeder, peper, zout, de blokjes en de rijst. Giet er een goede geut olie over. Meng alles en zet deze 2 min. in de micro op 700W. Snipper de paprika in de quick-chef en voeg toe aan de rijst. Zet alles terug in de microgolf 2min. op 700W. Voeg er het water bij, roer en zet alles 12min. op 700 w in de microgolf.

Knip ondertussen de kipfilet in blokjes, kruid met kippekruiden en doe ze in micro schenkan. Neem de rijst uit de microgolf en zet hem aan de kant, zet de kip in de microgolf, 7min op 700W. Giet het vocht van de kip weg en doe de kip bij de rijst, neem dezelfde schenkan van de kip en doe er nu het spek in.

Bak het spek gedurende 4 min. op 700W in de microgolf, giet het vocht af en voeg toe aan de rijst.

Doe de gepelde scampi's in de schenkan en bak ze 5min op 700W in de microgolf. Giet het vocht weg en doe nu ook de scampi's en de erwtjes bij de rijst, roer en zet alles nog eens terug. Laat alles goed doorkoken. Tot al het vocht opgenomen is.

Pannenkoekentaartjes

Ingrediënten:

200 ml bloem
50 ml olie
50 ml suiker
250 ml melk
2 eieren
snufje zout
appelschijfjes
klontje boter

Tupperware:

Super quick-shaker
Kwastje
Multiflex tartelette

Bereiding:

Beslag:

Doe de eieren, de bloem, zout, olie, suiker en de helft van de melk in de super quick-shaker. Schud krachtig en voeg daarna nog de rest van de melk eraantoe.

Voor de taartjes:

Doe de appelschijfjes in een micro+ en maak ze halfgaar in 3min. op 700W.
Smeer de multiflex tartelette in met boter, leg in elk vormpje enkele appelschijfjes.
Giet het pannenkoekendeeg erover tot de appel onder staat. Strooi bovenop een beetje kaneel.
Bak de koekjes gedurende 15min. op 200°C in de oven.

Paprikasoep

Ingrediënten:

3 uien
3 sneetjes (wit) brood
3 bouillonblokjes
3 puntjes smeerkaas
3 paprika's
kokend water

Tupperware:

micro+ 2L
menglepel

Bereiding:

Snij de uien in blokjes en de komkommer in blokjes met een mes uit de chefserie.
Giet een lepel olie of boter in de micro+ 2L, en stoof daarin de uien en komkommer gedurende 2 à 3 minuten in de micro op vol vermogen.
Roer even door de groenten met de menglepel, en voeg de rest van de ingrediënten erbij. Giet het kokende water eroverheen totdat alles onder staat. Zet dit nu nog zo'n 15 à 20 minuten in de micro.
Als het geheel klaar is de soep mixen en eventueel kan je nog water bijschenken als de soep te dik is.

Paprikatorentjes

Ingrediënten:

(voor 2 platen (38 hapjes))
½ rode paprika (klein), zonder pitjes en in kleine stukjes gesneden
7 eetlepels gesnipperde bieslook
2 el gesnipperde dragon
2 el gehakte peterselie
3 el geraspte gruyère
1 ei
50g bloem
zout en peper
200ml melk

Tupperware:

Multiflex
crownjewels 2 stuks
quickchef
vier-in-één kan
menglepel

Bereiding:

verwarm de oven op 180°C zonder het rooster
hak de paprika fijn met de quickchef, snipper de kruiden
giet in de vier-in-één kan de geraspte gruyère, het ei, de bloem, zout en peper en
meng goed terwijl u melk toevoegd, doe er de paprika en de kruiden bij
plaats de multiflex crown jewels (torenvorm) op het rooster van de oven en verdeel
het mengsel over de openingen
laat in 25 minuten gaar worden op 180°C
haal uit de oven en laat even staan alvorens te ontvormen
koud of lauw opdienen bij het aperitief, kan ook ingevroren worden.

Pasta Maja

Ingrediënten:

Pasta in de vorm van rijstkorrels (gr. Puntaletta)
300 gr tomaten coulis (sacra: tomaat + basilicum)
1 mozzarella
1 rode paprika
1 courgette
200 gr gerookte spekblokjes
(eventueel pijnboompitjes)

Tupperware:

quick-chef

Bereiding:

Gerecht voor 4 personen

Braad de spekblokjes in de microgolf gedurende 2 min op 700w.

Maak in de quick-chef de paprika en de courgette fijn en voeg ze toe aan het spek
3 min in de microgolf plaatsen op 700w. Controleer of alles goed gaar is. Indien
nodig nog een min. terug zetten. Voeg het tomatenmengsel toe.

Kook de pasta in de microgolf en voeg hem toe aan de saus. Snij de mozzarella in
kleine blokjes en voeg het toe aan het geheel. Kruid het geheel met peper en voeg
een geut olijfolie toe

Alles nog 2 min in de microgolf plaatsen op 700w. (zonder deksel)

Pasta met spekreepjes en paprika's

Ingrediënten voor 4 personen:

500 g penne
2 rode paprika's
250 g spekreepjes
doosje verse room
300 g Parmezaanse kaas
zout I peper I olijfolie
basilicum

Tupperware:

Microplus schenkan
Microplus 1L
Kaasmolen
Toamatenmes
Snijplank
Iso-Duo van 2,5L of 3,5L
Klopper «Soft grip»
Keukenmes
Vergiet

Bereiding:

Kook de pasta in zout water.
Spoel de paprika en snijd deze in kleine reepjes. Braad de paprika's en het spek in de micro+ 1L. Voeg er een beetje zout en peper aan toe. Doe de room +/- 200g gemalen Parmezaan in de micro+ schenkan en kruid alles naar smaak.
Zodra de pasta gaar is, laat alles uitlekken en giet ze in de Iso-Duo. Voeg het mengsel van paprika's en spekreepjes eraan toe, vervolgens de room met de kaas.
Meng het geheel en versier met een beetje basilicum.

Pastasalade Méditerranée

Ingrediënten:

200g pasta (bv. macaroni)
12 zwarte olijven zonder pit
8 kerstomaatjes
1 flinke augurk
1 uitje
blikje tonijn (200g)
(olijf-) olie
½ citroen
Peper en zout

Tupperware:

Serveerwonder
quick-chef
saladekom 2,3L en slacouvert
Duo- of handvergietje
blikopener
keukenmes
citruspers
snijplankje
kruidenmolen

Bereiding:

Maak de pasta gaar en doe over in de saladekom. Meng er 2el olie door.
Hak achtereenvolgens in de quick-chef: het uitje fijn, de olijven grof, 1 augurk grof.
Snij de tomaatjes in achten. Pers de citroen uit. Laat de tonijn uitlekken en maak er kleine stukjes van. Meng dit allemaal door de pasta.
Breng het geheel op smaak met peper, zout (of aromaat) en zet enige tijd in de koelkast zodat de salade afkoelt en smaken lekker mengen.
TIP: Deze salade maak je nog lekkerder door bv wat fijngesneden artisjokhartjes en/of gedroogde-tomaten-op-olie door te doen. Voeg er eventueel ook wat kappertjes of gehakte ansjovis toe.

Pastasalade met spekjes

Ingrediënten:

500 gram macaroni
250 gram gerookte spekjes
1 komkommer
1 rode paprika
1 potje zilveruitjes
8 partysticks
1 blikje maïs
4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels biogarde
2 eetlepels water
1 zakje dipsausmix naar smaak

Tupperware:

Microplus Kan 1 liter
Quick Chef Keukenhulp
Serveerwonder
Blikopener
Handvergietje
Quickshaker
Roerlepel

Bereiding:

Doe de macaroni in het Serveerwonder, giet er ruim kokend water op en doe het deksel erop. Laat de pasta dezelfde tijd garen als de kooktijd op de verpakking. Doe dan de spekjes in de Microplus Kan, roer ze los met de roerlepel en verwarm de kan met gesloten deksel 5 minuten in de magnetron. Roer nogmaals door en giet het vocht af. Draai het deksel zodat de schenktuit open is en bak de spekjes dan nog 1 minuut uit in de magnetron. Giet het vocht nogmaals af. Maak de komkommer en de paprika schoon en snij ze beiden in grove stukken. Snij de groenten in kleine stukjes in de Quick Chef. Laat de uitjes en de partysticks even uitlekken in het handvergietje en snij ze ook in kleine stukjes in de Quick Chef. Laat ook de maïs even uitlekken. Giet de pasta af en spoel het met koud water. Doe alles in een ruime kom. Schep de mayonaise, de biogarde, het water en de mix voor dipsaus in de Quickshaker. Sluit af en shake goed. Giet de inhoud van de Quickshaker bij de pastasalade. Roer alles goed door elkaar. Dit is een heerlijk gerecht voor bij de BBQ of als lunch of diner op warme dagen. Je kunt het een dag vantevoren klaarmaken. Als de saus dan volledig is opgenomen door de pasta kun je er een paar eetlepels water door mengen.

Pastei met ham en kaas (oven)

Ingrediënten:

250 gram bloem
2 theelepels gistpoeder
200 gram fijngesneden gekookte ham
150 gram in reepjes gesneden pittige kaas
100 ml room
1 theelepel mosterd
3 eieren
1 eetlepel peterselie
125 gram margarine
zout, peper, nootmuskaat en andere kruiden naar smaak

Tupperware:

Multiflexvorm Crown
Microplus schaal
Quickshaker
Superkom Junior 3 liter
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 180 graden.
Doe de bloem, de gist, de ham en de kaas in de Superkom Junior en mix deze met behulp van de spatel goed door elkaar. In de Quickshaker de room, de mosterd, het zout, de peper, de nootmuskaat, de eieren en de peterselie goed shaken. In de Microplus schaal de boter voorzichtig smelten in de magnetron. Voeg het mengsel van de Quickshaker en de gesmolten boter toe aan het massa in de Superkom en meng goed met de spatel. Dit beslag daarna in de Multiflexvorm doen. Zet de vorm samen met het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. 40 minuten laten bakken. Uit de vorm halen, 15 minuten af laten koelen en daarna...

Pavlova

Ingrediënten:

4 eiwitten
Snuifje zout
2 koffielepeltjes maïzena
250 gr suiker
1 koffielepel wijnazijn
400 ml volle room
4 rijpe nectarines

Tupperware:

mengkom
siliconen spatel, menglepel, keukenhulpjes
multiflex bakmat
vier-in-een-kan
groentensnijder en mengkom
vijf-in-één schepjes

Bereiding:

Doe in de mengkom het zout en de 4 eiwitten en klop stevig. Meet de suiker en voeg die tijdens het kloppen in 3 keer toe. Klop dit tot een dikke stevige massa.
Zeef de maïzena bij het eiwit en voeg de wijnazijn toe. Hef deze twee onder met de menglepel
schep de massa uit op de bakmat en plaats in een voorverwarmde oven van 180°
zet de oven nu op 150° en laat de pavlova gedurende 75min bakken. Dan de oven op een klein kiertje zetten en stilletjes laten afkoelen.
Klop room zonder suiker stijf.
Snijd de nectarines met de groenten rasp en strooi er twee soeplepels suiker over.
Smeer op het gebak een gedeelte van de room en leg er de helft van het fruit op.
Doe de slagroom verder in een toren en doe er de overige nectarines op .
Je kan ook ander fruit nemen bv. aardbeien
met nectarines laat je de pel er aan voor de mooie kleur

Pepernotenbrood

Ingrediënten:

250 gram broodmix wit
75 ml lauw water
75 ml lauwe melk
2 eetlepels speculaaskruiden
2 eetlepels suiker
50 gram pepernoten
200 gram amandelspijs
2 eetlepels amandelschaafsel

Tupperware:

Multiflex Bakmat
MicroPlus Maatkan 1 liter
Mixerkom Junior
Spatel
Deegroller
Placemat

Bereiding:

Smelt de boter voorzichtig in de MicroPlus maatkan. Doe de broodmix in de Mixerkom, voeg de gesmolten boter, het water, de melk, de suiker en de speculaaskruiden toe en meng dit met een elektrische mixer met deeghaken goed door elkaar. Kneed dan met de Spatel of met de handen nog een keer goed door. Sluit de Mixerkom af, ontluicht en laat dit 15 minuten rijzen in een bak met heet water. Rol dan het deeg met de Deegroller op de Placemat uit tot een lap van 30x25 cm. Maak van de spijs een rol van 25 cm lang en leg deze in het midden van de lap. Strooi er dan de pepernoten overheen. Vouw het deeg over de pepernoten en de spijs en druk rondom dicht. Verwarm de oven zonder rooster voor op 50 graden. Leg de Multiflex Bakmat op het rooster en leg het pepernotenbrood met de vouw naar beneden op de Bakmat. Bestrijk het brood rondom met water en strooi het amandelschaafsel erover. Druk dit rondom voorzichtig vast. Leg een vochtige theedoek over het brood en schuif het rooster met de Bakmat in het midden van de oven. Laat nog 30 minuten onder de theedoek narijzen. Verwijder de theedoek en draai de oven naar 200 graden. Bak het brood in 20 minuten gaar en knapperig. Smaakt warm het lekkerste!

Perenflan

Ingrediënten:

4 goed rijpe conférenceperen
6eieren
150 gr suiker (150 ml)
125 gr bloem (250 ml)
600 ml water
1 snuifje zout
50 ml amandelpoeder
1 eetlepel eau de vie van peer

Tupperware:

Deegkom
Klopper
Fijnschiller
Hartendief
multiflex prinsess
alles in 1 keukenrolhouder

Bereiding:

Klop in de deegkom van 3L de eieren samen met de suiker tot een wit geheel. Voeg er de bloem, het zout, de amandelpoeder aan toe roer eens en voeg de eau de vie en een beetje van de melk toe.
Schil de peren met de fijnschiller, verwijder de klokhuizen, en snij ze in 2.
Zet de multiflex prinsess op een roostertje. Schik er de halve peren op en laat 8 min bakken op volle kracht.
Sop het vocht op met keukenpapier. Giet het deeg over de peren laat 40 min. bakken in een voorverwarmde oven op 210°.
De taart laten afkoelen in de vorm.

