

Hapjes



Ingrediënten :

- 2 lagen bladerdeeg
- 150 g gemengd kalfs-varkensgehakt
- 2 eieren
- 1 ui
- Peper en Zout

Bereiding :

Snipper de ui fijn in de TurboChef.

Meng in de Mengkom 3,5 l met behulp van de Siliconen Spatel (Smal) het gemengde gehakt, de ui, één ei, peper en zout.

Bestrooi de Ravissimo met bloem en leg er vervolgens een laag deeg over. Bevochtig de randen van de individuele vormpjes. Vul vervolgens de vormpjes met behulp van het Ravissimo lepeltje. Plaats er een tweede laag deeg over, plaats de Ravissimo op de Kwadraatdoos Antarctica 3 l. Rol met behulp van de Deeg-N-Rol om de hapjes los te maken van de Ravissimo. Duw indien nodig de hapjes die nog vastzitten met de andere kant van het Ravissimo lepeltje.

Zet de hapjes op het MultiFlex Deegblad en smeer ze in met eigeel. Bak in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 15 minuten.

Tip:

Voeg een beetje geraspte kaas of extra kruiden zoals bieslook, Provençaalse kruiden, curry... aan het gehakt toe.

Mini Tartelettes van warme oesters



Ingrediënten :

- 30 oesters (klein)
- 1 prei (+/- 150 g)
- 50 ml water
- Versgemalen peper
- Kruimeldeeg (+/- 230 g)
- 30 ml room
- 30 g Parmezaanse kaas

Bereiding :

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

Open de oesters, verwijder ze uit de schelpen en leg ze in het Vergiet Pro.

Snijd de prei fijn met behulp van het Koksmees en kook het met 50 ml water in de MicroPlus Schenkkan 1 l, gedurende 5 min op 750 watt. Voeg een beetje peper toe na het koken.

Leg het deeg op het met bloem bestrooide Deegblad antislip en rol uit met behulp van de Deeg-N-Rol gevuld met koud water:

Snij 30 cirkels in het deeg met behulp van de Mini Tartelette Snijder (gebruik indien nodig de restjes).

Prik in het deeg en leg de cirkeltjes deeg in de 2 MultiFlex Mini Tartlettes die je op de koude grill van de oven hebt geplaatst.

Garneer elk taartje met een beetje prei, een kleine oester, 1 ml room en bestrooi met de geraspte Parmezaanse kaas, geraspt met behulp van de Kaasmolen Plus.

Kook 10 minuten op 220°C.

Ontvorm en serveer de taartjes warm of lauw.

Sushi's



Ingrediënten voor 6 sushirollen :

- 100 g sushi rijst
- 15 ml rijstazijn
- 15 ml suiker (optioneel)
- 5 ml arachide olie
- 3 noribladen

- Mogelijke vullingen
Komkommerreepjes
Rauwe zalm, tonijn
Surimistaafjes

Vorbereiding :

- Sushirijst -

Was 100 g rijst in de Rijstkoker Microgolf. Spoel daarna met behulp van het Vergiet Pro tot het spoelwater helemaal helder is. Plaats de rijst in de Rijstkoker Microgolf, giet er koud water bij tot aan de vullijn.

Kook gedurende 18 minuten op 800 watt. Laat 5 minuten rusten. Spoel de rijst met behulp van het Vergiet Pro af onder warm water. Doe de rijst opnieuw in de rijstkoker Microgolf. Voeg 15 ml rijstazijn toe en eventueel ook 15 ml suiker. Roer voorzichtig de rijst met behulp van de Siliconen Spatel zodat deze afkoelt.

De rijst moet afgekoeld zijn tot kamertemperatuur om sushi te kunnen maken. Zet de rijst niet in de koelkast vooraleer de sushi's gemaakt zijn.

- Sushirol -

Bestrijk de basis en het deksel van de Sushi Party met behulp van het Patisserieborsteltje.

Vul de basis tot aan de vullijn met rijst. Plaats in het midden van de rijst de vulling naar keuze. Let op dat de vulling de randen van de vorm niet raakt. Vul vervolgens de vorm op met rijst en druk aan met behulp van de Siliconen Spatel smal.

