



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



90 recepten voor JET CHEF Premium

Chef-kok zijn was nog nooit zo eenvoudig

6th
sense

Gefeliciteerd met uw aankoop van
de Whirlpool 6TH SENSE
Jet Chef Premium-magnetron!

U bent nu de gelukkige eigenaar van een zeer
indrukwekkend apparaat, inclusief het nieuwe
CHEF MENU, bestaande uit 90 automatische
recepten waarvan u kunt genieten!

In deze gids vindt u alle aanwijzingen die u
helpen bij de bereiding van deze 90 heerlijke
recepten.

Ontdek en proef nu alle mogelijkheden van de
Jet Chef Premium.

Het zal u verrassen hoe snel en eenvoudig u
deze recepten op tafel zet.

Wij zijn ervan overtuigd dat u door de
6TH SENSE-technologie snel, met plezier en alle
gemak de Jet Chef Premium zult gebruiken.

Wij wensen u veel kookplezier!



Iedere topchef beschikt over de beste hulpmiddelen

Bezoek voor meer informatie over alle Whirlpool-producten:

www.whirlpool.eu

Inclusief accessoires



Crisp-plaat
Voor een snelle en eenvoudige bereiding van veel alledaagse gerechten.



30,5cm



Stoompan voor magnetron
Voor een gezond en smaakvol resultaat. Tevens ideaal voor het koken van pasta en rijst.

Aanvullende afzonderlijk verkochte accessoires



Crisp-cakevorm
Voor een snelle en eenvoudige bereiding van veel alledaagse gerechten. Ideaal voor cake en soufflés.



19cm

28cm



Bakplaat
Voor traditionele ovensgerechten.



Antikrasmes
Ter voorkoming van krasen tijdens het snijden.



Deksel
Ter voorkoming van spatten tijdens opwarming.

Ontdek het nieuwe koken.

6TH SENSE-technologie: extra power voor een perfecte bereiding, intuïtief als nooit tevoren.

Gebruiksgemak staat hoog in het vaandel bij Whirlpool. Al onze magnetrons zijn uitermate gebruiksvriendelijk als het aankomt op het programmeren van een bereidingscyclus. Bij gebruik van uw Jet Chef Premium, in zowel de handmatige als automatische modi, wordt u bijgestaan met tips op uw premium display voor het perfecte resultaat!

Deze tips hebben allemaal hetzelfde doel: om u daadwerkelijk te laten ervaren waarom Whirlpool de nummer 1 is in koken met de magnetron.

De meest gebruikte aanbevelingen zijn:

INNOVATION



Programmering: bij bepaalde automatische functies wordt u verzocht enige informatie in te voeren om een perfect resultaat te garanderen; bijvoorbeeld het aantal personen, gewicht van het voedsel, enz.

Accessoires: tijdens het gebruik van de verschillende beschikbare functies wordt op het display aangegeven welke accessoires moeten worden gebruikt.

Gaarheid: bereid uw maaltijden alsof u in een restaurant bestelt. Pas uw gerechten aan door het gewenste gaarheidsniveau te selecteren. U kunt 3 niveaus kiezen: laag, medium en hoog.



Vereiste handelingen: voor een perfect resultaat wordt op het display aangegeven als voorverwarming of omdraaien van het voedsel nodig is.

Geniet van de N°1 in koken met de magnetron.*

Bij Whirlpool hebben we meer dan 100 jaar toegewijd aan innovatie, zodat u met de 6TH SENSE-technologie met zo min mogelijk moeite het maximale resultaat kunt bereiken.

Ervaar de vele verschillende functies en bereidingswijzen van uw JET CHEF:



Jet Defrost

Snel en gelijkmatig ontdooien.



Crisp

Een exclusieve Whirlpool-functie voor het perfect bruinen van gerechten aan de boven- en onderkant.



Brood ontdooien

Exclusieve Whirlpool-functie voor het perfect ontdooien van bevroren brood alsof het vers gebakken is.



Steam Boil (Met stoom koken)

Bereid heerlijke, gezonde stoomgerechten of kook eenvoudig pasta of rijst.



Grill

Krachtige quartzgrill voor geroosterde en gegratineerde gerechten.



Hete lucht

In de oven bereide gerechten zijn tweemaal zo snel gereed dankzij het hetelucht ventilatiesysteem.

* Gebaseerd op de resultaten uit de meest recente onafhankelijke tests van Europese consumentenorganisaties in 2011, 2012 en 2013.