Perensoufflé

Ingrediënten voor 1 schotel van 10 personen:

10 rijpe peren
4 el amandel poeder (60 gr)
150g boter
6 eieren
100g suiker
schil van een geraspte citroen
160 gr bloem
1,5 dl melk

Tupperware:

MicroPlus 2,25L
Ultraplus rechthoekige schaal
BB Citruspers
Menglepel softgrip

Werkwijze:

Schil en snij de peren in partjes. Boter de lasagne schaal in met boter en schik de peren in de schaal. Bestrooi de peren met de amandelnoten
Smelt de boter in de micro+ 2L. Scheid de eieren en klop de eiwitten stijf. Klop de boter met de suiker tot schuim. Roer er een voor een de dooiers door.
Rasp de citroen op de vruchtenpers en voeg de schil toe aan het boter-ei-mengsel.
Roer er scheutje voor scheutje de melk door. Het beslag moet dun en vloeibaar zijn.
Spatel er een paar lepels eiwit door en daarna al het eiwit onder het mengsel roeren met de menglepel.
Schep het beslag over de peren en strijk het glad. Plaats de schaal in de combi oven op 360w. en op 200° gedurende 30 min.

Perziken met amaretti-vulling

Ingrediënten:

8 halve perziken
sap van ½ citroen
65g verkruidde amaretti-koekjes
2 el marsala, cognac of persico
25g boter op kamertemperatuur
½ tl vanillepoeder
2 el kristalsuiker
1 eierdooier

Tupperware:

ultra+ 2L

Bereiding:

Week de koekkruiden een paar minuten in marsala of cognac. Kneed de boter tot hij zacht is. Roer het koekmengsel en alle overige ingrediënten erdoorheen.

Leg de perzikhelften in de vierkante ultra+ 2L naast elkaar met de holle zijde naar boven. Vul de holte met een koekmengsel zo, dat er in het midden een verhoging ontstaat.

Zet de perziken 10 minuten in de microgolf. (OF: in de oven: 35-40 minuten bakken op 180°C)

Perzikkwark

Ingrediënten:

250 gram magere kwark
2 eetlepels room
1 klein blik perziken
halve citroen
2 eetlepels suiker
2 eetlepels hazelnoten

Tupperware:

Quick-chef

Bereiding:

Perziken laten uitlekken (sap evt. voor iets anders te gebruiken).
Citroen uitpersen.
Alles in de Quick-chef (met mes) en draaien tot een mooi mengsel verkregen is. In coupes doen en tot serveren in de koelkast zetten.

Pesto

Ingrediënten:

50g vers geplukte blaadjes basilicum
10g zout (snuifje)
25g pijnboompitten (geroosterd)
2 teentjes knoflook
50g Parmezaanse kaas (geraspt) (kan ook met Picorino kaas dit geeft een sterkere smaak)
1 ¼ dl olijfolie

Tupperware:

Kaasmolen
lookpers
kruidenmolen
quick-chef
schaar
slazwierder

Bereiding:

Knip de basilicum met de keukenschaar. Was hem en zwier de basilicum droog met de Slazwierder.
De pijnboompitten kan je op een porseleinen bordje roosteren in de microgolf gedurende 2 min op volle kracht.
Maal de kaas in de kaasmolen. Pers de look in de lookpers. Al de ingrediënten in de in de quick-chef doen en goed draaien tot een fijne pasta.
De pesto kan op pasta en op stokbrood gebruikt worden.

Pindasoep met kip (magnetron)

Ingrediënten:

1 liter water
200 gram roerbakgroenten
3 eetlepels pindakaas
1 kipfilet
2 bouillonblokjes
4 teentjes knoflook
4 gemberbolletjes
2 eetlepels zoete chilisaus
scheut ketjap manis naar smaak
gebakken uitjes voor garnering

Tupperware:

Microplus schaal rond 2,2 liter
Knoflookpers
Roerlepel
Keukenschaar

Bereiding:

Magnetron van 900 watt.

Breng het water in een waterkoker aan de kook. Giet het water in de schaal en doe er de 2 bouillonblokjes bij. Pers de teentjes knoflook uit en pers dan de gemberbolletjes door de knoflookpers. Doe dit samen met de groenten ook in de schaal. Zet de schaal in de magnetron en verwarm op vol vermogen voor 2 minuten. Knip ondertussen de kipfilet in kleine stukjes en voeg dit dan samen met de chilisaus toe aan het groentemengsel en roer het gerecht met de roerlepel door. Zet de schaal dan 4 minuten in de magnetron. Voeg daarna de pindakaas toe en roer het geheel goed door. Zet de schaal weer in de magnetron en kook de Pindasoep nog 4 minuten. Vergeet niet om elke 2 minuten door te roeren!! Dan de soep even laten rusten. Schep de Pindasoep in diepe kommen en garneer met de gebakken uitjes.

Pistache-honingcake

Ingrediënten:

180g donkerbruine suiker
300g zelfrijzende bloem
1 theelepeltje bakpoeder
300ml zure room
1 ei
3 el vloeibare honing
50g fijngemalen pistachenoten

Tupperware:

BB mengkom
menglepel
deeg-N-rol
multiflex flower
kwastje

Bereiding:

Meng in de deegkom de suiker, ei en zure room met de menglepel en voeg al roerend de bloem en bakpoeder erbij. Roer er dan de honing en fijngemalen pistachenoten bij. (men kan de pistachenoten pletten met de deeg-n-rol). Roer dit alles onderen totdat het goed gemengd is!

Neem de multiflex flower en smeer deze lichtjes in met boter. (omdat er geen boter in het deeg zit!) Verdeel het mengsel gelijkmatig in de vorm en daarna zet men dit in een voorverwarmde oven op 150°C. en dit 60 min.

Als de cake klaar is, haal je hem uit de oven en laat hem heel even afkoelen voordat je de cake uit de vorm haalt .

Pittige Kokos-gehaktballetjes (uit de magnetron!)

Ingrediënten:

1 ui of gebakken uitjes
1 teentje knoflook
1 theelepel kerriepoeder
1 eetlepel gemalen kokos
2 eetlepels ketjap asin (manis kan ook)
1 theelepel sambal oelek
300 gr. Rundergehakt
peper, zout

Tupperware:

Quick Chef
MicroPlus schaal

Bereiding:

Pel en snipper de ui in de Quick Chef en pers het teentje knoflook met de knoflookpers. Meng het gehakt met de ui, knoflook, kerriepoeder, kokos, ketjap, sambal en wat peper en zout door elkaar en vorm er ongeveer 24 balletjes van. Leg ze in de MicroPlus schaal.

Laat de gehaktballetjes, afgedekt, in ca. 4 en een halve minuut op vol vermogen gaar worden.

Laat ze voor het serveren ca. 5 min nagaren.

TIP: Lekker voor bij de borrel met saté saus, of een Indische rijsttafel.

Pittige Tagliatelle

Ingrediënten:

1 rode Spaanse peper
1 teentje knoflook
2 lente-uitjes 16 scampi's
250 ml room (of half room half melk)
1 potje doritos salsa dip hot,
Tagliatelle
Peterselie

Tupperware:

ultraplus 3L
schenkkan
snijplank
groentemes
menglepel
vergiet

Bereiding:

Kook de tagliatelle in de ultraplus.

Snij de pepertjes heel fijn met (met handschoenen) snij de lente-uitje. Knijp de look in de lookpers. Pel de scampi's en voeg toe aan de groentjes in de microgolf schenkan. Plaats 4 min op 600w.

Roer door de scampi's en zet 2 min terug. Voeg de room toe en plaats 7 min. op 600w. in de microgolf. Voeg $\frac{3}{4}$ van het potje salsa dip toe aan de bereiding en roer alles goed door elkaar

Zet 7 min terug in de microgolf zonder deksel. (kijk of de saus voldoende ingedikt is zoniet nog enkele minuten terug in de micro plaatsen - of je kan een lepeltje maïzena expres toevoegen om de saus te binden)

Giet de saus over de pasta versier met peterselie. Dien op met een stokbrood

Pittige Tartelettes met ui en curry (oven)

Ingrediënten:

3 eieren
2 theelepels Thaise rode currypasta
100 ml slagroom
3 grote rode uien
6 plakjes bladerdeeg
100 gram geraspte oude kaas

Tupperware:

Multiflex Tartelette
Tartelette-Steker
Placemat
Schilmesje
Snijplank 'Ergonomic'
Quickshaker

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Laat het bladerdeeg ontdooien op de Placemat en steek er met de grote zijde van de Tartelette-Steker plakjes deeg uit. Plooi dit in de vormpjes van de Tartelette. Maak de uien schoon en snij met het Schilmesje in dunne ringen op de Snijplank. Verdeel dit over de vormpjes. Breek de eieren boven de Quickshaker en voeg de slagroom en de Thaise currypasta toe. Sluit af, shake goed en giet dit over de uien. Dan de geraspte kaas erover verdelen. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 30 minuten gaar en goudbruin.

Pittige Thaise Kipcurry (magnetron)

Ingrediënten:

3 kipfilets
1 ui
1 rode paprika
klontje boter
1 eetlepel Thaise rode currypasta
200 ml kokosmelk
1 theelepel suiker
1 eetlepel bloem
scheutje citroensap
scheutje ketjap

Tupperware:

Microplus Schaal 1,5 liter
Quickchef Keukenhulp
Keukenschaar
Roerlepel
Spatel

Bereiding:

Smelt de boter in 1 minuut in de Microplus Schaal. Maak ondertussen de ui en de rode paprika schoon en snij ze in kleine stukjes in de Quickchef. Doe dit alles bij de gesmolten boter in de Microplus Schaal en roer het door. Verhit 2 minuten op vol vermogen in de magnetron. Knip ondertussen de kipfilet in kleine stukjes met de Keukenschaar en voeg dit toe aan het mengsel in de schaal. Verhit dit 5 minuten op vol vermogen en roer het tussendoor 1 maal door. Voeg de kokosmelk, de currypasta en het citroensap toe en meng dit goed door elkaar. Nogmaals 5 minuten in de magnetron, ondertussen 2 maal roeren. Voeg dan de ketjap, de suiker en de bloem toe en verhit het gerecht nog 1 minuut zonder deksel in de magnetron. Nogmaals goed roeren en serveren met basmatirijst.

Prinsessenpakketjes (oven)

Ingrediënten:

8 velletjes filodeeg
4 zalmfilet (500 gram)
350 gram prinsessenboontjes
6 eetlepels tomatentapenade
1 eetlepel olijfolie
2 teentje knoflook
2 eetlepels geraspte oude kaas
peper en zout naar smaak

Tupperware:

Multiflex Bakmat
MicroPlus ovaal 1,5 liter
Knoflookpers
Handvergietje
Placemat
Keukenkwastje

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden. Leg de Multiflex Bakmat op het rooster.

Maak de knoflook schoon. Maak de boontjes schoon en spoel ze onder stromend water in het Handvergietje. Doe over in de Micro+ schaal en zet afgedekt voor 5 minuten in de magnetron op vol vermogen. Spoel dan weer onder koud water, laat uitlekken en dep droog met keukenpapier. Leg 4 velletjes filodeeg op de Placemat, bestrijk ze met wat olie en leg er de volgende 4 velletjes op, bestrijk deze ook met wat olie. Leg dan de boontjes netjes naast elkaar in het midden van de vellen. Pers de knoflook uit en verdeel over de boontjes, ½ teentje per pakketje. Strooi er dan nog wat peper en zout naar smaak over. Leg de zalmfilet hier bovenop, verdeel er de tomatentapenade over en strooi er nog wat peper over. Vouw het filodeeg dicht om de vulling. Bestrijk de pakketjes dun met wat olie en strooi de geraspte kaas erover. Leg de pakketjes op de Multiflex Bakmat, schuif in het midden van de voorverwarmde oven en bak ze in 30 minuten bruin en gaar.

Quiche met cervelaat, paprika en tomaat (oven)

Ingrediënten:

150 gram zelfrijzend bakmeel
150 gram geraspte kaas (liefst oude)
6 kleine cervelaatworstjes
200 ml slagroom
10 kerstomaatjes (cherry's)
1 rode paprika
4 eieren
1 flinke ui
bruschettkruiden naar smaak

Tupperware:

Multiflexvorm Queen of Princess
Quickchef Keukenhulp
Mixerkom Junior 3 liter
Quickshaker
Keukenschaar
Schilmesje
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 180 graden.
Doe de slagroom, de eieren en bruschettkruiden naar smaak in de Quickshaker. Sluit af en shake goed. Knip de cervelaatworstjes in kleine stukjes met de Keukenschaar. Maak de ui en de paprika schoon en snij ze beiden klein in de Quickchef. Doe het bakmeel in de Mixerkom Junior en voeg de uien, de geraspte kaas, de paprika en de cervelaatstukjes toe. Giet de inhoud van de Quickshaker bij de inhoud van de kom. Roer dit alles met de spatel goed door elkaar. Giet dit beslag in de Multiflexvorm en verdeel dit gelijkmatig met de spatel over de bodem. Snij de kerstomaatjes doormidden en leg deze bovenop de quiche. Zet de vorm samen met het rooster 30 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Laat de vorm daarna enkele minuten afkoelen. En dan....

Quiche met gerookte zalm en prei (oven)

Ingrediënten:

150 gram zelfrijzend bakmeel
150 gram geraspte kaas (liefst oude)
200 gram gerookte zalm in stukjes
200 ml slagroom
200 gram gesneden prei
4 eieren
1 flinke ui fijngesneden
Kruiden en zout naar smaak

Tupperware:

Multiflexvorm Queen of Princess
Mixerkom Junior 3 liter
Quickshaker
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 180 graden.
Doe de slagroom, de eieren en de kruiden naar smaak in de Quickshaker. Sluit af en shake goed. Doe het bakmeel in de Mixerkom Junior en voeg de uien, de prei, de geraspte kaas en de gerookte zalm toe. Giet de inhoud van de Quickshaker bij de inhoud van de kom. Roer alles met de spatel goed door elkaar. Giet dit beslag in de Multiflexvorm en verdeel dit gelijkmatig met de spatel over de bodem. Zet de vorm samen met het rooster 30 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Laat de vorm daarna enkele minuten afkoelen. En dan....

