

Ma Cuisine Vapeur



magimix®



A black Magimix steamer with two stainless steel tiers. The top tier is empty, while the bottom tier contains a piece of salmon and cherry tomatoes. The base of the steamer has a control dial with numbers from 0 to 90 and a steam icon. Fresh vegetables like green beans and tomatoes are arranged around the base.

magimix

Ma Cuisine Vapeur

Gebruiksaanwijzing
Recepten

magimix





VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN!

- Controleer of de spanning van uw elektrische installatie overeenkomt met die welke op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.
- Het apparaat moet altijd op een geaard stopcontact worden aangesloten met het oorspronkelijke snoer. Als u een verlengsnoer gebruikt moet dit zijn voorzien van een geaarde stekker.
- Gebruik het apparaat nooit als het snoer beschadigd is. Koop in dit geval een nieuw snoer bij een erkende klantenservice of een gelijkwaardige erkende reparateur, teneinde ieder risico te voorkomen.
- Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat verplaatst of schoonmaakt of indien het defect is. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Plaats het apparaat of het snoer nooit op of naast een zeer warm oppervlak. Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht hangen.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiel, vlak aanrecht buiten bereik van waterspatten.
- Vul het waterreservoir nooit boven het maximumpeil, want dan kan het water overkoken.
- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk gehandicapte personen (inclusief kinderen), evenmin als door personen met gebrek aan kennis of ervaring, tenzij zij dit van tevoren onder toezicht hebben gedaan of onderricht hebben gekregen in het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van het apparaat. Het is geen speelgoed en is niet bestemd om door kinderen te worden gebruikt.
- Dompel het onderstel nooit onder water en zet het niet in de vaatwasmachine. Reinig het met een zachte doek.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voordat u het reservoir vult met water.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van voorwerpen of meubelen die niet tegen warmte kunnen, want deze kunnen door de stoom beschadigd raken.
- **Dit apparaat produceert zeer hete stoom en moet daarom altijd heel voorzichtig behandeld worden. Om te voorkomen dat u zich brandt dient u een theedoek of ovenwanten te gebruiken om het deksel, de multifunctionele kom en de schalen van het apparaat af te halen.**
- Gebruik uitsluitend de speciaal voor het apparaat ontworpen stoomschalen en accessoires.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is er niet op berekend te worden gebruikt in de volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt: in keukentjes bestemd voor het personeel in winkels, kantoren of andere professionele omgevingen, in landbouw bedrijven, door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen in bed-and-breakfast omgevingen.

Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften	2
Beschrijving	4
De voordelen van koken op stoom	5
Het gebruik van uw stoomkoker	6
Visfunctie 80°	8
Yoghurtfunctie 40°	8
Warm houden /opwarmen	9
Schoonmaken	9
Stoomtijd	10
Kooktips	12
Problemen oplossen?	14

Recepten

Voorgerechten	15
Vis	23
Vlees	33
Groente	41
Nagerechten	49
Yoghurt	53
Lijst van recepten	62



Multifunctionele roestvrijstalen kom.

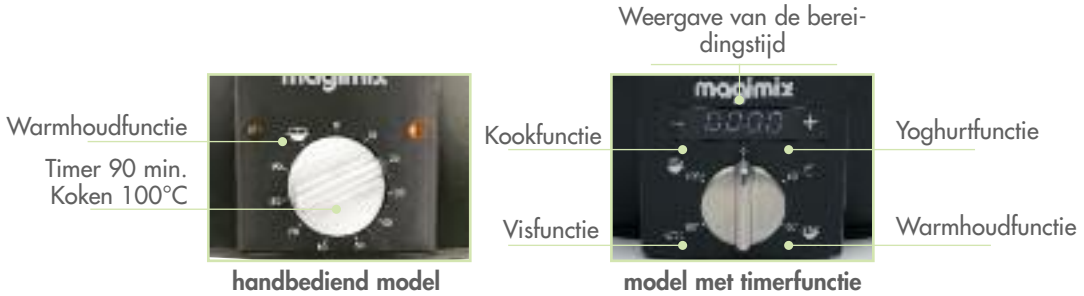
Rijst, saus, opwarmen van gerechten enz.



Bovenschaal met uitneembare bodem



Losneembaar snoer



- Bij het handbediende model is de maximale kooktemperatuur 100°C.
- Bij het model met timerfunctie adviseren wij u om groente, rijst, vlees, schaaldieren, eieren, fruit en nagerechten te bereiden bij 100°C en de temperatuur van 80°C te gebruiken voor vis. De bereidingstemperatuur voor yoghurt is 40°C.

DE VOORDELEN VAN KOKEN OP STOOM

MET STOOM BEREIDE ETENSWAREN ZIJN GEZOND EN SMAKELIJK

- Alle voedingsmiddelen kunnen met stoom worden bereid. Magimix heeft gekozen voor het principe van de zogenaamde zachte stoom: dit houdt etenswaren optimaal intact. De producten blijven smakelijk: perfect gegaard vlees blijft mals, vis en schaaldieren houden hun verfijnde smaak en worden niet droog en groenten blijven knapperig. Om optimaal van deze voordelen te profiteren adviseren wij u om kersverse biologische producten te gebruiken.
- Koken met stoom ontziet de etenswaren. Het is namelijk een bereiding bij lage temperatuur, die noch het evenwicht van de plantaardige materie verstoort, noch de daarin aanwezige vitamines en mineralen aantast.
- Bovendien is deze bereidingswijze, nog afgezien van de voordelen op het vlak van dieet en smaak, bijzonder snel en vereist heel weinig aandacht.



Was alle onderdelen af. Dompel het onderstel niet onder water.



Rol het snoer uit en sluit het aan op het apparaat. Vul het reservoir met water.



Doe de etenswaren in de schaal of schalen. De schalen moeten goed op hun plaats geschoven zitten.



Leg het deksel erop.

Bij het handbediende model



Stel de timer in, het rode lampje gaat branden.



Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en dooft het lampje.

Preparatie	Quantiteit	Tijdsduur Cooking
Arroz	4 ronden	30-35 min.
Alpaca	700 g	30-35 min.
Soep	4 ronden	30 min.
Reis	700 g	30 min.
Tonk	700 g	30-35 min.

bereidingstijden
zie pagina 10.

Bij het model met timerfunctie



Stel de schakelaar in op de geschikte functie.



De weergegeven tijd is een voorgestelde standaardtijd.



Pas de bereidingstijd indien nodig aan (+ of - knoppen).



Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en knippert de tijd.



Als uw gerecht klaar is, zet u de schakelaar op 0.

Preparatie	Quantiteit	Tijdsduur Cooking
Arroz	4 ronden	30-35 min.
Alpaca	700 g	30-35 min.
Soep	4 ronden	30 min.
Reis	700 g	30 min.
Tonk	700 g	30-35 min.

kooktijden
zie pagina 10.

* Als het waterreservoir leeg is, wordt u door een geluidssignaal gewaarschuwd.



Verwijder de stoomschalen. Trek de stekker van de stoomkoker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen.



Verwijder het snoer, leeg het water uit het reservoir door dit naar achteren te kantelen. (aanduiding op de bak)



Groot volume: voor het bereiden van omvangrijke levensmiddelen zoals kip, artisjokken, bloemkool enz.



Verwijder de bodem uit de bovenschaal. Leg de ingrediënten in de dubbele schaal.



Rijst koken: zet de multifunctionele kom in de stoomschaal (zie p. 11).



Eieren koken: plaats de eieren in de hiertoe voorziene holtes in de schaal. (kooktijden zie p. 11).



Dubbel gebruik: voor het bereiden van meerdere gerechten tegelijk.



Controleer of de uitneembare bodem goed op zijn plaats zit.

* Om optimale resultaten te krijgen, moet u de schalen niet te vol doen. Let op dat u de openingen niet afdicht, dit zou de verspreiding van de stoom hinderen.

Leeg het waterreservoir na ieder gebruik.

De uitneembare bodem is niet voorzien van holtes voor eieren.



Het deksel van de multifunctionele kom dient uitsluitend voor het bewaren. Gebruik het niet tijdens het koken.

Dit apparaat produceert veel stoom, gebruik het daarom buiten bereik van kinderen en verwijderd van meubelen en voorwerpen die hier niet tegen kunnen.

Aanraking met de hete stoom kan brandwonden veroorzaken, wij raden u daarom aan uit de buurt van de kookdamp te blijven. Als u tijdens de werking het deksel opent, let dan op dat de opening niet naar u toe gericht is om geen risico te lopen u aan de stoom te branden.

De schalen zijn van roestvrij staal, daarom raden wij aan om ze uitsluitend met pannenvellen of ovenwanten aan te pakken.

VISFUNCTIE 80° uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie

De visfunctie  biedt de mogelijkheid van een lage bereidingstemperatuur (ca. 80°). Deze temperatuur is ideaal voor vis en ontziet de tere textuur van vis waardoor de smaak en het uiterlijke aspect intact blijven.



Zet de schakelaar op de visfunctie.



Pas indien nodig de bereidingstijd aan afhankelijk van het type vis (heel, filets, moten)



Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en knippert de tijd.



Als uw gerecht klaar is, zet u de schakelaar op 0.



Bij deze temperatuur duurt de bereiding langer. Om deze te versnellen kunt u de temperatuur instellen op 100° en zo de bereidingstijd verkorten. 



Omdat het bereiden van bepaalde vissoorten heel nauw luistert, raden wij u af om na de bereiding de "warmhoudfunctie" te gebruiken, om te voorkomen dat de vis te droog wordt.

Bij het stomen van vis raden wij aan om niet meer dan 1 l water in het reservoir te doen, omdat bij sommige vissoorten het water gaat schuimen.

YOGHURTFUNCTIE 40° uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie

Met uw stoomkoker kunt u 100% natuurlijke eigengemaakte yoghurt maken.




Bij deze functie is geen water nodig.



Zet de yoghurtpotjes (zonder hun dekseltjes) in de stoomschaal.
Leg het deksel erop.



Zet de schakelaar op de yoghurtfunctie  (8 à 12 uur).



Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal.
Zet de schakelaar op 0.



Laat de potjes afkoelen en zet ze minstens 3 uur in de koelkast.

U kunt maximaal 9 potjes yoghurt van 125 ml maken (1l melk + 1 bakje (125 ml yoghurt)).

Zie het hoofdstuk "Yoghurt" voor de recepten.

Wij raden u aan hiervoor slechts één stoomschaal te gebruiken.



Let op dat u uw stoomkoker tijdens de hele bereidingsduur niet verplaatst!

Bij het handbediende model



Warm houden, zet de timer op .




Het oranje lampje gaat branden.




Opwarmen: doe de ingrediënten in de multifunctionele kom.



Laat het apparaat 3-4 min. verwarmen en zet de timer dan op .

Bij het model met timerfunctie



Warm houden, zet de schakelaar op .




Pas de tijd indien nodig aan (+ en -).



Opwarmen: doe de ingrediënten in de multifunctionele kom.



Zet de schakelaar op .

SCHOONMAKEN

Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de stoomkoker afkoelen, voordat u het apparaat schoonmaakt, verplaatst of opbergt.



Verwijder het snoer en leeg het water uit het reservoir door dit naar achteren te kantelen.



Waterreservoir = vochtige spons + azijn.



Stoomschalen + deksel = water + afwasmiddel of vaatwasmachine.

* Als u sporen van kalkaanslag ziet, kunt u deze weg wrijven met een spons met azijn.

BEREIDINGSTIJDEN

De opgegeven bereidingstijden (=kooktijd) zijn bij benadering en kunnen aanzienlijk verschillen naar gelang van de hoeveelheid, de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen, en ieders persoonlijke smaak.

Bereiding	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Tips
Groenten			
Artisjokken	4 middelgrote	60-70	
Asperges	700 g	30-35	Leg ze gekruist in de schaal om de stoom door te laten.
Aubergines	4 middelgrote	35	Heel of, als u tijd wilt winnen, in plakken gesneden
Broccoli	700 g	25	Laat ruimte over tussen de roosjes.
Worteltjes	700 g	20-30	Halverwege de kooktijd omroeren. Snijd ze in schijfjes om tijd te winnen.
Selderijknol	1	30	In grote dobbelstenen snijden.
Champignons	300 g	25-30	Heel
Groene kool	1 middelgrote	30-40	In vieren gesneden
Bloemkool	1 middelgrote	30-40	In roosjes verdeeld
Courgettes	4 middelgrote	20-25	Heel
	4 middelgrote	15	In plakjes gesneden
Witlof	4 middelgrote	35-40	Heel. Verwijder het bittere uiteinde
Spinazie	500 g	20-25	De stoomschaal niet te vol doen
Venkel	4	35	In vieren snijden
Haricots verts	700 g	45-50	
Sla	1 krop	15-20	
Doperwtjes	700 g	20	
Peultjes	700 g	25-35	
Prei	6 middelgrote	30-35	Verwijder het groene gedeelte van het blad
Paprika	3	20-30	Verwijder de zaadlijsten en snijd ze in vieren
Aardappels	20 kleine aardappels	25-30	Heel, ongeschild

Vis
80° 100°

Schelpdieren	1 kg		8-15	Zodra de schelpen open zijn, zijn ze gaar. Tip: 1/2 l water, 1/2 l witte wijn
Diepvriesgarnalen	500g		15-20	Gepeld
Krab	1		25	Heel
Langoest	1		25	1 staart. Van tevoren ontdooien.
Langoustines	1 kg		10	Hele
Verse visfilets	2	15-20	5-10	
Diepvries visfilets	2	20-25	7-15	
Verse zeebrasem	1	25-30	20-25	
Diepvries zeebrasem	1	45-50	30-35	

Vlees

Kip	1		60-70	1,4 kg, verwijder de draad om de kip en prik van te voren met een vork hier en daar in het vlees
Lam	6		18-30	Koteletten
Worstjes	6		10	Frankfurters

Rijst

Basmati	500 g		26-30	1 deel water op 1 deel rijst. Halverwege de kooktijd omroeren.
---------	-------	--	-------	-------------------------------------------------------------------

Eieren

Hardgekookt	6		16	Middelmaat
Zachte dooier	6		13	
Zachtgekookt	6		10	

Fruit

Appels	6		25-30	Heel en ontdaan van het klokhuis
Peren	6		25-30	

Doe de schaal of schalen van uw stoomkoker niet te vol, want anders kan de stoom zich niet goed verspreiden.

Koken op stoom is gemakkelijk maar vereist voor een optimale smaak zeer verse producten van de beste kwaliteit.

Om te kijken of de producten gaar zijn, prikt u met een mes of vork in het dikste deel. Als de punt geen weerstand ontmoet is het product gaar.

Groente:

Schrap de groenten in plaats van ze te schillen, hierdoor blijven de vitamines beter behouden.



Bij niet-biologische groenten raden wij u aan het kookwater niet opnieuw te gebruiken, omdat de pesticiden in het water terecht komen.

De kooktijden hangen af van de aard, de grootte en de versheid van de groenten. Zo is verse bospeen bijvoorbeeld veel sneller gaar dan winterpeen van dezelfde dikte.

Vis:



Laat bij hele vis de schubben zitten, zodat de vis zijn stevigheid behoudt. Een schijfje citroen of kruiden in de buikholte van hele vis of bovenop filets geplaatst, accentueren de smaak.

Als u diepvriesvis gebruikt, verleng de kooktijd dan met 40 tot 50%. Het is niet nodig de vis van tevoren te ontdoien.

U kunt de vis direct in de stoomschaal leggen of op een vel vetvrij papier of op een bedje van zeevier, laurier, venkel of andere aromatische kruiden van uw keuze. Let er in dit geval op dat u de doorgang van de stoom door de bodem van de schaal niet belemmert.

Vlees:

Gestoomd vlees is mals en smakelijk, maar ziet er vaak grauw uit.

Wij raden daarom aan vlees gedurende 5 min. op hoog vuur in een braadpan of een koekenpan aan te braden, voordat u het verder gaar stoomt. Op die manier geniet u van alle voordelen van koken op stoom en hoeft u het niet zonder dit appetijtelijke 'bruine kleurtje' te stellen.



Om een rollade of een lamsbout van binnen roze te houden, in afwachting dat uw gasten aan tafel gaan, legt u deze gewikkeld in aluminiumfolie in een van de schalen. Zet het deksel schuin op de schaal en stel het apparaat in op de warmhoudfunctie. Zo blijft het vlees warm en roze van binnen.

Kruiden:

Om te beginnen moet u weten dat koken op stoom ontzout. Als u van de smaak van zout houdt, voeg dan na de bereiding zout toe. U kunt de ingrediënten van tevoren licht met kruiden bestrooien, maar u kunt ze ook smaak geven door het water te aromatiseren met kruiden of een visbouillon.

Nagerechten:



De stoomkoker is ook ideaal voor het maken van flans, puddinkjes, zacht gebak e.d. U kunt deze in individuele schaaltes bereiden. Verminder in dit geval de kooktijd met de helft, vergeleken met een grote vorm. U kunt alle recepten van nagerechten die au bain-marie bereid worden ook bereiden in de stoomkoker. Zo kunt u bijvoorbeeld heel goed een chocoladefondue maken in de multifunctionele kom.

Yoghurt (uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie):

Zelf yoghurt maken is werkelijk heel eenvoudig. Alle wat u nodig heeft is een 1 yoghurtcultuur (de eerste keer in de winkel gekochte yoghurt) en 1 liter melk. Meng de yoghurt met de melk. Doe de bereiding in potjes, zet uw apparaat aan gedurende 8 tot 12 uur. En zet de potjes vervolgens gedurende 3 uur in de koelkast. In de koelkast blijft de yoghurt 5 tot 7 dagen goed.

**Enkele tips om met succes yoghurt te maken:****• De yoghurtcultuur:**

Koop de eerste keer (voor de yoghurtcultuur) yoghurt in de winkel en let op dat u die met de langste houdbaarheidsdatum neemt. Natuurlijk yoghurt van volle melk is het beste. Vervolgens houdt u telkens één potje eigengemaakte yoghurt achter voor de volgende serie. Nadat u 5 of 6 keer yoghurt heeft gemaakt, moet u opnieuw yoghurt in de winkel kopen, want de melkzuurbacteriën verliezen geleidelijk hun werkzaamheid. U kunt ook speciale melkzuurbacteriën gebruiken. Zie de hierbij behorende gebruiksaanwijzing.

• De melk:

U kunt koeienmelk, sojamelk, geitenmelk of schapenmelk gebruiken.

Het vetgehalte is een belangrijke factor voor de consistentie en de smaak van de yoghurt. Wij adviseren om gesteriliseerde volle melk te gebruiken, uw yoghurt zal romiger en steviger zijn. Yoghurt gemaakt van geitenmelk zal vloeibaarder zijn. Aanbevolen wordt om biologische melk te gebruiken die geen pesticiden bevat.

Plantaardige melk (amandelmelk, rijstmelk enz.) en magere melk fermenteren niet, de yoghurt wordt niet dik.

Als u verse melk gebruikt, raden we aan deze voor het gebruik te koken.

Het verdient de voorkeur melk te gebruiken die op kamertemperatuur is.

• Yoghurt met vruchten:

U moet vruchten (of groenten) van tevoren koken. Het zuur van de vruchten hindert de fermentatie.