Dek toe met het deksel en druk met beide handen op de handvatten. Verwijder het deksel. Snij een nori blaadje in 2. Bevochtig een lange zijde met water en ontvorm de Sushi rol aan de overzijde. Rol op om te sluiten. Snij de Sushirol eerst in 2 en vervolgens iedere helft nog eens in 3 gelijke stukken.

Couscous scampi's nigiris



Ingrediënten (voor 15 Nigiri's) :

- 125 g couscous
- 500 ml melk
- zout
- 1 ei
- 25 g boter
- 50 g gemalen kaas
- 1 teentje look
- 5 takjes peterselie
- 50 g scampi's
- 30 ml paneermeel
- olie om te bakken

Bereiding :

Breng melk aan de kook in de Chef Series Steelpan 1 l. Voeg de couscous toe en roer met de Menglepel totdat er een smeùge massa ontstaat.

Haal de Steelpan van het vuur en voeg het ei, de boter en de gemalen kaas toe. Goed mengen.

Hak de peterselie, de look en de scampi's fijn met behulp van de TurboChef of de TurboMax. Voeg toe aan het couscoumsmengsel en meng opnieuw.

Doe het mengsel in de basis van de Nigiri Maker. Druk aan met behulp van de Siliconen Spatel smal. Dek toe met het deksel en druk met beide handen op de handvatten. Verwijder het deksel en ontvorm.

Rol iedere nigiri in paneermeel.

Bak goudbruin in de Junior Wok ChefSeries 2.3 l (ongeveer 6/7 min)

Parfait van kippenlever



Maak 1 dag op voorhand !

Ingrediënten (voor 12 pers.) :

- 400 ml room
- 6 eierdooiers
- 5 ml peper
- 2 ml 4-kruidentmengeling
- 15 ml fleur de sel
- 500 g kippenlever
- 400 g zwoerd van spek
- 50 g krenten geweekt in 50 ml Porto

Bereiding:

Verwarm de oven voor op Th 5 of 150°C.

Doe de room, de eierdooiers, de peper, de 4-kruidentmengeling en de fleur de sel in de Deegkom Pro 3 l en meng met de Siliconen Spatel.

Snij de zwoerd van het spek in kleine blokjes. Mix samen met de kippenlevers en voeg deze mengeling samen met de krenten toe aan de Deegkom Pro 3 l. Meng met de Siliconen Spatel.

Giet de bereiding in de UltraPro 2 l. Sluit door het deksel omgekeerd op de basis te plaatsen. Giet 400 ml kokend water in het deksel om een “au bain-marie” effect te creëren en laat gedurende 1u15 min koken op Th 5 of 150°C.

Verwijder het deksel en laat de terrine afkoelen alvorens deze in de koelkast te plaatsen. Serveer koud met een sneetje boerenbrood of meergranenbrood.

Vissoep



Ingrediënten :

- 1 ui en 1 teentje look, geschild
- 15 ml olijfolie
- ½ blik gepelde tomaten (+/- 383 g)
- 25 ml visfond
- 15 ml curcuma
- 400 g visfilets (kabeljauw, zalm, roodbaars, wijting, enz)
- 100 g roze gepelde garnalen
- Peper en zout
- 500 ml kokend water

Bereiding:

Hak de ui en de look fijn in de TurboChef. Doe ze vervolgens in de MicroPlus Schenkan 1,5 l en voeg de olie, ½ blik gepelde tomaten, de visfond en de curcuma toe.

Meng en laat gedurende 10 minuten koken. Open, voeg de stukken vis en de garnalen toe. Kruid met peper en zout en kook opnieuw gedurende 4 minuten en 30 seconden koken. Laat 5 min rusten.

Open, voeg de 500 ml kokend water toe en proef of alles goed gekruid is.

Serveer met gegrilde broodkorstjes en geraspte kaas. U mag deze soep ook mixen.

Eend met vijgen en druiven



Ingrediënten (4 pers.) :

- 1 eend (+/- 1.2 kg)
- 2 snuifjes grofgemalen peper
- 2 snuifjes zout "fleur de sel"
- 60 ml sinaasappelsap
- 25 g gesmolten boter
- 25 ml honing
- 25 ml cognac
- 8 verse vijgen
- 1 tros druiven (muskaat)

Bereiding :

Laat de oven voorverwarmen, Th 6/7 of 200°C zonder rooster. Kruid de binnenkant van de eend met peper en zout en leg hem in de UltraPro 3.5 l.