Quiche met spek en broccoli (oven)

Ingrediënten:

150 gram zelfrijzend bakmeel
150 gram geraspte kaas (liefst oude)
250 gram gerookte spekjes
200 ml slagroom
200 gram broccoli
4 eieren
1 flinke ui
Kruiden en zout naar smaak

Tupperware:

Multiflexvorm Queen of Princess
Mixerkom Junior 3 liter
Quickchef Keukenhulp
Microplus kan 1 liter
Quickshaker
Roerlepel
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 180 graden.
Doe de spekjes in de Microplus kan, roer ze los met de roerlepel en verwarm de kan met gesloten deksel 5 minuten in de magnetron. Roer nogmaals door en giet het vocht af. Draai de deksel zodat de schenktuit open is en bak de spekjes dan nog 1 à 2 minuten uit in de magnetron. Giet het vocht nogmaals af. Doe de slagroom, de eieren en de kruiden naar smaak in de Quickshaker. Sluit af en shake goed. Snij de ui en de broccoli in kleine stukjes in de Quickchef. Doe het bakmeel in de Mixerkom Junior en voeg de uien, broccoli, de geraspte kaas en de uitgebakken spekjes toe. Giet de inhoud van de Quickshaker bij de inhoud van de kom. Roer alles met de spatel goed door elkaar. Giet dit beslag in de Multiflexvorm en verdeel dit gelijkmatig met de spatel over de bodem. Zet de vorm samen met het rooster 30 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Laat de vorm daarna enkele minuten afkoelen. En dan....

Quick Chef rauwkost salade

Ingrediënten:

4 stengels bleekselderie
1 bosje radijs
1 zachtzure appel
1 uitje
½ komkommer
4 gepelde walnoten
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel yoghurt
1 eetlepel gembersiroop
1 theelepel kerriepoeder
aromat
peper

Tupperware:

Quick Chef
Quickshaker

Bereiding:

(Salade voor 4 personen)

Maak alle groentes schoon en schil de appel. Snij ze in grove stukken en hak alles in kleine stukjes in de Quick Chef. Doe alles in een ruime kom. Hak dan de walnoten in de Quick Chef in kleine stukjes. Schep de mayonaise, de yoghurt, de gembersiroop en het kerriepoeder in de Quickshaker. Sluit af en shake goed. Giet de inhoud van de Quickshaker bij de kleingesneden groentes, breng op smaak met aromat en peper en roer alles goed door elkaar. Garneer met de gehakte walnoten.

Rauwkost van wortel en appel

Ingrediënten:

4 middelgrote wortelen
2 appels
50g gepelde walnoten
1 ½ dl yoghurt
3 theelepels citroensap
3 theelepels suiker

Tupperware:

fijnschiller
groentenrasp
hak-m-snel
BB minimengkom
serveerkom 2L

Bereiding:

Maak de wortels schoon met de fijnschiller en rasp ze met groentenrasp of kaasmolen. Schil de appels en rasp ze ook met de rasp of molen.
Meng sla en hou paar walnoten als garnering. Hak de rest van de noten met de hakm-snel.
Roer de yoghurt, citroensap, gehakte noten en de suiker. Hou 2 eetlepels saus, meng de rest onder de sla en laat 15min intrekken. Schep de achtergehouden saus over de sla en garneer met de walnoten.

Rauwkostsalade met bleekselderie

Ingrediënten:

4 stengels bleekselderie
1 bosje radijs
1 zachtzure appel
1 uitje
½ komkommer
4 gepelde walnoten
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel biogarde
1 eetlepel gembersiroop
1 theelepel kerriepoeder
aromat
peper

Tupperware:

Quick Chef Keukenhulp
Quickshaker
Eleganzia kom 1,5 liter
Schilmesje
Spatel

Bereiding:

Maak alle groentes schoon en schil de appel. Snij ze in grove stukken en hak alles in kleine stukjes in de Quick Chef. Doe alles in de Eleganzia kom. Hak dan de walnoten in de Quick Chef in kleine stukjes. Schep de mayonaise, de biogarde, de gembersiroop en het kerriepoeder in de Quickshaker. Sluit af en shake goed. Giet de inhoud van de Quickshaker bij de kleingesneden groentes, breng op smaak met aromat en peper en roer alles goed door elkaar. Garneer met de gehakte walnoten.

Reuze scampi's met een winterjas

Ingrediënten:

Reuzen scampi's naar gelang het aantal hapjes dat je wenst
Bladerdeeg
Chorizo (pikante worst)
Een ei

Tupperware:

Keukenschaar
Multiflex deegblad

Bereiding:

Maak gelijkmatige rechthoekjes van het bladerdeeg met de schaar of het keukenmes.
Beleg het bladerdeeg met de chorizo worst .
Pel de scampi en laat het staartje er nog aan . Leg de scampi er bovenop het staartje niet in het deeg. Rol het deeg toe en bevestig met een beetje eigeel.
Schik de hapjes op de multiflex bakmat. Bak de hapjes gedurende 15 min op 180°

Ricotta-mascarpone-taart met chocolade en sinaasappel

Ingrediënten:

2 rollen kruimeldeeg
250g ricotta
250g mascarpone
125g poedersuiker
2 sinaasappels
zaad van 2 vanillestokjes
2 eieren gesplitst
100g gehakte chocolade

Tupperware:

multiflex taartvorm

Bereiding:

Leg het kruimeldeeg in de multiflex taartvorm.
Klop de ricotta, mascarpone, poedersuiker, sinaasappelschil, vanillezaad en eidooiers glad en glanzend.
Klop het eiwit stijf en spatel het door het mengsel. Schenk het geheel in de taartbodem en strooi er de chocoladekruimels overheen.
Maak van het 2de vel deeg latjes en leg ze kruisgewijs.
Besmeer de taart met ei, en bestuif de taart met poedersuiker. Plaats zo in de oven van 170°C gedurende 40 minuten.

Rijst met Groenten

Ingrediënten:

250 gr rijst
1 ajuin
geutje olijfolie
een mengeling van soepgroenten vers of uit de diepvries

Tupperware:

Ovale micro plus van 1,5L of de ronde van 2,25L
vijf in 1 schepjes
Snijplank
menglepel

Bereiding:

De ajuin snipperen en 2min en 700W in wat olijfolie laten stoven. Roer de groentjes er onder en plaats gedurende 4 min terug in de microgolf op 700W.
Voeg een schep rijst en 2 scheppen kokend water toe. Verbrijzel het kipbouillon blokje en strooi het er over. Plaats gedurende 10 min op 700w. in de microgolf.
Laat het gerechtje 10 min nagaren tot het vocht helemaal opgenomen is door de rijst.
Voor het opdienen eventueel omroeren en op smaak brengen.

Rijstpap in serveerwonder

Ingrediënten:

1,5 liter melk
250 g Bosto dessertrijst
1 pakje vanillesuiker
1 pakje saffraan (ik gebruik meestal draadjes)

Bereiding:

Meng alle ingrediënten in een pan en verwarm tot het kookpunt. Zet het vuur zachter en laat nog 10 minuutjes sudderen

Verwarm het serveerwonder (natuurlijk zonder vergiet) reeds voor door deze in warm water te zetten in de afwasbak. Serveerwonder afdrogen. Giet de bereiding in het serveerwonder en sluit af met het deksel. Laat 3.5 uur rusten zonder het deksel te openen (ook niet om eventjes te piepen).

Na deze wachttijd begint het serveerwonder langs de buitenkant lauw of koud aan te voelen. De rijstpap is klaar en je mag nu het deksel openen.

Rijstsalade met paprika en doperwtjes

Ingrediënten:

400gr. droogkokende rijst
400gr. (diepvries) erwtjes
2 rode paprika's

Voor de dressing:

1 dl. yoghurt
2 teentjes knoflook
2 theel. mosterd
4 eetl. (olijf)olie
2 eetl. citroensap
2 theel. suiker
zout en peper

Tupperware:

Quickchef
Serveerwonder

Bereiding:

Gerecht voor 8/10 personen.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Kook de doperwtjes eveneens volgens de aanwijzingen gaar, giet ze af in het serveerwonder-vergiet, laat ze onder de koude kraan schrikken en uitlekken. Daarna doe je de erwtjes in de serveerwonder (dus niet het vergiet).

Maak terwijl de rijst kookt de dressing. Doe de yoghurt, geperste knoflook, mosterd, olie, citroensap, suiker en wat peper en zout in de quickchef en maak er een mooie dressing van.

Als de rijst kookt doe je hem in het serveerwonder-vergiet en laat hem uitlekken.

Roer de dressing ondertussen door de erwtjes...doe de (uitgelekte) rijst erbij.

Snijd de schoongemaakte paprika in blokjes. Schep deze door de rijst en erwtjes.

Tot slot nog even proeven en evt. zout of peper toevoegen!!

Roomborstplaat

Ingrediënten:

300 gram fijne kristalsuiker

6 eetlepels slagroom

2 eetlepels water

Borstplaatvariatie:

Voor een bruingekleurde borstplaat; 1 eetlepel cacao of instantkoffie door de suiker mengen.

Tupperware:

Multiflexvorm Crown Jewels

Roerlepel

Bereiding:

In een pan met een dikke bodem de suiker met de slagroom en het water op laag vuur verwarmen. Continu roeren met de roerlepel. De gesmolten suiker 3 tot 5 minuten al roerend zachtjes laten doorkoken. Met de roerlepel testen of de massa goed is: de laatste druppel suikerstroop die van de roerlepel loopt, trekt een dun draadje. Schep dan met een eetlepel de suikerstroop in de Crown Jewels. Daarbij kun je de 2 verschillende vormen van de Multiflexvorm gebruiken: kransjes of torentjes. Laat het ongeveer 10 min afkoelen en draai de vorm dan op een bord om. De roomborstplaat zal er zo uitvallen.

Indien je 2 verschillende kleuren maakt, kun je hele leuke borstplaat maken. Vul de vorm voor de helft met witte borstplaat en daarna met bruine. Of indien je de kransvorm gebruikt, kun je die later met een andere kleur opvullen.

Roomboter Speculaasbrokken (oven)

Ingrediënten:

200 gram bloem
150 gram roomboter
100 gram suiker
4 theelepels koekkruiden
amandelschaafsel

Tupperware:

Multiflexvorm Princess of Queen
Hapsnapje
Superkom Junior 3 liter
Spatel
Keukenkwastje

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Smelt de boter voorzichtig in het Hapsnapje. Doe de bloem, de suiker en de koekkruiden in de Superkom Junior en mix dit met de spatel. Voeg de gesmolten boter toe en roer dit met de spatel goed door elkaar. Verdeel dit mengsel over de bodem van de Multiflexvorm. Bestrijk de bovenkant met wat water. Hiervoor kun je het keukenkwastje gebruiken. Strooi daarna het amandelschaafsel over het deeg. Zet de vorm samen met het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. 20 minuten laten bakken en daarna in de vorm af laten koelen. Als de koek volledig afgekoeld is, is hij stevig en kun je hem zo uit de vorm halen. Breek hem daarna in ongelijke stukken.

Roomcaramelletjes 19 stuks

Ingrediënten:

200 gram suiker
80 ml water
1 eetlepel boter
80 ml room
1 vanillestokje

Tupperware:

Multiflexvorm Crown Jewels
Spatel

Bereiding:

Smelt de suiker in ongeveer 10 à 15 minuten op matig vuur in een diepe pan onder voortdurend roeren. Het water aan de kook brengen en beetje bij beetje (kijk uit, het kan spatten) bij de gesmolten suiker gieten en al roerend doorkoken tot het water bijna volledig verdampt is. Neem de pan van het vuur en roer de boter, de room en de zaadjes uit het vanillestokje door het karamelmengsel. Dan de pan weer op matig vuur en al roerend nog ca 10 tot 15 minuten koken tot de massa dikker begint te worden. Pan van het vuur halen. De Multiflexvorm met de kransvorm op een vlak oppervlak zetten en vullen met het karamelmengsel en alles laten afkoelen. Als de caramelletjes hard geworden zijn, kun je ze apart verpakken in cellofaanpapier.

Roqueforttaartjes

Ingrediënten:

2 kruimeldegens
200 gr roquefortkaas
300 gr crème fraîche of zure room
3 eieren
1500 gr gehakte walnoten
300 mozzarella
Peper en zout

Tupperware:

Tarteletjes en het uitsteekvormpje
Mengkom
Snijplank
Chefmes
Klopper
Groetensnijder

Bereiding:

Bestrooi de snijplank met bloem. Rol het deeg uit en steek de taartjes uit met het uitsteekvormpje en leg het deeg in de vormpjes.
Hak de noten fijn met het chefmes op de snijplank.
Neem de mengkom en klop de eieren los. Verkruiemel de roquefort en meng met de eieren de zure room, gehakte noten, peper en zout. Giet het mengsel in de deegjes.
Snijd de mozzarella met de groetensnijder in schijfjes. Beleg de taartjes met schijfjes mozzarella.
Bak de taartjes in de oven op 200° gedurende 40 min. Laat even opstijven. Serveer de taartjes lauw op een salade van tomaatjes.

