

# HET ATAG KOOKBOEK

OVER KOOK-, STOOM- EN  
GARINGSTECHNIEKEN



**ATAG**  
*we love to cook*

# INHOUDSOPGAVE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Onze chef-kok                         | 3  |
| We love to cook... al sinds 1948!     | 4  |
| ATAG designlijnen                     | 5  |
| Algemene kooktips                     | 7  |
| Koken op inductie & Celsius° Cooking™ | 8  |
| Koken met stoom                       | 10 |
| Regenereren                           | 13 |
| Bakken met combi-stoom                | 14 |
| Meerfase koken                        | 15 |
| Vacumeerlade                          | 16 |
| Sous-vide bereidingen                 | 18 |
| Gaartijden                            | 20 |
| Recepten                              | 21 |
| Notities                              | 50 |

ATAG CHEF-KOK

# TIM DELISSEN



“Koken begint voor mij bij het selecteren van de beste ingrediënten. Vervolgens kijk ik welke kooktechniek het beste bij dit product past. Met de juiste bereiding kan je van een prachtig product een hemels gerecht maken.”

# WE LOVE TO COOK

AL SINDS 1948!

---

ATAG is al sinds 1948 hét merk voor keukenapparatuur. Door onze passie voor koken en kwaliteit is ATAG uitgegroeid tot een toonaangevend kookmerk in de Benelux. Geïnspireerd door de professionele keukens vertellen wij onze apparaten naar de wensen van enthousiaste thuis-koks. Intuïtieve ontwerpen die duurzaamheid en gebruiksvriendelijkheid garanderen. Pure kwaliteit, dat is waar we voor staan. Daarvoor zetten we al onze kennis en innovatiekracht in en gebruiken we hoogwaardige materialen.



# ATAG DESIGNLIJNEN



## **Magna**

MAGNA staat voor grootsheid.

De MAGNA-lijn bestaat uit iconische kookplaten, ovens, combi-stoomovens, kooklades en hoog gespecificeerde koelkasten en vaatwassers. Top functionaliteit en design komen in de MAGNA-lijn prachtig samen.



## **Matrix**

MATRIX staat voor een uitgebreide collectie apparatuur, met hoogwaardige functionaliteit in een uiterst stijlvolle omgeving. Hiermee kun je jouw keuken volledig naar wens samenstellen voor een maximale kook-en keukenbeleving. Binnen de MATRIX designlijn werken we met verschillende kleuren: RVS, Black Steel en Grafiet.



# ALGEMENE KOOKTIPS

**Voordat je gaat starten met koken geven we je hier een aantal praktische kooktips.**



Massa en massadichtheid bepalen de gaartijd. Hoe groter of vaster een product, des te langer moet het product garen. Snijd je het product in kleinere delen, dan wordt de gaartijd korter.



Verwarm de oven altijd voor. Vooral tijdens korte bereidingen, zoals bij groentes, is een koude start niet wenselijk voor het eindresultaat.



Gebruik enkel schalen die nodig zijn voor de desbetreffende bereiding. Verwijder de overige schalen uit de oven, deze kunnen de luchtcirculatie in de oven beïnvloeden.



Het is belangrijk om de ovendeur niet te vaak te openen tijdens het koken. Iedere keer dat je de deur opent heeft invloed op de temperatuur en de bereidingstijd.

# KOKEN OP INDUCTIE & CELSIUS° COOKING™



Bij koken is maximale controle essentieel. Je wil controle hebben over temperatuur en over tijd. Onder controle verstaan we ook bedieningsgemak. Zo worden de nieuwste Celsius° Cooking™ kookplaten (HI2) voorzien van een eigen slider per zone. De kookzones zijn voorzien van individuele kookwekkers en stopwatches, dus je kunt de tijd nauwkeurig in de gaten houden. De automatische kookprogramma's geven vervolgens een goede indicatie van de temperatuur van de bodem van je pan. Zo breng je water extra snel aan de kook met de boostfunctie, terwijl chocolade perfect gesmolten kan worden op laag vermogen.

Wil je tot op de graad nauwkeurig koken? Activeer dan via Bluetooth onze “slimme” kookaccessoires met Celsius° Cooking™ op de HI2 kookplaat. Hierdoor kan de kookplaat de exacte temperatuur meten in de pan en het vermogen aanpassen zodat de gewenste temperatuur kan worden vast gehouden.

### Support op maat

Via de Celsius°Cooking™ receptenpagina op de ATAG website helpen we je graag op weg. Hier vind je video tutorials van honderden recepten. We begeleiden je stap voor stap bij het koken, waardoor je steeds nieuwe recepten en technieken ontdekt. Met Celsius°Cooking™ bereid je ingewikkelde gerechten alsof het niets is.

### Smelten

---

Chocolade, boter 45 °C

### Stoven

---

Garen in stoomvocht, perfect voor mager vlees 70-80 °C

### Suddereren

---

Garen in vetstof of jus, perfect voor wat rijker vlees 80-90 °C

### Koken

---

Water 100 °C  
Zachtjes doorkoken 94 °C

### Fruiten

---

Wortel, ui, knoflook glazig maken zonder verkleuring 149 °C

### Sauteren

---

Kort aanzetten van vlees voordat het gaat stoven of sudderen 164 °C

### Arroseren

---

Meermaals het braadvocht en de smaakstoffen over het braadstuk lepelen 164 °C

Frituren 180-190 °C

---

### Braden

---

Dichtschroeien in hittebestendige olie zodat er een bruine korst komt op het braadstuk, daarna komt vaak de techniek arroseren 204-221 °C

### Grillen

---

Dichtschroeien zonder extra vetstof 230 °C



# KOKEN MET STOOM

Vis en groenten behouden hun structuur, smaak en bite wanneer ze op lage druk gestoomd worden. Vaak kunnen meerdere ingrediënten tegelijk worden gestoomd zonder smaakoverdracht. Door de combinatie van ovenwarmte met stoom blijft ieder gerecht mals en is uitdrogen verleden tijd.



Eerst nog even wat theorie over stoom. Wanneer waterdamp (stoom) in contact komt met een oppervlak (product) dat kouder is dan de stoom, ontstaat er condens. Op dat moment gaat ook de warmte over op het koude product. Dit proces zorgt voor een efficiënte manier van warmteoverdracht en een gelijkmatige garing. De vochtige atmosfeer in de oven omringt de ingrediënten volledig en zorgt op die manier voor een zachte en gelijkmatige warmteverspreiding. Het is belangrijk dat de ingrediënten gelijkmatig over de ovenschaal verdeeld worden. De stoom moet namelijk overal in contact kunnen komen met de producten die we willen stomen. Koken met stoom zorgt er ook voor dat vitamines en mineralen niet worden weggespoeld. Hierdoor is het product gezonder en smaakt het lekkerder. De mineralen calcium en magnesium blijven dus ook behouden. Deze proeven wij als zout. Hierdoor heeft je maaltijd dus minder of geen zout nodig.

### **De temperaturen**

De standaard stoomfunctie bij onze combi-stoomovens staat ingesteld op 100 °C.

Deze temperatuur is ideaal om groenten, aardappelen en de meeste zetmeelproducten te stomen. Voor minder vaste structuren (zoals vis en vlees) kun je het beste een lagere stoomtemperatuur gebruiken; tussen de 50 °C tot 85 °C. Op bladzijde 21 vind je een kookschema met veel voorkomende ingrediënten.

### **Relatie tussen bereidingstijd, massadichtheid en hoeveelheid**

Hoe meer massa en massadichtheid, des te langer de gaartijd. In principe is er geen verschil of we nu één ei stomen of meerdere. Het zijn namelijk losse, individuele producten. Maar maak je van de eieren een omelet, dan is een omelet van 1 ei sneller gaar dan een omelet van 4 eieren.

### **Relatie tussen bereidingstijd en temperatuur**

De gaartijd is onder andere afhankelijk van de temperatuur waarop gegaard wordt. Hoe lager de temperatuur, des te langer een product moet garen.

### **Verkleuren van groenten**

Kook je je groenten traditioneel in water, dan zullen deze door het zuur in het water de neiging hebben te verkleuren. Wanneer je kookt met stoom zal dit veel minder snel gebeuren, omdat stoom maar voor een klein deel uit water bestaat. Hierdoor blijven je gestoomde groenten prachtig van kleur. Let op: stoom groente altijd in een voorverwarmde oven, zodat je zo direct op de juiste temperatuur kan garen.

### **Stomen van verse pasta, rijst en graanproducten**

Wanneer je pasta, rijst of graanproducten wil stomen op 100 °C zul je deze eerst in een dichte ovenschaal moeten doen met een vloeistof. De mengverhouding is 1 deel vaste stof en 1,5 deel vloeibare stof. Zorg wel dat de vaste stof altijd onder de vloeistof staat. Gebruik anders een kleinere schaal. Gebruik qua vloeistof een heerlijke aromatische bouillon (water heeft immers geen smaak). De gaartijd is meestal tussen de 25 en 30 minuten.

### **Het stollen van eiwitten**

De textuur van gegaarde vis en vlees hangt af van het eiwit en de stolling ervan. Bij vis en schaaldieren ligt het garen van eiwitten veel gevoeliger dan bij vlees. Sommige visweefsels krimpen al op 60 °C en worden droog op 70 °C. Het is raadzaam om vis te stomen op een lage temperatuur (tussen 50 °C en 65 °C afhankelijk van de vissoort).

Een vette vissoort heeft een hogere temperatuur nodig. Gebruik op deze lage temperaturen altijd verse vis en schaaldieren (ivm de voedselveiligheid).

### **Wanneer kruiden?**

Er is een onderscheid tussen kruiden en specerijen. Kruiden zijn de verse, aromatische blaadjes/bloemen van een plant. Specerijen zijn gedroogde kruiden, kruidenmixen, pepers en zouten. Hanteer de volgende regels:

- Voeg verse kruiden van te voren toe.
- Maak van droge specerijen een marinade door olie, water of sap van groente en fruit toe te voegen (myoteren).
- Zout en peper voeg je op het laatste moment toe.





# REGENEREREN

**Regenereren is een manier om reeds gegaarde gerechten opnieuw op te warmen of warm te houden zonder dat de kwaliteit achteruit gaat.**

Maak bij het regenereren gebruik van de culisensor (aanwezig bij onze CS modellen) zodat je zeker weet dat je gerecht de juiste temperatuur krijgt:

- 50 °C voor lauw
- 55 °C voor warm
- 60 °C voor heet

Plaats de kernthermometer altijd in het product met de meeste massa en massadichtheid.