Problemen	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • sluit het apparaat aan, controleer de aansluitingen.
De etenswaren zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> • als de levensmiddelen erg dik zijn: moet u de kooktijd verlengen of de producten in stukken snijden.
Niet alle etenswaren zijn gaar.	<ul style="list-style-type: none"> • het kan zijn dat er te veel levensmiddelen in de schaal zitten, maak de schalen niet te vol.
Het oranje lampje van de warmhoudfunctie gaat niet branden.	<ul style="list-style-type: none"> • het apparaat is nog niet op temperatuur, breng het water aan de kook door de timer te gebruiken. En zet de knop vervolgens op de functie "warm houden".
Het water stroomt over /schuimt	<ul style="list-style-type: none"> • er zit te veel water in het reservoir, verminder de hoeveelheid water • vis kan het water laten schuimen
Abnormaal lawaai	<ul style="list-style-type: none"> • geen water meer in het reservoir, nood-signaal. Vul het reservoir met water.
De yoghurt wordt niet dik (uitsluitend bij het model met timerfunctie)	<ul style="list-style-type: none"> • kijk of de schakelaar op de goede stand staat • gebruik volle melk • houdt u aan de hoeveelheden 1 liter / 1 bakje (125 ml) yoghurt (voor 9 potjes) • ververs de yoghurtcultuur. Als u eigenge-maakte yoghurt gebruikte, neem dan een yoghurt uit de winkel • verplaats uw apparaat niet tijdens de bereidingstijd • stel een langere bereidingstijd in

Als u de oorzaak van een storing niet kunt vinden, wend u dan tot uw wederverkoper of neem contact op met onze consumentenafdeling die u zal verwijzen naar een erkende Magimix reparatie afdeling.

Als het apparaat defect is neem dan contact op met een erkende Magimix klantenservice.



U mag het apparaat in geen geval zelf demonteren.



Asperges met sinaasappelsaus

Voor 4 personen

24 groene asperges
3 eierdooiers
1 sinaasappel
100 g boter
Zout, peper

Vorbereiding: 5 min

Stoomtijd: 20-25 min op 100°

Spoel de asperges af en verwijder de harde uiteinden. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de asperges in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 20 op 25 min. stomen.

Laat de asperges onder koud water schrikken, laat ze uitlekken en zet ze zodra ze afgekoeld zijn in de koelkast.

Maak de saus: rasp de schil van de sinaasappel en pers de sinaasappel. Meng de eierdooiers met 4 cl sinaasappelsap en 1 theelepel sinaasappelrasp. Het mengsel al kloppend zachtjes verwarmen au bain-marie. Voeg geleidelijk de in kleine klontjes verdeelde boter toe. Onder voortdurend kloppen met zout en peper op smaak maken. De asperges over vier borden verdelen, de sinaasappelsaus erover schenken en onmiddellijk serveren.

Bloemkoolroomsoep

Voor 4 personen

1 middelgrote bloemkool
40 cl magere kookroom
1 theel. geraspte nootmuskaat
Zout, peper

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 30-35 min op 100°

De bloemkool wassen en in roosjes verdelen. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker.

Leg de bloemkoolroosjes in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 30 à 35 min. stomen.

Laat de bloemkool uitlekken. Mix de gare bloemkool met de room, de nootmuskaat, peper en zout. Gedurende 5 min. op laag vuur verwarmen. Verder op smaak maken en warm opdienen.

Courgettehapjes met geitenkaas en pesto

Voor 4 personen

4 kleine courgettes
300 g verse geitenkaas
150 g pesto uit een potje (of 10 eetl. olijfolie gemixt met 1 bosje basilicum)
4 grote sneden boerenbrood brood
Zout, peper

Vorbereiding: 10 min

Stoomtijd: 20-25 min op 100°

De courgettes wassen, de uiteinden afsnijden en in de lengte schillen, waarbij u om en om stroken schil laat zitten. In tamelijk dikke schijven snijden (ca.3 cm). Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de courgettes in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat ongeveer 20 min. stomen. De courgettes moeten beetbaar zijn. Laten uitlekken (op keukenpapier) en laten afkoelen. Snijd de geitenkaas in evenveel plakjes als er courgetteschijven zijn.

Spreid de courgetteschijfjes uit op een schotel, besmeer ze met pesto, leg op elk schijfje een plakje geitenkaas en besmeer met de rest van de pesto. Met zout en peper bestrooien.

Koud serveren met lauwwarm geroosterd brood.

Aardappelsalade met krab en asperges

Voor 4 personen

8 vastkokende kleine aardappels: Roseval, Ratte, Charlotte, B.F. 15...
24 groene asperges
300 g gaar krabvlees
50 g gemengde sla
Kervel

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 30-35 min op 100°

De ongeschilde aardappels wassen. De asperges afspoelen en de harde uiteinden verwijderen. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de aardappels in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 25 min. stomen.

Voeg na 10 min. de asperges toe.

Laten uitlekken. Verwijder de schil van de aardappels en snijd ze in schijfjes van 1/2 cm dik. Snijd de asperges in stukken. Verdeel het krabvlees in stukjes en verwijder het kraakbeen. De sla wassen en droog slingeren.

In een grote slacom de krab, aardappels, asperges en sla voorzichtig door elkaar scheppen. Vinaigrette erover gieten en met kervel bestrooien.

Eieren met rauwe ham

Voor 4 personen

4 eieren
1 plak rauwe ham
4 theel. dikke crème fraîche
4 bieslooksprietjes

Vorbereiding: 5 min

Stoomtijd: 4-8 min op 100°

Breek de eieren in 4 schaalpjes.

Snijd de ham in de lengte in repen. Leg in elk schaalpje 1 reep ham. Voeg 1 theelepel crème fraîche toe. Verdeel de van tevoren gehakte bieslook over de 4 schaalpjes.

Laat 4 tot 8 min. stomen. Serveer met knapperig boerenbrood.

Zalmbloem op een bedje van tomaatjes en avocado

Voor 4 personen

400 g zalmsteak zonder vel en zonder graat
2 middelgrote avocado's
1 eetl. citroensap
250 g kerstomaatjes
100 g gemengde sla

Saus

3 eetl. olijfolie
2 eetl. citroensap
Zout, peper

Vorbereiding: 15 min

Rusttijd: 20 min

Stoomtijd: 4-8 min op 100° / 6-10 min op 80°*

*(uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie)

De zalm in plasticfolie wikkelen en 20 min. in de vriezer leggen.

De sla wassen. De ingrediënten voor de saus door elkaar mengen. De avocado's in blokjes snijden en met citroensap besprenkelen om te voorkomen dat ze verkleuren. De kerstomaatjes wassen en in vieren snijden.

De vis uit de vriezer nemen en met een goed scherp mes in dunne plakken snijden. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de vis in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat gedurende de opgegeven tijd stomen, waarbij u goed oplet:: de vis is gaar zodra de plakjes wit worden.

De sla, de tomaatjes en de avocado op een schotel leggen, de saus erover gieten en de nog warme zalm erop leggen. Meteen serveren.



Gestoomde eendenlever

Voor 4 personen

1 verse eendenlever van
600 g
20 cl Sauternes
1 bouquet garni
Grof zeezout
Versgemalen zwarte peper
8 sneetjes briochebrood

Vorbereiding: 20 min

Rusttijd: 1 nacht + 48 uur + 5 min.

Stoomtijd: 25-30 min op 100°

De lever openleggen en zorgvuldig met een scherp puntig mesje de zenuwen verwijderen. Aan alle kanten goed met zout en peper bestrooien en in een terrine leggen. Overgieten met 20 cl Sauternes en een nacht op een koele plaats laten marinieren. De volgende dag een liter water in het reservoir van de stoomkoker doen en het bouquet garni toevoegen. Het deksel op de stoomkoker leggen en deze 10 min. laten verwarmen. Schakel het apparaat uit en laat de kruiden 5 min. trekken. Plaats de terrine in de schaal van de stoomkoker. Bestrooi de lever nogmaals licht met peper, besprenkel met de marinade, dek de terrine af met aluminiumfolie, leg het deksel op de stoomschaal en laat 15 min. stomen.

Laten afkoelen en vervolgens minstens 48 uur in de koelkast bewaren. Serveren met geroosterd briochebrood en een glas van de resterende Sauternes.

Als u haast heeft kunt u ook eendenlever uit de diepvries gebruiken.

Terrine van schorpioenvis met kreeftensaus

Voor 4 personen

400 g schorpioenvisfilet zonder vel en zonder graat

1/2 oud stokbrood

3 eieren

40 cl melk

1 klontje boter

1 potje dikke crème fraîche

Zout, peper

Saus

10 cl slagroom

30 cl bisque de homard

(1 blik)

Vorbereiding: 25 min

Rusttijd: 5 min

Stoomtijd: 20-25 min op 100°

Snijd het brood in dikke sneden. Verwarm de melk tot lauw en laat het brood er 5 min. in weken. Snijd de vis in stukken. Meng de vis met de eierdooiers, het melk/brood mengsel, de room, zout en peper.

Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en schep het eiwit door het mengsel.

Beboter een kleine rechthoekige vorm en giet de bereiding erin. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Zet de terrine afgedekt met aluminiumfolie in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 20 min. op 100° stomen.

Keer de terrine uit de vorm op een schotel. Tot lauw laten afkoelen.

Maak de saus: de bisque met de room vermengen, tot lauw verwarmen en in een sauskom schenken. Serveer de lauwe terrine met de lauwe saus.

U kunt bij de terrine ook een saus met tuinkruiden geven.

Visterrine met grapefruitsaus

Voor 4 personen

250 g grieffilets zonder vel en zonder graat

100 g zalmfilet zonder vel en zonder graat

3 grote Sint-jakobsschelpen met hun koraal

2 eetl. gehakte sjalotten

1 eetl. gehakte bieslook

1 grote eetl. magere crème fraîche met 15% vetgehalte

1 ei

1 klontje boter

Zout, peper

Saus

1 kleine roze grapefruit

3 eetl. olijfolie

3 eetl. slaolie

4 druppels hazelnotenolie

1 eetl. fijngehakte dille

Zout, peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 40-45 min op 100°

Snijd de visfilets in grove stukken. Snijd elk van de schelpdieren in 3 schijfjes. Mix het koraal van de schelpdieren, de visfilets, het ei, de crème fraîche, de sjalot en de bieslook met zout et peper.

Beboter een kleine rechthoekige vorm en vul deze met de helft van de gemixte bereiding, leg daar de schijfjes schelpdier op en voeg de rest van het mengsel toe.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Zet de terrine afgedekt met aluminiumfolie in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat de opgegeven tijd stomen. Aan het eind van de stoomtijd, het vocht uit de terrine afgieten.