Chef Menu

Alle recepten



Groenten

Pagina

- | | | |
|--|-------------------------------------|--------------|
| | 8. Gepofte aardappelen | [Gebakken] |
| | 8. Gegratineerde aardappelen | [Gebakken] |
| | 10. Gestoomde aardappelen | [Stoom] |
| | 10. Aardappelpartjes | [Crisp] |
| | 12. Diepvriesgroenten | * [Stoom] |
| | 12. Gegratineerde diepvriesgroenten | * [Gebakken] |
| | 13. Gevulde tomaten | [Gebakken] |
| | 14. Krokante paprika's | [Crisp] |
| | 14. Aubergine | [Crisp] |
| | 15. Wortelen | [Stoom] |
| | 16. Sperziebonen | [Stoom] |
| | 16. Broccoli | [Stoom] |
| | 17. Bloemkool | [Stoom] |
| | 18. Paprika | [Stoom] |
| | 18. Pompoen | [Stoom] |
| | 19. Maiskolven | [Stoom] |



Kip

Pagina

- | | | |
|--|------------------------|-----------|
| | 20. Gebraden kip | |
| | 20. Kip in stukken | [Crisp] |
| | 21. Kippenpoten | [Crisp] |
| | 22. Kippenvleugeltjes | [Crisp] |
| | 23. Krokante kipfilet | [Crisp] |
| | 23. Gestoomde kipfilet | [Stoom] |
| | 24. Kipfilet met spek | [Crisp] |
| | 25. Kip kebab | [Gegrild] |



Vlees

Pagina

- | | | |
|--|--------------------------------|--------------|
| | 26. Rosbief | [Geroosterd] |
| | 27. Gebraden varkensvlees | [Geroosterd] |
| | 27. Geroosterd lamsvlees | [Geroosterd] |
| | 28. Geroosterde lamskoteletten | [Gegrild] |
| | 29. Gebraden kalfsvlees | [Geroosterd] |
| | 29. Ribbetjes | [Crisp] |
| | 30. Traditioneel gehaktbrood | [Gebakken] |
| | 30. Gehaktballen | [Gebakken] |
| | 31. Gegrilde entrecote | [Gegrild] |
| | 32. Hamburgers | * [Crisp] |
| | 32. Braadworst | [Crisp] |
| | 34. Hotdogs | [Stoom] |
| | 34. Spekklappen | [Crisp] |



Vis & zeevruchten

Pagina




- | | | |
|--|-----------------------------|--------------|
| | 36. Visfilet | [Stoom] |
| | 37. Gebakken, hele vis | [Gebakken] |
| | 37. Gekookte, hele vis | [Gekookt] |
| | 38. Gestoomde vismoten | [Gestoomd] |
| | 39. Krokante zalm | [Crisp] |
| | 39. Gegratineerde visfilet | * [Gebakken] |
| | 40. Bevroren gepaneerde vis | * [Crisp] |
| | 40. Mosselen | [Gestoomd] |
| | 41. Voorgekookte mosselen | [Crisp] |
| | 42. Garnalen | [Gestoomd] |
| | 42. Rauwe garnalen | [Crisp] |



Gezond frituren

Pagina








- | | | |
|--|------------|-----------|
| | 44. Friten | * [Crisp] |
|--|------------|-----------|

-  44. Bevroren vissticks * [Crisp]
-  45. Gesneden chorizo [Gegrild]
-  46. Bevroren kippenvleugels * [Crisp]
-  46. Bevroren kipnuggets * [Crisp]



Pizza & quiche

Pagina

-  48. Bevroren panpizza * [Crisp]
-  49. Bevroren dunne pizza * [Crisp]
-  49. Zelfgemaakte pizza [Crisp]
-  50. Gekoelde pizza [Crisp]
-  50. Dunne vegetarische pizza [Crisp]
-  52. Quiche lorraine [Crisp]
-  52. Voorgebakken bevroren quiche * [Crisp]



Rijst & graansoorten

Pagina

-  54. Rijst [Stoom]
-  55. Rijstpap [Stoom]
-  55. Havermoutpap



Pasta & lasagne

Pagina

-  56. Pasta [Stoom]
-  56. Vegetarische lasagne
-  58. Lasagne met vlees
-  58. Bevroren lasagne *



Brood

Pagina

-  60. Broodjes
-  60. Brood
-  62. Voorgebakken broodjes
-  62. Bevroren broodjes *



Taarten & gebak






Pagina

-  64. Cake
-  64. Chocoladetaart [Crisp]
-  65. Worteltaart [Crisp]
-  66. Scones [Crisp]
-  66. Muffins
-  67. Koekjes
-  68. Brownies
-  69. Rolcake
-  69. Meringues
-  70. Zelfgemaakte fruitaart
-  70. Voorgebakken bevroren fruitaart * [Crisp]



Desserts & snacks

Pagina


-  72. Gebakken appels
-  73. Vruchtencompote [Stoom]
-  73. Crème brûlée
-  74. Soufflé
-  74. Warme chocoladesaus
- 76. Popcorn
-  76. Geroosterde noten [Crisp]
-  77. Geroosterde pompoenzaadjes [Crisp]



Gepofte aardappelen

4 pers. | Bereidingsfuncties: Gebakken


4 aardappelen van ong.
200-250 g per stuk
200 ml verse room
2 el
zure room
bieslook

Was de aardappelen en droog ze met keukenpapier.
Prik elke aardappel 3 maal in met een vork.
Plaats de aardappelen in een magnetronbestendige schaal.
Plaats de schaal in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens
AARDAPPELEN [GEBAKKEN] (recept 1) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als deze is voltooid, snijdt u de aardappelen doormidden en versiert u deze
met zure room en bieslook.