Je kunt je gerecht het best genereren op een geëmailleerde bakplaat.



Mocht een gerecht veel massa hebben dan is het raadzaam om het gerecht te verkleinen. Snijd bijvoorbeeld een rollade in dunne plakken.

De stoom kan dan beter alles verwarmen.

# BAKKEN MET COMBI-STOOM

**In feite bedoelen we hier het bakken in een heteluchtoven met de toevoeging van stoom. Dit kan vanaf een temperatuur van 120 °C.**

## **Waarom waterdamp toevoegen?**

In een reguliere 'droge' oven zal tijdens het bakproces het vocht uit het te garen product verdampen. Door stoom toe te voegen met een combi-bereiding, verhoog je de luchtvochtigheid in de ovenruimte. Ingrediënten zullen hierdoor nauwelijks uitdrogen. Het gerecht blijft sappig en mals. Tevens zorgt de extra luchtvochtigheid voor een extra goede overdracht van temperatuur. Zo wordt je vlees sappig van binnen en knapperig van buiten. En bak je het perfecte brood met een glanzende korst en luchtig aan de binnenkant.

## **Hoeveel waterdamp toevoegen?**

Het instellen van de vochtigheidsgraad hangt volledig af van de ingrediënten die worden gebruikt. Hanteer de volgende richtlijnen voor de vochtigheidsgraad:

- Niveau 1: Ovenschotels en lasagnes.
- Niveau 2: Afbakbroodjes, producten met ei en gist. Zoals soufflé en cake.
- Niveau 3: Producten met een grote massa en vaste structuur.

## **Wanneer kruiden?**

Je kunt je gerecht kruiden zoals je gewend bent tijdens het bakken in de combi-stoomstand. De hoofdfunctie is namelijk bakken en niet stomen.

# MEERFASE KOKEN

**Meerfase koken geeft je de mogelijkheid om maximaal 3 ovenfuncties achter elkaar te gebruiken, zonder dat je de oven tussendoor opnieuw moet instellen.**

## Het voordeel

Het bijzondere aan meerfase koken is dat je het kookproces veel meer uit elkaar haalt of juist processen kunt combineren. Normaal gaar en bruin/gril je een product in 1 proces, oftewel 1 temperatuur voor een vaste tijd. Bij meerfase koken kun je het garen en het bruiden/grillen 'loskoppelen'. Vaak is garen op een lagere temperatuur beter voor het product.

Hoe meer functies er op de oven zitten; magnetron, stoom, combi-stoom of combi-magnetron, hoe meer er uit de meerfase functie te halen is. De 1e fase is dan op lage temperatuur garen, bijvoorbeeld 160 °C. De 2e fase is het bruiden/grillen door middel van de grote grill. Dit doe je kort op 230 °C. Bij een 3-in-1 oven is het zelfs mogelijk om in de 1e fase bijvoorbeeld een product te stomen, zodat in de 2e fase de magnetronfunctie nog efficiënter werkt. Houd bij meerfase koken altijd wel een logische volgorde aan. Werk bijvoorbeeld in

stijgende temperatuur. Wanneer je in de 1e fase vocht (stoom) toevoegt, kan de 2e fase niet direct beginnen met drogen, omdat de oven dan te vochtig is.

## De oven instellen

De optie meerfase koken bevindt zich onder het '+' symbool'. Er is wel een verschil tussen de MAGNA en de MATRIX ovens.

MAGNA: in het beginscherm direct naar het '+' symbool'. Kies daar voor de optie meerfase koken. Je ziet nu stap 1 t/m 3. Je kunt nu elke stap instellen. MATRIX: hier selecteer je eerst de 1e fase, zoals bij het starten van een enkel proces. In plaats van het indrukken van het vinkje om het proces te starten, druk je op het '+' symbool'. Er verschijnen nu verschillende opties. Draai aan de rechter knop om de optie meerfase te selecteren. Druk nu op het vinkje. Je ziet nu stap 1 t/m 3. Elke stap kun je nu instellen. Na het instellen van de verschillende stappen druk je op het kruisje. Het scherm met fase 1 is weer zichtbaar. In de rechterbovenhoek staat het cijfer 1, 2 en/of 3. Druk tot slot op het vinkje om het programma te starten. **Tip! Het is erg handig om deze op te slaan bij de favorieten.**

# DE VACUMEERLADE

**De vacumeerlade bestaat uit een mooi vormgegeven lade en een apparaat die het mogelijk maakt producten zuurstofarm te verpakken.**

## **Waarom vacuüm?**

In de lucht aanwezige zuurstof veroorzaakt (bij normale bewaring) veel veranderingen in onbeschermde voeding. Verandering van kleur, uitdroging, gewichtsverlies, vermindering van natuurlijke aroma's, geur- en smaakoverdracht. Kortom verlies van versheid. Het gebruik van vacuüm om het voedsel te bewaren verhindert het contact met zuurstof. Hierdoor behoudt voedsel zijn versheid, samenstelling en smaak veel langer. Een gevacumeerd product is gemiddeld 3 keer langer houdbaar. De vacuümcapaciteit bedraagt 99%. Het is zelfs mogelijk soepen, sausen en natte marinades vacuüm te trekken zonder dat het product zelf uit de zak gezogen wordt.

Er zijn 2 soorten plastic zakken:

1. Om te bewaren
2. Om te garen tot 115 °C

Met het vacuümniveau bepaal je hoeveel procent zuurstof je onttrekt aan het product.

Er zijn hier drie niveaus:

- Niveau 1: gevoelige producten
- Niveau 2: zachte producten
- Niveau 3: alle vaste producten

Het las- of sealniveau regelt de duur van het sluiten van de zak. Hoe dikker het materiaal van de vacuümzakken hoe langer deze moet worden geseald om luchtdicht te worden afgesloten.



#### Tips!

- Zorg ervoor dat producten volledig zijn afkoelt. Er mag geen condensatievocht of damp meer aanwezig zijn.
- Het is belangrijk om het deksel even aan te drukken met de hand tot je voelt dat deze aangezogen en volledig vast zit.
- Vul de zakken tot maximaal  $\frac{2}{3}$ .
- Zorg altijd voor een goede hygiëne en dagverse producten.
- Leg de te bereiden voedingswaren mooi naast elkaar in de zak. Niet stapelen of tegen elkaar leggen, dit is nadelig voor het gelijkmatig garen van je product.
- Zorg ervoor dat het te sealen deel van de zak schoon blijft, vouw bij het vullen hiervoor de rand om.
- Vermijd kreukels in het te sealen deel.

# SOUS-VIDE BEREIDINGEN

**Sous-vide bereidingen vallen onder het kopje “slow cooking”. Bij slow cooking gaar je een product gedurende een langere periode op lage temperatuur. Hierdoor is er maximale controle over het kookproces.**

## **Wat is sous-vide dan precies?**

Sous-vide garen is het garen in vacuüm. Je kunt dus een product dat gevacumeerd is in de vacumeerlade, garen in de combi-stoomoven. Doordat de combi-stoomoven tot op de graad nauwkeurig in te stellen is kun je nu een product tot perfectie garen. Zo wordt vlees en vis veel makkelijker en homogener mals. Met andere woorden: de structuur, smaak en vitamines in een product worden maximaal bewaard.

Het extra grote voordeel is dat je met sous-vide door toevoeging van extra smaakstoffen (kruiden, specerijen en oliën) het product perfect kan marinieren tijdens het garen. Sous-vide bereidingen zijn altijd in een vochtige omgeving zodat de temperatuur overdracht maximaal is. In verband met de voedselveiligheid is het raadzaam om

gerechten via slow cooking te garen tussen de 70 °C en de 90 °C, de meeste bacteriën gaan namelijk dood vanaf 65 °C.

## **Vis en vlees**

Vis en vlees bestaan voor een groot deel uit eiwitten. Deze stollen bij een temperatuur van 65 °C. Dit wil je liever niet. Daarom ligt de ideale temperatuur voor vis en vlees tussen de 50 °C en 63 °C. Maar let op; bij deze temperatuur heb je kans op maximale bacterie groei, dus is dit niet veilig. Wil je wel op deze temperatuur garen, vacumeer dan eerst je product. Minder zuurstof is immers minder bacteriële groei.

## **Groenten**

Voor groenten hanteren wij hogere temperaturen dan voor vis of vlees. Deze ligt tussen de 80 °C en 90 °C. Bij deze temperatuur wordt cellulose afgebroken, terwijl chlorofyl (een super gezond stofje in groente) bewaard blijft. Smaak, kleur en structuur zullen veel beter bewaard blijven dan wanneer de groente gekookt wordt.

### **Wat hebben we nodig?**

- Een combi-stoomoven die de functie sous-vide heeft. Op deze functie kan de temperatuur ingesteld worden op de graad nauwkeuring (in plaats van per 5 °C). Dit is heel belangrijk, omdat we bij sous-vide bereidingen de juiste temperatuur nodig hebben om smaken en structuren te behouden.
- Een vacumeerlade.
- Kookzakken speciaal voor sous-vide (tot 115 °C).

### **Werkwijze**

1. Maak het ingrediënt schoon en portioneer het.
2. Leg het product per portie in de vacuümzak.
3. Voeg eventueel extra smaakstoffen en vetten toe.
4. Trek het product vacuüm in de vacumeerlade.
5. Gaar het product in de combi stoomoven. De tijd verschilt per ingrediënt en de massadichtheid.

### ***We hanteren de volgende temperaturen:***

- Groenten en hard fruit 80 tot 90 °C
- Vis, schaal en schelpdieren 50 tot 63°C
- Rood vlees 50 tot 63 °C
- Blank gevogelte 67 tot 75 °C

### **Voordelen:**

- Product behoudt natuurlijke sappen en verliest minder gewicht.
- Geur-, kleur- en smaakstoffen blijven behouden.
- Vitaminen en mineralen worden niet uit het product gekookt.
- De celstructuur blijft behouden door de lagere kooktemperatuur.
- Meer mogelijkheden voor het toevoegen van smaakstoffen.
- Grotere hoeveelheden makkelijk tegelijkertijd te bereiden.