Royal Mousse (4 personen)

Ingrediënten:

250 ml slagroom
100 ml zoete witte wijn
2 eetlepels Grand Marnier
1 eetlepel citroensap
1 zakje vanillesuiker
4 eetlepels suiker
2 eetlepels oranje hagel
4 lange vingers

Tupperware:

Quickshaker
Mix-N-Meet 1 liter
Kunststof Garde
Spatel

Bereiding:

Doe de slagroom met de suiker in de Quickshaker en shake tot de slagroom lobbige wordt. Meng in de Mix-N-Meet de witte wijn, de Grand Marnier, de vanillesuiker, het citroensap door elkaar totdat de suiker is opgelost. Dan de slagroom er beetje bij beetje doorheen kloppen. Verdeel over 4 hoge glazen en laat in maximaal een half uurtje goed koud en stijf worden in de koelkast. Strooi voor het serveren wat oranje hagel over de mousse en steek de lange vingers erin. Door er voorzichtig een klein bolletje vanille-ijs in te scheppen, wordt dit een verrassend en royaal toetje.

Salade met kip en mandarijn

Ingrediënten:

± 125 gr. Gerookte kipfilet
of 125 gram verse kipfilet
2 stengels bleekselderij
1 bosuitje, of 1 gewone
50 gram walnoten
blikje mandarijnen op sap
ongeveer 300 gr (1 eetlepel) creme fraiche
1 flinke eetlepel majonaise
versgemalen peper
aromaten

Tupperware:

Quickchef
Eleganzia schaal
Quickshaker

Bereiding:

Het blik mandarijnen openen met de blikopener en laten uitlekken.
Gerookte kip in grove stukken snijden en in de Quickchef doen. 10 x slingeren en in een Eleganzia schaal doen. Of verse kipfilet eerst in de Micro Plus schaal doen en 3 minuten laten garen op vol vermogen. Even controleren of het gaar is, ook van binnen, en daarna met koud water afspoelen. In stukken snijden in de Quickchef.
6 walnoten achterhouden voor de garnering. Rest van de noten, ui, en bleekselderij in stukken in de Quickchef doen en ongeveer 12 x slingeren.
Bleekselderij mengsel en uitgelekte mandarijnen bij de kip in de Eleganzia schaal doen.
In de Quickshaker de crème fraiche, de mayonaise, de gemalen peper, aromaten, en 1,5 eetlepel mandarijnensap doen en flink schudden.
Daarna mayonaise mengsel door de salade mengen.
Leg de 6 overgebleven walnoten op de salade voor de garnering.

Salade met zomerkoninkjes en wit goud

Ingrediënten:

500 gram witte asperges
2 teentjes knoflook
250 gram aardbeien
1 bosuitje
50 gram oude kaas
6 eetlepels olijfolie
1 theelepel honing
2 eetlepels citroensap

Tupperware:

MicroPlus schaal 1,5 liter
Dunschiller
Schilmesje
Ontbijtplankje
Quickshaker

Bereiding:

Maak de knoflook schoon en snij de teentjes in dunne plakjes op het Ontbijtplankje. Schil de asperges, snij de houtige uiteinden eraf en snij ze schuin 4 stukken. Leg ze in de MicroPlus schaal en voeg een scheutje water toe. Zet de schaal met deksel erop voor 3 minuten in de magnetron op vol vermogen. Giet er dan 2 eetlepels olie over en voeg de plakjes knoflook toe. Leg het deksel er op en schud om. Zet dan voor 2 minuten in de magnetron op vol vermogen. Giet voor de dressing de rest van de olijfolie in de Quickshaker, voeg de honing en het citroensap toe, sluit af en schud goed. Giet dit over de asperges, meng goed door elkaar en laat dit zo verder afkoelen. Maak ondertussen de aardbeien schoon en snij ze in smalle partjes. Schep de asperges op 4 borden, verdeel de aardbeien erover en schaaft de kaas erbij. Meteen serveren.

Sandwichspread met ham

Ingrediënten:

150 gram gekookte ham
1 potje zilveruitjes
8 partysticks
4 eetlepels mayonaise
peper

Tupperware:

Quick Chef Keukenhulp
Spatel
Duo Vergiet

Bereiding:

Laat de uitjes en de partysticks uitlekken in het vergiet. Snij ondertussen de ham in de Quick Chef in kleine stukjes. Tussendoor 1 à 2 keer de ham van de rand losmaken, zodat er geen grote stukken tussen zitten. Doe de stukjes ham over in een schaalje. Snij dan de zilveruitjes in kleine stukjes en doe ze weer terug in het deksel van het vergiet. Snij dan de partysticks in kleine stukjes en doe die ook in het vergiet. Met de spatel druk je er nu zoveel mogelijk vocht uit, anders wordt de salade te nat. Voeg de stukjes uitjes en de partysticks toe aan de ham, schep er de mayonaise doorheen, naar smaak peper toevoegen en roer nogmaals goed door.

Scampi's op een wip gemaakt en op zijn lekkerst smaakt

Ingrediënten:

2 pakken diepvriesscampi's
1 blik gepelde tomaten
2 dikke ajuinen
1 dikke steek kruidenboter
look naar believen
250ml room
klein busseltje peterselie

Tupperware:

Quick chef
Ultra+

Bereiding:

(Gerecht voor 4 personen)

Kuis de uien schoon en maal fijn in de quick chef.

Doe de kruidenboter in de ultra+ en stoof de ajuin gedurende 3 minuten op 700W.

Voeg daarna de scampi's toe, roer met de menglepel en plaats opnieuw 3 minuten op 700W. Dan voeg je nog de tomaten toe en nogmaals 3 minuten in de microgolf.

Kruid met peper en zout.

Knip de peterselie en voeg een koffielepel toe, juist voor het opdienen.

Schudcake met appel (oven)

Ingrediënten:

4 eieren
250 gram cakemeel
200 gram suiker
200 gram boter
2 appels
kaneelpoeder

Tupperware:

Multiflexvorm Crown
Microplus schaal
Quickshaker
Superkom Junior 3 liter
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 175 graden.
Schil de appels en snij ze in plakjes van 0,5 cm dik. Dan de boter smelten in een Microplus schaal en de eieren in de Quickshaker shaken. Doe het cakemeel en de suiker in de Superkom Junior en mix deze goed door elkaar. Voeg de gesmolten boter en de eieren toe en schud de kom goed door elkaar (ronddraaiende beweging). Daarna met behulp van de spatel dit beslag in de Multiflexvorm doen. Steek de appelpartjes in het deeg en strooi er kaneelpoeder overheen.
Zet de vorm samen met het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. 50 minuten laten bakken en daarna....

Schudcake met chocolade (oven)

Ingrediënten:

4 eieren
250 gram cakemeel
200 gram suiker
200 gram boter
1 zakje vanillesuiker
1 flinke eetlepel cacaopoeder

Tupperware:

Multiflexvorm Crown
Hapsnapje
Quickshaker
Mixerkom Junior 3 liter
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 175 graden.
Smelt de boter in het Hapsnapje voorzichtig in de magnetron. Ondertussen de eieren in de Quickshaker shaken. Doe het cakemeel en de suiker in de Mixerkom Junior en mix deze goed door elkaar. Voeg de gesmolten boter en de eieren toe en schud de kom goed door elkaar (ronddraaiende beweging). Daarna met behulp van de spatel de helft van dit beslag in de Multiflexvorm doen. Meng de vanillesuiker en de cacaopoeder door de rest van het deeg en doe dit mengsel ook in de Multiflexvorm. Steek de spatel daarna een aantal keren in het beslag en draai het een kwartslag, zodat er een marmereffect ontstaat.
Zet de vorm samen met het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. 50 minuten laten bakken en daarna.... !!
!!

Schwartzwalder kirschtorte (oven)

Ingrediënten:

200 gram zelfrijzend bakmeel
200 gram boter
150 gram suiker
50 gram cacao
4 eieren
1 blik kersenvlaaivulling
3 blaadjes gelatine
250 ml slagroom
1 zakje slagroomversteviger
4 zakjes vanillesuiker
1 dl Kirsch
60 gram chocolade

Tupperware:

Multiflexvorm Princess
Mixerkom Junior
Spatel
MicroPlus maatkan 1 liter
Blikopener
Dunschiller

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 175 graden.

Klop met een elektrische mixer de eieren, de suiker en 1 zakje vanillesuiker in de Mixerkom tot het mengsel schuimig is. Smelt de boter in de MicroPlus maatkan voorzichtig in de magnetron en klop door het eimengsel. Klop dan het zelfrijzend bakmeel en de cacao in delen door het beslag. Doe de helft van dit deeg over in de Multiflexvorm en strijk glad. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 20 minuten gaar. Stort op een rooster en laat afkoelen. Herhaal met de tweede helft van het beslag.

Klop ondertussen de slagroom stijf met de andere 3 zakjes vanillesuiker en de slagroomversteviger. Week de gelatine in ruim koud water. Knijp de blaadjes uit, doe ze in de MicroPlus maatkan en verwarm zonder deksel 5-10 seconden in de magnetron op vol vermogen. Draai het blikje vlaaivulling open en zet 6 kersen van de vlaaivulling apart. Roer de rest van de vlaaivulling door de verwarmde gelatine en meng er dan 1/3 van de slagroom doorheen. Besprenkel de beide lagen taart met de Kirsch. Smeer op de onderste laag de kersenvulling en leg de andere taartlaag erop. Bestrijk de gehele taart ook rondom met de rest van de slagroom. Schaaf met de Dunschiller mooie krullen van de chocolade en bestrooi de taart hiermee. Garneer met de apart gehouden kersen.

Sinaasappelrijst (magnetron)

Ingrediënten:

150 gram zilvervliesrijst
400 ml versgeperst sinaasappelsap
4 eetlepels sinaasappeldiksap

Tupperware:

Microplus Schaal 2,2 liter
Roerlepel

Bereiding:

Doe de rijst in de MicroPlus schaal. Giet het sinaasappelsap erop. Zorg dat het sap 1 vinger dik boven de rijst staat. Even doorroeren met de Roerlepel.

Eerst zonder deksel in 7 minuten op 750 watt aan de kook brengen. Dan het deksel erop en nog eens 7 minuten op 750 watt laten koken. Daarna nog enkele minuten laten nagaren en het diksap er doorheen roeren. Meteen serveren met een bolletje vanille-ijs, een heel aparte combinatie!

Een andere tip: Schep de nog warme rijst in de Multiflex Tiara, druk goed aan en laat in de koelkast door en door koud worden. Stort de rijstring op een bord en vul deze met een frisse fruitsalade.

Sneeuwmantaart

Ingrediënten:

250gr goede boter
150gr bloedsuiker
4 eidooiers
500gr petit beurekoekjes
½ tas heel sterke hete koffie

Tupperware:

Quick-chef

Bereiding:

Nagerecht

Verkruimel de koekjes in de quick-chef en hak ze fijn.

Roer de boter (op kamertemperatuur), de suiker, de eidooiers en de koffie onder elkaar.

Voeg ook de koekjes toe en roer. Als het moeilijk wordt, werk je verder met je handen.

Vul de vorm en laat de koek opstijven in de koelkast.

Ontvorm de taart en versier met bloedsuiker, chocolade en smarties... naar smaak.

Snelle braadkip in de combi-oven

Ingrediënten:

1 kilo braadkip
paprikapoeder
cayennepeper
zout
zonnebloemolie

Tupperware:

UltraPlus ovaal 3 liter
Keukenkwastje
Kruidenmolen

Bereiding:

Smeer de kip in met olie en bestrooi met paprikapoeder, cayennepeper en zout, probeer ook de binnenkant goed te kruiden. Leg de kip in de UltraPlus schaal en giet er nog wat extra olie bij. Zet dit geheel zonder deksel gedurende 25 minuten in de combi-oven op 225 graden en 500 watt. Begiet de kip regelmatig met het braadvet. De kip is klaar als hij mooi bruin en knapperig is en de binnenkant goed gaar, eventueel controleren met een satéprikker.

Snelle champignonsoep (magnetron)

Ingrediënten:

500 gram champignons
klontje boter
1 grote ui
1 teentje knoflook
1,5 liter water
2 bouillonblokjes
200 ml koffiemelk
2 eetlepels bloem
1 eetlepel peterselie
snufje zout
snufje peper

Tupperware:

Microplus Schaal 2,2 liter
Quickchef Keukenhulp
Schilmesje
Ontbijtplankje
Roerlepel
Quickshaker
Spatel

Bereiding:

Breng het water in een waterkoker aan de kook. Smelt ondertussen de boter in de Microplus Schaal. Maak de champignons schoon en snij ze in plakjes op het ontbijtplankje. Maak de ui en de knoflook schoon en snij deze allebei klein in de Quickchef. Doe de champignons en de uien samen met de verkruimelde bouillonblokjes bij de gesmolten boter in de Microplus Schaal en roer even door. Verhit 4 minuten op vol vermogen in de magnetron. Doe ondertussen de koffiemelk, de bloem, de peterselie, peper en zout in de Quickshaker en shake goed. Voeg dit mengsel toe aan de champignonmassa en breng dit in 2 minuten in de magnetron aan de kook. Tussendoor een keer roeren, het gerecht gaat zich binden. Vul dit aan met het hete water en verhit nogmaals 4 minuten. Tussendoor nog 1 keer roeren met de Roerlepel.

Snelle pastasaus (magnetron)

Ingrediënten:

3 worteltjes
1 ui
1 rode paprika
2 stengels bleekselderij
1 teentje knoflook
20 gram boter
200 gram gehakt
1 pakje gezeefde tomaten
1 eetlepel oregano

Tupperware:

MicroPlus rond 2 liter
Quickchef Keukenhulp
Mixerkom Junior
Roerlepel
Aardappelstamper

Bereiding:

Was alle groenten en maak ze schoon. Hak alles zeer fijn in de Quickchef. Smelt de boter in de Micro+ schaal in de magnetron. Meng in de Mixerkom de fijngehakte groenten met het gehakt en doe dit bij de gesmolten boter. Leg het deksel erop en zet het geheel voor 3 minuten in de magnetron op vol vermogen. De groenten zijn nu zacht en het gehakt is met de Aardappelstamper goed rul te maken. Voeg dan de gezeefde tomaten en de oregano toe. Roer alles goed door en zet het 5 minuten in de magnetron op vol vermogen. Tussendoor nog 2 keer goed roeren.