Gegratineerde aardappelen

4 pers. | Bereidingsfuncties: Gebakken

800 g aardappelen
200 ml verse room
100 g geraspte kaas
zout
witte peper
nootmuskaat

Schil de aardappelen en was ze grondig.
Snijd ze in dunne schijven en leg ze in een ingevette ovenschaal.
Voeg room, zout, peper en nootmuskaat toe.
Besprenkel het geheel met de kaas en plaats de schaal in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens
AARDAPPELGRATIN [GEBAKKEN] (recept 2) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.






Gestoomde aardappelen

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer


1 kg aardappelen
olijfolie
zout

Schil de aardappelen en was ze grondig.
Plaats de aardappelen in de stoompan- op het middenrooster.
Vul de stoompan met water tot de markering.
Plaats de stoompan in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens AARDAPPELEN [STOMER] (recept 3) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Breng op smaak met olijfolie en zout en serveer het gerecht.

Aardappelpartjes

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

1 kg aardappelen
olijfolie
zout
peper.

Was de aardappelen, schil ze en snijd ze in 8 partjes.
Breng op smaak met zout en peper.
Vet de crisp-plaat licht in en leg de aardappelpartjes erop.
Druppel de olie over de aardappelpartjes.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron, druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens AARDAPPELPARTJES [CRISP] (recept 4) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als het geluidssignaal klinkt, draait u de aardappelpartjes om.
Druk nogmaals op START om de bereiding te voltooien.






Diepvriesgroenten

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

800 g gemengde
diepvriesgroenten
1 laurierblad
zout
extra vergine olijfolie

Plaats de diepvriesgroenten in de stoompan - op het middenrooster.
Vul de stoompan met water tot de markering en voeg het laurierblad aan het water toe.
Plaats de stoompan in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens BEVROREN GROENTEN [STOMER] (recept 5) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Breng op smaak met olijfolie en zout en serveer het gerecht.

Gegratineerde diepvriesgroenten

4 pers. | Bereidingsfuncties: Gebakken

800 g gemengde
diepvriesgroenten
2 el geraspte kaas
1 el boter
1 el bieslook
peper.


Haal de groenten uit de verpakking en plaats ze in een magnetronbestendige schaal.
Voeg kaas, boter en peper toe.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens GRATIN BEVROREN GROENTEN (recept 6) te selecteren.
Druk op start om de bereiding te starten.
Garneer met bieslook en serveer het gerecht.



Gevulde tomaten

4 pers. | Bereidingsfuncties: Gebakken

600 g verse tomaten
150 g geraspte
cheddarkaas
1 tl gedroogde oregano
zout
peper

Was de tomaten en snijd ze in tweeën.
Verwijder de zaadjes met een lepel om ruimte te maken voor de vulling.
Bestrooi de tomaten met zout en oregano en vul ze met de kaas.
Plaats de gevulde tomaten in een magnetronbestendige schaal.
Plaats de schaal op het onderste rek in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens
TOMATEN [GEBAKKEN] (recept 7) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.






Krokante paprika's

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp


500 g verse paprika's
olijfolie
zout
peper

Snijd de paprika's in tweeën, verwijder de zaadjes en snijd de paprika's in stukjes.
Vet de crisp-plaat in met olie en leg de paprikastukjes erop.
Breng op smaak met olie, zout en peper.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens PAPRIKA [CRISP] (recept 8) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.

Aubergine

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

600 g aubergine
olijfolie
zout
pepe.


Was de aubergine en snijd deze in plakken van ongeveer 2 cm.
Bestrooi de aubergine met zout en laat een tijdje staan om het vocht te laten uitlopen.
Vet de crisp-plaat licht in met olie en plaats deze in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens AUBERGINE [CRISP] (recept 9) te selecteren.
Druk op START om de crisp-plaat voor te verwarmen.
Als het voorverwarmen voltooid is, haalt u de crisp-plaat uit de magnetron en legt u de aubergineschijven erop. Bestrooi deze met zout en peper.
Plaats de crisp-plaat terug in de magnetron en druk op START om de bereiding te starten.



Wortelen

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

400 g wortels
zout
olijfolie

Was de wortels, rasp ze met een dunschiller en snijd ze in schijfjes.
Leg de geraspte wortels in de stoompan - op het middenrooster.
Vul de stoompan met water tot de markering.
Plaats het deksel en zet de stoompan in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens
WORTELS [STOMER] (recept 10) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Breng op smaak met olijfolie en zout en serveer het gerecht.






