

TURBOCHEF



Tupperware®

In 15 seconden
levert hij het
werk van 288
messneden!



Een onmisbaar en revolutionair product om meerdere voedingswaren fijn te hakken!



Hij hakt in een handomdraai verse kruiden fijn zoals basilicum, kervel, koriander, dragon, munt, peterselie, salie... maar evengoed ook look, augurk, sjalot, ui, olijven, kaas, droge vruchten, hesp, hardgekookte eieren, vis, vlees ...

Hij maalt ook rauwe en gekookte groenten en fruit voor de bereiding van coulis, compote, babypapjes...

DE TURBOCHEF

Deksel,
demonteerbaar
in 2 delen

Transparant
recipiënt met een
capaciteit van
300 ml

Antislip basis



Het bovenste deel van het deksel is voorzien van een trekmechanisme met touw.



Het onderste deel is voorzien van een vergrendelingssysteem dat de veiligheid verzekert tijdens het gebruik.

3 zeer
scherpe
lemmeten
om te
hakken en te
malen



Om de 2 delen uit elkaar te halen: steek het uiteinde van een koffielepel in de zijdelingse opening, maak het deksel los door het bovendeel opwaarts te duwen.

Het deksel weer monteren: plaats de openingen op beide onderdelen tegenover elkaar en duw ze in elkaar totdat je een "klik" hoort.



ONDERHOUD

- Om de **TurboChef** te reinigen, demonteer beide helften van het deksel door het uiteinde van een lepel in de zijdelingse opening van het deksel te steken.
- Veeg het bovenste deel van het deksel af met een vochtige doek (daar het deel met trekmechanisme niet vaatwasmachinebestendig is).
- De overige onderdelen van de **TurboChef** zijn vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik geen schuurspons om de **TurboChef** te reinigen.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af vooraleer ze te monteren.

GARANTIE

De **TurboChef** valt onder de wettelijke garantiebepalingen voor verborgen gebreken betreffende fabricatie of materiaal in een gewoon huishoudelijk gebruik.

ENKELE PRAKTISCHE RAADGEVINGEN

- Vooraleer te mixen, verzeker je er steeds van dat het deksel goed vergrendeld is.
- Plaats de **TurboChef** goed plat op het werkvlak, duw met je hand het deksel naar beneden en trek met snelle bewegingen met de andere hand aan het koord.
- Als je de **TurboChef** gebruikt om te mixen, schud hem dan tussen de verschillende tracties.
- Droog zorgvuldig je kruiden vooraleer ze fijn te hakken.
- Haal steeds de lemmeten uit de **TurboChef** vooraleer de voedingswaren eruit te halen met behulp van de **Silicone Spatel Smal**.
- Voor sauzen op basis van olie, voeg je deze laatste er best op het einde aan toe, nadat je de overige ingrediënten gemixt hebt.
- Snijd volgende voedingswaren eerst in kleinere stukjes vooraleer ze te mixen: vlees, vis, groenten en fruit.
- Laat je **TurboChef** niet binnen handbereik van kinderen.
- 3 zeer scherpe lemmeten: wees altijd voorzichtig tijdens het gebruik.

MONTAGE

- Zet het recipiënt op je werkvlak.
- Plaats het middenstuk, met het brede gedeelte aan de bovenzijde, op de as van de basis.
- Breng de ingrediënten in het recipiënt.
- Zet het deksel op de basis, en draai het in wijzerzin tot het volledig vergrendeld is.

Je TurboChef is klaar voor gebruik!



KOUDE SAUZEN

PESTO

- 25 ml Parmezaanse kaas, geraspt
- 25 ml pijnboompitten
- Een 10-tal blaadjes basilicum
- ½ teentje knoflook
- Zout en peper
- 75 ml olijfolie

Leg in de **TurboChef** de Parmezaanse kaas, de pijnboompitten, de basilicum, de look en hak alles fijn. Voeg er een snuifje zout en peper aan toe, olijfolie en mix nog enkele seconden. Ideaal bij een pastaschotel, gekookte, gestoomde of gegrilde vis, rauwkost...

Vervang de basilicum door:

Pesto van rucola salade: 25 g rucola (1 klein handvol).