Sneltaart met olijven en gruyère

Ingrediënten (6 personen):

Deeg
250 g bloem
1 snuifje zout
1 zakje bakpoeder
150 ml verse room
4 eieren
130 ml olie
180 g ontpitte groene olijven
150 g geraspte gruyère kaas
Garnituur
100 g veldsla
100 gr ham in blokjes

Tupperware:

BB mengkom
klopper softgrip
multiflex joker

Bereiding:

In de Mengkom: meng de bloem, het zout en het bakpoeder. Voeg de room, de eieren en de olie toe en meng goed met de klopper. Voeg de gesneden olijven en de geraspte gruyère toe. Meng goed en giet alles in de MultiFlex Joker. Bak 30 min op 200°C in de oven
Ontvorm en laat afkoelen vooraleer te versieren met de veldsla en de ham.

Spaghetti Hawaiï

Ingrediënten:

500 gr gemengd gehakt
1 ajuin
½ rode paprika
½ groene paprika
Klein blikje ananas
Peper zout pili-pili en spaghettikruiden
Een kartonnen brik gezeefde tomaten en een klein blikje tomatenconcentraat
Basilicum en peterselie

Tupperware:

Microplus van 2 L
quick-chef
keukenmes
menglepel
pureerstaaf

Bereiding:

Maak de ajuin fijn in de quick-chef,
Maak de paprika ook fijn in de quick-chef
Doe deze in de microplus en stoof ze met een beetje olijfolie gedurende 3 min op 700w.
Meng het gehakt eronder en plaats dit gedurende 3 min op 700w.
Maak het gehakt los met de pureerstaaf
Doe de ananas en de tomaten en kruiden bij het gehakt en meng
Plaats het geheel 10 min op 700w. meng en plaats het terug 10 min op 700w.
Indien de saus te lopend is kan je ze binden met paneermeel

Speculaas tiramisu

Ingrediënten:

125 gr (lotus) speculoos
250gr mascarpone
50 gr bloedsuiker
2 eieren
2 soeplepels amaretto
cacaopoeder
sterke koffie

Tupperware:

Menglepel

Bereiding:

Meng 2 eidooiers, bloedsuiker en de amaretto met de mixer tot een luchtig beslag. Voeg mascarpone toe en mix alles tot glad geheel. Klop eiwit stijf en schep voorzichtig met de menglepel onder het mengsel. Dompel speculoosjes in de koffie en leg ze op de bodem van een schaal. Giet hierover de mascarponecrème, en bouw zo in lagen op. Zet minstens 4u in de koelkast, en bestrooi met cacaopoeder net voor het opdienen.

Speculaasbrood

Ingrediënten:

250 gram zelfrijzend bakmeel
140 ml lauw water
25 gram boter
75 gram suiker
1 ei
2 theelepels speculaaskruiden
100 gram rozijnen
100 gram blanke amandelen
1 dopje amandelaroma
15 halve garneermandelen

Tupperware:

Multiflex Bakmat
Raspmolen
MicroPlus maatkan 1 liter
Quickchef Keukenhulp
Mixerkom Junior
Quickshaker
Spatel
Keukenkwastje

Bereiding:

Doe de rozijnen in de MicroPlus maatkan en giet er een scheutje water bij. Zet voor 5 minuten in de magnetron op 600 watt en laat daarna nog minimaal 10 minuten wellen. Maal ondertussen de amandelen fijn in de Raspmolen. Doe de rozijnen en de geraspte amandelen over in de Quickchef, voeg het amandelaroma toe en draai tot er een mooie massa ontstaat en laat helemaal afkoelen. Smelt de boter in de magnetron. Breek het eitje boven de Quickshaker, sluit af en shake goed. Doe het zelfrijzend bakmeel met de gesmolten boter, de speculaaskruiden, de suiker, de helft van het eitje en het lauwe water in de Mixerkom en meng goed door elkaar met de Spatel tot een deegbal ontstaat. Sluit af, ontlucht en zet de Mixerkom voor 20 minuten in een bak met heet water om te laten rijzen.

Verwarm dan de oven zonder rooster voor op 200 graden. Het deeg op de Multiflex Bakmat platduwen tot een rechthoekige lap van ongeveer 20 bij 30 cm en in het midden het rozijnen/amandelmengsel scheppen. Vouw het brood erover dicht en draai het zo dat de vouw aan de onderkant is. Bestrijk de bovenkant met de rest van het eitje en druk er de halve amandelen in 3 bloemetjes in. Schuif het rooster samen met de Bakmat in het midden van de oven en bak het in 25 minuten gaar en goudbruin.

Speculaascake

Ingrediënten:

250 g zelfrijzende bloem
250 g donkere kandijsuiker
200 g boter
3 eieren
1 tl kaneel

Tupperware:

BB mengkom
siliconen spatel
multiflex queen

Bereiding:

Maak de boter mals, roer er de eieren en de suiker onder en als laatste de bloem met kaneel toevoegen.
Spoel de multiflex queen om en doe het beslag erin.
Oven op 200°C. en 1/2 uur bakken.
Micro op 350W en kwartier bakken.

Speculaaskoek

Ingrediënten:

250 gr zelfrijzende bloem
250 gr donkere kandijsuiker
200 gr boter
3 eieren
1 koffielepel kaneel

Tupperware:

Ultra+ taartvorm

Bereiding:

(Gebak)

Maak de boter mals, roer er de suiker en de eieren onder, en als laatste de bloem waar de kaneel is onder geroerd.

Vet de Ultra Plus taartvorm in en bestrooi hem met bloem, doe er het beslag in en zet in de oven.

Oven op 200°C en ½ uur bakken. Micro op 350 watt en een kwartier bakken.

Spinazietaart

Ingrediënten:

450 gr diepvriesspinazie
4 eieren
4 soeplepels bloem
200 ml room
Spekblokjes
een handvol gemalen kaas of platte kaas
voor de liefhebbers een teentje knoflook
peper en zout

Tupperware:

Multiflex princess
microplus schenkan
klopper
mengkom
molen smaakmakers
kaasmolen
iso-duo sauskom
lookpers

Bereiding:

Ontdooi de spinazie indien nodig.
Doe de eieren in de mengkom en klop ze los.
Voeg de bloem, de kruiden, de kaas en de spinazie toe.
Spoel de multiflex met koud water en giet het mengsel er in.
Bak gedurende 35 min op 200° in de oven.

Voor de saus:

Bak de spekjes in de microplus schenkan gedurende 3 min op 700w.
Giet het vet af.
Voeg de room aan de spekjes toe en plaats het nog twee min in de microgolf.
Peper de saus en dien ze op in de iso-duo sauskom.

Spirelli met broccoli

Ingrediënten:

250g spirelli pasta
500g gehakt
100g gemalen kaas
1 broccoli
1 ajuin
200ml room
peper, zout & curry-poeder

Tupperware:

Ultra+
Quick-chef

Bereiding:

Gerecht voor 4 personen

Doe het gehakt in de ultra+, roer het uit mekaar en plaats zo 3 minuten in de microgolf op 700W.

Kuis de ui en de broccoli en hak ze fijn met de quick chef. Stoof in een andere microgolfkom de groenten. Voeg daarna het gehakt bij de broccoli.

Doe de pasta in de schaal waarin het gehakt gebakken is. Verkruimel een bouillonblokje en overgiet de pasta met kokend water. Plaats dit ongeveer 6 minuten op 600W in de microgolf. Giet de pasta af in het vergiet en voeg ook bij het broccoligehakt-mengsel.

Doe de gemalen kaas (op 2 lepels na), room, peper, zout en curry bij het mengsel en meng goed ondereen. Doe de 2 overgebleven lepels kaas bovenop het geheel en plaats in de microgolf gedurende 10 minuten.

Studenten pasta

Ingrediënten:

1 ajuin
1 paprika
2 teentjes look
1/4de broccoli roosjes
Pasta en water bv. Een tas pasta en een tas water
1 doosje kruidenkaas bv. Effie
Peper zout of kruiden naar wens (zoals paprikapoeder of lookpoeder)
1 pak diepvries scampi's.

Tupperware:

Quick-chef
Ultraplus

Bereiding:

Kuis de ui de broccoli en de paprika met het keukenmes en maak ze één per één fijn in de Quick-chef. Doe ze in de ultraplus. Giet een klein geutje olijfolie erover en doe zout en peper op en plaats met deksel op 700w. in de microgolf. Kuis de look en voeg toe .

Kies uw hoeveelheid pasta en voeg toe en neem evenveel kokend water. Plaats het geheel 6 min op 700w. in de microgolf

Kuis de scampi's dep ze droog en kruid ze voeg ze toe aan het mengsel. Plaats alles nog 4 min op 700w. Als het gaar is voeg je het kruidenkaasje toe

Roer en plaats het nog terug indien het gerecht door het kruidenkaasje afgekoeld is.

Supersnelle chocoladecake

Ingrediënten:

200 gr fondant chocolade
175 gr bakboter
3 eieren
100 gr suiker
100 gr zelfrijzende bloem

Tupperware:

Schenkan
multiflex King

Bereiding:

(Gebak)

Doe de chocolade en de boter in de schenkan en zet dit 2 minuten op 600 watt. Klop de hele eieren en de suiker heel schuimig. Voeg nu de gezeefde bloem toe. Voeg daarna het afgekoelde boter-chocolademengsel toe. Goed roeren. Giet het in de multiflex King en bak 6 min en 30 sec op 600 watt. Laat de cake afkoelen voor je hem uit de vorm haalt.

Taart met dadels en noten

Ingrediënten:

Deeg:

125gr boter
100gr suiker
250gr bloem
2 eierdooiers
1-2 eetlepels koud water

Vulling:

350gr gemalen amandel
200 gr boter
200 gr suiker
3 eieren
3 zakjes vanillesuiker
+/- 6 pruimen

Tupperware:

BB mengkom
menglepel
multiflex joker

Bereiding:

Voor het deeg:

Roer de boter tot room, voeg suiker en eidooiers toe en meng stevig tot een homogene massa.

Voeg vervolgens de bloem toe en meng tot kruimels, voeg 1 à 2 lepels water toe en meng tot het deeg een bol vormt.

Zet het deeg in een afgesloten kom minstens 30min. in de koelkast.

Vulling:

Was de pruimpjes droog ze en snijd ze doormidden.

Doe de vanillesuiker erover en zet aan de kant.

Neem de boter en roer toe room voeg suiker en eieren toe en meng goed. Als laatste voeg je het amandelpoeder toe en roer stevig.

Neem het deeg uit de koelkast en bekleed de multiflex joker met schijfjes deeg van 2mm dikte, zorg ervoor dat er geen gaatjes blijven. Druk aan met je vingers. Giet de vulling erin en schik de halve pruimpjes. Bak de taart 55min in een voorverwarmde oven op 180°C.

Je kan natuurlijk ook variëren met de vulling, ipv de pruimen kan je noten en dadels gebruiken, perziken of nectarines....

Laat je fantasie vrij en laat ons je nieuwe geslaagde combinaties weten.

Taart met verse tomaten

Ingrediënten (6 personen):

Deeg
100 ml room
2 eieren
75 ml melk
200 ml bloem
5 ml bakpoeder
1 snuifje zout
40 g geconcentreerde tomaten
10 blaadjes basilicum
Garnituur
5 tomaten, in schijfjes snijden, en 1 uur laten weken in 150 ml olijfolie, 2 geraspte lookteentjes, 5 ml zout, 2 ml peper en 5 ml thijm
100 g mozzarella in schijfjes
10 blaadjes basilicum versnipperd

Tupperware:

BB mengkom
siliconen spatel
multiflex joker

Bereiding:

In de Mengkom: meng de room en de eieren met de klopper. Voeg de andere ingrediënten toe en bewerk met de siliconen Spatel. Giet het deeg in de Multiflex JOKER en bak 20min op 200°C.
Ontvorm en laat het afkoelen. Versier met de tomaten, de mozzarella en de basilicum. Goed fris opdienen.

Taart uit het Noorden

Ingrediënten:

Deeg
200 g bereide pasta
4 eieren
1 doos van 250 g mosseltjes
1 doos van 100 g garnalen
100 ml verse room
15 ml bloem
150 g gemalen gruyère kaas
Garnituur
100 g gemalen gruyère
200 g courgetten
80 g roze garnalen
100 g mozzarella

Tupperware:

BB mengkom
multiflex joker

Bereiding:

In de Mengkom: meng al de ingrediënten van het deeg.
Giet de bereiding in de Multiflex Joker en laat 35 min bakken in een oven op 180 °C.
Ontvorm, strooi er geraspte gruyère kaas over, leg het garnituur erover en breng alles terug in de oven gedurende 15 min op 200°C vooraleer op te dienen.

Tapenade sandwich

Ingrediënten:

(16 stuks)
1 groot potje kappertjes,
1 blikje tonijn in olie
150 gram zwarte olijven (ontpit)
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels olijfolie
versgemalen peper
6 sneetjes wit casino brood
4 blaadjes sla
3 eetlepels roomkaas
16 cocktailprikkers

Tupperware:

Notenkraker (eventueel ontpitten olijven)
Blikopener
Maatlepel
Pepermolen
Mes
Slazwierder
Quick-chef..

Bereiding:

Kappertjes en olijven afgieten. In quick-chef kappertjes, olijven, tonijn (met olie) en citroensap tot grof mengsel hakken. Al mengend olijfolie toevoegen. Blijven mengen tot een smeùige puree ontstaat. Op smaak brengen met peper.
Sla wassen en droog zwieren in de Slazwierder. 2 sneetjes dik met tapenade besmeren. Hierop een blaadje sla leggen.
2 boterhammen besmeren met roomkaas en met de besmeerde kant op sla leggen. Bovenkant dik bestrijken met tapenade. Hierop weer sla. Laatste 2 boterhammen met roomkaas bestrijken en met besmeerde kant op sla leggen. Met scherp mes korstjes mooi recht afsnijden. Vierkantjes vervolgens diagonaal doorsnijden. Cocktailprikkers erin steken. Rest van de tapenade eventueel in kommetjes doen en apart serveren met stokbrood.