### **Extra aandacht bij bewaren**

Wil je je vacuümproduct veilig bewaren of later gebruiken? Zorg er dan voor dat de kerntemperatuur van het product binnen 1 uur minder is dan 7 °C. Dit doe je door het vacumeerzakje onder koud stromend water zo snel mogelijk af te laten koelen. Vervolgens bewaar je deze in de koelkast of vriezer. Dus zo snel mogelijk afkoelen is een "must".





# GAARTIJDEN

| Product             | Ovenfunctie                                   | Oven-temperatuur | Vocht-niveau | Bereidingstijd in minuten | Kern-temperatuur rood | Kern-temperatuur rose | Kern-temperatuur gaar |
|---------------------|-----------------------------------------------|------------------|--------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Groente             |                                               |                  |              |                           |                       |                       |                       |
| Fijne bladgroente   | 100% stoom                                    | 100              |              | 4-6                       |                       |                       |                       |
| Vaste groente       | 100% stoom                                    | 100              |              | 12-16                     |                       |                       |                       |
| Harde groentes      | 100% stoom                                    | 100              |              | 18-22                     |                       |                       |                       |
| Rundvlees           |                                               |                  |              |                           |                       |                       |                       |
| Braadstuk           | Onder/boven                                   | 185              | 0            |                           | 48-55                 | 52-56                 | 59-62                 |
| Mager vlees         | Eerst aanbraden dan onder/boven               | 120              | 0            |                           | 48-55                 | 52-56                 | 59-62                 |
| Vlees aan het bot   | Combi stoomoven                               | 150              | 1            |                           | x                     | 52-56                 | 59-62                 |
| Gevogelte           |                                               |                  |              |                           |                       |                       |                       |
| Filet               | Eerst aanbraden dan onder/boven               | 120              |              |                           | x                     | x                     | 68-72                 |
| Bout                | Combi stoomoven                               | 190              | 2            |                           | x                     | x                     | 72-74                 |
| Heel                | Combi stoomoven                               | 175              | 2            |                           | x                     | x                     | 72-74                 |
| Varken              |                                               |                  |              |                           |                       |                       |                       |
| Braadstuk           | Combi stoomoven                               | 120              | 1            |                           | x                     | 58-63                 | 65-68                 |
| Mager vlees         | Eerst aanbraden dan onder/boven               | 120              |              |                           | x                     | 58-63                 | 65-68                 |
| Vlees aan het bot   | Combi stoomoven                               | 160              | 2            |                           | x                     | 58-63                 | 65-68                 |
| Draadjes vlees      | Combi stoomoven                               | 120              | 1            |                           | x                     | x                     | 78-80                 |
| Vis                 |                                               |                  |              |                           |                       |                       |                       |
| Vetrijke vis (zalm) | 100% stoom of combi- stoomoven                | 55 of 190        | 1            |                           | x                     | 55                    | 60                    |
| Wit vis             | 100% stoom of combi stoomoven                 | 70 of 190        | 1            |                           | x                     | 55                    | 60                    |
| Magere vis (tonijn) | Dichtschroelen daarna doorgaren in droge oven | 230              |              |                           | 50                    | 55                    | x                     |

COMBI-STOOMOVEN

# FOCACCIA MET OLIJF EN ROZEMARIJN

450 gr meel voor witbrood • extra meel voor het kneden en uitrollen • 8 gr droge gist  
• 325 gr lauw warm water • 25 gr olijfolie • klein schepje suiker • Snufje fijn zout • grof zeezout  
• handje groene olijven • handje zwarte olijven • 1 takje rozemarijn



  
moeilijkheid

  
2 uur

1. Meng de gist, het water en de suiker, laat dit even staan zodat de gist zich kan ontwikkelen;
2. Meng daarna het meel, de watermassa en de olijfolie. Kneed dit goed door gedurende 5 minuten;
3. Laat het deeg in de rijstand (automatisch programma) in de combi-stoomoven 15 minuten voorrijzen;
4. Voeg nu het fijne zout toe en kneed het deeg nogmaals goed door;
5. Rol het uit tot het formaat van je bakblik;
6. Stop het uitgerolde deeg in een met bakpapier bekleed bakblik;
7. Maak kleine kuiltjes in het deeg. Garneer het deeg met de olijven, de rozemarijn en het grof zeezout;
8. Laat dit deeg ongeveer 1 uur in de rijstand in de combi-stoomoven staan;
9. Na 1 uur haal je het deeg uit de oven;
10. Verwarm de oven nu voor met combi-stomen op 200 °C, stand 1 vochttoevoer;
11. Bak gedurende 25 tot 30 minuten het deeg gaar in de combi-stoomoven op 200 °C stand 1 vochttoevoer.

OVEN

# KAAS- UIENBROOD

Bodem voor pizza (kant-en-klaar of zelf maken) • 150 gr geraspte belegen kaas  
• 1 grote rode ui in dunne reepjes gesneden • Pesto naar smaak  
(kant-en-klaar of zelf maken) • Bloem voor het uitrollen



moeilijkheid



20 min

2

personen

1. Verwarm de oven voor op 220 °C ( hete lucht + onderwarmte)
2. Rol het deeg uit
3. Leg het deeg op een met bakpapier bedekte bakplaat
4. Verdeel hierover de kaas en de gesneden ui
5. Gaar het kaas-uienbrood in de oven doormiddel van meefase koken
6. Stel het volgende programma in:
  - 1e fase : hete lucht + onderwarmte op 220 °C gedurende 8-10 minuten
  - 2e fase: grote grill + ventilator op 220 °C gedurende 5-8 minuten
7. Wanneer het brood klaar is, haal je het uit de oven en gaarneer je het met de pesto

3-IN-1 OVEN

# BORREL KIPPENPOOTJES

1 kg kip borrelpootjes • 1 tl koriander poeder • 1 tl paprika poeder • 1 tl gember poeder • 1 tl kurkuma poeder • Naar smaak chilisaus • Naar smaak peper en zout • voor de garnering: sesamzaadjes, • verse koriander, rode peper en bosui • 4 eetlepels rietsuiker



1. Marineer de borrelpootjes voor minimaal 1 uur met het kruidenmengsel
2. Breng op smaak met peper en zout
3. Verwarm de oven voor op 100 °C, functie: 100% stoom.
4. Zet de glazen magnetronschaal in de oven
5. Verdeel de borrelpootjes over een aparte magnetronbestendige schaal
6. Programmeer de volgende stappen met meerfase koken
  - 1e fase: stoom 10 minuten
  - 2e fase: bovengrill 210 °C met 600 watt magnetron gedurende 15 minuten
7. Zet de losse schaal met borrelpootjes in de oven op de glazen magnetronschaal
8. Gaar nu de borrelpootjes met meerfase koken
9. Wanneer het programma klaar is, kunnen de borrelpootjes uit de oven. Giet het overvloedige vocht en vet af. (Tip: dit is een heerlijke basis bouillon)
10. Marineer nu de borrelpootjes met de chili saus
11. Grill de borrelpootjes nog 5 a 8 minuten op de stand grote grill + ventilator met extra toevoeging van stoom
12. Garneer met de sesamzaadjes, verse koriander, rode peper en bosui

COMBI-STOOMOVEN

# SNELLE STOOMSALADE MET PARELCOUSCOUS, PAPRIKA EN OLIJF.

- Voor de couscous:** • 200 gr parelcouscous • 350 ml groentebouillon • 1 rode paprika  
• 1 gele paprika • 1 rode ui **Voor de garnering:** • blaadjes verse oregano • groene en Kalamata  
olijven • een paar kapper-appeltjes • 100 gr witte kaasblokjes • handje amandelschaafsel  
• handje pijnboompitten • 3 eetlepels verse pesto



  
moeilijkheid

  
25 min

4  
personen

1. Verwarm de combi-stoomoven voor met de functie stoom, 100 °C.
2. Doe de parelcouscous samen met de bouillon in een dichte ovenschaal met dunne wand;
3. Gaar de parelcouscous in de combi-stoomoven op 100°C stoom gedurende 22 tot 26 minuten;
4. Zet een kookwekker zodat je de laatste 10 minuten de paprika kan toevoegen en een kookwekker om de rode ui de laatste 5 minuten mee te laten stomen;
5. Maak ondertussen de paprika's schoon en snij deze in grove stukken
6. Snij de rode ui in dunne lange halve ringen.;
7. Wanneer de 1<sup>e</sup> kookwekker gaat, voeg je de paprika's in de ovenschaal bij de parelcouscous. Gaar de paprika's 10 minuten mee;
8. Wanneer de 2<sup>e</sup> kookwekker gaat, voeg je rode ui toe. Gaar deze 5 minuten mee;
9. Als de parelcouscous, de paprika en de rode ui gaar zijn dan haal je deze uit de oven;
10. Schep de parelcouscousmix in een mooie schaal;
11. Garneer deze met oregano, kapper-appels, kaasblokjes, amandelschaafsel, pijnboompitten en de verse pesto. Maak er een feestje van! Voeg naar eigen smaak de hoeveelheden toe.