Sperziebonen

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer


500 g sperziebonen
olijfolie
zout
peper

Was de sperziebonen en en dop ze.
Plaats de sperziebonen in de stoompan - op het middenrooster.
Vul de stoompan met water tot de markering.
Plaats het deksel en zet de stoompan in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens GROENE BONEN [STOMER] (recept 11) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Breng op smaak met olijfolie, zout en peper en serveer het gerecht.

Broccoli

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

500 g broccoli


Was de broccoli en snijd de roosjes in tweeën.
Leg de broccoliroosjes in de stoompan - op het middenrooster.
Vul de stoompan met water tot de markering.
Plaats het deksel en zet de stoompan in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens BROCCOLI [STOMER] (recept 12) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Breng op smaak met olijfolie en zout en serveer het gerecht.



Bloemkool

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

1 hele bloemkool
van ong. 800 g
olijfolie
zout

Was de bloemkool en snijd de roosjes af met een mes.
Doe de bloemkoolroosjes in de stoompan - op het middenrooster.
Vul de stoompan met water tot de markering.
Plaats het deksel en zet de stoompan in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens
BLOEMKOOL [STOMER] (recept 13) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Breng op smaak met olie en zout en serveer het gerecht.






Paprika

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer


600 g paprika's
olijfolie
zout
peper

Was de paprika's, verwijder de zaadjes en snijd ze in 4 stukken.
Plaats de stukken in de stoompan - op het middenrooster.
Vul de stoompan met water tot de markering.
Plaats het deksel en zet de stoompan in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens PAPRIKA [GESTOOMD] (recept 14) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Breng op smaak met olie, zout en peper en serveer het gerecht.

Pompoen

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

800 g pompoen
olijfolie
zout
peper


Verwijder de schil van de pompoen met een mes.
Snijd de pompoen in dobbelsteentjes en plaats deze in de stoompan - op het middenrooster.
Vul de stoompan met water tot de markering.
Plaats het deksel en zet de stoompan in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens POMPOEN [GESTOOMD] (recept 15) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Breng op smaak met olie, zout en peper en serveer het gerecht.



Maïskolven

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

4 maïskolven
roomboter
zout

Leg de maïskolven in de stoompan - op het middenrooster.
Vul de stoompan met water tot de markering.
Plaats het deksel en zet de stoompan in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GROENTEN (voedingsgroep 1) en vervolgens
MAÏSKOLVEN [STOMER] (recept 16) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Laat de boter op de warme maïskolven smelten, bestrooi met zout en serveer
het gerecht.






Gebraden kip

4 pers. | Bereidingsfuncties: Geroosterd


1 kip van ong. 1 kg
gedroogde rozemarijn
2 teentjes knoflook
peper
zout
olie

Wrijf de kip in met een mengsel van olie, rozemarijn, knoflook, zout en peper.
Plaats de kip in een grote magnetronbestendige schaal.
Plaats de schaal in de magnetron, druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om KIP (voedingsgroep 2) en vervolgens GEROOST-
TERD (recept 1) te selecteren.
Selecteer het gewicht door aan de centrale knop te draaien.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u de kip om.
Sluit de deur en druk nogmaals op START om de bereiding te voltooien.

Kip in stukken

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

600g stukken kip
(vleugels of poten)
verse blaadjes salie
zout
peper
plantaardige olie


Kruid de stukken kip met zout, peper en fijngesneden salie.
Plaats de stukken kip op de crisp-plaat.
Plaats de plaat in de magnetron, druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om KIP (voedingsgroep 2) en vervolgens STUKS
[CRISP] (recept 2) te selecteren.
Selecteer het gewicht door aan de centrale knop te draaien.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u de kipstukken om.
Sluit de deur en druk nogmaals op START om de bereiding te voltooien.



Kippenpoten

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

Kippenpoten: 900g
een bosje verse
marjolein
½ citroen
plantaardige olie
zout
zwarte peper

Breng de kippenpoten op smaak met zwarte peper, marjolein en zout. Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om KIP (voedingsgroep 2) en vervolgens POTEN [CRISP] (recept 3) te selecteren. Vet de crisp-plaat in met olie en plaats deze in de magnetron om voor te verwarmen door op START te drukken. Als het voorverwarmen is voltooid, legt u de gekruide kippenpoten. Bestrijk de bovenkant met olie en druk op START om de bereidingscyclus te activeren. Als het geluidssignaal klinkt (na 12 minuten), opent u de deur en draait u de kippenpoten om. Sluit de deur en druk nogmaals op START om de bereiding te voltooien. Knijp aan het eind van de bereiding citroensap over de kippenpoten en serveer het gerecht.