Tip:

De Tapenade kan ook worden gebruikt als garnering van gevulde eieren of als vulling van stengels bleekselderij.

Tapenade van tomaten

Ingrediënten:

Toastjes (kommetjes of Zweedse broodjes Collruyt)
Bosje basilicum
Doosje halfgedroogde cocktailtomaten (BONI Collruyt)
1 eetlepel kappertjes

Tupperware:

Quick-chef
Eleganzia schaalte

Bereiding:

Houd een aantal basilicumblaadjes apart voor de versiering.
Doe alle ingrediënten in de quickchef en meng tot je een homogene massa bekomt (er mogen nog een aantal hele stukjes in zitten).
Deze tapenade kan je serveren bij vis tijdens de barbecue (gegrilde zalm, witte vis of scampi's). Koud serveren!
Tip: Ook heerlijk als apéritiefhapje en een glaasje witte wijn. Doe het mengsel op een broodje of toastkommetje en versier met een blaadje basilicum.

Tapenade van zwarte olijven (Jamie Oliver)

Ingrediënten:

300 g zwarte ontpitte olijven
4 ansjovissen (uit een bokaaltje)
1 schep van 100 gr okkernoten (schep van de 5-in-1 schepjes)
100 ml olijfolie
Toostjes of dipstokjes

Tupperware:

BB 1L maatbeker
5-in-1 schepjes
prisma schaaftje voor de tapenade en een voor de toastjes of dipstokjes

Bereiding:

Doe al de ingrediënten samen in de maatbeker.
Mix alles met de soepmixer.

Tartelette met appel, noten en amandelspijs

Ingrediënten:

200g zelfrijzend bakmeel
130g roomboter
100g witte basterdsuiker
100g amandelspijs
1ei
1 zachtzure appel
100g gemengde noten (ongezouten)

Tupperware:

BB weegschaal
BB mengkom
quick-chef
klopper softgrip
deegrol
BB placemat
multiflex tartelette
tartelettesnijder
kwastje

Bereiding:

Weeg boter, suiker, bakmeel af op de BB weegschaal. Kneed dit dan door elkaar in de BB mengkom.
Klop het ei los en de helft ervan met de amandelspijs vermengen.
Appel schillen en fijnsnijden in de quick-chef en door de amandelspijs doen.
Rol het deeg met koude deegrol uit op BB Placemat uit tot een dikte van ½ cm. Met de uitsteker 6 vormpjes uitsteken. Multiflex uitwassen en dan vullen met het deeg.
Daarna de amandel-appel mengsel erin. Ca. 6 noten per taartje licht op de spijsmassa aandrukken. Losgeklopt ei met het keukenkwastje eroverheen strijken.
Ca. 25 min. In een voorverwarmde oven van 160°C bakken.

Tartelettes met champignons en knoflook (oven)

Ingrediënten:

3 eieren
100 ml slagroom
100 gram champignons
6 teentjes knoflook
6 plakjes bladerdeeg
100 gram geraspte belegen kaas
peper en zout naar smaak

Tupperware:

Multiflex Tartelette
Tartelette-Steker
Placemat
Schilmesje
Snijplank 'Ergonomic'
Quickshaker

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Laat het bladerdeeg ontdooien op de Placemat en steek er met de grote zijde van de Tartelette-Steker plakjes deeg uit. Plooi dit in de vormpjes van de Tartelette. Maak de champignons en knoflook schoon en snij ze beiden in dunne plakjes op de Snijplank. Verdeel dit over het bladerdeeg. Breek de eieren boven de Quickshaker en voeg de room, peper en zout naar smaak toe. Sluit af, shake goed en giet dit over de plakjes champignons en knoflook. Dan de geraspte belegen kaas erover verdelen. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 30 minuten gaar en goudbruin.

Tartelettes met prei en zalm (oven)

Ingrediënten:

3 eieren
1 theelepel aromaat
100 ml slagroom
1 grote prei
100 gram gerookte zalm
6 plakjes bladerdeeg
100 gram geraspte jonge kaas
peper naar smaak

Tupperware:

Multiflex Tartelette
Tartelette-Steker
Placemat
Schilmesje
Snijplank 'Ergonomic'
Quickshaker

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Laat het bladerdeeg ontdooien op de Placemat en steek er met de grote zijde van de Tartelette-Steker plakjes deeg uit. Plooi dit in de vormpjes van de Tartelette. Maak de prei schoon en snij alleen het groene deel in smalle ringetjes op de Snijplank (het witte deel wordt verder niet gebruikt). Verdeel de preiringetjes over de vormpjes. Snij de gerookte zalm in reepjes en leg dit op de prei. Breek de eieren boven de Quickshaker en voeg de room, de aromaat en peper naar smaak toe. Sluit af, shake goed en giet dit over de prei en zalm. Dan de geraspte jonge kaas erover verdelen. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 30 minuten gaar en goudbruin.

Tartelettes met spek en broccoli (oven)

Ingrediënten:

100 gram zelfrijzend bakmeel
100 gram geraspte kaas (liefst oude)
125 gram gerookte spekjes
100 ml slagroom
100 gram broccoli
2 eieren
1 ui
Kruiden en zout naar smaak

Tupperware:

Multiflexvorm Tartelette
Mixerkom Junior 3 liter
Quickchef Keukenhulp
Microplus kan 1 liter
Quickshaker
Roerlepel
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Doe de spekjes in de Microplus kan, roer ze los met de roerlepel en verwarm de kan met gesloten deksel 3 minuten in de magnetron. Roer nogmaals door en giet het vocht af. Draai de deksel zodat de schenktuit open is en bak de spekjes dan nog 1 minuut uit in de magnetron. Giet het vocht nogmaals af. Doe de slagroom, de eieren en de kruiden naar smaak in de Quickshaker. Sluit af en shake goed. Maak de ui en de broccoli schoon en snij in kleine stukjes in de Quickchef. Doe het bakmeel in de Mixerkom Junior en voeg de uien, broccoli, de geraspte kaas en de uitgebakken spekjes toe. Giet de inhoud van de Quickshaker bij de inhoud van de kom. Roer alles met de Spatel goed door elkaar. Giet dit beslag in de vormpjes van Multiflexvorm Tartelette en verdeel dit gelijkmatig met de Spatel. Zet de vorm samen met het rooster 20 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Laat de vorm daarna enkele minuten rusten.

Tartelettes met tomaat en geitenkaas (oven)

Ingrediënten:

3 eieren
3 eetlepels rode pesto
100 ml slagroom
5 tomaten
6 plakjes bladerdeeg
100 gram geitenkaas

Tupperware:

Multiflex Tartelette
Tartelette-Steker
MicroPlus maatkan
Placemat
Schilmesje
Snijplank 'Ergonomic'
Quickshaker

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Laat het bladerdeeg ontdooien op de Placemat en steek er met de grote zijde van de Tartelette-Steker plakjes deeg uit. Plooi dit in de vormpjes van de Tartelette. Breng 1 liter water aan de kook in een waterkoker. Kruis de tomaten aan de onderkant in met het Schilmesje en leg ze in de MicroPlus maatkan. Giet het kokende water erop en laat 3 minuten staan. Dan de tomaten ontvellen, de pitjes verwijderen en in kleine blokjes snijden op de Snijplank. Verdeel dit over de vormpjes. Breek de eieren boven de Quickshaker en voeg de room en de pesto toe. Sluit af, shake goed en giet dit over de tomaten. Dan de geitenkaas erover brokkelen. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 30 minuten gaar en goudbruin.

Tartelettina's (oven)

Ingrediënten:

100 gram boter
125 gram suiker
3 eieren
125 gram zelfrijzend bakmeel
100 ml slagroom
2 appels
50 gram walnoten
50 gram pure chocolade

Tupperware:

Multiflex Tartelette
MicroPlus maatkan 1 liter
Quickchef Keukenhulp
Raspmolen
Mixerkom Junior
Quickshaker
Schilmesje
Spatel

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 175 graden. Smelt de boter voorzichtig in de MicroPlus maatkan in de magnetron. Breek de eieren boven de Quickshaker, sluit af en shake goed. Meng de gesmolten boter en de suiker in de Mixerkom met de Spatel goed door elkaar. Voeg er de eieren, het zelfrijzend bakmeel toe en meng dit ook met de Spatel. Meng er dan de slagroom doorheen en laat zo rusten. Schil de appels, verwijder het klokhuis en hak in de Quickchef in heel kleine stukjes. Rasp de walnoten en de chocolade met de Raspmolen. Meng de appelstukjes en de geraspte noten en chocolade door het deeg en vul de 6 vormpjes van de Tartelette die al op het rooster staat. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 30 minuten gaar en goudbruin. Serveer dit warm met een bolletje caramelijs.

Thaise curry hapjes (oven)

Ingrediënten:

150 g zelfrijzend bakmeel
50 g gemalen kokos
1 ui
1 rode paprika
3 eieren
2 theelepels Thaise rode currypasta
150 ml slagroom
zout naar smaak

Tupperware:

Multiflex Crown Jewels
MicroPlus maatkan 1 liter
Quickchef Keukenhulp
Mixerkom Junior
Schilmesje
Quickshaker

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Maak de ui en de paprika schoon en hak beiden in kleine stukjes in de Quickchef.
Doe de gehakte stukjes over in de Mixerkom en voeg het zelfrijzend bakmeel en de gemalen kokos toe.
Breek de eieren boven de Quickshaker en voeg de slagroom, de Thaise currypasta en zout naar smaak toe. Sluit af, shake goed en giet dit over de inhoud van de Mixerkom. Meng dit alles goed met de Spatel door elkaar.
Vul de vormpjes van de Multiflex met het beslag. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 20 minuten gaar en goudbruin.
Herhaal met de rest van het deeg.

Tinkerbel's elfenstofsoep

Ingrediënten:

1 krop sla
1 komkommer
1 ui
1L kippenbouillon
indien gewenst peper ,zout en room

Tupperware:

Fijnschiller
Groentemes
Menglepel SoftGrip
Mengbeker BB
Quick-chef
Slazwierder
UltraPlus 5L

Bereiding:

De ui schoonmaken met het GROENTEMES , klein maken met de QUICK-CHEF en in de ULTRAPLUS doen. In de microgolfoven plaatsen op 750W gedurende 2min.
De komkommer schoonmaken met het GROENTEMES en even in de QUICK-CHEF doen. Bij de ui voegen en 1min in de microgolf plaatsen op 750W.
Sla schoonmaken,wassen en daarna droogzwieren.
De Kippenbouillonblokjes verkruimelen boven de ui en komkommer en 1L kokend water toevoegen, afgemeten met de MENGBEKER. Ook de sla toevoegen en dit alles 10 min in de microgolfoven klaarmaken op 750W.
Na deze 10min de ingrediënten omroeren met de MENGLEPEL SOFTGRIP en nog een 5-tal minuutjes terug in de microgolfoven op 750W. De soep mixen en eventueel kruiden met peper en zout en naar smaak afwerken met wat room.

Tomatencake

Ingrediënten:

250 g zelfrijzende bloem
4 eieren
20cl olijfolie
100 g zongedroogde tomaten
100 g gepelde pistachenoten
100 g artisjokbodems
15 cl droge witte wijn
50 g gemalen parmezaanse kaas
zout en cayennepeper

Tupperware:

BB mengkom
menglepel
groentemes
multiflex king

Bereiding:

Zeef de bloem in de mengkom met een snuifje zout en de cayennepeper. Doe de eieren, de olijfolie en de wijn erbij, en vermeng tot een glad beslag. Doe er dan de gemalen kaas bij.

Snij de artisjokbodems en de zongedroogde tomaten in stukjes; hak de pistachenoten grof. Roer alles door het beslag en schep het mengsel in de multiflex king. Bak 45 minuten in een op 180° voorverwarmde oven.

TIP: Je kan de pistachenoten ook vervangen door ontpitte en gehalveerde olijven. Vervang de cayennepeper door rozemarijn en/of tijm: deze kruiden zijn zachter en aromatischer.

Tomatensoep op z'n Grieks (magnetron)

Ingrediënten:

1,5 liter water
50 gram snelkookrijst
1 pakje gezeefde tomaten
1 grote rode ui
1 groene paprika
2 teentjes knoflook
1 eetlepel olie
1 eetlepel oregano
2 bouillonblokjes
1 doosje kerstomaatjes
125 gram fetakaas

Tupperware:

Microplus schaal rond 2,2 liter
Quickchef Keukenhulp
Knoflookpers
Roerlepel
Schilmesje

Bereiding:

Magnetron van 900 watt.

Breng het water in een waterkoker aan de kook. Maak de ui en de paprika schoon en snij ze beide fijn in de Quickchef. Pers de teentjes knoflook uit. Doe de knoflook samen met de olie en de fijngesneden ui en paprika in de MicroPlus schaal en roer even door. Zet de schaal in de magnetron en verwarm op vol vermogen voor 2 minuten. Voeg dan de gezeefde tomaten, de verkruimelde bouillonblokjes en de oregano toe, vul het mengsel in de schaal tot $\frac{3}{4}$ aan met het hete water. Voeg ook de rijst toe en roer nogmaals door. Kook de soep dan 6 minuten op 750 watt. Snij ondertussen de kerstomaatjes in vieren. Roer dan de tomaatjes door de soep en laat de soep in de magnetron nog 3 minuten op 750 watt koken. Daarna even laten rusten. Schep de soep in diepe borden en garneer met de verkruimelde fetakaas.

Tonijnsread

Ingrediënten:

1 kleine ui
1 blikje tonijn
4 partysticks
1 bakje cottage cheese
peper en zout

Tupperware:

Quickchef keukenhulp
Blikopener
Handvergietje
Schilmesje
Spatel

Bereiding:

Maak het blikje tonijn open en laat het uitlekken in het Handvergietje. Maak het uitje schoon en snij deze fijn in de Quick-chef. Doe de partysticks erbij en hak ook fijn. Voeg de tonijn toe en maal ze samen door elkaar. Schep dan de cottage cheese erbij, kruiden met peper en zout naar smaak en meng alles nog een keer goed door elkaar. Smaakt heerlijk op toastjes, geroosterd brood of op een plakje komkommer.