COMBI-STOOMOVEN

# PATATAS BRAVAS

VAN ZOETE AARDAPPEL MET  
MAYONAISE VAN SAFFRAAN  
EN KNOFLOOK

**Voor de patatas bravas:** 1 kilo zoete  
aardappel • ca 300 gr gerookte  
spekplakken, lang gesneden  
• Peterselie • Bieslook

**Voor de mayonaise:** 3 eidooiers  
• 2 tenen verse knoflook • Paar  
draadjes saffraan • 1 eetlepel gladde  
mosterd • 1 eetlepel citroensap  
• 2 dl zonnebloem olie • Snufje zout



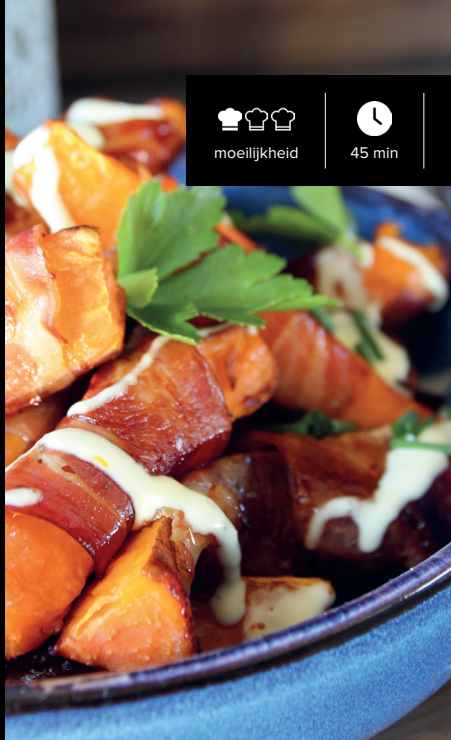
moeilijkheid



45 min

4

personen



1. Was de zoete aardappelen in de schil
2. Snijd de aardappelen in de lengte in 4 parten. Is de aardappel behoorlijk fors, snij deze dan in 6 parten;
3. Omwikkel de aardappelpartten met het spek;
4. Verwarm de combi-stoomoven voor op 170 °C, stand 2 vochttoevoer;
5. Verdeel de aardappelpartten over een bakblik en zet deze in het midden van de oven;
6. Gaar de zoete aardappelen gedurende 25 tot 30 minuten op 170 °C stand 2 vochttoevoer;
7. Maak ondertussen de saus, hiervoor wel je de saffraan minimaal 10 minuten in het citroensap;
8. Stop vervolgens in een hoge maatbeker de eidooiers, de mosterd, de teentjes knoflook en het zout;
9. Pureer deze even kort met een staafmixer;
10. Voeg nu het citroensap met saffraan toe;
11. Zet de staafmixer op de bodem van de maatbeker en voeg nu de olie toe. Zet de staafmixer aan en trek deze langzaam omhoog. Ga enkele keren op en neer zodat er een dikke lobbige mayonaise ontstaat;
12. Wanneer de aardappelen klaar zijn met de eerste bereiding, haal je deze uit de oven. Verwarm nu de oven voor op 210 °C, functie: grill met ventilator;
13. Wanneer de oven weer op temperatuur is, zet je het bakblik terug in de oven;
14. Gaar gedurende 5 tot 7 minuten zodat het spek bruin en krokant wordt;
15. Draai de zoete aardappelen om in het bakblik en gaar deze kant nog 5 tot 7 minuten zodat ook deze kant van de aardappelen lekker bruin en krokant wordt;
16. Serveer in een grote schaal samen met de mayonaise;
17. Garneer met de peterselie en de bieslook.



COMBI-STOOMOVEN

# VERS GEMAAKTE PIZZA MET 4 KAZEN

300 gram bloem • 7 gram droge gist (1 zakje) • Snuifje zout  
• 2 el olijfolie • 160 ml lauwarm water • 100 gr geraspte belegen kaas • 50 gr  
mozzarella • 50 gr Parmezaanse kaas • 30 gr blauwschimmel kaas • 2 eetlepels  
pesto (kant-en-klaar of zelfgemaakt) • Basis tomatensaus • Gedroogde oregano



moeilijkheid



55 min

2

pizza's

1. Meng de droge gist door het water, laat dit even staan zodat de gist zich kan ontwikkelen.
2. Meng de bloem met de olijfolie in een kom en mix het samen met het gistmengsel in 10 tot 15 minuten tot een mooi soepel deeg.
3. Vet een kom in met een beetje olie en plaats het deeg in de kom.
4. Zet de kom in de combi-stoomoven. Start het programma 'deeg rijzen'. Het deeg zal gedurende 30 minuten gaan rijzen in de warme vochtige oven.
5. Wanneer het deeg gerezen is voegt u het zout toe aan het deeg en kneed het nog eens goed door.
6. Verdeel het deeg in 2 delen en rol uit tot een mooie dunne bodem. Het maakt niet uit of dit nu rond of rechthoekig is.
7. Verwarm de oven voor op 210 °C, functie: onderwarmte met ventilator.
8. Leg de pizzabodem op een met bakpapier beklede bakplaat.
9. Beleg de pizza met tomatensaus en de kazen. Uiteraard kunt u hiermee variëren en zelf een heerlijke mix samenstellen. Strooi er de gedroogde oregano overheen.
10. Plaats de pizza in het midden van de oven en programmeer door middel van meerfase koken de volgende fases:
  - onderwarmte met ventilator 210 °C gedurende 8 minuten
  - grill met ventilator 210 °C gedurende 5 minuten
11. Garneer tot slot de pizza met de pesto.

### 3-IN-1 OVEN

# PREI QUICHE

5 eieren • 250 ml sojaroom • Peper en zout naar smaak • 100 gr geraspte kaas • 1 grote prei in kleine stukjes gesneden • 2 eetlepels gehakte verse bladpeterselie • 4 plakken bladerdeeg + beetje bloem voor het uitrollen • 50 gr dingesneden Italiaanse ham en salami



moeilijkheid



40 min



4 personen



1. Kluts de eieren los
2. Voeg hierbij de sojaroom en de geraspte kaas toe
3. Klop dit, met een garde, goed luchtig
4. Voeg nu de gesneden prei en de gehakte peterselie toe en klop nog even goed door
5. Breng op smaak met peper en zout
6. Leg de 4 plakken bladerdeeg, zonder het plastic velletje, op elkaar
7. Bestuif het aanrecht met een beetje bloem
8. Leg hierop het stapeltje bladerdeeg
9. Rol het bladerdeeg uit zodat de springvorm ruim te bekleden is
10. Bedek de bodem van de springvorm met bakpapier
11. Bekleed de springvorm met het uitgerolde bladerdeeg
12. Zet de glazen magnetronschaal in het midden van de oven
13. Verwarm de oven voor op 160 °C combi-stoom stand 3
14. Giet nu het ei/prei mengsel in de met bladerdeeg beklede springvorm
15. Snij eventueel overtollig bladerdeeg weg
16. Verdeel de dingesneden vleeswaren over de bovenkant van de quiche
17. Zet de quiche in de oven en gaar de quiche met meerfase koken doormiddel van de volgende fases:
  - Fase 1: 10 minuten 160 °C combi-stoom stand 3
  - Fase 2: 20 minuten 200 °C hete lucht met 360 watt.



STOOMOVEN

# RISOTTO MET EEKHOORNTJESBROOD

200 gr risottorijst • 3,5 dl runderbouillon • 10 gr fijn gehakt gedroogd eekhoorntjesbrood  
• 1 witte ui fijn gesneden • 2 tenen knoflook fijn gehakt • 100 gr ongezouten roomboter in blokjes  
• 150 gr geraspte belegen kaas • Klein scheutje olie • Vers geraspte Parmezaanse kaas



moeilijkheid



30 min

4

personen

1. Verwarm de oven voor op 100 °C (functie: stoom). Zet het grillrooster net onder het midden in de oven: niveau 2
2. Verwarm in een steelpan de olie, voeg hierbij de knoflook en de gesnipperde ui
3. Voeg vervolgens de risottorijst toe en bak deze zachtjes mee zodat de rijstkorrel gaat poffen.
4. Blus dit af met alle bouillon in 1 keer
5. Voeg hierbij het gehakte, gedroogde eekhoorntjesbrood.
6. Zet het pannetje in z'n geheel in de oven
7. Gaar de risotto in 22 tot 26 minuten in de oven op 100 °C (functie: stoom).
8. Wanneer de risotto gaar is, voeg je de blokjes ongezouten boter en de geraspte kaas toe.
9. Meng dit goed, voeg eventueel wat heet water toe voor meer smeuigheid
10. Serveer op een voorverwarmd bord
11. Garneer met wat geraspte Parmezaanse kaas.

3-IN-1 OVEN

# TARTELETTE VAN POMPOEN EN GEITENKAAS MET GESTOOMDE SPINAZIE

200 gram pompoenvlees in blokjes gesneden • 100 gr zachte geitenkaas • 100 gr verse bladspinazie  
• 1 eetlepel appelstroop • 1 theelepel verse tijmblaadjes • dingesneden halve rode uien ringen •  
handje gebrande amandeltjes • peper/zout naar smaak • 4 blaadjes deeg voor hartige taart of zelf  
een basis deeg maken • beetje boter en bloem voor de bakvorm **Extra materiaal:** kleine bakvorm  
voor tartelettes • magnetronbestendige schaal • magnetronfolie • staafmixer • vork



moeilijkheid



40 min

4

personen

1. Doe de pompoen in een magnetronbestendige schaal en dek dit af met magnetronfolie. Gaar de pompoen in 5 minuten op 1000 watt.
2. Bedek de bodem van de bakvorm met boter en bloem, leg hierop 1 laag deeg.
3. Verwarm de 3 in 1 oven voor op 180 graden onderwarmte met ventilator.
4. Bak de bodem 15 tot 20 minuten blind af op 180 graden onderwarmte met ventilator.
5. Giet het pompoen vlees af.
6. Pureer het gare pompoenvlees met een staafmixer en meng hierdoor de geitenkaas, de appelstroop en de tijm.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. Stoom ondertussen de spinazie, verdeel hiervoor de spinazie en de rode ui over de geperforeerde stoomschaal.
9. Plaats de dichte stoomschaal op niveau 1 in de oven en verwarm de oven voor op 100 °C, functie: stoom.
10. Stoom de spinazie samen met de rode ui gedurende 4 -6 minuten.
11. Verwarm de 3 in 1 oven voor op 200 graden, grill met ventilator.
12. Vul de tartelette met het pompoenmengsel.
13. Gaar de tartelette nog 10 tot 15 minuten in de oven op 200 graden, functie: grill met ventilator.
14. Wanneer de tartelette gaar is haal je deze uit de oven en garneer deze met het spinazie/ rode ui mengsel.



moeilijkheid



20 min

2

personen



KOOKPLAAT

# DE PERFECT GEBAKKEN TOURNEDOS

2 tournedos van 180 gr per stuk • 2 eetlepels  
druivenpitolie of koolzaadolie • 100 gr ongezouten  
roomboter • handje peperkorrels • peper uit  
de molen • grof zeezout naar smaak • 2 tenen  
knoflook • 2 takjes verse rozemarijn

1. Koop bij een goede slager een tournedos van goede kwaliteit;
2. Laat de tournedos minimaal 20 minuten op kamertemperatuur komen;
3. Wij gaan de tournedos bakken in 3 fases:
  - De 1ste fase is de schroeifase op hoge temperatuur, ongeveer  $\frac{3}{4}$  van het volle vermogen
  - De 2e fase is de smaakfase op middel temperatuur, ongeveer op  $\frac{1}{2}$  van het volle vermogen
  - De 3e fase is de gaarfase op lage temperatuur, ongeveer op  $\frac{1}{4}$  van het volle vermogen;
4. Breng de bakpan langzaam op hoge temperatuur. Voeg nu de olie toe. Gaat de olie walmen, zet dan het vermogen iets lager;
5. Braad nu de 4 zijanten van de tournedos rondom bruin. Neem hiervoor de tijd, zeker 2 minuten per kant;
6. Braad vervolgens de onder- en bovenkant aan tot deze mooi bruin zijn;
7. Verlaag nu de temperatuur naar de helft van het vermogen van de kookplaat;
8. Nu gaat de smaakfase beginnen. Voeg hiervoor de boter, rozemarijn, knoflook, peperkorrels en wat zout toe;
9. Wanneer de boter mooi bruin gesmolten is, bedruip je het vlees continu met het aromatische braadvocht gedurende 2 minuten;
10. Verlaag nu de temperatuur van de pan naar  $\frac{1}{4}$  van het vermogen van de kookplaat. De gaar fase gaat beginnen. Bedruip nog wel regelmatig het vlees;
11. De duur van de gaarfase is afhankelijk van welke gaarheid je wilt. Hoe langer, des te gaarder. Gebruik een kernthermometer voor de perfecte gaarheid. Rare 48 °C , medium/rare 50 °C, medium 52 °C;
12. Wanneer het vlees de juiste kerntemperatuur heeft bereikt, laat je deze een paar minuten rusten zodat de spanning van het vlees af kan;
13. Snij het vlees en breng het op smaak met grof zeezout en peper uit de molen.