Kippenvleugeltjes

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

Kippenvleugels: 1 kg
1 theelepel sojasaus
1 el gemengde kruiden
plantaardige olie
zout
peper

Kruid de kippenvleugels met de kruiden, sojasaus, zout en peper.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om KIP (voedingsgroep 2) en vervolgens VLEUGELS [CRISP] (Kippenvleugels) (recept 4) te selecteren.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron en verwarm deze voor door op START te drukken.
Als het voorverwarmen is voltooid, legt u de gekruide kippenvleugels op de plaat. Bestrijk de bovenkant met olie.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als het geluidssignaal klinkt (na 12 minuten), opent u de deur en draait u de kippenvleugels om.
Sluit de deur en druk nogmaals op START om de bereiding te voltooien.






Krokante kipfilet

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp


600 g kipfilet
gemalen korianderzaadjes
zout
witte gemalen peper
extra vergine olijfolie

Snijd elke kippenborst in 3 delen.
Kruid de stukken kip met de gemalen korianderzaadjes, zout en peper.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om KIP (voedingsgroep 2) en vervolgens FILETS [CRISP] (recept 5) te selecteren.
Vet de crisp-plaat in met olie en plaats deze in de magnetron om voor te verwarmen door op START te drukken.
Als het voorverwarmen is voltooid, legt u de gekruide stukken kip op de plaat.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u de kipfilets om.
Sluit de deur en druk nogmaals op START om de bereiding te voltooien.

Gestoomde kipfilet

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

600 g kipfilet
witte gemalen peper
zout
extra vergine olijfolie


Snijd de filets in reepjes van 1 cm.
Kruid de kip met zout en witte gemalen peper.
Vul de stoompan met water tot de markering.
Leg de gekruide kipreepjes op het rooster van de stoompan.
Plaats de stoompan in het midden van het glazen draaiplateau.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om KIP (voedingsgroep 2) en vervolgens FILETS [STOMER] (recept 6) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als het gerecht gereed is, besprenkelt u de kip met de olijfolie en serveert u het gerecht.



Kipfilet met spek

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

600 g kipfilet
6 plakken spek
een kleine ui
witte peperkorrels
verse basilicumblaadjes

Snijd elke kippenborst in 3-4 delen.
Snijd de ui klein en strooi deze over de stukken kip.
Snijd het spek in tweeën en rol een half deel rond elk stuk kip.
Plaats de kip op de crisp-plaat en voeg naar smaak peperkorrels toe.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om KIP (voedingsgroep 2) en vervolgens FILETS MET SPEK [CRISP] (recept 7) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Serveer het gerecht met de verse basilicumblaadjes.






Kip kebab

4 pers. | Bereidingsfuncties: Gegrild

400 g kipfilet
1 rode paprika
1 gele paprika
zwarte peper
zout
nootmuskaat
oregano
20 kleine satéprikkers

Snijd de kip in kleine blokjes van 2 cm.
Doe de kip in een kom en voeg peper, nootmuskaat, zout en een theelepel oregano toe. Laat het 1/2 uur marineren.
Snijd ondertussen de paprika in blokjes - ongeveer even groot als de kip.
Steek het vlees en de paprika op de satéprikkers.
Leg de kebab in een ovenbestendige schaal en schuif deze in de magnetron op het hoogste grillrooster.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om KIP (voedingsgroep 2) en vervolgens KEBAB [GEROOSTERD] (recept 8) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.





Rosbief

4 pers. | Bereidingsfuncties: Geroosterd


1 kg lendestuk (rund)
zout
peper
plantaardige olie
keukentouw

Verwijder al het vet met een scherp mes.

Wrijf het vlees in met zout en peper.

Bind het gekruide lendestuk in met het keukentouw om het in een ronde vorm te houden.

Plaats het vlees in een grote ovenvaste schaal.

Plaats de schaal in de magnetron, druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3) en vervolgens RUND-VLEES [GEROOSTERD] (recept 1) te selecteren.

Selecteer het gewicht door aan de centrale knop te draaien.

Druk op START om de bereiding te starten.

Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u het vlees om.

Sluit de deur en druk op START om de bereiding te voltooien.






Gebraden varkensvlees

4 pers. | Bereidingsfuncties: Geroosterd

1 kg lendestuk (varken),
1 tl gedroogde salie
gedroogde rozemarijn
knoflook
zout
peper
olie
keukentouw

Kruid het varkensvlees met kruiden, zout en peper.
Bind het gekruide lendestuk in met het keukentouw.
Plaats het lendestuk in een grote ovenvaste schaal.
Plaats de schaal in de magnetron, druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3) en vervolgens VAR-
KENSVEEES [GEROOSTERD] (recept 2) te selecteren.
Selecteer het gewicht door aan de centrale knop te draaien.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u het varkensvlees om.
Sluit de deur en druk op START om de bereiding te voltooien.

Gebraden lamsvlees

4 pers. | Bereidingsfuncties: Geroosterd

1 kg lamsvlees van
poot of schouder
1 bosje verse munt
zout
peper
olie

Kruid het lamsvlees met de kleingesneden munt, zout en peper.
Bind het gekruide vlees in met het keukentouw.
Plaats het lamsvlees in een grote ovenvaste schaal.
Plaats de schaal in de magnetron, druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3)
en vervolgens LAM [GEROOSTERD] (Geroosterd lamsvlees) (recept 3) te
selecteren.
Selecteer het gewicht door aan de centrale knop te draaien.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u het lamsvlees
om.
Sluit de deur en druk op START om de bereiding te voltooien.