Tropical Coconut Frozen Delight

Ingrediënten:

10 g gelatin (1½ packet)
750 ml milk
100 g shredded coconut
6 egg yolks
100 g sugar
30 ml rum (optional)
200 ml whipping cream

Bereiding:

In a sauce pan, bring milk to a boil and add the shredded coconut. Remove from heat and let the flavours infuse 3-4 minutes. Filter the milk through a sieve.

In the 2 L Mix-N-Stor® Pitcher, beat the egg yolks and the sugar until the mixture turns pale. With the Saucy Silicone Spatula, add mixture to the hot milk a little at a time.

Put mixture in a saucepan on low heat, mixing constantly until the mixture thickens. Warning: the mixture must not boil. Add the gelatin and mix to dissolve completely. Add rum if so desired. Let it cool. Meanwhile, whip the cream and add delicately into the cooled mixture. Rinse the Fluted Silicone Form under cold water. Pour the mixture in the form. Refrigerate for at least 6 hours. When ready to serve, unmould and serve with cookies.

Tropical surprise cake (oven)

Ingrediënten:

4 eieren
250 gram cakemeel
200 gram suiker
200 gram boter
3 passievruchten
1 sinaasappel
60 gram gemalen kokos

Tupperware:

Multiflexvorm Crown of King
Hapsnapje
Quickshaker
Mixerkom Junior 3 liter
Spatel

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 175 graden.
Smelt de boter in het Hapsnapje voorzichtig in de magnetron. Ondertussen de eieren in de Quickshaker shaken. Doe het cakemeel en de suiker in de Mixerkom Junior en roer dit even door. Voeg de gesmolten boter en de eieren toe en mix alles met behulp van de spatel door elkaar. Halveer de passievruchten en schep met een theelepel het vruchtvlees eruit. Boen de sinaasappel goed schoon en rasp de schil. Roer de passievrucht met de sinaasappelryasp en de kokos door het beslag. Daarna doe je dit mengsel in de Multiflexvorm. Zet de vorm samen met het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. 50 minuten laten bakken en daarna...

Tupper - Appeltaart

Ingrediënten:

Een kruimel- of bladerdeeg
5 appels
50 gr suiker
2 eieren

Tupperware:

Multiflex princess,
kom van 3L
keukenmes
snijplank.

Bereiding:

Leg het deeg in de multiflex. Schil de appels en maak schijfjes op de snijplank. Schik op de taartbodem.

Klop de suiker en de ganse eieren in de mengkom met de elektrische klopper tot wit schuim.

Giet het over de appels.

Plaats de taart gedurende 30 min. op 200°. Laat de taart 15 min. in de vorm staan alvorens te ontvormen.

Kan als dessert warm geserveerd worden met kaneelijs.

Tupper-fruitgebak

Ingrediënten:

7 eiwitten
7 eetlepels suiker
7 eetlepels bloem
bakvorm
7 dl. melk
7 eetlepels suiker
7 eierdooiers
3 eetlepels bloem
1 pakje vanillepudding
3 dl melk
125g margarine

Bereiding:

(Gebak)

Fruitgebak Deeg: 7 eiwitten met de mixer kloppen stijf kloppen. Voeg ondertussen geleidelijk aan 7 eetlepels suiker toe. Blijf mixen tot een gelijkmatig glad mengsel is ontstaan. Voeg dan 7 eetlepels bloem toe en spatel dit door het beslag. Vet een bakvorm in en doe hier het beslag in. Bakken op ca. 200 gr. C. Tot het deeg een mooie bruine kleur heeft.

Crème: Ongeveer 7 dl. melk aan de kook brengen. Ongeveer 7 eetlepels suiker kloppen met 7 eierdooiers, 3 eetlepels bloem en 1 pakje vanillepudding. Dan met de overgebleven 3 dl melk een mooi vloeibaar mengsel maken. Als de 700ml melk kookt haal je het van het vuur en giet het dooier mengsel in de pan. Even roeren en weer aan de kook brengen. Koken tot het een dikke crème is geworden. Dan laten afkoelen, maar regelmatig roeren zodat er geen vel bovenop ontstaat.

Als het afgekoeld is nog de margarine toevoegen aan de crème en nog even met de mixer kloppen. Wanneer alles klaar is, doe je op het deeg; fruit naar keuze. Dan de crème eroverheen en garneren met geklopte slagroom.

Tzatziki

Ingrediënten:

1 komkommer
3 teentjes knoflook
1 eetlepel olijfolie
snufje peper
snufje zout
0,5 theelepeltje suiker
2 theelepeltjes dille (evt. diepvries)
1 bak à 500 gr Griekse yoghurt of 3 bakjes à 150 gr

Tupperware:

Dunschiller
Quickchef Keukenhulp
Knoflookpers
Handvergietje
Kom/schaal om alles in te mengen

Bereiding:

Komkommer schillen en heel fijn snijden in de Quickchef. Leg een schone zakdoek in het handvergietje en schep hier de fijngehakte komkommer op. Vouw de punten bij elkaar en knijp al het vocht uit de komkommer. Doe de komkommer over in de kom en voeg hierbij de geperste knoflook, de dille, de olijfolie, suiker, peper en zout. Doe er tenslotte de Griekse yoghurt bij en meng alles goed door elkaar. Het lekkerste is om de tzatziki één dag van tevoren te maken, zodat alles goed in kan trekken.

Uienkoning (oven)

Ingrediënten:

400 gram uien
125 gram gerookte spekjes
200 gram zelfrijzend bakmeel
100 gram geraspte kaas
200 ml koksroom
4 eieren
2 eetlepels bieslook
1 eetlepel bruschettakruiden
zout en peper naar smaak

Tupperware:

Multiflexvorm King
MicroPlus maatkan 1 liter
Quickchef Keukenhulp
Mixerkom Junior
Schilmesje
Roerlepel
Spatel
Quickshaker

Bereiding:

Als eerste de oven zonder rooster voorverwarmen op 200 graden.
Maak de uien schoon en hak ze fijn in de Quickchef. Doe over in de Mixerkom. Voeg het bakmeel, de geraspte kaas, de bruschettakruiden en de bieslook toe en roer even goed door elkaar met de Spatel. Doe de spekjes in de Microplus kan, roer ze los met de roerlepel en verwarm de maatkan met gesloten deksel 5 minuten in de magnetron. Roer nogmaals door en giet het vocht af. Draai het deksel, zodat de schenktoit open is en bak de spekjes dan nog 1 à 2 minuten uit in de magnetron. Giet het vocht nogmaals af en voeg de spekjes toe aan het uienmengsel. Breek de eieren boven de Quickshaker en voeg de koksroom, peper en zout naar smaak toe. Sluit af en schud krachtig. Voeg toe aan de inhoud van de Mixerkom en roer alles goed door elkaar. Verdeel het mengsel in de Multiflexvorm King, zet samen met het rooster in het midden van de voorverwarmde oven en bak het 45 minuten mooi gaar en goudbruin. Laat het gerecht daarna een minuut of 10 rusten, alvorens de uienkoning te storten.

Varkenshaas in de oven

Ingrediënten:

Repen varkenshaas
1 soeplepel tomaten puree
1 soeplepel mosterd
3 soeplepels ahornsiroop of honig
Peper en zout
Klontje boter om de schaal in te smeren

Tupperware:

BB mengkommetje
Ultra+ vierkant
kwastje

Bereiding:

Meng de mosterd, de tomatenpuree en de ahornsiroop in een mengkommetje. Smeer de ovenschaal in met boter. Neem het zelfde borsteltje en smeer de varkenshaas in met het mengseltje. Leg de varkenshazen in de ovenschotel plaats het geheel gedurende 20 min op 220°C en 300W in de combi microgolf-oven. (Indien u geen combi hebt kan u het gedurende 40 min op 220° in de gewone voorverwarmde oven plaatsen.)

Vaste witte vis met ratatouille

Ingrediënten:

600 g vaste witte vis (ik pak meestal de goedkoopste, zoals zeebaars, kabeljauw, tilapia,... en ik kies ook steeds voor filet, omdat dit handiger is voor de kinderen)
2 ajuinen
2 stevige vleestomaten
1 rode paprika
1 gele paprika
1 groene paprika
1 kleine courgette
1 kleine aubergine
1 dl visbouillon (uit gemakzucht meestal van een blokje)
sap van 1 citroen
4 eetlepels olijfolie
1 takje dille
versgemalen zwarte peper
zout
snufje Provençaalse kruiden

Tupperware:

UltraPlus 3L
Groentemes

Bereiding:

De visfilet bedruipen met citroensap en kruiden met peper en zout.
De ajuinen fijnsneden en in met de olijfolie in de ultraplus van 3 liter met deksel gedurende 2 minuten opwarmen.
De andere groenten schoonmaken en in kleine blokjes snijden. De groenten bij de ajuinen voegen, de bouillon er over gieten en kruiden met peper, zout en Provençaalse kruiden. Afgedekt nog 15 minuten stoven en af en toe roeren zodat de groenten gelijkmatig garen.
De visfilet op de groenten leggen en bestrooien met wat Provençaalse kruiden, nog 5 minuten laten garen met het deksel. Bestrooien met versgehakte dille.
Heel lekker met rijst, couscous of verse pasta.

5 minutencake Tiara

Ingrediënten:

100g suiker
100g zachte boter
1 zakje vanillesuiker
Snufje zout
2 eieren
100g cakemeel
Evt. 100g rozijnen of krenten

Tupperware:

BB mengkom
siliconen spatel
multiflex Tiara

Bereiding:

Roer de suiker, boter, vanillesuiker en zout tot een romig beslag. De eieren er 1 voor 1 goed doormengen. Dan cakemeel er beetje bij beetje doorheen roeren. En eventueel de rozijnen of krenten erbij spatelen.

MFV Tiara afwassen, afspoelen, op rooster zetten en vullen met beslag. Zet dan 5 minuten in de magnetron op 750W en daarna ca. 5 minuten laten staan in uitgeschakelde magnetron.

TIP: voor de crown neemt u de dubbele hoeveelheden.

Vis in Currysaus

Ingrediënten:

een halve rode paprika
een halve groene paprika
2 wortelen
visbouillonblokje
150ml water
150 kokosmelk (of room)
vis (zeewolf of kabeljauw, of andere witte vis)
maïzena express
currypoeder (naar smaak, bij ons 2 kleine koffielepels)
koriander

Bereiding:

Snij de paprika en wortel fijn in de quickchef. Deze groenten in de micro+ doen samen met het water en het bouillonblokje en plaats +/-8 minuten op 800W in de microgolf.
Daarna de kokosmelk, vis, currypoeder en maïzena toevoegen en terug 8 minuten opzetten.
Even roeren en klaar.

Visfrikadellen met kruidenmayonaise

Ingrediënten:

700 gr kabeljauw
120 gr paneermeel
3 lente-uitjes, fijngehakt
60 ml citroensap
peper
verse dille fijngehakt
90 gr Cheddar geraspt
1 ei
Bloem

Voor de mayonaise:

1 eetlepel verse peterselie fijngehakt
1 eetlepel verse bieslook fijngehakt
2 tl kappertjes fijngehakt

Tupperware:

Quick-chef
Ultraplus

Bereiding:

Snij of knip de vis in stukken en maal ze fijn in de quick-chef.
Knead in de grote kom de gemalen vis het paneermeel de lente-uitjes, het citroensap, peper, de kruiden, de kaas en het ei. Meng goed onder elkaar
Verdeel dit mengsel in porties en kneed deze in de vorm van frikadellen. Leg de frikadellen in de ultraplus en plaats gedurende 8 min op 600w. in de microgolf.
Vermeng ondertussen de ingrediënten voor de kruiden mayonaise
Voor de barbecue:
Plaats de frikadellen niet in de microgolf oven maar leg ze op een hete goed ingevette barbecue.
Bak de frikadellen aan beide kanten tot ze knapperig zijn Serveer met kruidenmayonaise.

Visgoulash

Ingrediënten:

1 rode paprika
1/2 gele paprika
1/2 groene paprika
2 uien
2 wortelen
125 gr champignons
1 blokje visbouillon
peper en zout
citroensap
peterselie
1 dl room
1 klein blikje tomatenpuree
1 eetlepel bloem
400 gr visfilet

Tupperware:

UltraPlus 3L of microPlus 2,25L
quick-shaker

Bereiding:

Snij de groenten in kleine stukjes en doe ze in de microgolf 7min op 1000W. Voeg dan het verkruimelde bouillonblokje toe en nogmaals 7min op 1000W inzetten. Besprenkel de vis met het citroensap, doe er peper en zout op en snij hem in stukken. Voeg toe aan de groenten en plaats nu alles 2x 4min terug in de microgolf. Meng ondertussen de bloem, room, tomatenpuree en de fijngehakte peterselie in de quick-shaker. Voeg dit mengsel al roerend bij de rest en zet nog 1min terug in de micro dien op met rijst of tagliatelle.

Viswaterzooi

Ingrediënten:

3 preien
3 wortelen
3 uien
4 aardappels
300 gr witte vis
300gr zalm
Peper, zout, bouillonblokjes
1 glas witte wijn
Geutje olie
100ml room

Tupperware:

Groentesnijder
ultraplus 3L
groentemes
chefmes
snijplank

Bereiding:

Kuis de groenten en snijd de aardappels in blokjes van 1 cm, maak van de prei julienne +/- 3 cm lang. Hak de ui grof in de quickchef. Snij de wortelen in julienne met de groentenrasp.

Doe de groenten in een ultra plus, giet er een geutje olie over en verbrokkel er een bouillonblokje bij. Zet de groentjes 6 min op volle kracht in. Controleer of de groentjes al bijna gaar zijn (zet anders nog even terug). Kuis de vis en maak blokjes (1,5 cm). Voeg de vis en de wijn bij de groentjes en zet alles nog eens 4 min op volle kracht in.