Maak de saus: halveer de grapefruit en verwijder het vruchtvlees met een grapefruitmesje. Mix dit 30 sec. met de rest van de ingrediënten in de foodprocessor, met uitzondering van de dille. Schenk de saus in een sauskom en voeg de dille toe.

De terrine koud serveren en de grapefruitsaus er apart bij geven.



Zeeduivel met fijne groenten

Voor 4 personen

4 moten zeeduivel
4 kleine courgettes
2 tomaten
4 kleine uitjes
4 eetl. crème fraîche
1 snufje saffraanpoeder
4 eetl. fijngehakte bieslook
Zout, peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 30-35 min op 100° / 40-45 min op 80°*
*(uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie)

Was de groenten. Schil de uitjes en de courgettes. Snijd de courgettes in schijfjes en halveer de tomaten. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker, leg de courgettes en de ui in een stoomschaal van de stoomkoker, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen op 100°.

Laten uitlekken.

Knip ondertussen vier vellen aluminiumfolie. Leg op elk vel 1 moot vis, een halve tomaat, 1 eetlepel crème fraîche, 1 snufje saffraan, 1 eetlepel gehakte bieslook, zout en peper. Zodra de groenten gaar zijn, voegt u aan elk pakketje 1 uitje en een 1/4 van de courgetteschijfjes toe.

Vouw de pakketjes dicht, leg ze in de stoomschaal en stoom ze 15 min. op 100°. Als uw apparaat de visfunctie heeft, kunt u de pakketjes 25 min. stomen op 80°.

Warm serveren.

Tongrolletjes met tapenade

Voor 4 personen

4 zeetongfilets zonder vel en zonder graat
150 g tapenade uit een potje (of 100 g zwarte olijven gemixt met 3 eetl. olijfolie, 50 g pijnboompitten, 1 grote uitgeperste knoflookteen)
1 rammenas
2 citroenen
Zout, zwarte peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 10-15 min op 100° / 15-20 min op 80°*
*(uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie)

De tongfilets plat uit spreiden op het werkblad en met zout en peper bestrooien. De filets over de hele lengte met een dun laagje tapenade besmeren, ze oprollen en vastzetten met houten cocktailprikkers.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker, leg de visrolletjes in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 10 min. stomen op 100° of, als uw apparaat over de visfunctie beschikt, 15 min. op 80°.

Snijd de citroenen in vieren. De rammenas schillen, wassen en in dunne plakjes snijden.

De vis goed warm opdienen met witte rijst. De citroenpartjes en plakjes rammenas erbij geven.

Op azijn gestoomde zeebaars met prei

Voor 4 personen

1 zeebaars van 1,5 kg,
schoongemaakt, gefileerd en
zonder graat
8 stronken prei
½ l blanke azijn

Saus

500 g stevige rijpe tomaten
3 eetl. sherryazijn
4 eetl. olijfolie
24 basilicumblaadjes
Zout, peper

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 20-25 min op 100° / 40-45 min op 80°*

*(uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie)

Maak de prei schoon, snijd de donkergroene gedeelten af en bekleed hiermee de stoomschalen waarbij u openingen openlaat zodat de stoom kan circuleren. Snijd het preiwit in schijfjes. Doe de blanke azijn en ¾ liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de zeebaarsfilets op het preigroen, leg de schijfjes prei eromheen, leg het deksel erop en laat 20 min. stomen op 100°. De prei moet licht knapperig blijven. Laten uitlekken.

Als uw apparaat beschikt over de visfunctie van 80°, laat dan eerst de groenten 20 min. stomen op 100°. Voeg daarna de vis toe in de tweede schaal, zet uw programmaknop op de visfunctie en laat 25 min. stomen.

Maak de saus: was de tomaten, laat ze 3 min. stomen, laat ze onder koud water schrikken, verwijder de schil en de pitjes. Snijd het vruchtvlies in heel kleine blokjes. In een kom de fijngesneden tomaten, de sherryazijn, de olijfolie, zout en peper vermengen. De basilicumblaadjes fijn hakken en aan de tomatenvinaigrette toevoegen. Schenk de saus in een sauskom.

Leg het visvlees op een schotel, het moet heel gemakkelijk van het vel loslaten.

Schik de preischijfjes eromheen. Sprenkel er wat saus over en geef de rest van de saus er apart bij in de sauskom.

Koolvisrolletjes met wijting

Voor 4 personen

4 koolvisfilets zonder vel en zonder graat
150 g wijtingfilet zonder vel en zonder graat
1 ei
1 eetl. crème fraîche
2 wortels
2 courgettes
2 preien
1 bouquet garni
Nootmuskaat
Zout, peper

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 35-40 min op 100° / 40-45 min op 80°*

*(uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie)

Doel een liter water in het reservoir van de stoomkoker en voeg er het bouquet garni aan toe. Leg het deksel erop en laat 10 min. verwarmen. Schakel het apparaat uit en laat de kruiden 5 min. trekken.

De groenten wassen, schillen en in dunne reepjes snijden. Leg de groenten in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen bij 100°. Laten uitlekken.

Snijd de wijtingfilet in stukken. Mix deze met het ei en de crème fraîche, zout, peper en nootmuskaat.

Verdeel de vulling over de koolvisfilets, voeg wat van het groentemengsel toe, bestrooi met zout en peper en rol de filets op. Leg ze in de schaal van de stoomkoker met de las omhoog en leg het deksel erop. Laat 15 min. stomen op 100° en voeg 5 min. voor het einde van de bereidingstijd de rest van de groenten toe.

Als uw apparaat beschikt over de visfunctie 80°, zet de programmaknop dan op deze functie en laat de vis ongeveer 20 min. stomen terwijl u de groenten in de bovenste schaal laat meestomen.

Warm serveren. Heel lekker met een sinaasappelsaus (zie Asperges met sinaasappelsaus).

Gerookte schelvis met komkommer

Voor 4 personen

800 g gerookte schelvis
3 komkommers
1 eetl. gehakte kervel
150 g bladspinazie

Saus

30 g boter
150 g crème fraîche
4 of 5 eetl. kappertjes
Zout, peper

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 15-20 min op 100° / 20-25 min op 80°*

*(uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie)

Laat de gerookte schelvis 1 uur in de melk weken. Was de komkommers, snijd de uiteinden eraf, schil ze en verwijder de zaadlijsten met de pitjes. Snijd de komkommers in schijfjes. Was de spinazie en bekleed er de stoomschalen van de stoomkoker mee, waarbij u openingen laat zodat de stoom kan circuleren. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de gerookte schelvis op de spinazie in de schalen van de stoomkoker, leg het deksel erop en laat gedurende de hierboven opgegeven tijd stomen. Laten uitlekken.

Maak de saus: laat een klontje boter smelten in een steelpannetje, voeg de crème fraîche en de kappertjes toe. Licht met zout en peper bestrooien. Zodra het aan de kook komt van het vuur afnemen.

De vis en de komkommer met saus overgieten en goed warm opdienen.

Mosselen in witte wijnsaus

Voor 4 personen

2 kg mosselen
4 knoflookteentjes
2 uien
2 tomaten
½ l witte wijn
4 takjes peterselie
Zout, peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 10-15 min op 100°

Meng in het reservoir van de stoomkoker ½ l witte wijn en ½ l water.

Snijd de uien en de tomaten in vieren en verdeel ze over de 2 stoomschalen.

Maak de mosselen goed schoon en verdeel ze over de stoomschalen.

Voeg per schaal 2 knoflookteentjes toe en knip de peterselie fijn boven elk van beide stoomschalen.

Laat gedurende de opgegeven tijd stomen.

Lekker als voorgerecht of als hoofdgerecht samen met frites.

Zeebarbeel met aioli

Voor 4 personen

12 kleine zeebarbelen,
gefileerd en zonder graat
8 vastkokende middelgrote
aardappels: Roseval, Ratte,
Charlotte, B.F. 15...

Saus

3 theel. knoflookpuree
1 eierdooier
20 cl olijfolie
1 capsule saffraanpoeder
1 mespuntjes gemalen rode
peper
1 eetl. citroensap

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 30-35 min op 100° / 40-45 min op 80°*

*(uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie)

Was de ongeschilde aardappels. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker, leg de aardappels in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 30 min. stomen op 100°.

Leg de visfilets met het vel omlaag in de andere stoomschaal en zet ze na 20 min. bovenop de schaal met de aardappels. Als uw apparaat over de visfunctie beschikt, laat dan eerst de aardappels 30 min. stomen op 100°. Leg vervolgens de vis in de tweede stoomschaal en laat deze ongeveer 10 min. op 80° stomen, terwijl u de schaal met de aardappels er bovenop laat staan.

Maak de saus: Meng de knoflookpuree met de eierdooier. Voeg onder voortdurend kloppen de olie toe in een heel dun straaltje. Voeg de rode peperpoeder en de saffraan toe en tot slot het citroensap.

Snijd de aardappels in de lengte in tweeën, besmeer ze met de saus. Leg de vis en de aardappels op een schotel en serveer warm. Geef de rest van de saus er apart bij.



Kabeljauwpakketjes met tomaat

Voor 4 personen

4 kabeljauwfilets
8 kerstomaatjes
1 knoflookteentje
1 el. olijfolie
Zout, peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 15-20 min op 100° / 25-30 min op 80°*
*(uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie)

Leg elke kabeljauwfilet op een stuk vetvrij papier. Was de kerstomaatjes en snijd ze doormidden. Pel het knoflookteentje en snijd het in dunne plakjes. Leg op elke filet twee gehalveerde kerstomaatjes, een beetje knoflook en besprenkel met olijfolie. Bestrooi met zout en peper en vouw tenslotte de pakketjes dicht.

Leg ze in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat in de hierboven opgegeven tijd gaar stomen.