COMBI-STOOMOVEN

# WITTE ASPERGES MET BEENHAM, KRIELTJES EN EI

Jaarlijks wordt op de tweede donderdag van april het aspergeseizoen officieel geopend en kunnen we t/m 24 juni genieten van het witte goud. Nederlandse en Belgische witte asperges zijn alleen verkrijgbaar in het seizoen, dus tijd voor een klassiek recept. Door de asperges te bereiden in een combi-stoomoven behouden ze beter hun smaak. Door de overige ingrediënten er aan toe te voegen laten we de combi-stoomoven het meeste werk doen.

4 grote witte asperges p.p • 4 eieren M • 400 gr krieltjes  
• 12 plakken beenham • Bladpeterselie • Mosterd-dille dressing



moeilijkheid



30 min



4 personen

1. Verwarm de combi-stoomoven voor op 100 °C, functie: stoom.
2. Zet de dichte stoomschaal in de oven op inschuifniveau 1.
3. Schil de asperges en was de krieltjes goed schoon.
4. Verdeel de krieltjes op de geperforeerde stoomschaal.
5. Stoom de krieltjes nu 18 tot 22 minuten in de stoomoven, zet hierbij de wekkerfunctie.
6. Voeg iets later de asperges toe voor 16 tot 20 minuten. Voeg de laatste 10 tot 12 minuten de eieren toe.
7. Verwarm ondertussen in een grillpan de beenham.
8. Leg deze op een voorverwarmde schaal. Wanneer de asperges, de eieren en de krieltjes gaar zijn, leg je deze erbij.
9. Garneer met de bladpeterselie en de mosterd-dille dressing.



moeilijkheid



60 min

4

personen



COMBI-STOOMOVEN

# BIEFSTUK

OP EEN SALADE VAN KOOL EN WORTEL  
MET SINAASAPPEL, GRANAATAPPEL EN  
PISTACHENOOTJES

4 biefstukken van 150 gr per stuk

- 100 gr spitskool in flinterdunne reepjes • 100 gr wortel in flinterdunne reepjes • 2 handsinaasappels in parten gesneden
- Pitjes van 1 granaatappel • Handje gepelde pistachenoten
- Handje krenten • Handje geroosterde amandelschaafsel
- 2 eetlepels crème fraîche • 2 eetlepels mayonaise • Bieslook voor garnering • Peper en zout naar smaak • Druivenpitolie of rijstolie om in te bakken • Boter om in te bakken

- Haal de biefstukken uit de koelkast en laat deze (afgedekt) ca. 20 minuten bij normale omgevingstemperatuur op temperatuur komen.
- Verwarm de combi-stoomoven voor op 120 °C, functie: hetelucht.
- Plaats de culisensor in één biefstuk en leg deze op een bakblik.
- Gaar de biefstukken in de oven met behulp van de culisensor tot 45 á 52 °C, afhankelijk van de gewenste gaarheid.
- Wanneer de biefstukken de juiste temperatuur hebben bereikt, haalt u deze uit de oven en laat deze rusten op het aanrecht. Bestrooi met zout naar smaak. Let op: niet afdekken met aluminiumfolie of huishoudfolie.
- Plaats de dichte stoomschaal in de oven op het onderste inschuifniveau en verwarm de oven voor op stand stoom 100 °C.
- Verdeel de gesneden spitskool en wortel over de geperforeerde stoomschaal.
- Gaar de spitskool en de wortel gedurende 6 á 8 minuten in de combi-stoomoven.
- Haal de groentes uit de oven en laat ze afkoelen in de geperforeerde schaal.
- Verwarm een braadpan op hoge temperatuur en voeg een scheutje olie toe.
- Dep de biefstukken droog en bak deze kort op hoge temperatuur aan beide zijden.
- Verlaag het vermogen van de kookzone en laat de temperatuur in de pan dalen, zoniet gaat de boter zo dadelijk verbranden.
- Voeg nu de boter toe en bak de biefstuk aan beide zijden. Breng weer iets temperatuur in de pan.
- Meng ondertussen in een kom de spitskool en de wortel met de crème fraîche, mayonaise en krenten. Breng eventueel op smaak met peper en zout.
- Haal de biefstuk uit de pan en laat deze nog even rusten. Breng deze nog op smaak met peper en zout.
- Leg de gestoomde groentes op een bord. Garneer dit met de pistachenoten, het amandelschaafsel, de pitjes van de granaatappel en de sinaasappelpartjes.
- Snij de biefstuk in dunne stukken en leg deze op de salade. Garneer met de bieslook.



COMBI-STOOMOVEN

# SOUS-VIDE GEGAARDE LAMSRUGFILET

Lamsrugfilets van +/-200 gr • 2 theelepels verse rozemarijn • 1 theelepel verse munt  
• 1 teentje verse knoflook • Peper en zout naar smaak • Vacuüm kookzakken



moeilijkheid



55 min

2

personen

1. Hak de knoflook, de rozemarijn en de munt fijn
2. Wrijf de lamsrugfilet in met dit mengsel en een beetje zout en peper
3. Trek de lamsrugfilet vacuüm in een kookzak
4. Verwarm de combi-stoomoven voor op 52 °C stand sous-vide
5. Gaar de filet in 45-55 minuten
6. Vervolgens kunt u de filets of direct gebruiken of bewaren
7. Als u de filets direct wilt consumeren bak ze dan bruin op de grill, bbq of in een pan. Wilt u de filets bewaren spoel ze dan in de vacuüm kookzak koud onder koud stromend water tot ze onder de 7 °C zijn. Bewaar ze vervolgens in de koelkast of vriezer.

## KOOKPLAAT

# STOOFPOTJE VAN GEHAKT MET SPERZIEBONEN EN ZUIDVRUCHTEN

Een snel stoofpotje bomvol heerlijke specerijen die voor een smakelijke geur zorgen. Garam masala is een typisch Indiase kruidenmix die het gerecht een warme en kruidige twist geeft.

Perfect in combinatie met de zoete aardappel, sperziebonen en zuidvruchten.

300 gr rundergehakt • 3,5 dl runderfond (niet te zout) • 2 eetlepels in ringen gesneden dadels • 2 eetlepels in blokjes gesneden gedroogde abrikozen • 1 teen knoflook, gehakt • 1 tl komijnzaad • 2 tl kerriepoeder • 2 tl garam masala • 1 tl gemberpoeder • 1 tl venkelzaad • 1 kleine rode ui, in ringen gesneden • 200 gr sperziebonen • 50 gr amandelen • 200 gr zoete aardappel, in kleine blokjes gesneden **Voor de garnering:** Verse koriander • Gehakte bosui **Voor erbij:** Naanbrood of rijst • Dip van kwark met kleine blokjes komkommer



moeilijkheid



15 min



personen

1. Rul het gehakt in een droge pan op middelhoge temperatuur
2. Wanneer het gehakt bruin is voegt u de droge specerijen en de gehakte knoflook toe
3. Bak dit nog even goed door zodat het aroma van de specerijen vrijkomen
4. Blus dit af met de runderfond
5. Voeg nu de blokjes zoete aardappel en de sperziebonen toe
6. Laat dit zachtjes pruttelen
7. Wanneer de zoete aardappel en sperziebonen beetgaar beginnen te worden, voegt u de rode ui, de dadels, de abrikozen en de amandelen toe
8. Kook ondertussen de rijst of bak het naan brood
9. Wanneer de zoete aardappel en de sperziebonen gaar zijn, is het gerecht klaar. Voeg eventueel wat extra vocht toe om een vloeibaardere massa over te houden
10. Garneer de stoofpot met de koriander en bosui
11. Serveer met de dip en naanbrood of rijst



# COMBI-STOOMOVEN

## DUNGESNEDEN BIEFSTUK

MET ZOETZUUR  
VAN ASPERGE EN  
ASPERGELINTEN

- 2 tournedos van 180 gr per stuk
- 2 eetlepels druivenpitolie of koolzaadolie
- 100 gr ongezouten roomboter • handje peperkorrels • peper uit de molen • grof zeezout naar smaak • 2 tenen knoflook
- 2 takjes verse rozemarijn



moeilijkheid



30 min



4 personen



1. Zet de dichte stoomschaal onder in de oven op inschuifniveau 1, verwarm de combi-stoomoven voor op 100 °C, functie: stoom.
2. Snij de kopjes van alle 4 de asperges (gooi deze niet weg)
3. Snij 2 asperges in kleine blokjes van 2 bij 2 millimeter
4. Schil met een dunschiller 2 asperges in dunne slierten
5. Marineer deze dunne slierten in het bietensap
6. Leg de aspergepuntjes op de geperforeerde stoomschaal en stoom deze gedurende 12 tot 16 minuten. Voeg de laatste 4 tot 6 minuten de asperge dobbelsteentjes toe zodat deze beetgaar worden.
7. Meng het azijn, de suiker, venkelzaad en komijn. Voeg hierbij de asperge dobbelsteentjes toe
8. Schroei in een droge pan op hoge temperatuur de biefstuk aan aan beide zijden. Laat de biefstuk niet doorgaren.
9. Laat de biefstuk afkoelen.
10. Giet de aspergeblokjes en de aspergelinten goed af. Gooi niet alles weg, het is erg lekker om wat van het venkelzaad en komijn mee te serveren
11. Snij de aspergepunten over de lengte in 4 kleinere punten
12. Snij de biefstuk in dunne plakken
13. Leg de plakjes biefstuk op een bord, breng op smaak met peper en zout
14. Leg hierop de asperge linten en verdeel de aspergeblokjes over het vlees
15. Garneer met het venkelkruid en de bieslook en eventueel met wat overgebleven venkelzaad en komijn.