Geroosterde lamskoteletten

4 pers. | Bereidingsfuncties: Gegrild

800 g lamskoteletten
zout
peper
olijfolie

Plaats de koteletten in een overvaste schaal en breng het op smaak met peper en zout.

Bestrijk het lamsvlees met olie en plaats de schaal op het hoge rek in de magnetron.

Druk op de Chef Menu-toets 

en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3) en vervolgens LAMS-KOTELET [GEGRILD] (recept 4) te selecteren.

Selecteer het gewicht door aan de centrale knop te draaien.

Druk op START om de bereiding te starten.

Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u het lamsvlees om.

Sluit de deur en druk op START om de bereiding te voltooien.






Gebraden kalfsvlees

4 pers. | Bereidingsfuncties: Geroosterd

1 kg kalfsvlees
zout
peper
plantaardige olie
keukentouw

Bestrooi het vlees in met zout en peper.
Bind het gekruide kalfsvlees in met het keukentouw om het in een ronde vorm te houden.
Plaats het kalfsvlees in een grote ovenvaste schaal.
Plaats de schaal in de magnetron, druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3) en vervolgens KALFSVLEES [GEROOSTERD] (recept 5) te selecteren.
Selecteer het gewicht door aan de centrale knop te draaien.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u het kalfsvlees om.
Sluit de deur en druk op START om de bereiding te voltooien.

Ribbetjes

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

1 kg varkensribbetjes
zout
peper
olie


Snijdt de ribbetjes tot dezelfde grootte en bestrooi ze met peper en zout.
Vet de crisp-plaat in met olie en plaats deze in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3) en vervolgens RIBBEN (recept 7) te selecteren.
Druk op START om de crisp-plaat gedurende 2:30 voor te verwarmen met de crisp-functie.
Als dit gebeurd is, plaatst u de ribbetjes op de voorverwarmde crisp-plaat.
Plaats deze terug in de magnetron en druk op START om de bereiding te voltooien.
Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u de ribbetjes om.
Sluit de deur en druk op START om de bereiding te voltooien.



Traditioneel gehaktbrood

4 pers. | Bereidingsfuncties: Gebakken


400 g rundergehakt
1 ei
4 el broodkruimels
150 ml melk
1 el maizena (of gewone bloem)
nootmuskaat
zout
pepe.

Meng de broodkruimels met de melk en maizena. Laat dit 10 minuten rusten. Voeg na 10 minuten het gehakt, nootmuskaat, zout, peper en ei toe en meng de ingrediënten goed. Plaats het mengsel in een glazen ovenschaal (of in een siliconenvorm). Plaats de schaal in de magnetron. Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3) en vervolgens TRADITIONEEL GEHAKTBROOD [GEBAKKEN] (recept 8) te selecteren. Druk op START om de bereiding te starten. Serveer het gerecht gesneden en met een verse salade.

Gehaktballen

4 pers. | Bereidingsfuncties: Gebakken

800 g mager rundergehakt
1 ei
4 el broodkruimels
150 ml melk
1 el gesneden ui
1 el maizena
gemalen komijnzaadjes
zout
peper


Vermeng de broodkruimels met de melk en de maizena. Laat dit 10 minuten rijzen. Voeg het rundergehakt, de eieren, zout, peper, komijn en ui toe aan de schaal en meng het goed. Rol het gehakt met uw handen tot gehaktballen ter grootte van een walnoot. Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3) en vervolgens GEHAKTBALLEN (recept 9) te selecteren. Druk op START om de magnetron op 200°C voor te verwarmen. Plaats de gehaktballen in een ingevette keramische schaal. Bestrijk de gehaktballen licht met olie. Als het voorverwarmen voltooid is, zet u de schaal in de voorverwarmde magnetron. Druk op START om de bereiding te vervolgen. Draai eventueel tijdens de bereiding de gehaktballen om een gelijkmatige kleur te krijgen.



Gegrilde entrecote

4 pers. | Bereidingsfuncties: Gegrild

2 - 4 entrecote
1 el grillkruiden
zout
peper
olie

Bestrijk de entrecote met olie en breng deze op smaak met de kruiden en peper.
Leg de entrecote in een ovenvaste schotel en zet deze op het hoogste rek.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3) en vervolgens ENTRE-
COTE [GEROOSTERD] (recept 10) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u de entrecote
om.
Breng de entrecote op smaak met zout.
Sluit de deur en druk op START om de bereiding te voltooien.
Serveer het vlees met geroosterde aardappeltjes en salade.