Gestoomde zonnevis met kruiden

Voor 4 personen

1 mooie zonnevis van 2,5 kg
(of twee van 1,5 kg) gefileerd,
zonder vel en zonder graat
3 takjes dragon
3 takjes basilicum
2 takjes tijm
1/2 takje rozemarijn
250 g basmati rijst
Zout, peper

Saus

6 eetl. olijfolie
2 eetl. wijnzijn
10 takjes kervel
2 takjes dragon
4 basilicumblaadjes

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 35-40 min op 100° / 40-45 min op 80°*
*(uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie)

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker en voeg hieraan alle kruiden toe, evenals zout en peper. Leg het deksel erop en laat 10 min. verwarmen, schakel het apparaat uit en laat de kruiden 5 min. trekken.

Doe 250 ml water in de multifunctionele kom en voeg hieraan de rijst toe. Laat 30 min. stomen op 100°. Halverwege de bereidingstijd omroeren.

Leg de visfilets plat in stoomschaal, leg het deksel erop en laat 5 à 10 min. stomen op 100°C of 10-15 min. op 80°, als uw apparaat over de visfunctie beschikt.

Maak de saus: spoel de kruiden voor de saus af en dep ze droog, hak ze fijn, voeg de olie en azijn toe en meng alles goed dooreen.

Schik de visfilets voorzichtig op een warme schotel, besprenkel ze met wat saus, en geef er de uitgelekte rijst bij besprenkeld met een beetje saus. Geef de rest van de saus er apart bij in een sauskom.

Zalmsteak met tomaat

Voor 4 personen

4 zalmsteaks zonder vel en
zonder graat
8 tomaten
4 eetl. olijfolie
Grof zeezout

Vorbereiding: 10 min

Stoomtijd: 15-20 min op 100° / 25-30 min op 80°*
*(uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie)

Was de tomaten. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker, leg de hele tomaten in de stoomschaal, leg het deksel erop, stoom ze in de hierboven opgegeven tijd. Voeg na 7 min. de zalm toe.

Laat de gestoomde tomaten schrikken onder koud water, pel ze, snijd ze in grote stukken en laat het sap uitlekken. Schik de zalm en de tomaten op een schaal, besprenkel met olijfolie en bestrooi met grof zout.

Warm opdienen met rijst of gestoomde aardappels.

Gestoomde forel met broccolimousse

Voor 4 personen

4 forelfilets zonder graat
800 g broccoli
200 g kruimige aardappels
voor puree (Bintje...)
4 eetl. olijfolie
4 eetl. citroensap
Zout, peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 25-30 min op 100° / 50-55 min op 80°*
*(uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie)

De broccoli in kleine roosjes verdelen en wassen. De aardappels schillen, wassen en in kleine blokjes snijden.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker, verdeel de groenten over de stoomschalen, bestrooi met weinig zout, leg het deksel erop en laat 25 à 30 min. stomen*. Voeg na 10 min. de forelfilets toe. Laten uitlekken.

Mix in de foodprocessor de aardappels met de broccoli, voeg terwijl de machine draait de olie, het citroensap, zout en peper toe.

Schik de forelfilets op een schotel en geef de broccolimousse er apart bij.

*Als uw apparaat beschikt over de visfunctie van 80°, stoom dan eerst de broccoli 25 à 30 min. op 100°, leg vervolgens de vis in de tweede stoomschaal en laat deze 20-25 min. stomen op 80°.

Tongrolletjes met avocado

Voor 4 personen

4 tongfilets zonder vel en
zonder graat
2 avocado's
1 citroen
20 cl crème fraîche
3 eetl. witte wijn
Zout, peper

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 8 op 10 min op 100° / 15-20 min op 80°*

*(uitsluitend beschikbaar bij het model met timerfunctie)

Verwijder de schil van een avocado. Pers de citroen. Prak het vruchtvlees van de avocado met de helft van het citroensap met een vork tot een grover puree. Spreid de tongfilets uit op het werkblad, druk ze plat en bestrooi ze met zout en peper. Besmeer ze met avocadopuree, rol ze op en zet ze vast met houten cocktailprikkers.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker, leg de tongrolletjes in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat gedurende de hierboven opgegeven tijd stomen (afhankelijk van uw model stoomkoker).

Neem het vruchtvlees van de tweede avocado, mix dit met de crème fraîche en de witte wijn. De saus op smaak maken met citroensap, zout en peper en 10 min. zachtjes verwarmen in de multifunctionele kom.

De saus over de tongrolletjes gieten en warm opdienen. Geeft er pasta of aardappels bij (die u tegelijkertijd hebt gaar gestoomd).

In de tongrolletjes kunt u de avocado vervangen door fijngehakte tomaat.



Kalkoenrolletjes met romige doperwtjes

Voor 4 personen

4 heel dunne kalkoenschuit-
zels
4 dunne plakken Parmaham
2 takjes tijm
800 g doperwtjes
2 lente-uitjes of
4 eetl. fijngehakte ui
50 g boter + 1 klontje
20 cl crème fraîche
4 eetl. gehakte kervel
Kruidenmelange: zwarte
peper,
koriander, kardemom
Fijn zout

Vorbereiding: 30 min

Stoomtijd: 30-35 min op 100°

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Doe de doperwtjes in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15-20 min. stomen. Laten uitlekken, 600 g doperwtjes opzij zetten en de rest tot puree mixen. De schnitzels met peper en tijm bestrooien, elke schnitzel beleggen met een plak ham en een eetlepel doperwtjespuree,. De schnitzels oprollen en zo nodig met keukengaren dichtbinden.

Leg de rolletjes in de stoomschaal van de stoomkoker, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen.

De gehakte ui in een klontje boter fruiten. De crème fraîche, de resterende doperwtjespuree, boter, zout en peper toevoegen, 5 min. laten doorkoken, opnieuw mixen en zeven.

De resterende doperwtjes 5 min. opwarmen. Schenk de doperwtjesroom in een schaal, leg de kalkoenrolletjes erop, schik de doperwtjes eromheen en bestrooi met gehakte kervel.

Ook lekker met gestoomde aardappels.

Ossenhaas met groenten

Voor 4 personen

800 g ossenhaas met
vetspek omwikkeld en
vastgebonden
8 wortels
8 vastkokende kleine
aardappels: Roseval, Ratte,
Charlotte, B.F. 15...
4 bleekselderijstengels
4 uien
2 preiwitten
½ bloemkooltje
1 l runderbouillon van 2
bouillonblokken

Saus

20 cl olie
1 eierdooier
1 eetl. mosterd
Zout, peper
6 augurken
18 kappertjes
1 eetl. citroensap

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 20 op 30 min op 100°

Doel de bouillon in het reservoir van de stoomkoker. Leg de rollade in de stoomschaal. Leg het deksel erop en laat 20 à 30 min. stomen, afhankelijk van de grootte van de rollade.

Alle groenten wassen, schillen en in stukken snijden, behalve de aardappels, die u heel laat.

Leg alle groenten in een stoomschaal en plaats deze 10 min. na het begin van de stoomtijd bovenop de schaal met het vlees.

Na het verstrijken van de bereidingstijd laten uitlekken.

Maak de saus: De kappertjes en augurken fijnhakken. De eierdooier vermengen met de mosterd, zout, peper en 1 eetlepel olie. De rest van de olie onder voortdurend kloppen in een dun straaltje toevoegen, totdat u een homogene massa heeft. Tot slot de gehakte kappertjes en augurken toevoegen evenals het citroensap.

Warm opdienen en de saus er apart bijgeven.

U kunt de rollade even in de braadpan aanbraden, voordat u hem verder gaar stoomt.

Koolrolletjes met konijn en groenten

Voor 4 personen

12 stukken ontbeend konijn van ca. 70 g (bouten, rug enz.)

6 koolbladeren

8 worteltjes

4 kleine courgettes

4 takjes rozemarijn

4 takjes tijm

4 laurierblaadjes

Zout, peper

Vorbereiding: 30 min

Stoomtijd: 30-35 min op 100°

De stukken konijn open snijden en ontbenen. Met zout en peper bestrooien. De koolbladeren wassen, in tweeën snijden en de dikke nerf in het midden verwijderen. De worteltjes en courgettes wassen, schoonmaken en in staafjes snijden. Leg op elk ½ koolblad een stuk vlees met daarop wat groentestaafjes. Rol de bladeren op tot pakketjes.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de koolrolletjes met konijn in de stoomschaal, leg de rest van de groentestaafjes in de andere stoomschaal en bestrooi met de rozemarijn, zout en peper. Leg het deksel erop en laat 30-35 min. stomen. Laten uitlekken.

Warm opdienen besprenkeld met een straaltje olijfolie of pikante olie.

Morteau worst met kruidenkward

Voor 4 personen

2 Morteau worsten

12 middelgrote aardappels

½ l witte wijn

Kruidenkward

250 g kwark

Peterselie

Bieslook

1 knoflookteentje

Zout, peper

Vorbereiding: 10 min

Stoomtijd: 25-30 min op 100°

In het reservoir van de stoomkoker een ½ l witte wijn en een ½ l water mengen. In de Morteau worsten prikken en deze in de onderschaal van de stoomkoker leggen. De aardappels schillen en in de bovenste stoomschaal leggen. Laat alles 25-30 min. stomen.

Meng ondertussen de kwark met de gehakte peterselie, knoflook en bieslook, voeg een 1 eetlepel witte wijn toe en maak op smaak met peper en zout.

Snijd de worst in plakken en geef er de aardappels en de saus bij.

Kalfsrollade met aubergines en paddenstoelen

Voor 4 personen

1 kalfsrollade van 800 g
300 g paddenstoelen (bij voorkeur eekhoorntjesbrood)
4 kleine aubergines
1 citroen
4 eetl. fijngehakte kervel
30 cl kalfsfond
100 g boter
Grof zeezout

Vorbereiding: 30 min

Stoomtijd: 35-40 min op 100°

De rollade goed inzouten en 10 min. laten rusten. Doe het water in het reservoir van de stoomkoker, leg de rollade in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 35-40 min. stomen. Was de aubergines. Snijd ze in de lengte doormidden, verwijder de uiteinden en snijd ze in dunne schijven. Was de aubergineschijven en droog ze zorgvuldig af. Leg ze in de andere stoomschaal. Spoel de paddenstoelen snel af, dep ze droog en snijd ze in dunne plakjes.