GRIBICHE SAUS

- 2 takjes peterselie
- 2 takjes dragon
- 25 ml kappertjes
- 3 kleine augurken
- 1 hardgekookt ei, gepeld en in 4 gesneden
- Peper
- 75 ml olie
- 5 ml azijn
- 5 ml mosterd

Leg de kruiden, de kappertjes en de augurkjes in de **TurboChef** en hak ze fijn. Voeg er het hardgekookt ei aan toe en hak ze fijn (3 tot 4 tracties volstaan). Voeg er de peper, de olijfolie, de azijn en de mosterd aan toe en mix nog enkele seconden. Heerlijk bij een koud gebraad, prei en asperges.

LICHTE SAUS MET RADIJS EN KERVEL

- 10 kleine roze radijzen (± 50 g)
- ½ sjalot (± 10 g)
- 5 tot 6 takjes kervel
- 100 ml plattekaas
- 25 ml vloeibare room
- Zout en peper

Hak de radijzen, de sjalot en de kervel in de **TurboChef**. Voeg er de overige ingrediënten aan toe en mix opnieuw. Ideaal om rauwkost op smaak te brengen.

Vervang de radijzen en de kervel door:

Lichte muntsaus: 15-tal verse muntblaadjes.

OLIJFSAUS

- 3 tot 4 takjes platte peterselie
- 1 lenteuitje of ½ sjalot
- 10 zwarte ontpitte olijven
- 25 ml pijnboompitten
- 1 kleine tomaat (± 100 g), gepeld en van zaadjes ontdaan
- 15 ml citroensap
- 75 ml olijfolie
- Zout en peper

Leg in de **TurboChef** de peterselie, het lenteuitje (of sjalot), de olijven, de pijnboompitten, de tomaat en hak het geheel. Plaats alles in een **Ruimtekomp** en voeg er de overige ingrediënten aan toe zonder te mixen. Overheerlijk bij gegrilde vis of kippewit.



WARME SAUZEN

PAPRIKAROOM

 **4 min** met deksel op 750 watt

- 1 gepelde sjalot
- 1/2 geconcentreerde kippenbouillon
- 5 ml paprika
- 200 ml volle room

Mix in de **TurboChef** de sjalot, het verpulverde bouillonblokje en de paprika. Plaats de inhoud in de TurboChef en de room in de **MicroCook Schenkkkan 1 l** en meng met behulp van de **Soepele Klopper**. Laat vervolgens gedurende 2 min koken op 750 watt. Meng met de Soepele Klopper en laat opnieuw 2 min koken op 750 watt. Dien op met kippen- of varkenslapjes.

CHAMPIGNONCRÈME

 **4 min 30** met deksel op 750 watt

- 2 kleine Parijse champignons
- 1 gepelde sjalot
- 25 ml olie
- 1/2 kippenbouillonblokje
- 200 ml vloeibare room
- 5 ml maizena
- Zout en peper

Hak de champignons samen met de sjalot in de **TurboChef**. Plaats samen met de olie in de **MicroCook Schenkkkan 1 l** en laat gedurende 2,5 min koken in de magnetron op 750 watt. Voeg er de geconcentreerde kippenbouillon aan toe, de room, de maizena en meng met behulp van de **Soepele Klopper**. Laat 2,5 min koken op 750 watt. Voeg er een snuifje zout en peper aan toe. Dien op met wit vlees, pasta, aardappelpuree ...

SAUCE BÉARNAISE

 **4 min** met deksel op 600 watt

- 2 sjalotten
- 3 takjes kervel
- 3 takjes dragon
- 3 takjes platte peterselie
- Zout en peper
- 25 ml azijn
- 3 eigelen
- 30 ml bloem
- 250 ml warm water
- 100 g zachte boter

Hak de sjalot en de kruiden in de **TurboChef**. Laat 1,5 min op 600 watt koken in de **MicroCook Schenkkkan 1 l** samen met het zout, de peper en de azijn. Meng in de **Ruimtekomp 600 ml** de eigelen, de bloem en het water en voeg deze mengeling toe aan de MicroCook Schenkkkan 1 l. Laat 2,5 min op 650 watt koken. Haal er het deksel af en voeg er beetje bij beetje de boter aan toe terwijl je mengt met de **Soepele Klopper**. Dien op samen met gegrild rood vlees. Ook heerlijk bij gepocheerde eieren.