Hamburgers

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp


6 Bevroren hamburgers
olie
zout
peper

Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3) en vervolgens BEVROREN HAMBURGERS (CRISP) (recept 11) te selecteren. Plaats de leg crisp-plaat in de magnetron. Druk op start om de crisp-plaat gedurende 2:30 voor te verwarmen met de crisp-functie. Terwijl de crisp-plaat wordt voorverwarmd, haalt u de bevroren hamburgers uit de verpakking. Leg vervolgens de hamburgers op de voorverwarmde crisp-plaat, plaats deze terug in de magnetron en druk op START om de bereiding te starten. Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u de hamburgers om. Sluit de deur en druk op START om de bereiding te voltooien. Serveer de hamburger met gesneden tomaat en verse groenten.

Braadworst

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

600 g braadworst
olie

Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3) en vervolgens BRAADWORST (recept 12) te selecteren. Vet de crisp-plaat in met olie en plaats deze in de magnetron. Druk op START om de crisp-plaat gedurende 2:30 voor te verwarmen met de crisp-functie. Als dit is voltooid, legt u de braadworsten op de voorverwarmde crisp-plaat, plaatst u deze terug in de magnetron en drukt u op START om de bereiding te starten. Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u de braadworsten om. Sluit de deur en druk op START om de bereiding te voltooien. Serveer met mosterdsaus en aardappelpuree.





Hotdogs

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

8 hotdogs
mayonaise
ketchup

Giet 100 ml water in de stoompan en plaats deze met het deksel in de magnetron.

Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3) en vervolgens HOT-DOGS (recept 13) te selecteren.

Als het water kookt, geeft de magnetron een geluidssignaal af.

Open de deur, verwijder het deksel en haal de stoompan voorzichtig uit de magnetron.

Leg de hotdogs voorzichtig in het kokende water.

Plaats het deksel en zet de stoompan weer in de magnetron.

Druk op START om de bereiding te voltooien.

Servere de hotdogs met de gewenste saus.

Speklappen

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

12 speklappen

Druk op de Chef Menu-toets 

en draai de centrale knop om VLEES (voedingsgroep 3) en vervolgens SPEK [CRISP] (recept 14) te selecteren.

Plaats de lege crisp-plaat in de magnetron en druk op START om de crisp-plaat gedurende 2:30 voor te verwarmen met de crisp-functie. Terwijl de crisp-plaat wordt voorverwarmd, haalt u de speklappen van elkaar zonder ze te scheuren.

Vervolgens plaatst u de speklappen in de voorverwarmde crisp-plaat.

Plaats de crisp-plaat terug in de magnetron en druk op START om de bereiding te starten.

Als het geluidssignaal klinkt, opent u de deur en draait u de speklappen om.

Sluit de deur en druk op START om de bereiding te voltooien.






Visfilet

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

4 verse visfilets
1 laurierblad
olijfolie
zout
peper

Leg de visfilets op het rooster in de stoompan.
Vul de stoompan met water tot de markering.
Voeg het laurierblad toe aan het water.
Plaats het deksel en zet de stoompan in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om VIS & SCHAALDIEREN (voedingsgroep 4) en vervolgens VISFILETS [STOMER] (recept 1) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Breng de vis op smaak met olijfolie en zout.






Gebakken, hele vis

4 pers. | Bereidingsfuncties: Gebakken


2 hele, verse vissen
van ong. 600 g per stuk
1/2 kopje broodkruimels
1 klein bosje gemengde,
verse kruiden
50 g boter of olijfolie
zout
peper.

Maak de vis schoon en droog deze goed met een keukendoek.
Snijd de kruiden fijn en mix deze in een kom met de broodkruimels,
zout en peper.
Leg de vis op een ingevette bakplaat.
Smeer de bovenkant in met olie of boter, bestrooi de vis met de broodkruimel-
mix
en plaats het geheel in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om VIS & SCHAALDIEREN (voedingsgroep 4)
en vervolgens HELE VIS [GEBAKKEN] (recept 2) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Servere het gerecht met gebakken aardappelen.

Gekookte, hele vis

4 pers. | Bereidingsfuncties: Gekookt

1 hele vis van ong. 1 kg
1 ui
zout
peper


Maak de vis schoon.
Vul de stoompan met 1L water, voeg de gesneden ui en
het zout toe en plaats de schaal met deksel in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om VIS & SCHAALDIEREN (voedingsgroep 4) en
vervolgens HELE VIS (recept 3) te selecteren.
Als het water kookt, klinkt het geluidssignaal. Open de deur, verwijder het dek-
sel en haal de stoompan voorzichtig uit de magnetron.
Plaats de vis voorzichtig in het kokende water.
Plaats het deksel en zet de stoompan weer in de magnetron.
Druk op START om de bereiding te voltooien.
Servere de vis met gekookte aardappelen en groenten.



Gestoomde vismotten

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

800g verse vismotten,
1 laurierblad
olijfolie
zout
peper.