Na 10 min. stomen de aubergines aan de rollade toevoegen en nog 5 min. later de paddenstoelen.

Laten uitlekken.

Maak de saus: in een pannetje de kalfsfond 5 min. op laag vuur verwarmen en onder zachtjes roeren het sap van een ½ citroen toevoegen. Al roerend de in blokjes gesneden boter toevoegen. Op smaak maken met eventueel het sap van de andere helft van de citroen.

Houd de saus warm.

De rollade in dunne plakken snijden, de groenten er omheen schikken, de saus erover gieten en met kervel garneren. Warm opdienen.

Gestoomde kruidenkip

Voor 4 personen

1 kip van 1,3 kg
4 eetl. gehakte peterselie
4 eetl. gehakte koriander
4 takjes tijm
50 g boter
1 eetl. kurkuma (of anders 1
eetl. gember + ½ capsule saf-
raanpoeder)
1 theel. komijn
1 theel. paprika
1 ½ theel. zout
½ theel. gemalen zwarte
peper

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 1 uur 20 min op 100°

In een kom de peterselie, koriander, zout, peper en kruiden mengen. De buitenkant van de kip met dit mengsel inwrijven en de rest in de buikholte van de kip strooien. Doe het water in het reservoir van de stoomkoker. Leg 2 takjes tijm in de stoomschaal, leg de kip erbij (u kunt hem in kaasdoek wikkelen) en leg de andere twee takjes tijm erop. Plaats de andere stoomschaal zonder de uitneembare bodem er bovenop en laat 1 uur 20 min. stomen, waarbij u regelmatig het waterpeil controleert.

De kip uit de stoomkoker nemen en warm opdienen. Lekker met ratatouille of courgettepuree.

U kunt de kip na het stomen in de oven onder de grill in 10 min. een bruin kleurtje geven.

Kip met aioli

Voor 4 personen

4 kipfilets
8 wortels
8 artisjokbodems
400 g diepvries haricots verts
4 tomaten

Saus

3 theel. geperste knoflook
1 eierdooier
150 ml olijfolie
1 snufje saffraanpoeder
1 mespuntje gemalen rode
peper
of 25 cl mayonaise uit een
pot, gekruid met de saffraan
en rode peperpoeder
Zout, peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 30-35 min op 100°

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. De wortels wassen, schoonmaken en in de lengte in vieren snijden. Leg de kipfilets in een stoomschaal, verdeel de groenten over beide stoomschalen, leg het deksel erop en laat 30-35 min. stomen. Laten uitlekken.

Maak de saus: De knoflookpuree met de eierdooier vermengen en hieraan al kloppend in een dun straaltje de olie toevoegen om een mayonaise te maken. Deze met de gemalen rode peper en de saffraan kruiden en tot slot het citroensap toevoegen.

Was de tomaten, snijd ze in vieren. Dien de kip met de groenten warm op in een grote schaal met de tomaten eromheen. Geef de aioli of knoflookmayonaise erbij.



Lamsschouder met salie

Voor 4 personen

1 lamsschouder van ca.
1,5 kg waaruit het grote bot
verwijderd is
2 bosjes salie
1 ui
10 kruidnagelen
Grof zout
Komijnzaad
8 worteltjes
250 g vastkokende kleine aardappels (Rattes van Touquet)
3 meiraapjes
3 preien
3 kleine courgettes
Zout, peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 3 uur op 100°

Schil de ui, snijd hem in vieren en prik de kruidnagelen erin. Doe het water in het reservoir van de stoomkoker, voeg de ui toe. Bekleed de stoomschaal met de salieblaadjes, waarbij u openingen vrijlaat zodat de stoom kan circuleren. Leg de licht met zout en peper bestrooide lamsschouder op de salie in de stoomschaal. Leg het deksel erop en laat 3 uur stomen, waarbij u regelmatig het waterpeil controleert.

De groenten wassen en schillen, behalve de aardappeltjes. Voeg de groenten 3 kwartier voor het einde van de bereidingstijd toe. Na het verstrijken van de bereidingstijd laten uitlekken.

De lamsschouder moet aan het eind in eigen vet gegaard zijn.

De groenten eromheen leggen en heel warm opdienen. Geef er een schoteltje grof zout en komijnzaad bij.

U kunt het vlees in de braadpan even aanbraden, voordat u het verder gaar stoomt.



Gestoomde groenteschotel

Voor 4 personen

8 worteltjes
2 preiwitten
8 vastkokende kleine aardappels: Roseval, Ratte, Charlotte, B.F. 15...
2 kleine courgettes
12 kleine champignons
100 g haricots verts
4 koolbladeren
12 spinaziebladeren

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 30-35 min op 100°

Was de groenten. Maak de wortels schoon, snijd de uiteinden van de courgettes. Snijd de preiwitten en courgettes in stukken. Snijd de koolbladeren in repen. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de wortels, de preien en de kool in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 30-35 min. stomen. Leg de aardappels en de spinazie in de andere stoomschaal en zet deze 5 min. na het begin van de stoomtijd op de onderschaal. Voeg 10 min. later (ofwel 15 min. voor het einde van de bereidingstijd), de haricots verts, de courgettes en de champignons toe. Laten uitlekken.

De groenten op een schotel schikken. Warm opdienen. Geef er olijfolie bij of een kommetje knoflookmayonaise.

Gestoomde prei

Voor 4 personen

1 kg preiwitten
Zout, peper

Vorbereiding: 10 min

Stoomtijd: 35-40 min op 100°

De preiwitten zorgvuldig wassen en heel laten. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de prei in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat ca. 35 min. stomen. Goed laten uitlekken. Op een schotel schikken en met zout en peper bestrooien.

Warm opdienen, naar keuze overgoten met een mengsel van olijfolie (2 eetl.) en balsamico-azijn (1 eetl.) of van sinaasappelsap (2 eetl.) en hazelnotenolie (½ eetl.).

Puree van knolselderij

Voor 4 personen

1 kg knolselderij
125 g dikke crème fraîche
2 eetl. fruitige olijfolie
Zout

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 30-35 min op 100°

De knolselderij schillen, wassen en in dobbelstenen van 4 bij 4 cm snijden. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de selderij in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 30-35 min. stomen. De selderij moet heel zacht zijn en u moet er gemakkelijk met de punt van een mes in kunnen prikken.

Laat de selderij uitlekken en tot lauw afkoelen. De selderij tot puree mixen en al mixend de crème fraîche toevoegen. Daarna onder voortdurend roeren in een dun straaltje de olijfolie toevoegen. Met zout op smaak maken. De puree 5 min. op laag vuur verwarmen. Goed warm opdienen. Lekker bij gevogelte.

Courgettepuree met munt

Voor 4 personen

4 middelgrote courgettes
4 Petits Suisses met 40% vetgehalte
4 eetl. fijngehakte munt
1 eetl. citroensap
4-seizoenenpeper
Fijn zout

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 20-25 min op 100°

De courgettes wassen, schillen en in stukken snijden. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de courgettes in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 20-25 min. stomen. Lang laten uitlekken.

Mix de courgettes met de Petits Suisses, zout, peper en citroensap. De munt toevoegen en goed doorroeren. Op laag vuur 5 min. verwarmen en goed warm opdienen.

Kan koud gegeven worden bij de borrel als dip met rauwe groentestaafjes.

Aardappels met laurier

Voor 4 personen

1 kg vastkokende aardappels:
Roseval, Ratte, Charlotte, B.F.
15...
1 bosje laurier
40 cl dikke crème fraîche
4 eetl. fijngehakte dragon
Zout, peper

Vorbereiding: 10 min

Stoomtijd: 30 op 45 min op 100°

Was de ongeschilde aardappels. Slijt ze in de lengte en schuif er een laurierblad in. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de aardappels in de stoomschaal, leg het deksel erop en stoom ze afhankelijk van de grootte in 30 à 45 min. gaar. Maak de crème fraîche op smaak met zout en peper en roer de dragon erdoor. Dien de aardappels goed warm op en geef de crème fraîche erbij. Lekker met vis uit de oven.

Groene groenten op Provençalse wijze

Voor 4 personen

250 g extra fijne haricots verts
uit de diepvries
250 g peultjes
300 g broccoli
4 kleine courgettes
2 eetl. gehakte kervel
Saus
1 citroen
15 cl olijfolie
1 mespuntje zout
Vergemalen zwarte peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 25-30 min op 100°

De peultjes afhaken en afspoelen. De courgettes wassen en de uiteinden verwijderen. De broccoli in kleine roosjes verdelen en wassen. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de courgettes en de broccoli in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 25 à 30 min. stomen. Leg de haricots verts en de peultjes in de andere stoomschaal en plaats deze 15 min. voor het einde van de bereidingstijd op de onderschaal. Laat uitlekken.

Maak de saus: pers de citroen uit, voeg het zout toe, schenk de olie erbij en maak op smaak met vergemalen peper.

De groenten op een schaal schikken. De courgettes in de lengte in dunne plakjes snijden, maar niet helemaal tot het uiteinde en als een waaijer openleggen. De saus erover gieten en met kervel bestrooien.

Onmiddellijk opdienen zodat alle smaak en de groene kleur van de groenten behouden blijven.

Risotto met champignons en Parmezaanse kaas

Voor 4 personen

1 glas risottorijst
200 g champignons
½ zakje Parmezaanse kaas
2 glazen water
1 kippenbouillonblokje
20 cl crème fraîche
zout, peper

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 45-50 min op 100°

Snijd het zandige uiteinde van de steeltjes van de champignons. Spoel ze snel af onder de kraan. Snijd de champignons met uw foodprocessor in plakjes. Doe de rijst en de champignons in de multifunctionele kom van de stoomkoker en meng ze droog door elkaar. Voeg zout, peper, het bouillonblokje en water toe.

Doe 1 l water in het reservoir van de stoomkoker en zet de multifunctionele kom in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 45 min. stomen op 100°.

Regelmatig omroeren met een spatel. Op het laatste moment de crème fraîche en de Parmezaanse kaas toevoegen. Goed doorroeren en warm opdienen.