Controleer of alles gaar is, kook water met de waterkoker en voeg dit bij de soep.

Breng op smaak met peper en zout en werk af met de room.

Als versiering kan je er nog garnaaltjes aan toevoegen.

Vlees in ketjapsaus

Ingrediënten:

400 gram varkenslappen
1 eetlepel boter
2 uien
3 teentjes knoflook
200 ml liter water
50 ml ketjap
1 citroen
zout naar smaak

Tupperware:

MicroPlus rond 2,2 liter
Quickchef Keukenhulp
Keukenschaar
Spatel
Roerlepel
Citruswonder
BB Mixerkommetje
Schilmesje
Ontbijtplankje

Bereiding:

Maak de uien en de knoflook schoon en snij ze in de Quickchef fijn.

Smelt de boter in de MicroPlus in de magnetron. Roer de gehakte uien en knoflook met de Roerlepel door de boter en verwarm deze onafgedekt gedurende 3 minuten in de magnetron.

Knip ondertussen de varkenslappen met de Keukenschaar in smalle reepjes. Doe het vlees bij de uien en knoflook, roer door met de Roerlepel en verwarm 2 minuten in de magnetron op vol vermogen. Roer weer door en herhaal dit nog 2 keer.

Snij de citroen doormidden en pers deze uit op het Citruswonder. Schenk het water, de ketjap en het citroensap bij het vlees en zet dit met deksel erop voor 12 minuten in de magnetron tot het vlees volledig gaar is.

Serveer met witte rijst en een frisse salade.

Walnotenvanille-tartelettes 6 stuks (oven)

Ingrediënten:

6 plakjes bladerdeeg
6 eieren
100 ml slagroom
2 zakjes vanillesuiker
8 walnoten
2 eetlepels suiker

Tupperware:

Multiflex Tartelette
Tartelettesnijder
Mini Quickchef
Placemat
Quickshaker
Koksmaatje
Hartebreker notenkraker

Bereiding:

Allereerst de oven zonder rooster voorverwarmen op 220 graden.
De plakjes bladerdeeg naast elkaar laten ontdooien op de Placemat. Kraak de walnoten in de Hartebreker en ontdoe ze van de schil. Hak de walnoten in de Mini Quickchef in kleine stukjes. Splits de eieren met het Splitsdeel van het Koksmaatje boven de Quickshaker. De eiwitten worden verder niet gebruikt. Giet de slagroom bij de eigelen in de Quickshaker. Voeg de vanillesuiker en 1 eetlepel suiker toe, sluit af en shake totdat de suiker opgelost is. Laat dit mengsel even staan.
Elk bladerdeegplakje uitsteken met de Tartelettesnijder en de vormpjes van de Multiflex Tartelette hiermee vullen. Een beetje aandrukken. Verdeel de gehakte walnoten over de vormpjes en giet de inhoud van de Quickshaker erbij. Strooi dan de 2e eetlepel suiker over de randen. Schuif het rooster samen met de vorm in het midden van de oven en bak het in 20 minuten gaar en goudbruin. Laat een kwartier afkoelen in de vorm, leg ze dan op een rooster om verder af te koelen.

Witlof ham/kaas

Ingrediënten:

3 stronkjes witlof
1 ons schouderham
1 zakje jong belegde geraspte kaas

Tupperware:

Micro+ ovaal

Bereiding:

(Gerecht voor 4 personen)

Snijd de witlof fijn, maar vergeet niet het bitterde deel er uit te halen. Was de witlof en doe dit in de Micro+ ovaal. Snijd de ham in kleine stukjes en meng dit samen met de geraspte kaas door de witlof.

Zet de Micro+ in de magnetron met de deksel ongeveer 4 minuten op vol vermogen (1000W).

Witlofsalade

Ingrediënten:

2 á 3 stronken witlof
2 gekookte rode bieten
1 ui
2 hardgekookte eieren
2 augurkjes
1 appel
peper
zout
paar scheppen yogonaise
(evt. nog gesneden schouderham)

Tupperware:

Quick-chef met hakmes.

Bereiding:

Was de witlof en snij elke stronk 1 x door. Doe ze in porties in de Quick-chef met hakmes, mag best wel beetje fijn. Dan kunt u de gesneden witlof in een saladeschaal doen, hier komen straks de andere gerechten ook bij elkaar.

Dan de ui snijden ook in de Quick-chef en in de saladeschaal doen.

Dit zelfde geldt voor de augurkjes , eieren, appel. Ook alles weer bij elkaar in de saladeschaal.

Rest van de ingrediënten toevoegen en goed doorroeren, even proeven voor de smaak en naar behoefte meer toevoegen. Ook is het erg lekker om er nog wat gesneden schouderham door te doen.

Heerlijk voor bij krielaardappeltjes en een karbonade, of gewoon fijngesneden op een toastje.

Witte kool met ui en kerrie

Ingrediënten:

100 g zilvervliesrijst
400 g wittekool
1 ui
3 eetlepels vloeibare margarine
2 theelepeltjes kerriepoeder
2 gemarineerde varkensfiletlapjes

Tupperware:

BB vergiet
Microplus ovaal
Microplus maatkan
Quick-chef
Roerlepel
Keukenmes
Chef snijplank

Bereiding:

(Gerecht voor 2 personen)

Doe de rijst in de Microplus ovaal en doe er zoveel kokend water in dat dit ruim 1 vingerdik boven de rijst uitkomt. Even doorroeren. Zonder deksel 5 min op 750 Watt in de magnetron. Deksel erop en nog eens 5 min op 750 Watt, na de bereidingstijd enkele minuten na laten garen.

De kool van de buitenste bladeren ontdoen en dan in dunne reepjes snijden. Licht koken in de Microplus met zout tot het gaar is en afgieten.

De ui snipperen en met 2 theelepeltjes kerrie + margarine in de Microplus maatkan fruiten in de magnetron (3 min op 600 Watt). Dit bij de gesneden kool toevoegen en deze omscheppen en nog even in de Microplus licht bakken (3 min op 600 Watt). Eventueel serveren met vlees, bijv. varkensfilet lapjes in de koekenpan in 3 á 4 min gaar bakken en halverwege omkeren.

Zalm met prei

Ingrediënten (2 personen):

Wit van 1 prei zeer fijn gesneden
3 wortels in miniblokjes
1 visblokje in beetje water verkruid
2 dl room
min. 250 gr zalm (hoeft niet ontdooid te zijn)

Tupperware:

MicroPlus rond 2,25L
MicroPlus rond vergiet
menglepel

Bereiding:

Meng al de groenten en het visblokje in de micro+ en zet 3min op vol vermogen (750 W)
Doe de zalm in het micro+vergiel. Zet op het recipiënt en plaats 5min op vol vermogen in de microgolf.
Doe de room en peper bij de groenten en zet alles nogmaals 5 min op vol vermogen in.
Vis uit vergiet halen, met saus overgieten en serveren met rijst, puree of duchesseaardappelen.

Zalmcrumble

Ingrediënten:

1kg zalmfilet (kan van de diepvries)
50 ml olijfolie
1 busseltje dille
sap van een halve citroen
100g bloem
100g gemalen kaas (liefst cheddar)
80g boter (goede of planta)
enkele takjes peterselie
peper en zout

Tupperware:

Ultraplus vierkant
deegkom
Quick-shaker
koksmaat
quick-chef
fileermes
snijplank van de chef
softgrip tang
softgrip spatel

Bereiding:

Doe de zalm in de vierkante ultraplus.

Doe de olijfolie, de dille, peper, zout en het sap van een halve citroen in de quick shaker. Overgiet de zalm met deze marinade. Laat een tijdje trekken (maximum 5u). Maal de kaas in de kaasmolen en knip de peterselie fijn met de keukenschaar. Neem de mengkom en doe de bloem de boter en de kaas erin, kneed met de pureerstaaf of je handen.

Doe de kruimels op de zalm (zoveel mogelijk de zalm bedekken) en plaats het geheel in een oven van 200° gedurende 40min.

(indien u een combi oven hebt plaats dan 220° en 180w op 20 min)

Zalmlasagne

Ingrediënten lasagne:

1 pak verse lasagne vellen (geen gedroogde)
1 blik tomaten-courgetten-look
100 gr spinazie met room (uit de diepvries)
1 pak gerookte zalm

Ingrediënten kaassaus:

1 eetlepel bakboter
100 ml melk
1 eetlepel bloem
peper en zout
100 gr geraspte Emmentaler

Tupperware:

Vierkante ultra plus, microgolf schenkkannetje, blikopener, menglepel, kaasmolentje

Bereiding:

Werk afwisselend met de vellen lasagne en de rest van de ingrediënten:
Bedek de ultra plus met de eerste laag lasagne vellen. Hierop komt de helft van het blik tomaten-courgetten-look (eventueel bijkruiden met zout en look)
Tweede laag vellen, hierop komt de spinazie
Derde laag vellen, hierop de gerookte zalm
Vierde laag vellen, hierop de rest van het blik (eventueel bijkruiden met zout en look)
Laatste laag vellen
Overgiet dit met de kaassaus. Zet de lasagne 30 min in de oven op 200°C (de laatste tien minuten zonder deksel). **ZET DE ULTRAPLUS NIET ONDER DE GRILL.** Als de lasagne nog niet mooi bruin is van kleur, zet hem dan nog enkele minuten terug.
Werkwijze voor de kaassaus
Doe de boter in het microplus schenkkannetje en laat dit in de microgolf smelten (1 min), de bloem toevoegen en goed mengen, daarna de melk en 100 gr Emmentaler toevoegen. Het mengsel afgedekt in de microgolf zetten (ongeveer 3 min, tot de kaas gesmolten is en je een stevig mengsel krijgt). De saus op smaak brengen met peper en zout.

Zalmsoufflé met kruidensaus

Ingrediënten:

100 gr zalm
1 sjalot of 1 ajuin
2dl room
Peper en zout
3 eieren
Verse dille

Voor de saus:

yoghurt
mayonaise
mosterd
Worcestershire saus
peterselie bieslook en look

Tupperware:

Quick-chef
quick-shaker

Bereiding:

(Voorgerecht voor 6 personen)

Doe de sjalot en de ui in de quick-chef en draai ze heel fijn

Voeg er de zalm de room de eieren de verse dille peper en zout aan toe en draai tot een fijne moes

Giet dit mengsel over in de multiflex hartjes

Bak de hartjes gedurende 20 min op 180°

De saus:

Doe de yoghurt, peper en zout in de quick-shaker.

Schud goed.

Voeg de kruiden toe als versiering.

Zalmquiche

Ingrediënten:

Bladerdeeg
10-tal asperges
200g roze zalm
75 cl room & nootje boter
6 eieren
100g gemalen gruyère
dille & peper

Tupperware:

B-to-B mengkom
multiflex princess

Bereiding:

Snijd de asperges in stukken (verse eerst koken). Stoof ze in wat boter. Snijd de zalm in blokjes en meng met de eieren, room, dille en peper in de B-to-B mengkom. Voeg dan de asperges toe.
Leg het uitgerolde bladerdeeg in de multiflex princess en doe de vulling hierin. Bestrooi met de kaas. En bak gedurende 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Zoete Ultra Soufflé

Ingrediënten:

75 gram boter
200 gram suiker
3 eieren
500 gram Hüttenkäse
150 ml slagroom
1 eetlepel maïzena
1 pakje vanille puddingpoeder
2 appels
1 eetlepel zonnebloemolie

Tupperware:

UltraPlus 3L
MicroPlus maatkan 1L
Quickchef Keukenhulp
4-in-1-kan 2L
Koksmaatje
Roerlepel
kwastje
Schilmesje
Spatel

Bereiding:

Allereerst de oven voorverwarmen op 225°C. Vet de UltraPlus schaal in met de olie. Smelt de boter in de MicroPlus maatkan. Doe de gesmolten boter in de 4-in-1-kan en voeg 150 gram van de suiker toe. Splits de eieren met de Eiersplitser van het Koksmaatje en doe de eidooiers bij de inhoud van de 4-in-1-kan. Klop dit met de mixer tot een schuimige massa. Meng hierdoor de Hüttenkäse, de slagroom, de maïzena, het puddingpoeder en 1 eetlepel suiker. Schil de appels en snij ze in kleine stukjes in de Quickchef. Meng ook door het mengsel. Klop de eiwitten stijf en spatel deze voorzichtig door het mengsel. Doe het mengsel over in de UltraPlus, schuif deze in het midden van de oven en bak het in 35 minuten gaar en goudbruin. Laat ondertussen de deur dicht, anders zakt hij in!!

Zonnige kipfilets uit de provincie

Ingrediënten:

4 kipfilets
2 tomaten
1 bosje dragon
sap van 1 citroen
4 el olijfolie
peper, zout & cayenne
1 tl scherpe mosterd
1 dikke geut volle room
(evt. mozzarella)

Tupperware:

Chefsmes
tomatenmes
schenkkan
vierkante ultra+

Bereiding:

(Gerecht voor 4 personen)

Snijd de tomaten in fijne schijfjes met het tomatenmes. Zout ze aan beide kanten met de molen en laat ze uitlekken op de schep.

Snijd de kipfilets in 5 à 6 stukken met het chefsmes en leg ze in de vierkante ultra+. Doe tussen de stukken kip wat plakken tomaat en verdeel de dragonblaadjes.

Knijp de citroen uit in de koksmaat. Maak een marinade in de quick-shaker van olijfolie, citroensap, peper, zout en cayennepeper. Giet de marinade uit over de kip. Plaats dit geheel zo 7 minuten in de microgolf op 700W. Controleer op gaarheid en indien nodig nog 2 minuten bijplaatsen.

Meng in de schenkan 1 theelepel mosterd met de room. Giet hierbij het vrijgekomen kookvocht en meng alles met de menglepel. Plaats dit 2 minuten in de microgolf op 700W. Schenk deze saus over de kip en dien op.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>