Giet 30 ml sinaasappelsap, de gesmolten boter, de honing, de cognac in de Maatbeker 1 l, en meng met de Siliconen Spatel smal.

Giet deze mengeling over de eend en laat hem gedurende 1 u met het deksel op, bakken, Th 6/7 of 200°C.

Maak de vijgen klaar: was ze, maak aan de bovenzijde een inkeping in kruisvorm en leg daar een druif in.

Haal de eend uit de oven, leg er de vijgen en de rest van de druiven bij en overgiet met het overblijvende sinaasappelsap.

Vervolg het bakken zonder deksel gedurende 15 min.

Crumble met appel en rood fruit



Ingrediënten :

- 30 g bloem
- 50 g suiker
- 30 g boter op kamertemperatuur, verdeeld in klontjes
- 5 ml vanille suiker
- 1 snuifje kaneel
- 1 appel geschild en in blokjes gesneden
- 30 g frambozen

Bereiding :

Verwarm de oven zonder rooster voor op 180°C.

Doe de bloem en suiker in de Deegkom Pro 1,5 l en meng goed. Voeg er geleidelijk aan de klontjes boter aan toe. Ga door tot het mengsel lijkt op broodkruimels.

Verwijder het klokhuis met de Appelboor en schil de appel met behulp van de Universele Fijnschiller. Snij in blokjes met behulp van de Cuby Chef.

Voeg de frambozen toe en schep het fruitmengsel in de basis van de UltraPro Cocotte. Strooi vervolgens de crumble bovenop het mengsel.

Bak gedurende 20 minuten in de oven, eerst met deksel en de laatste 5 minuten zonder deksel om een mooie goudbruine kleur te bekomen.

Produits Tupperware producten gebruiken voor :

Hapjes

Turbo Chef



11 x 7 cm h - La lame n'est pas sous garantie

Deegkom 3 l Pro



Ravissimo



31,2 x 25,4 x 3,4 cm

Roul-O-Magic et Deegblad



Deegblad : 46 x 66 cm et Roul-O-Magic ergonomique

MultiFlex Deegblad



Mini tartelettes met warme oesters

Pro Vergiet



Koksmes



Schenkkan MicroPlus 1 l



Ø 16 x 13 cm

Roul-O-Magic et Deegblad



Feuille Pâtissière : 46 x 66 cm et Roul-O-Magic ergonomique

MultiFlex Tartelette en Tartelette snijder



Kaasmolen Plus



21,1 x 9.8 x 15.8 cm h / 400 ml – 100 g van gemalen kaas

Sushis

Rijstkoker Microgolf



26,6 cm x 20,8 cm x 15,5 cm h

Dubbel Vergiet



Ø 20 cm / 0.4 l Ø 25 cm / 2 l

Siliconen Spatel (Smal)



2,5 x 28 cm

Patisserie Borstel



15 x 3,5 x 2,4 cm h

Couscous scampi's Nigiris

Steelpan 1 l



Ø 14 cm

Menglepel



6,8 cm b x 30,9 cm l x 1,1 cm h

TurboChef



11 x 7 cm h - La lame n'est pas sous garantie

Siliconen Spatel



5,2 cm x 31,0 cm x 1,2 cm

Parfait van kippenlever

Deegkom 3 l Pro



Siliconen Spatel



5,2 cm x 31,0 cm x 1,2 cm

UltraPro 2 l + Deksel 800 ml



UltraPro 2 l : 30 x 22,6 x 7,3 cm

Deksel 800 ml : 30 x 22,6 x 3,8 cm

Vissoep

TurboChef



11 x 7 cm h - Het lemmet valt niet onder garantie

MicroPlus Schenkkan 1,5 l



Een met vijgen en druiven

UltraPro 3,5 l + Deksel 800 ml



UltraPro 3,5 l : 30 x 22,6 x 11,7 cm - Deksel 800 ml : 30 x 22,6 x 3,8 cm

Mengbeker 1 l



Ø 14 x 14,8 cm

Siliconen Spatel (smal)



2,5 x 28 cm

Crumble met appels en rood fruit

Deegkom 3 l Pro



Appelboor



Universeel Fijnschiller



13.5 cm (tige 8 cm)

Cuby Chef



31.2 cm x 14cm x 4cm

Raster : 10 mm