CURRYSAUS MET KOKOSMELK

 **2 min** met deksel op 750 watt

- 1 sjalot (± 20 g)
- 6 cashewnoten
- 5 ml curry
- 200 ml kokosmelk
- 5 ml maïzena
- Zout en peper

Hak de sjalot, de cashewnoten en de curry fijn in de **TurboChef**. Plaats in de **MicroCook Schenkkan 1 l**, voeg er de rest van de ingrediënten aan toe en laat 2 min koken op 750 watt. Dien op met gekookte of gestoomde vis of wit vlees.

GROENE SAUS

 **2 min 30** met deksel op 750 watt

- 1 sjalot of 1 lenteuitje (± 20 g)
- ½ groentenbouillonblokje
- 5 ml maïzena
- 200 ml vloeibare room
- 2 takjes kervel
- 2 takjes platte peterselie
- 2 takjes koriander
- 2 takjes dragon
- Zout en peper

Hak de sjalot of een lenteuitje in de **TurboChef**. Plaats vervolgens in de **MicroCook Schenkkan 1 l**, samen met de geconcentreerde bouillon, de maïzena, de room, meng en laat 1,5 min koken op 750 watt. Meng en laat nog 1 min koken. Hak de kruiden in de TurboChef en voeg toe aan vorige mengeling. Dien op met vis of gestoomde groenten.

CREATIEF MET BOTER

ESCARGOTBOTER

- 1 kleine sjalot
- 3 takjes peterselie
- 1 teentje knoflook
- Zout en peper
- 100 g zachte boter

Leg de sjalot, de peterselie en de look in de **TurboChef** en hak in fijne stukjes. Voeg er de boter en een weinig zout en peper aan toe en mix nog gedurende enkele seconden. Kan gemakkelijk diepgevroren worden. Ideaal bij slakken, zeevruchten (mosselen, clams...) en bij gegrild vlees, gestoomde groenten.

BOTER «MAÎTRE D'HÔTEL»

- 4 takjes peterselie
- 125 g zachte boter
- 15 ml citroensap
- Zout en peper

Leg de peterselie in de **TurboChef** en hak fijn. Voeg er dan de boter, het citroensap en een beetje zout en peper aan toe en mix nog enkele seconden. Kan gemakkelijk diepgevroren worden. Dien op met gegrilde, gestoomde vis of in papillote, rood vlees (entrecôte, lamskoteletjes ...).

CITRUSBOTER

- 100 g zachte boter
- 1 citroenschil, geraspt
- 1 sinaasappelschil, geraspt
- 10 ml citroensap
- 5 ml Grand Marnier
- Zout en peper

Plaats alle ingrediënten in de **TurboChef** en mix. Heerlijk bij gekookte of gestoomde vis of met St Jacobsschelpen.

ROQUEFORTBOTER

- 40 g Roquefort
- 75 g zachte boter
- Zout en peper

Plaats alle ingrediënten in de **TurboChef** en mix. Is overheerlijk bij alle rood vlees, pasta ...

BOTER VAN DE WIJNBOER

- 100 ml rode wijn
- 2 sjalotten
- ¼ rondsbouillonblokje
- 75 g zachte boter
- Zout en peper

Laat in een casserole de wijn, de rondsbouillon en de sjalotten, fijngehakt in de **TurboChef**, inkoken, tot praktisch alle wijn verdampt is. Plaats in de TurboChef, voeg er de boter, het zout en peper aan toe en mix opnieuw. Zeer geschikt bij alle vleesgerechten.



BOTER OM TE GRATINEREN

MOSTERDBOTER

- 25 ml mosterd op oude wijze
- 50 g zachte boter
- 50 ml paneermeel
- Zout en peper

Plaats alle ingrediënten in de **TurboChef** en mix. Heerlijk bij zalm, kip of varkensvlees.

Vervang de mosterd door:

Boter met kappertjes: 50 ml kappertjes. Heerlijk bij vis.