Couscous van bloemkool met groenten

Voor 4 personen

1 mooi wit bloemkooltje
3 courgettes
2 grote wortels
160 g diepvries doperwtjes
2 potjes Bulgaarse yoghurt
1 theel. Espelette peper
4 eetl. fijngehakte munt
Zout

Vorbereiding: 20 min

Stoomtijd: 20-25 min op 100°

De wortels en courgettes schillen, wassen en in grote staven snijden. De bloemkool in roosjes verdelen, wassen, afdrogen en in de foodprocessor tot grove korrels raspen.

Doe het water in het reservoir van de stoomkoker, leg de wortels in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 20 à 25 min. stomen. Voeg na 5 min. de courgettes toe. Bekleed de andere stoomschaal van de stoomkoker met gaas en leg hierop de bloemkoolkorrels. Met zout bestrooien.

De schaal op de onderschaal zetten, 5 min. nadat u courgettes aan de worteltjes heeft toegevoegd. Tot slot 5 min. voor het einde van de bereidingstijd de doperwtjes bij de bloemkool doen.

De wortels en courgettes, bloemkool en doperwtjes laten uitlekken. Doe bloemkool en doperwtjes over in een diepe schaal. De munt toevoegen en goed doorroeren. De andere groenten erop leggen.

Warm opdienen en de gezouten en met peper opgeklopte yoghurt erbij geven.

Deze groenteschotel is lekker bij gegrilde lamskoteletjes.



Ratatouille

Voor 4 personen

- 2 aubergines
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 2 courgettes
- 4 grote tomaten
- 3 grote uien
- 3 knoflookteentjes
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 4 eetl. olijfolie

Vorbereiding: 25 min

Stoomtijd: 60 min op 100°

De groenten wassen. De zaadlijsten uit de paprika's verwijderen. De aubergines, paprika en courgettes in blokjes snijden. De knoflook en de ui schillen en fijnhakken.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Verdeel de aubergines en de paprika in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen. Leg de courgettes in de andere stoomschaal en plaats deze na 5 min. op de onderschaal. Voeg 3 min. voor het einde van de bereidingstijd de hele tomaten toe. Na het verstrijken van de stoomtijd laten uitlekken.

De tomaten in koud water laten schrikken, het vel en de pitjes verwijderen en ze in stukken snijden.

In een braadpan de ui met de knoflook 5 min. in de olijfolie zachtjes fruiten. De aubergine en paprika toe voegen en 10 min. op laag vuur laten stoven.

De courgettes en de tomaten toevoegen, met zout en peper bestrooien en kruiden met tijm en rozemarijn. 30 min. met het deksel op de pan laten stoven. Warm of koud opdienen.

Op deze manier bereid is de ratatouille bijzonder smakelijk en bevat geen overtollig vocht.



Grapefruitpuddinkjes

Voor 4 personen

30 cl grapefruitsap
125 g kristalsuiker
3 grote eieren
4 theel. rietsuiker
1 afgestreken eetl. Maïzena

Vorbereiding: 20 min

Rusttijd: 1 uur

Stoomtijd: 30-35 min op 100°

Doe het grapefruitsap met de suiker in een pannetje. Op laag vuur 10 min. verwarmen, doorroeren en tot lauw laten afkoelen. In een kom de hele eieren loskloppen met de Maïzena. Onder voortdurend kloppen het lauwe grapefruitsap toevoegen en het mengsel verdelen over vier ovenschaaltjes.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Zet de schaaltes afgedekt met aluminiumfolie in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 30 à 35 min. stomen. Laten afkoelen.

Bestrooi de puddinkjes met rietsuiker en zet ze minstens een uur in de koelkast. Heel koud serveren.

Exotische kokosflans

Voor 4 personen

200 g gesuikerde geconcentreerde melk
¼ liter melk
2 eieren
65 g kokosnootpoeder
400 g verse seizoensvruchten

Vorbereiding: 20 min

Rusttijd: 10 min

Stoomtijd: 20-25 min op 100°

De melk tot lauw verwarmen en er de geconcentreerde melk aan toevoegen.

De eieren loskloppen en vermengen met de kokosnootpoeder en de lauwe gemengde melk. Verdeel het mengsel over vier ovenschaaltjes. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Zet de ovenschaaltjes afgedekt met aluminiumfolie in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 20 à 25 min. stomen. Met het deksel schuin op de stoomkoker 10 min. laten rusten. Verder laten afkoelen en de schaaltes daarna in de koelkast zetten. De seizoensvruchten wassen, schillen en zo nodig in parten snijden. De flans koud opdienen, gearneerd met seizoensfruit.

Perencompote

Voor 4 personen

1 kg peren
30 cl water
50 g rietsuiker
½ theel. kaneel
½ vanillestokje

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 1 uur 15 min op 100°

Schraap het merg uit het vanillestokje. Maak in een pannetje een siroop van het water, de suiker, de kaneel en de vanille. Laat 1 uur op laag vuur trekken zonder te laten koken. Schil de peren en snijd ze in blokjes. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Verdeel de perenblokjes over de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen. Dompel de gestoomde perenblokjes in de siroop en laat ze daarin afkoelen. Koud serveren.

Kruidige bananen

Voor 4 personen

4 niet te rijpe bananen
50 g suiker
40 g boter
½ citroen
½ vanillestokje
½ theel. kaneel
8 eetl. oranjebloesemwater
20 cl crème fraîche

Vorbereiding: 25 min

Stoomtijd: 15-20 min op 100°

Pel de bananen en besprenkel ze met citroensap. Meng in een platte schaal de kaneel met 25 g suiker en rol de bananen door dit mengsel. De bananen 5 min. in de boter in een koekenpan bruin bakken.

Leg ze op een groot stuk aluminiumfolie.

Schraap het merg uit het vanillestokje en meng dit met de resterende 25 g suiker. Strooi dit over de bananen en besprenkel ze met 4 eetlepels oranjebloesemwater.

Vouw de aluminiumfolie hermetisch dicht. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg het pakketje in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15 à 20 min. stomen.

Houd de bananen warm. Giet het kooksap uit de aluminiumfolie in de koekenpan en breng aan de kook, vermengd met de crème fraîche en de resterende 4 eetlepels oranjebloesemwater.

De saus over de bananen gieten en warm serveren.
Heel lekker met chocolade-ijs.

Kaneelappeltimbaal

Voor 4 personen

4 Granny Smith appels
8 sneetjes oud briochebrood
30 cl dikke magere crème fraîche met 15% vetgehalte
3 eetl. oranjebloesemwater
3 eetl. kristalsuiker
3 theel. kaneelpoeder
1 klontje boter

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 45-50 min op 100°

De appels schillen en in plakken snijden.

De crème fraîche vermengen met het oranjebloesemwater, de suiker en de kaneel.

Beboter een cakevorm, leg een laag briochebrood op de bodem van de vorm, gevolgd door een laag appels en een laag crème fraîche. Herhaal dit twee keer en eindig met een laag appels.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Zet de vorm afgedekt met aluminiumfolie in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat de hierboven opgegeven tijd stomen. Lauw serveren.

Zacht citroengebak

Voor 6 op 8 personnes

3 grote eieren
200 g kristalsuiker
210 g meel + 1 eetl.
Sap van een ½ citroen
2 theel. rijspoeder
25 cl dikke crème fraîche
1 theel. vanille-extract
1 klontje boter
1 mespuntje zout
25 cl frambozensaus

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 45-50 min op 100°

De eieren loskloppen en de suiker en het citroensap toevoegen. In een kom het meel, de rijspoeder en zout mengen. In een andere kom de crème fraîche en het vanille-extract mengen.

Afwisselend 1/3 van het meelmengsel en een 1/3 van het crème fraîche mengsel door het eimengsel mengen en dit nog twee keer herhalen. Het beslag verdelen over kleine beboterde en met meel bestoven cakevormen. Doe de vormen niet te vol want het gebak rijst hoog op tijdens het stomen. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Zet de cakevormen afgedekt met aluminiumfolie in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat de opgegeven tijd stomen. Laten afkoelen, uit de vormen storten en serveren met de frambozensaus.



Yoghurt

Yoghurt nature

(alleen mogelijk bij het model met timerfunctie)

Voor 9 potjes yoghurt

1 l volle melk
of 1 l sojamelk
of 1 l geitenmelk
of 1 l schapenmelk
1 potje naturel yoghurt

Vorbereiding: 5 min

Stoomtijd: entre 8h et 12h op 40°

Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

Meng in een kan 1 liter melk met de yoghurt. Schenk het mengsel in de potjes en zet ze in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen. Leg het deksel erop en laat 8 à 12 uur fermenteren bij 40°.

Na 12 uur fermenteren is de yoghurt stevig van consistentie. Na 8 uur fermenteren is de yoghurt romiger.

Als u halfvolle melk gebruikt wordt uw yoghurt minder stevig en zuurder.

Geitenmelk geeft ook een meer vloeibare consistentie.

Zie pagina 13 voor meer adviezen en tips.

Kokosyoghurt

(alleen mogelijk bij het model met timerfunctie)

Voor 9 potjes yoghurt

- 1 l volle melk
- 1 potje naturel yoghurt
- 5 eetl. rietsuiker
- 8 eetl. geraspte kokosnoot

Vorbereiding: 5 min

Stoomtijd: 12 uren op 40°

Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

Meng in een grote kom de yoghurt, de suiker, de geraspte kokosnoot en voeg beetje bij beetje de melk toe. Goed doorroeren. Verdeel het mengsel over de potjes. Zet de potjes in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen. Leg het deksel erop en laat 12 uur fermenteren bij 40°.

Vanilleyoghurt

(alleen mogelijk bij het model met timerfunctie)

Voor 9 potjes yoghurt

- 1 l volle melk
- 1 potje naturel yoghurt
- 4 zakjes vanillesuiker
- 2 vanillestokjes

Vorbereiding: 10 min

Stoomtijd: 12 uren op 40°

Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

Splijt de vanillestokjes in de lengte en schraap boven een steelpan met de punt van een mes het merg eruit. Voeg de melk toe aan het merg en de vanillestokjes en breng aan de kook. Meng in een grote kom de yoghurt met de vanillemelk en verdeel de bereiding over de potjes.