moeilijkheid



60 min

4

personen



COMBI-STOOMOVEN

# GESTOOMDE ZEEBAARS MET ASPERGE EN ROOMSAUS

400 gr filet van heek, roodbaars, zeebaars, schelvis of kabeljauw zonder huid en graat

- 250 gr spinazie • 1 fijngesneden bosui
- 100 gr Roomkaas • 1 ei • Peper en zout naar smaak • Groene asperges • 1 eetlepel olijfolie • 1 sjalotje • 50 gr kappertjes
- 200 gr crème fraîche • 250 ml room

1. Zet de dichte stoomschaal onder in de oven op inschuifniveau 1, verwarm de combi-stoomoven voor op 100 °C, functie: stoom.
2. Snijd de helft van de visfilets in de lengte door om dunne lange plakken te krijgen
3. Stoom de spinazie in 8 minuten gaar en zacht
4. Leg twee lange stukken plasticfolie overlappend op het aanrecht.
5. Leg de visfilets naast elkaar om een rechthoek te creëren en laat ze iets overlappen
6. Splits het ei (we gebruiken enkel het eiwit)
7. Smeer de onderste strook van de vis in met het eiwit, hierdoor blijft de vis beter plakken na het oprollen
8. Breng op smaak met peper en zout
9. Mix de rest van de vis met een staafmixer of keukenmachine, voeg de roomkaas en de rest van het eiwit toe
10. Meng hier de spinazie en fijngesneden bosui door
11. Leg dit in een strook in het midden van de visfilets.
12. Rol de vis in het plasticfolie strak op, als een snoepje, tot een gelijkmatige rol en knoop 1 uiteinde vast.
13. Druk aan de andere kant de lucht eruit en knoop ook daar het plasticfolie vast.
14. Stoom in de tussentijd de groene asperges in 8 tot 10 minuten.
15. Stoom de vis rouleau daarna voor 15 tot 20 minuten egaal gaar op 80 °C stoom
16. Maak ondertussen de saus.
17. Snipper het sjalotje en fruit dit vervolgens samen met de kappertjes licht aan in wat olie
18. Voeg de room en crème fraîche toe en breng kort aan de kook
19. Breng op smaak met peper en zout.
20. Verwijder voorzichtig het plasticfolie van de vis rouleau en snij deze in gelijke stukjes
21. Serveer met de asperges en overgiet met de saus.

COMBI-STOOMOVEN

# ZALM MET ASPERGES, PAPPARDELLE, TRUFFEL EN BEURRE NOISETTE

150 gr verse zalmfilet p.p. • 100 gr droge pappardelle p.p. • 150 gr geschilde groene asperges p.p.  
• 100 gr ongezoeten roomboter • 1 dl sojaroom • 4 eierdooiers • 2 eetlepels citroensap  
• Truffelschaaf naar smaak • Peper en zout



moeilijkheid



20 min

4

personen

1. Verwarm de combi-stoomoven voor op 55 °C met 100% stoom.
2. Gaar de zalm 12-15 minuten in de oven in de geperforeerde stoomschaal
3. Als de zalm klaar is laat u deze even rusten op het aanrecht
4. Verwarm de combi-stoomoven voor op 100 °C met 100% stoom
5. Meng de sojaroom met de eierdooiers en het citroensap
6. Verdeel de asperges over de geperforeerde stoomschaal en stoom de asperges in 12-16 minuten gaar
7. Verhit in een steelpannetje de roomboter tot deze goudbruin wordt
8. Kook de pappardelle gaar in ruim water
9. Giet de pappardelle af wanneer deze gaar is
10. Meng het soja/eieren mengsel door de pappardelle en verwarm dit nog enkele minuten door, voeg eventueel wat water toe zodat er een mooie saus ontstaat
11. Bak de zalm in een pan met een klein klontje boter aan beide zijden bruin.
12. Maak het bord op door eerst de gestoomde asperges op het bord te leggen
13. Leg hierop de pappardelle en de zalm
14. Garneer met wat truffelschaaf

3-IN-1 OVEN

# KALKOENFILET MET PADDENSTOELN EN SPEK

4 kalkoenfilets van 150 gr per stuk • 200 gr mix van paddenstoelen • 4 plakjes Prosciutto crudo

**Voor de stampot:** 200 gr zoete aardappel • handje gesneden verse andijvie • 2 eetlepels cranberry compote • handje pecannoten **Voor de saus:** 2 dl Pedro Ximenez • 2 dl jus de veau (basis saus) • 1 sinaasappel • 4 kruidnagels • 1 laurierblad • 1 kaneelstokje



1. Blus de Pedro Ximenez af in een steelpannetje, voeg hierbij de jus de veau, de sinaasappel en de specerijen. Laat dit minimaal een ½ uur trekken.
2. Snijd de paddenstoelen fijn en bak deze gedurende 8 à 10 minuten op middel/hoge temperatuur zodat al het vocht uit de paddenstoelen is verdampt.
3. Wanneer de paddenstoelen zijn afgekoeld, snijd je ze tot blokjes van ongeveer 1 à 3 mm.
4. Snijd de kalkoenfilet een stukje in, in de zijkant, zodat er een holte ontstaat in het midden van de filet. Vul deze holte met de gesneden paddenstoelen.
5. Omwikkel de kalkoenfilet met een plakje Prosciutto crudo.
6. Verwarm de combi-stoomoven voor op 75 °C, functie: stoom, lage temperatuur.
7. Gaar de gevulde kalkoenfilets gedurende 18 tot 22 minuten in de combi-stoomoven op 75 °C met de functie stoom, lage temperatuur.
8. Verwarm de combi-stoomoven voor op 100 °C, functie: stoom.
9. Gaar de andijvie in 4 tot 6 minuten op de geperforeerde stoomschaal in de combi-stoomoven op 100 °C, functie: stoom.
10. Verwarm de oven voor op 180 °C, functie: hetelucht.
11. Rooster de pecannoten gedurende 10 tot 15 minuten in de combi-stoomoven.
12. Schil de zoete aardappel en snijd deze in blokjes van 2 x 2 cm.
13. Doe de zoete aardappel in een magnetronbestendige schaal, voeg hierbij een bodempje water. Dek dit af met magnetronfolie. Gaar de zoete aardappel in de magnetron gedurende 5 tot 8 minuten op 1000 watt.
14. Prak met een vork de zoete aardappel en voeg hierbij de cranberry compote, de andijvie en de gebrande pecannoten. Breng op smaak met peper en zout.
15. Bak in een pan, in ruim boter, de omwikkelde kalkoenfilets bruin. Let op, ze zijn al gaar. Het gaat dus enkel om het kleurtje.
16. Zeef de saus.
17. Trancheer de kalkoenfilet.
18. Maak een voorverwarmd bord mooi op door te beginnen met de stampot, leg hierop de kalkoenfilet. Maak het gerecht af door wat lepels saus toe te voegen.

COMBI-STOOMOVEN

# KALKOEN OMWIKKELD MET BASILICUM EN PANCETTA

4 kalkoenmedaillons van 120 gr per stuk • 4 plakken  
dun gesneden pancetta • 12 bospenen • 4 banaansjalotten  
• 400 gr jonge vastkokende aardappel • 1 klein bosje  
verse basilicum • 100 gr ongezouten roomboter  
• 2 tenen gepelde knoflook • 4 blaadjes verse salie  
• Peper en zout naar smaak • Extra: bindgaren



moeilijkheid



30 min



personen



1. Pluk een aantal blaadjes basilicum, omwikkel de kalkoenmedaillons hiermee
2. Wikkel een plak pancetta om elke kalkoenmedaillon en bind vast met bindgaren
3. Zet de dichte stoomschaal in het onderste inschuifniveau in de oven
4. Verwarm de combi-stoomoven voor op 70 °C, lage temperatuur stoom
5. Leg de kalkoenmedaillons op de geperforeerde stoomschaal
6. Plaats deze in het midden van de oven
7. Gaar de kalkoen 15-20 minuten in de oven op 70 °C, lage temperatuur stoom
8. Was ondertussen de aardappels en snijd deze in dunne plakken van een ½ cm
9. Pel de banaansjalotten en halveer deze over de lengte
10. Schil de bospenen
11. Wanneer de kalkoenmedaillons klaar zijn, haalt u deze uit de combi-stoomoven
12. Plaats een schone dichte stoomschaal in het onderste inschuifniveau in de oven
13. Verwarm de oven voor op 100% stoom
14. Gaar vervolgens de aardappelen, de bospenen en de sjalot. De aardappel gaat 18-22 minuten in de stoomoven, na 4-8 minuten gaan de bospenen erbij, na 10-14 minuten gaan de banaansjalotten erbij. Gebruik hiervoor de losse kookwekker-functie
15. Gebruik de laatste paar minuten voor het bruin bakken van de kalkoenmedaillons, smelt hiervoor de boter samen met de knoflook en de salie in een braadpan en laat de boter zachtjes bruin worden
16. Braad de kalkoenmedaillons aan beide zijden bruin
17. Laat deze even rusten wanneer de medaillons mooi bruin zijn
18. Haal de gare groenten uit de combi- stoomoven
19. Bak de gestoomde bospenen nog even in de hete boter
20. Leg de aardappelen en de banaansjalot op een warm bord
21. Leg hierbij de geglaceerde wortel en de bruin gebakken kalkoenmedaillon
22. Garneer met wat salieboter uit de pan