Citroenboter met verse tijm: Hak in de TurboChef het lenteuitje samen met de citroenschil. Voeg er dan de overige ingrediënten aan toe en mix opnieuw. Heerlijk op een moot witte vis of op een kalfsmedaillon.

Olijvenboter: Hak 15 zwarte ontpitte olijven in de TurboChef. Voeg er de overige ingrediënten aan toe en mix opnieuw. Heerlijk bij wit vlees (kip, kalkoen, varken...).

LOOKBOTER

 **4 min 30** op 750 watt

- 5 teentjes knoflook, gepeld
- 75 g zachte boter
- 75 ml paneermeel
- Zout en peper

Ontkern de lookteentjes en leg ze daarna in de **MicroCook Schenkan 1 l** met 100 ml water. Laat gedurende 1,50 min koken op 750 watt. Spoel ze af met koud water en herbegint. Laat ze uitlekken en mix ze in de **TurboChef** samen met de overige ingrediënten. Heerlijk samen met vis, groenten (champignons, courgettes...).

WOUBOTER

- 100 g eekhoorntjesbrood
- 1 lenteuitje
- 10 ml olie
- 50 zachte boter
- 50 ml paneermeel
- Zout en peper

Laat in een pan het in stukken gesneden eekhoorntjesbrood samen met de in 4 gesneden ui in olie bakken. Laat afkoelen en mix in de **TurboChef** samen met de overige ingrediënten. Geeft meer smaak aan alle soorten vlees of vis.



TIP

Bestrijk al je vlees, vis, groenten ... met de boter vooraleer ze in de oven te plaatsen om te gratineren.

ZOUTE CHIPS

ZOUTE CHIPS (BASISRECEPT)

📖 **13 min** op 180 °C (Th 6)

Ingrediënten voor 12 chips

- 1 eiwit
- 50 ml bloem (± 25 g)
- 25 ml olie
- 2 ml zout

Plaats alle ingrediënten in volgorde in de **TurboChef** en mix. Leg 12 kleine hoopjes op het **MultiFlex Ovenblad** op de koude rooster van de oven. Strijk ze uit met de bolle kant van een lepel om er fijne chips mee te vormen en laat bakken.

Zoute chips met sesam: Bestrooi de chips met 15 ml sesam vooraleer ze te bakken.

Zoute chips met kruiden: Voeg aan het basisrecept 5 ml paprika en 5 ml curry toe en mix.

Zoute chips met pijnboompitten: Voeg aan het basisrecept 30 ml pijnboompitten toe en mix.

Zoute chips met olijven: Voeg aan het basisrecept 6 zwarte ontpitte olijven toe en mix.

Zoute chips met roquefort en maanzaad: Voeg aan het basisrecept 25 g roquefort toe en mix. Bestrooi de chips met 10 ml maanzaad en bak ze.

CHIPS MET PARMEZAANSE KAAS

📖 **8 min** op 190 °C (Th 6/7)

Ingrediënten voor 8 chips

- 40 g Parmezaanse kaas, in kleine stukjes

Hak de Parmezaanse kaas fijn met de **TurboChef**. Verdeel de Parmezaanse kaas in 8 kleine hoopjes op het **MultiFlex Ovenblad** geplaatst op de koude rooster van de oven. Strijk lichtjes uit en laat bakken.



APERITIEVEN

RILLETES MET KIP EN KORIANDER

- 80 g gekookt kippenwit
- Een 10-tal korianderblaadjes
- 50 ml mayonaise
- Zout en peper

Hak in de **TurboChef** het kippenwit en de koriander. Voeg er de mayonaise aan toe en breng op smaak met peper en zout en mix opnieuw. Heerlijk op geroosterd brood.

ZALMRILLETES MET BASILICUM

- 75 g gekookte zalm
- ½ sjalot (± 10 g)
- Enkele blaadjes basilicum
- 50 ml mayonaise

Hak de zalm, de sjalot en de basilicum in de **TurboChef**. Voeg er de mayonaise aan toe en mix opnieuw. Te degusteren op gegrilde toast of blinis.