Zet de potjes in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen.

Leg het deksel erop en laat 12 uur fermenteren bij 40°.

Yoghurt met blauwe bosbessen

(alleen mogelijk bij het model met timerfunctie)

Voor 9 potjes yoghurt

1 potje naturel yoghurt
1 l volle melk
10 eetl. kristalsuiker
300 g verse of diepvries bosbessen

Vorbereiding: 10 min
Stoomtijd: 12 uren op 40°
Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

Doe de bosbessen in een pannetje en bestrooi ze met 5 eetlepels suiker. Een deksel op het pannetje leggen en het 5 min.* op hoog vuur verwarmen. In een grote kom de yoghurt met de suiker kloppen en geleidelijk de melk toevoegen. Doe 2 eetlepels bosbessencompote op de bodem van elk potje en schenk het melkmengsel erop.

Zet de potjes in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen, leg het deksel erop en laat 12 uur fermenteren bij 40°.

U kunt de vruchten variëren op voorwaarde dat u ze altijd met suiker vermengt. U kunt de vruchtencompote ook vervangen door jam.

*Als u haast heeft kunt u de vruchten 3 min. afgedekt in de magnetron op volle sterkte laten garen.

Yoghurt met gekaramelliseerde appels

(alleen mogelijk bij het model met timerfunctie)

Voor 9 potjes yoghurt

1 l volle melk
1 potje naturel yoghurt
1 appel met stevig vruchtvlees
20 g zoute boter
50 g rietsuiker

Vorbereiding: 15 min
Stoomtijd: 12 uren op 40°
Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

Schil de appel en snijd hem in stukjes. Bak deze 5 min. in de boter in de koekenpan en voeg dan de suiker toe. Laat karamelliseren. Neem de pan van het vuur zodra de karamel lichtbruin is en verdeel de appels over de yoghurtpotjes.

Meng in een grote kom de melk met de yoghurt en verdeel het mengsel over de potjes. Zet de potjes in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen, leg het deksel erop en laat 12 uur fermenteren bij 40°.

Tip: Om te zorgen dat de vruchten onder in de potjes blijven zitten, schenkt u uw mengsel voorzichtig in een dun straaltje over de bolle kant van een eetlepel in de potjes.



Yoghurt

Zeer chocolade chocoladepuddinkjes

(alleen mogelijk bij het model met timerfunctie)

Voor 9 potjes yoghurt

400 g bittere of melkchocolade
2 hele eieren
500 ml volle melk

Vorbereiding: 10 min

Stoomtijd: 12 uren op 40°

Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

Laat in een steelpan de chocolade smelten in de melk. Neem de pan van het vuur en voeg de hele eieren toe. Flink doorroeren. Verdeel het mengsel over de potjes.

Zet de potjes in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen. Leg het deksel erop en laat 12 uur opstijven bij 40°.

Aarbeien yoghurt met tagada

(alleen mogelijk bij het model met timerfunctie)

Voor 9 potjes yoghurt

1 l volle melk
1 potje naturel yoghurt
200 g Tagada®
aardbeiensnoepjes

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 12 uren op 40°

Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

Verwarm de melk met de Tagada® aardbeien, de snoepjes smelten snel. Laten afkoelen en zeven.

Meng in een grote kom de yoghurt met de Tagada aardbeienmelk. Verdeel het mengsel over de potjes en zet deze in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen. Leg het deksel erop en laat 12 uur fermenteren bij 40°.

Yoghurt met honing

(alleen mogelijk bij het model met timerfunctie)

Voor 9 potjes yoghurt

1 l volle melk
1 potje naturel yoghurt
16 eetl. honing

Vorbereiding: 5 min

Stoomtijd: 12 uren op 40°

Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

Meng 1 liter melk met uw yoghurt. Doe 2 eetlepels honing in elk potje. Schenk het melkmengsel in de potjes en zet deze in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen. Leg het deksel erop en laat 12 uur fermenteren bij 40°.

Tip: Om te zorgen dat de honing onvermengd op de bodem van de potjes blijft, schenkt u uw mengsel voorzichtig in een dun straaltje over de bolle kant van een eetlepel in de potjes.

Yoghurt met speculaaspasta

(alleen mogelijk bij het model met timerfunctie)

Voor 9 potjes yoghurt

1 l volle melk
1 potje naturel yoghurt
16 eetl. speculaaspasta

Vorbereiding: 5 min

Stoomtijd: 12 uren op 40°

Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

Meng 1 liter melk met uw yoghurt. Doe 2 eetlepels speculaaspasta in elk potje. Schenk het mengsel in de potjes en plaats deze in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen. Leg het deksel erop en laat 12 uur fermenteren bij 40°.

Tip: Om te zorgen dat de speculaaspasta onverdund op de bodem van de potjes blijft, schenkt u uw mengsel voorzichtig in een dun straaltje over de bolle kant van een eetlepel in de potjes.

Yoghurt met tomaat en pesto

(alleen mogelijk bij het model met timerfunctie)

Voor 9 potjes yoghurt

- 1 l volle melk
- 1 potje naturel yoghurt
- 2 tomaten
- 3 eetl. pesto uit een potje
- 2 theel. suiker

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 12 uren op 40°

Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

Doe de in stukjes gesneden tomaten in een steelpan en bestrooi met de 2 theelepels suiker. Leg een deksel op de pan en verwarm 5 min.* op hoog vuur. Meng in een grote kom de yoghurt met de pesto en voeg de melk toe. Goed vermengen. Doe 2 theelepels tomaat op de bodem van elk potje en schenk de bereiding erop. Zet de potjes in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen, leg het deksel erop en laat 12 uur fermenteren bij 40°.

Tip: Om te zorgen dat de tomaten onvermengd op de bodem van de potjes blijven, schenkt u uw mengsel voorzichtig in een dun straaltje over de bolle kant van een eetlepel in de potjes.

*Als u haast heeft, kunt u de tomaten afgedekt 3 minuten in de hoogste stand in de magnetron garen.

Geitenyoghurt met bieslook

(alleen mogelijk bij het model met timerfunctie)

Voor 9 potjes yoghurt

- 1 l volle melk
- 1 potje naturel yoghurt
- 150 g geitenkaas
- Verse bieslook

Vorbereiding: 15 min

Stoomtijd: 12 uren op 40°

Rusttijd: 3 uur op een koele plaats

Verwarm in een steelpan de melk en de geitenkaas zonder aan de kook te brengen. Goed vermengen en met zout en peper op smaak maken. Knip ondertussen de bieslook fijn boven de potjes, zodat de bodem van elk potje goed is bedekt. Meng in een grote kom het melkmengsel en de yoghurt en verdeel dit over de potjes. Zet de potjes in de stoomschaal **zonder water** in het reservoir te doen. Leg het deksel erop en laat 12 uur fermenteren bij 40°.



Voorgerechten

Asperges met sinaasappelsaus	p. 16
Bloemkoolroomsoep	p. 16
Courgettehapjes met geitenkaas en pesto	p. 17
Aardappelsalade met krab en asperges	p. 17
Eieren met rauwe ham	p. 18
Zalmbloem op een bedje van tomaatjes en avocado	p. 18
Gestoomde eendenlever	p. 20
Terrine van schorpioenvis met kreeftensaus	p. 21
Visterrine met grapefruitsaus	p. 22

Vis

Zeeduivel met fijne groenten	p. 24
Tongrolletjes met tapenade	p. 24
Op azijn gestoomde zeebaars met prei	p. 25
Koolvisrolletjes met wijting	p. 26
Gerookte schelvis met komkommer	p. 27
Mosselen in witte wijnsaus	p. 28
Zeebarbeel met aioli	p. 28
Kabeljauwpakketjes met tomaat	p. 30
Gestoomde zonnevis met kruiden	p. 30
Zalmsteak met tomaat	p. 31
Gestoomde forel met broccolimousse	p. 31
Tongrolletjes met avocado	p. 32

Vlees

Kalkoenrolletjes met romige doperwtjes	p. 34
Ossenhaas met groenten	p. 35
Koolrolletjes met konijn en groenten	p. 36
Morteau worst met kruidenkwark	p. 36
Kalfsrollade met aubergines en paddestoelen	p. 37
Gestoomde kruidenkip	p. 38
Kip met aioli	p. 38
Lamsschouder met salie	p. 40

Groenten

Gestoomde groenteschotel	p. 42
Gestoomde prei	p. 42
Puree van knolselderij	p. 43
Courgettepuree met munt	p. 43
Aardappels met laurier	p. 44
Groene groenten op Provençaalse wijze	p. 44
Risotto met champignons en Parmezaanse kaas	p. 45
Couscous van bloemkool met groenten	p. 46
Ratatouille	p. 48

Nagerechten

Grapefruitpuddinkjes	p. 50
Exotische kokosflans	p. 50
Perencompote	p. 51
Kruidige bananen	p. 51
Kaneelappeltimbaal	p. 52
Zacht citroengebak	p. 52

Yoghurt (alleen mogelijk bij het model met timerfunctie)

Yoghurt nature	p. 54
Kokosyoghurt	p. 55
Vanilleyoghurt	p. 55
Yoghurt met blauwe bosbessen	p. 56
Yoghurt met gekaramelliseerde appels	p. 56
Zeer chocolade chocoladepuddinkjes	p. 58
Aarbeien yoghurt met tagada	p. 58
Yoghurt met honing	p. 59
Yoghurt met speculaaspasta	p. 59
Yoghurt met tomaat en pesto	p. 60
Geitenyoghurt met bieslook	p. 60



Dit symbool duidt aan dat dit product niet met het huisvuil mag worden verwerkt. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

Neem contact op met uw gemeente of uw inzamelcentrum voor chemisch afval om te weten waar deze inzamelpunten zich bevinden.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van dit apparaat te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

De in dit document vermelde informatie is niet contractueel bindend. Alle rechten voorbehouden voor alle landen door Magimix.





magimix

- 00:20 +





magimix[®]

www.magimix.com