3-IN-1 OVEN

# KIPPENDIJREEPJES MET RAS EL HANOUT, GESTOOMDE GROENTEN EN COUSCOUS

400 gr kippendijreepjes • 400 gr sperziebonen • 100 gr aardappel • 100 gr couscous • 1,5 dl groente bouillon • 2 dl water • 50 amandelnootjes • 6 eetlepels ras el hanout • 4 fijngesneden gedroogde abrikozen • 4 fijngesneden gedroogde dadels • Boter om te bakken • Peper en zout naar smaak • Rode ui in dunne reepjes en verse koriander voor garnering



moeilijkheid



30 min

4

personen

1. Snijd de aardappels in kleine blokjes, doe ze in een hittebestendige schaal met daarin een laagje water. Dek af met magnetronfolie en gaar de aardappels op 750 watt gedurende 5 minuten.
2. Marineer de kippendijreepjes met de ras el hanout.
3. Plaats de dichte stoomschaal in de oven op het onderste inschuifniveau en verwarm de oven voor op 100 °C met de stoomfunctie.
4. Leg de sperziebonen op 1/3 van de stoomschaal, leg de reeds gestoomde aardappels op een ander derde van de schaal. Stoom deze samen gedurende 12 tot 14 minuten.
5. Voeg de couscous samen met de groentebouillon in een dichte hittebestendige schaal. Stoom de couscous de laatste 8 a 10 minuten mee in de oven.
6. Bak ondertussen in een braadpan op hoge temperatuur de kippendijreepjes aan beide zijden.
7. Blus dit af met het water, voeg er nu de gedroogde abrikozen en dadels aan toe. Laat dit op zachte temperatuur doorpruttelen.
8. Wanneer de sperziebonen en de aardappels klaar zijn, voeg deze in de pan bij de kippendijreepjes.
9. Laat dit nog even een paar minuutjes doorgaren. Breng eventueel op smaak met peper en zout.
10. Leg onder op een grote schaal de gestoomde couscous, leg hierop de mix van sperziebonen, aardappel en kippendijreepjes.
11. Garneer met de amandelnootjes, de rode ui en de verse koriander.



COMBI-STOOMOVEN

# KIPPENBOUT MET EEN SALADE VAN GESTOOMDE GROENTEN

- 4 grote kippenbouten • Verse losgesneden mais van 4 kolven • 1 rode ui in dunne halve ringen gesneden
- 200 gr verse doperwtten • Geroosterd amandelschaafsel
  - 4 middelgrote bospenen in plakken gesneden
  - 4 flinke eetlepels kwark • 1 eetlepel sinaasappelzeste
- 2 eetlepels gembersiroop • 1 eetlepel komijnzaadpoeder
  - 1 theelepel gemberpoeder • 1 theelepel gerookte paprikapoeder • 1 theelepel kurkuma • 1 theelepel chilipeperpoeder • Zout naar smaak • Verse bieslook



moeilijkheid



60 min

4

personen



1. Marineer de kippenbouten met de specerijen en het zout en laat dit een half uurtje staan.
2. Zet de dichte stoomschaal op niveau 1 in de combi stoomoven.
3. Verwarm de combi stoomoven voor op 100 °C, functie: stoom.
4. Verdeel de kippenbouten over het rooster en plaatst het net onder het midden in de oven.
5. Stel de gaartijd in op 30 minuten. Zet 1 kookwekker voor 14 minuten en 1 kookwekker voor 20 minuten.
6. Indien u de kippenbouten gaat grillen op de barbecue, kunt u de barbecue vast aansteken.
7. Verdeel de mais en de worteltjes over een geperforeerde stoomschaal, zorg ervoor dat er voldoende ruimte vrij is zodat u later nog de doperwtten en de ui erbij kan leggen.
8. Wanneer de eerste wekker gaat, kan de stoomschaal met de mais en de wortels in de oven erbij. Deze komt dan net boven het midden. Zorg voor voldoende afstand tussen de stoomschaal en het rooster met de kippenbouten.
9. Als de tweede wekker gaat, kunnen de ui en de doperwtten bij de mais en wortels. Deze stomen dus 10 minuten mee.
10. Controleer op het einde de gaarheid van de groenten. Bij dikker gesneden groenten kan het zijn dat ze iets langer moeten stomen.
11. Zijn de groenten perfect, laat ze dan terug koelen.
12. Grill de kippenbouten op de hete barbecue of op een hete grillplaat aan beide zijden tot en prachtig goudgeel krokant jasje.
13. Meng ondertussen de gestoomde groenten met de kwark, de gembersiroop en de sinaasappelzeste. Breng op smaak met wat zout.
14. Maak het bord op met de salade en leg hierop de gegrilde kippenbout. Garneer met het amandelschaafsel en wat verse bieslook.



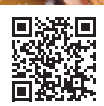
moeilijkheid



70 min

4

personen



COMBI-STOOMOVEN

# EENDENBORST

MET ZALF VAN POMPOEN,  
GESTOOMDE RODE KOOL EN  
SPRUITJES, EEN CHUTNEY VAN UI,  
FRAMBOOS EN TIJM EN KROKANTJE  
VAN ROSEVAL AARDAPPEL

2 tamme eendenborsten • 2 handen rode kool  
• 8 gehalveerde spruitjes • 100 gr pompoen in blokjes  
2 cm x 2 cm • 1 eetlepel appelstroop • 1 grote rode ui  
• 4 eetlepels frambozenjam • 2 eetlepels  
balsamicoazijn • 1 eetlepel tijmblaadjes • 1 roseval  
aardappel • 2 eetlepels olijfolie • 1 eetlepel rozemarijn  
• grof zeezout • peper en zout naar smaak

1. Maak de eendenborsten schoon en snijd het vet in een ruitpatroon, wrijf dit in met een handje grof zeezout. Laat dit een half uurtje staan. Dep daarna het zout er vanaf.
2. Snij met een dunschiller de roseval aardappel in dunne plakken.
3. Marineer deze in de olijfolie en rozemarijn. Laat deze even staan.
4. Verwarm de oven voor op 120 °C, functie: hetelucht.
5. Gaar de eendenborst (zonder het grove zeezout) met behulp van de culisensor in de oven op 120 °C met hetelucht tot een kern van 51 °C.
6. Voor de chutney snijd je de rode ui in ½ ringen. Gaar deze, op middelhoge temperatuur, in een steelpannetje samen met de balsamicoazijn, de frambozen jam en de tijm gedurende minimaal 30 minuten. Houd daarna warm.
7. Bak op de Teppan Yaki plaat of in een droge braadpan de roseval aardappel krokant.
8. Doe de pompoenblokjes in een magnetronbestendige schaal, voeg hierbij een bodempje water. Dek dit af met magnetronfolie. Gaar de pompoen in de magnetron gedurende 5 tot 8 minuten op 1000 watt.
9. Bak de eendenborst op de 'vetkant' krokant, draai een enkele keer om zodat ook de 'vleeskant' een bruin kleurtje krijgt. Breng op smaak met peper en zout.
10. Giet de pompoen af, voeg hierbij de appelstroop en pureer helemaal glad.
11. Verwarm de combi-stoomoven voor op 100 °C met de stoomfunctie.
12. Gaar de rode kool en de gehalveerde spruitjes gedurende 8 à 10 minuten in de combi-stoomoven op 100 °C met stoom.
13. Maak een voorverwarmd bord mooi op door eerst een 'spiegel' te maken van de pompoen, leg daarop wat van de chutney, de rode kool en de spruitjes.
14. Trancheer de eendenborst over de lengte. Gebruik een halve eendenborst p.p.

COMBI-STOOMOVEN

# LAVACAKE MET ZOETZOUTE PINDA'S

300 gr pure chocolade • 300 gr boter • 120 gr kristalsuiker • 6 eieren • 105 gr bloem • Poedersuiker  
• Zonnebloemolie of pancoating • Aluminium muffin bakvorm • Zoetzoute pinda's



1. Stel de combi-stoomoven in op 190 °C met combi-stoom en stoomniveau 1.
2. Smelt de chocolade, boter en suiker in een pan.
3. Haal de pan van de inductieplaat en laat het mengsel afkoelen.
4. Roer één voor één de eieren door het beslag.
5. Voeg de bloem toe en spatel het beslag goed door met een pannenkoek.
6. Vet de muffin bakvorm in met olie of pancoating. Bestrooi deze met poedersuiker zodat de binnenkant van de bakjes goed bedekt zijn.
7. Vul de bakjes voor de helft met het beslag.
8. Bak de cakejes 6 a 8 minuten op 190 °C met combi-stoom en stoomniveau 1.
9. Haal de cakejes direct uit het kommetje wanneer deze uit de combi-stoomoven komen.
10. Garneer met de zoetzoute pinda's .

COMBI-STOOMOVEN

# GEVULDE SPECULAAS

300 gr zelfrijzend bakmeel • 150 gr bruine basterdsuiker • 6 à 8 el speculaaskruiden

• Flinker snuif zout • 125 gr klontjes harde ongezoeten boter • 30 tot 50 ml melk

• Handje hele witte amandelen • 1 eigeel aangemaakt met 1 deel water

**Voor de spijs:** 250 gr amandelschaafsel • 250 gr kristal suiker • 1 ei



moeilijkheid



50 min



1. Meng het zelfrijzend bakmeel samen met de suiker, het zout en de speculaaskruiden. Zorg dat dit goed gemengd is
2. Voeg daarna de koude boter toe, zorg dat de boter niet te zacht wordt
3. Voeg beetje bij beetje de melk toe zodat je een goede bal kan maken van het deeg. Je hoeft dus niet alle melk te gebruiken
4. Wikkel dit in folie en laat het deeg enkele uren rusten in de koelkast
5. Voor de spijs gebruik je een cutter of keukenmachine zodat je het amandelschaafsel met de suiker helemaal fijn kan draaien
6. Klop het ei los en voeg dit beetje bij beetje al draaiende toe aan het suiker/amandel mengsel. Misschien heb je niet het hele ei nodig
7. Haal het deeg uit de koelkast zodat het niet te koud is
8. Verwarm de combi-stoomoven voor op 175 °C met combi-stoom en stoomniveau 1
9. Bekleed een bakblik of ovenschaal met bakpapier
10. Rol het deeg uit tot ongeveer een ½ cm dik. Bekleed hiermee de bodem van het bakblik. Vervolgens werk je de randen omhoog met deeg
11. Vul dit met de spijs en druk dit enigszins aan
12. Dek dit weer af met een laag speculaas-deeg.
13. Kwast hierover het eigeel en druk de hele amandeltjes voorzichtig in de bovenkant van het deeg
14. Bak de gevulde speculaas gedurende 35 tot 45 minuten in de combi-stoomoven op 175 °C met combi-stoom en stoomniveau 1.
15. Laat de gevulde speculaas goed afkoelen voordat je deze aansnijdt.