RILLETES MET SURIMI

- 75 g surimi
- 50 ml mayonaise
- 1 ml paprikapoeder

Hak in de **TurboChef** de surimi. Voeg er de mayonaise en de paprika aan toe en mix opnieuw. Te degusteren op geroosterd brood.

PASTA VAN GEKONFIJTE PAPRIKA EN GEITENKAAS

- 75 g gekonfijte paprika
- 30 g verse geitenkaas
- 2 druppels Tabasco

Plaats alle ingrediënten in de **TurboChef** en mix. Heerlijk met kersttomaatjes of in witloofblaadjes.

HUMMUS

- 75 g kikkererwten in blik
- ½ lookteentje, gepeld
- 25 ml olijfolie
- 5 ml citroensap
- Zout en peper

Plaats de uitgelekte kikkererwten en de look in de **TurboChef** en mix. Plaats in een **Ruimtekomp 300 ml**, voeg er de olijfolie aan toe, het citroensap, het zout, de peper en meng met de **Silicone Spatel smal**. Heerlijk bij rauwkost, chips ...

GEMENGDE TAPENADE

- 35 g groene olijven, ontpit
- 35 g zwarte olijven, ontpit
- 2 ansjovisfilets
- 1 klein teentje knoflook, gepeld en van de groene kern ontdaan
- 5 ml kappertjes
- 15 ml olijfolie

Leg alle ingrediënten in volgorde in de **TurboChef** en hak ze fijn. Heerlijk als dipsaus of op sneden geroosterd brood.



AVOCADOCRÈME

- 1 niet al te grote avocado (± 150 g met de pel en de pit, hetzij 100 g vruchtvlees)
- 5 ml citroensap
- 1 snuffje zout
- 2 druppels Tabasco
- 15 ml olijfolie

Plaats alle ingrediënten behalve de olie in de **TurboChef** en mix. Plaats alles in een **Ruimtekomp**, voeg er de olijfolie aan toe en meng. Heerlijk bij mexicaanse chips en hardgekookte eieren.

PUREE VAN ZONGEDROOGDE TOMATEN

- 75 g zongedroogde tomaten
- 15 ml olijfolie

Leg de zongedroogde tomaten in stukken gesneden in de **TurboChef** en hak ze fijn. Voeg er de olijfolie aan toe en hak opnieuw. Voor bij het aperitief op geroosterd brood.

TOMATENSAUS MET FETA

- 1 tomaat, geschild en in 8 gesneden
- 40 g feta
- Enkele basilicumblaadjes
- Zout en peper

Plaats alle ingrediënten in de **TurboChef** en mix. Uiterst geschikt bij rauwkost.

PUREES VOOR BABY

WORTELPUREE

 **7 min** met deksel op 750 watt

- 250 g wortelen
- 75 ml water

Schil de wortels en snijd ze in schijfjes. Leg ze in de **MicroCook Schenkkan 1 l** met 75 ml water en laat ze 7 min in de magnetron koken op 750 watt. Laat 10 min afkoelen. Mix met de **TurboChef** en voeg dan een deel water toe tot het bekomen van de gewenste consistentie.

Vervang de wortelen door:

Courgettepuree: 250 g courgetten, geschild.

Bloemkoolpuree: 250 g bloemkoolroosjes.

Brocolipuree: 250 g brocoliroosjes.

PUREE VAN SPINAZIESCHEUTEN EN AARDAPPELEN

 **7 min** met deksel op 750 watt

- 1 kleine aardappel (± 150 g), geschild
- 25 g spinaziescheuten
- 100 ml water

Leg in de **MicroCook Schenkkan 1 l**, de aardappel, in stukken gesneden, het water en laat 7 min koken in de magnetron op 750 watt. Haal het deksel van de MicroCook, voeg er de spinaziescheuten aan toe en laat 10 min rusten, mix vervolgens in de **TurboChef** zonder het kookwater.

PUREE VAN ZOETE AARDAPPELEN

 **7 min** met deksel op 750 watt

- 175 g zoete aardappel
- 100 ml water

Schil de aardappel. Laat in de **MicroCook Schenkkan 1 l** de zoete aardappel, in stukjes gesneden, koken in water gedurende 7 min op 750 watt. Laat 10 min afkoelen. Mix in de **TurboChef** met wat kookwater. Je kan er eventueel een beetje boter aan toevoegen.

PUREE VAN WITLOOF MET AARDAPPELEN

 **7 min** met deksel op 750 watt

- 1 kleine stronk witloof (± 150 g)
- 100 ml water
- 1 kleine aardappel (± 100 g)

Haal het hart van de witloof eruit en snijd in stroken. Schil de aardappel en snijd in blokjes. Leg deze vervolgens samen met de stronk witloof en het water in de **MicroCook Schenkkan 1 l** en laat 7 min koken in de magnetron op 750 watt. Laat 10 min afkoelen. Mix in de **TurboChef** zonder het kookwater.



DESSERTJES VOOR BABY

COMPOTE VAN APPEL-RABARBER EN HONING

 **2 min 20** met deksel op 750 watt

- 1 kleine appel (± 140 g)
- 15 ml honing
- ½ rabarberstengel (± 50 g)

Schil de appel, hol uit en snijd in 8. Schil de rabarber en snijd in stukjes van 1 cm. Plaats in de **MicroCook Schenkan 1 l** en laat koken in de magnetron gedurende 2 min 20. Laat afkoelen en mix in de **TurboChef**.

COMPOTE APPEL-BANAAN

 **2 min** met deksel op 750 watt

- 1 kleine appel (golden) (± 140 g)
- ½ banaan gepeld (± 50 g net)
- 15 ml water

Schil de appel, hol uit en snijd in 8. Plaats in de **MicroCook Schenkan 1 l** met het water en laat koken in de magnetron. Laat afkoelen en mix in de **TurboChef** samen met een ½ banaan (in stukken gesneden).

COMPOTE APPEL-PRUIMEN

 **3 min 30** met deksel op 750 watt

- 1 grote appel (± 200 g)
- 30 ml water
- 2 ontpitte pruimen

Schil de appel, hol uit en snijd in 8. Snijd de pruimen in 4. Plaats alles in de **MicroCook Schenkan 1 l** met het water en laat koken. Laat nadien afkoelen en mix in de **TurboChef**.

COMPOTE APPEL-PERZIK

 **3 min 30** met deksel op 750 watt

- 1 kleine appel (± 150 g)
- 25 ml water
- 1 perzik of nectarine (± 130 g)

Schil de appel, hol uit en snijd in 8. Schil, ontpit en snijd de perzik in 4. Plaats alles in de **MicroCook Schenkan 1 l** samen met het water en laat koken. Laat nadien weer afkoelen en mix met de **TurboChef**.

VRUCHTENPUREE

 **7 min** met deksel op 750 watt

- 250 g fruit naar keuze: abrikoos, banaan, nectarine, perzik, peer of appel
- 75 ml water
- 20 g frambozen of aardbeien

Schil het gekozen fruit en ontpit of ontdoe het van de zaadjes. Snijd het in stukken. Leg ze in de **MicroCook Schenkan 1 l** samen met het water. Laat 10 min afkoelen, leg vervolgens de uitgelekte vruchten in de **TurboChef** samen met enkele aardbeien of frambozen en mix. Voeg er een deel van het kookwater bij tot het bekomen van de gewenste consistentie.



ABRIKOZEN - YOGHURT

- 2 goed rijpe abrikozen (± 150 g)
- 1 magere yoghurt

Schil en ontpit de abrikozen. Snijd ze in stukken, leg ze in de **TurboChef** en mix. Voeg er de magere yoghurt aan toe en meng opnieuw.

PLATTEKAAS MET RODE VRUCHTEN

- 60 g frambozen of aardbeien
- 100 g plattekaas

Was de rode vruchten en plaats ze in de **TurboChef** en mix. Voeg er de plattekaas aan toe en meng opnieuw.

VRUCHTENCOU LIS

COULIS VAN AARDBEIEN

- 125 g aardbeien
- 25 ml kristalsuiker
- Optioneel: 1 ml citroensap

Mix alle ingrediënten in de **TurboChef** tot het bekomen van een glad mengsel.

Coulis van frambozen: 125 g frambozen.