OVEN

# AARDBEIEN MACARONS

*Macarons zijn prima in te vriezen, daarom  
een receptuur voor 30 macarons.*

200 gr amandelmeel • 200 gr poedersuiker  
• 90 gr + 60 gr eiwit • rode kleurstof  
in poedervorm • 55 gr water • 200 gr  
kristalsuiker • Snuijfe zout **Voor de vulling:**  
100 gr aardbeien • 50 gr kristalsuiker • 100 gr  
ongezouten roomboter • 50 gr poedersuiker

  
moeilijkheid

  
120 min



1. Meng het amandelmeel met 200 gr poedersuiker. Voeg hierbij de kleurstof en meng dit goed door. Gebruik je vloeibare kleurstof, dan voeg je deze straks bij het opgeklopte eiwit;
2. Kook in een steelpannetje 55 ml water met 200 gr kristalsuiker tot 118 °C;
3. Klop ondertussen in de keukenmachine 60 gr eiwit met een snuijfe zout luchtig. Zorg dat je het eiwit niet te ver doorklopt;
4. Wanneer de watermassa 118 °C bereikt, voeg je deze al kloppend bij het eiwit. Klop dit koud tot handwarm (werk je met vloeibare kleurstof, dan kan je deze nu toevoegen);
5. Spatel met de hand eerst 1/3 van het eiwitschuim door de amandelmassa, daarna pas de rest. Zorg ervoor dat je altijd de lichtste massa door de zwaarste massa spatelt;
6. Vul een spuitzak met het beslag en spuit rondjes van ongeveer 3 cm op een met bakpapier bekleed bakblik; Laat vervolgens de macarons drogen zodat de bovenkanten niet meer aan je vinger blijven plakken. Let op! Dit kan wel 1 uur duren.
7. Verwarm de oven voor op 150 °C met onderwarmte en ventilator.
8. Bak de macarons in 12-16 minuten. Wanneer je ze voorzichtig van het bakpapier kan optillen, zijn ze goed. Laat ze afkoelen op het bakpapier.
9. **Voor de vulling:** Kook de aardbeien samen met het suiker en pureer deze met een staafmixer. Laat deze massa vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur;
10. Laat de boter op kamertemperatuur komen en klop deze samen met de poedersuiker tot een luchtige massa. Gebruik hiervoor een mixer;
11. Spatel rustig en beetje bij beetje de aardbeienmassa door de opgeklopte boter. Zorg er voor dat alles op kamertemperatuur is, anders kan het gaan schiften (te koud) of smelten (te warm);
12. Doe de massa in een spuitzak;
13. Spuit vervolgens een toefje op de ene macaron en dek deze af met een macaron van het zelfde formaat.
14. Garneer de macarons eventueel met witte chocolade en decoratie.



OVEN

# PAVLOVA MET BLAUWE BES EN BAKKERSROOM

Pavlova is een luchtig, knapperig en zacht gebakje wat zich goed laat combineren met frisse ingrediënten, zoals fruit. De mogelijkheden zijn eindeloos, maar ongetwijfeld een spektakel om te zien én eten! Belangrijk bij het bakken van een pavlova is de lage temperatuur van de oven, waardoor ze als het ware drogen.

Eiwit van 4 eieren (m) • 1 el citroensap • 125 gr fijne kristalsuiker • 125 gr poedersuiker • 10 gr maïzena

**Voor de garnering:** Blauwe bessen • 6 eetlepels amandelschaafsel • Bakkersroom (zelf maken of kant-en-klaar) • Blaadjes munt • Blaadjes citroenverbena • Nougatine



moeilijkheid



210 min

1. Verwarm de oven voor op 100 °C met de functie hetelucht.
2. Klop de eiwitten met de kristalsuiker en het citroensap stijf.
3. Zeef er de poedersuiker en de maïzena boven, spatel dit goed door.
4. Maak 6 gelijke hoopjes eiwit op een met bakpapier beklede ovenbakplaat.
5. Bak de pavlova's in 60 tot 70 minuten in het midden van de oven. Laat hierna de pavlova's ongeveer 2 uur afkoelen in de oven.
6. Maak de bakkersroom of kies voor kant-en-klaar.
7. Garneer de pavlova's af.



COMBI-STOOMOVEN

# CAKE

200 gr zelfrijzend bakmeel • 200 gr ongezoeten boter (kamertemperatuur)  
• 200 gr kristal suiker (Voor een minder zoete cake is 180 gr ook voldoende)  
• 4 eieren maat M (kamertemperatuur)  
• Merg van 1 vanillepeul of 2 theelepels vanille-extract • Snuijfe zout • Klontje ongezoeten boter om het blik in te vetten



moellijkheid



50 min



1. Verwarm de oven voor op 165 °C met combi-stoom op stand 2.
2. Vet de binnenkant van het bakblik in met een klontje boter
3. Klop de boter met het suiker gedurende 5 minuten luchtig met een handmixer of keukenmixer
4. Voeg de vanille en het snuijfe zout toe
5. Klop nog 2 minuten door
6. Voeg het zelfrijzend bakmeel en de eieren toe
7. Klop nog 3 minuten op middel/hoge stand
8. Vul het bakblik tot net over de helft met het beslag
9. Plaats het bakblik op een rooster in het midden van de voorverwarmde oven
10. Bak de cake in 35 minuten gaar
11. Controleer de gaarheid na 35-40 minuten met een satéprikker of gebruik de culisensor (prik in het midden van de cake en haal de prikker er weer uit. Als er deeg aan de prikker blijft hangen dan is de cake nog niet gaar)
12. Als de cake gaar is, haalt u deze uit de oven en laat u de cake in het blik afkoelen tot handwarm
13. Stort daarna de cake voorzichtig op een rooster en laat de cake verder afkoelen

## Optioneel:

Voeg zelf smaken toe aan dit basisrecept. Bijvoorbeeld: krenten, citroen-rasp of specerijen. Let op als u vloeistof of natte producten toevoegt: dit beïnvloedt het kookproces.

COMBI-STOOMOVEN

# CRÈME BRÛLÉE

1 dl melk • 1 dl slagroom • 20 gr kristalsuiker • ½ vanillepeul  
• 2 eierdooiers • 4 eetlepels rietsuiker



moeilijkheid



55 min

2

personen



1. Schraap de ½ vanillepeul schoon en breng dit samen met de melk en de room in een pannetje.
2. Verwarm dit samen met de suiker. Laat niet warmer worden dan handwarm.
3. Verwarm de combi stoomoven voor op 90 °C met stoom.
4. Meng de eierdooiers goed door de massa van room en melk.
5. Verdeel het mengsel over 2 schaaltjes, probeer zo min als mogelijk luchtballen te laten ontstaan op het oppervlak van de crème brûlée.
6. Dek de schaaltjes goed af met folie.
7. Gaar de crème brûlée in 25-30 minuten in de combi-stoomoven in het midden van de oven op een rooster.
8. Laat de crème brûlée afkoelen.
9. Strooi vlak voor het serveren wat rietsuiker over de crème brûlée en brand de suiker met een gasbrander.

OVEN

# VANILLE-IJS

MET TUILLES VAN KANEEL  
EN VANILLE, GEZOUTEN  
BUTTERSCOTCH EN  
KRUIM VAN GEBRANDE  
MACADAMIA NOOT

Vanille-ijs (naar behoefte 1 of 2 bolletjes p.p.) • handje ongezouten macadamia noten **Voor de butterscotch:** 200 gr rietsuiker • 3 dl koksroom • 2 dl Amaretto • 2 theelepels grof zeezout of salt flakes **Voor de tuilles:** 1 eiwit • 60 gr poedersuiker • mespuntje zout • 1 vanillepeul of 10 gr vanillesuiker • 2 theelepels kaneelpoeder • 60 gr bloem • 50 gr ongezouten boter • 4 á 6 eetlepels water



moelijkheids



60 min.



1. Smelt de rietsuiker tot karamel in een steelpan. Hoe donkerder de karamel, des te krachtiger de butterscotch maar zorg dat deze niet verbrandt.
2. Blus dit af met de Amaretto. Let op! Dit gaat enorm bruisen en spetteren.
3. Voeg nu de koksroom toe en laat dit langzaam inkoken tot een dikke emulsie.
4. Verwarm de oven voor op 180 °C met hetelucht.
5. Brand de macadamia noten in de oven op 180 °C gedurende 15 tot 20 minuten met hetelucht. Ze mogen echt wel flink donker worden, maar niet verbranden.
6. Smelt de boter samen met de vanille en kaneel in een steelpannetje.
7. Klop het eiwit los, voeg hierbij de poedersuiker, het zout en de bloem. Meng dit tot het één massa is.
8. Voeg nu de gesmolten boter toe en roer dit goed door.
9. Voeg nu het water toe tot de massa ongeveer de dikte van pannenkoekbeslag heeft.
10. Laat dit ongeveer een halfuur rusten.
11. Verwarm de oven voor op 200 °C met hetelucht.
12. Smeer met de bolle kant van een lepel het beslag in dunne cirkels op een met bakpapier beklede bakplaat. Hoe dunner de cirkel, des te mooier het resultaat.
13. Bak de tuilles in 4 à 6 minuten in de oven op 200 °C met hetelucht.
14. Voor het serveren, rasp je met een grove rasp de gebrande macadamia noten op een gekoeld bord. Hierover heen gaan een paar flinke lepels butterscotch.
15. Voeg hierbij wat van het grove zout of salt flakes.
16. Leg hierop 1 of 2 bolletjes ijs en dek het geheel af met een tuille.

# NOTITIES

Kijk op [atag.nl](http://atag.nl) en [atag.be](http://atag.be) voor alle stoomovens, combi-stoomovens en 3-in-1 ovens.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



**Hoofdkantoor ATAG en ATAG Experience Center**

Impact 83, 6921 RZ Duiven, Nederland

Tel: 026 - 882 1100, [www.atag.nl](http://www.atag.nl)



**ATAG Experience Center België**

Atomveldstraat 10, B-9450 Denderhoutem

Tel: 053 80 62 08, [www.atag.be](http://www.atag.be)

**ATAG**  
*we love to cook*

Gepubliceerd in augustus 2022

Wijzingen, zet- en drukfouten voorbehouden.