Coulis van braambessen: 125 g braambessen.

Coulis van perzik: 1 grote goed rijpe perzik (± 200 g) geschild, ontpit en in stukken gesneden.

Coulis van kiwi: 2 goed rijpe kiwi's, geschild en in stukken gesneden.

Coulis van mango: ½ goed rijpe mango, geschild en in stukken gesneden.

Coulis van peer: 125 g goed rijpe peer geschild, ontpit en in stukken gesneden.

COULIS VAN PRUIMEN MET RODE WIJN EN SPECERIJEN

- 15 ml suiker
- 1 ml kaneel
- 15 ml rode wijn
- 1 ml vanillepoeder
- 150 g pruimen (kwets of Reine Claude), ontpit en in 4 gesneden

Plaats in een casserole de suiker, de rode wijn, de kaneel en de vanille en breng aan de kook. Voeg er de pruimen aan toe en blijf regelmatig omroeren. Laat afkoelen en mix in de **TurboChef**. Lekker bij desserts of een snede foie gras.

GLAZUUR VOOR GEBAK

- 100 ml poedersuiker
- Smaak naar keuze:
- 15 ml citroensap of
- 15 ml sinaasappelsap of
- 15 ml rum of
- 15 ml Grand Marnier of
- 15 ml oranjebloesem

Doe in de **TurboChef** de poedersuiker en de smaak naar keuze en mix zorgvuldig. Strooi over je gebak. Indien gewenst kan je ook 1 ml voedingskleurstof toevoegen in een kleur naar keuze. Realiseer in een handomdraai heerlijke glazuur voor al jouw taarten!



ZOETE CHIPS

GEKARAMELISEERDE CHIPS MET SINAASAPPEL

☰ **9 min** op 180 °C (Th 6)

Ingrediënten voor 16 chips

- 50 ml amandelsnippers
- 100 ml kristalsuiker
- 30 ml bloem
- 25 ml sinaasappelsap
- 10 ml olie

Mix alle ingrediënten in de **TurboChef**. Leg 16 kleine hoopjes van de mengeling op 2 **MultiFlex Ovenbladen** en duw ze plat met de rug van een lepel om er chips mee te vormen. Laat afkoelen vooraleer voorzichtig van het Ovenblad los te maken.

ZOETE CHIPS MET AMANDELEN

☰ **8 min** op 190 °C (Th 6/7)

Ingrediënten voor 10 chips

- 1 eiwit
- 30 ml suiker
- 45 ml bloem
- 1 ml vanille extract
- 100 ml amandelsnippers

Plaats het eiwit, de suiker, de bloem en het vanille extract in de **TurboChef** en mix. Haal er de lemmeten uit, voeg er de amandelsnippers aan toe en meng met de **Silicone Spatel Smal**. Vorm 10 hoopjes op het **MultiFlex Ovenblad** en duw ze plat met de rug van een lepel, om er chips mee te vormen. Laat bakken. Laat vervolgens afkoelen vooraleer los te maken van het Ovenblad.

Vervang de amandelsnippers door een ingrediënt naar keuze:

Zoete chips met pistaches: voeg aan het deeg 50 ml ongezouten en fijngehakte pistaches toe.

Zoete chips met pecannoten: voeg aan het deeg 50 ml fijngehakte pecannoten toe.

Zoete chips met rozijnen: voeg aan het deeg 50 ml rozijnen toe. Ideaal in combinatie met een ijsje, sorbet, taart, yoghurt, plattekaas ...

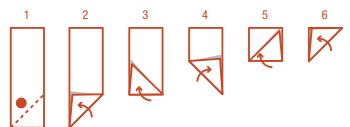
BRIOUATES MET PISTACHENOTEN

☰ **9 min** op 200 °C (Th 6/7)

Ingrediënten voor 12 briouates

- 25 ml ongezouten pistachenoten
- 75 ml amandelpoeder
- 2 eigelen
- 30 g zachte boter
- 30 ml suiker
- 2 ml extract van sinaasappelbloesem
- 3 brickbladeren
- Boter, gesmolten voor de brickbladeren
- 25 ml vloeibare honing

Hak de pistachenoten in de **TurboChef**, voeg er vervolgens de overige ingrediënten aan toe en mix opnieuw. Snijd de brickbladen in 4 delen, bestrijk ze met de gesmolten boter en leg een noot op de strook brickdeeg. Plooi het vervolgens om een driehoek te vormen. Leg de driehoeken op het **MultiFlex Ovenblad** en laat bakken. Bestrijk nadien met honing.





TIP

Om je chips een uitgerolde vorm te geven, wacht je best eerst ongeveer 1 min, leg ze vervolgens 1 per 1 op de Verstelbare Deeg-N-Rol (ze moeten nog warm zijn) en laat ze enkele minuten uitharden.

JE ONMISBARE HULPJES VOOR HET SLAGEN VAN AL JE BEREIDINGEN!

MICROCOOK SCHENKKAN 1 L

Ideaal om eten te bereiden, op te warmen, te koken, te gieten en te serveren. Geschikt voor verschillende soorten bereidingen dankzij de 3 standen van het deksel (gesloten, open op 90° en afgieten op 180°).



SILICONE SPATEL OF SILICONE SPATEL SMAL

Om allerlei bereidingen te mengen en zonder verspilling over te brengen naar de **TurboChef**.



FLEXI PLANK

Essentieel om al je groenten, fruit, vlees, vis ... te snijden.



UNIVERSELE OF VERTICALE DUNSCHELLER

Gedaan met verspilling en dikke schillen van je fruit en groenten. De Dunschillers van Tupperware voor zowel links-als rechtshandigen vergemakkelijken al je schilwerk. Tip: ideaal voor het maken van Parmezaanschilfers, groentepakjes, chocoladekrullen ... Vraag meer uitleg aan je Tupperware Consulente(n).



KEUKENMES

Een Mes met hoge performance en zeer scherp! Essentieel om al je groenten en fruit te schillen of te snijden.



INHOUDSTAFEL

Pesto	6	Avocadocrème	17
Pesto van rucola salade	6	Puree van zongedroogde tomaten	17
Gribiche saus	6	Tomatensaus met feta	17
Lichte muntsaus	6	Bloemkoolpuree	18
Lichte saus met radijs en kervel	6	Brocolipuree	18
Olijfsaus	6	Courgettepuree	18
Champignoncrème	8	Puree van spinaziescheuten en aardappelen	18
Bearnaisesaus	8	Puree van witloof met aardappelen	18
Currysaus met kokosmelk	8	Puree van zoete aardappelen	18
Paprikaroom	8	Wortelpuree	18
Groene saus	9	Compote appel perzik	20
Boter «Maître d'hôtel»	10	Compote appel pruimen	20
Boter van de wijnboer	10	Compote appel-banaan	20
Citrusboter	10	Compote van appel-rabarber en honing	20
Escargotboter	10	Vruchtenpuree	20
Roquefortboter	10	Abrikozen - Yoghurt	21
Boter met kappertjes	12	Plattekaas met rode vruchten	21
Citroenboter met verse tijm	12	Coulis van aardbeien	22
Lookboter	12	Coulis van braambessen	22
Mosterdboter	12	Coulis van frambozen	22
Olijvenboter	12	Coulis van kiwi	22
Woudboter	12	Coulis van mango	22
Chips met Parmezaanse kaas	14	Coulis van peer	22
Zoute chips (basisrecept)	14	Coulis van perzik	22
Zoute chips met kruiden	14	Coulis van quetsches met rode wijn en specerijen	22
Zoute chips met olijven	14	Glazuur voor gebak	22
Zoute chips met pijnboompitten	14	Briouates met pistachen	24
Zoute chips met maanzaad	14	Gekarameliseerde chips met sinaasappel	24
Zoute chips met sesam	14	Zoete chips met amandelen	24
Gemengde tapenade	16	Zoete chips met pecannoten	24
Hummus	16	Zoete chips met pistaches	24
Pasta van gekonfijte paprika en geitenkaas	16	Zoete chips met rozijnen	24
Rillettes met kip en koriander	16		
Rillettes met surimi	16		
Zalmrillettes met basilicum	16		





Tupperware®

© 2018 Tupperware. All Rights Reserved.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>