Plaats de vismotten in de stoompan - op het middenrooster.
Vul de stoompan met water tot de markering.
Voeg het laurierblad toe aan het water.
Plaats het deksel en zet de stoompan in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om VIS & SCHAALDIEREN (voedingsgroep 4)
en vervolgens KOTELETTEN [STOMER] (recept 4) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Breng de vis op smaak met olijfolie, zout en peper.






Krokante zalm

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp


800g verse zalmmoten
olijfolie
1 el fijngehakte peterselie
1 teentje knoflook
zout
peper.

Kruid de vismoten met fijngehakte peterselie, knoflook, zout en peper.
Vet de crisp-plaat in met olie.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om VIS & SCHAALDIEREN (voedingsgroep 4) en vervolgens KOTELETTEN [CRISP] (recept 5) te selecteren.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron.
Druk op START om de crisp-plaat gedurende 2:30 voor te verwarmen met de crisp-functie.
Als het voorverwarmen voltooid is, legt u de vismoten op de voorverwarmde crisp-plaat en plaatst u deze terug in de magnetron.
Druk op START om de bereiding te starten.
Open de deur als de bovenkant goed bruin is, haal de crisp-plaat uit de magnetron en draai de moten om.
Plaats de plaat terug in de magnetron en druk op start om de bereiding te voltooien.

Gegratineerde visfilet

4 pers. | Bereidingsfuncties: Gebakken

1 bevroren gegratineerde vis
van ong. 800 g
zout
peper

Haal de bevroren, gegratineerde vis uit de verpakking en leg deze in een ovenschaal.
Plaats de schaal in de magnetron, druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om VIS & SCHAALDIEREN (voedingsgroep 4) en vervolgens BEVROREN GRATIN [GEBAKKEN] (recept 6) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Voeg naar wens een snufje zout en peper toe.



Bevroren gepaneerde vis

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

600 g bevroren
gepaneerde visfilets
olijfolie
zout
peper

Vet de crisp-plaat in met olie.

Druk op de Chef Menu-toets 

en draai de centrale knop om VIS/ZEEVRUCHTEN (voedingsgroep 4)
en vervolgens BEVROREN GEPANEERDE FILETS (recept 7) te selecteren.

Plaats de crisp-plaat in de magnetron.

Druk op START om de crisp-plaat gedurende 2:30 voor te verwarmen met de
crisp-functie.

Als het voorverwarmen voltooid is, legt u de visfilets op de voorverwarmde
crisp-plaat en plaatst u deze terug in de magnetron.

Druk op START om de bereiding te starten.

Als de bovenkant goed bruin is, draait u de visfilets om.

Plaats de plaat terug in de magnetron en druk op START om de bereiding te
voltooien.

Als de bereiding voltooid is, brengt u de vis op smaak met peper en zout en
serveert u deze.

Mosselen

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

400 g verse mosselen
½ glas witte wijn
(optioneel)
1 zakje mosselgroenten
peper

Leg de verse mosselen in de stoompan.

Voeg de wijn, mosselgroenten en water toe totdat de mosselen
volledig bedekt zijn.

Plaats het deksel en zet de stoompan in het midden van de magnetron.

Druk op de Chef Menu-toets 

en draai de centrale knop om VIS/ZEEVRUCHTEN (voedingsgroep 4) en vervol-
gens MOSSELEN (recept 8) te selecteren.

Druk op START om de bereiding te starten.


Server de mosselen met croutons.



Voorgekookte mosselen

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

400 g voorgekookte mosselen met schelp
olijfolie
peper

Vet de crisp-plaat in met olie.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om VIS/ZEEVRUCHTEN (voedingsgroep 4) en vervolgens VOORGEKOOKTE MOSSELEN (recept 9) te selecteren.
Plaats de ingevette crisp-plaat in de magnetron.
Druk op START om de crisp-plaat gedurende 2:30 voor te verwarmen met de crisp-functie.
Als het voorverwarmen voltooid is, legt u de mosselen op de voorverwarmede crisp-plaat.
Plaats deze terug in de magnetron en druk op START om de bereiding te starten.
Breng na het bereiden de mosselen op smaak met gemalen peper en serveer.






Garnalen

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer


400 g verse garnalen
3 lepels mayonaise
½ theelepel wasabi-pasta
(optioneel)

Leg de verse garnalen in de stoompan, voeg water toe totdat de garnalen bedekt zijn.
Plaats het deksel en zet de stoompan in het midden van de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om VIS/ZEEVRUCHTEN (voedingsgroep 4) en vervolgens GARNALEN (recept 10) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Serveer de garnalen met mayonaise en wasabi.

Rauwe garnalen

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

500 g gamba's
olijfolie
fijngehakte peterselie
1 teentje knoflook
zout
peper

Vet de crisp-plaat in met olie.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om VIS/ZEEVRUCHTEN (voedingsgroep 4) en vervolgens GARNALEN (recept 11) te selecteren.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron.
Druk op START om de crisp-plaat gedurende 2:30 voor te verwarmen met de crisp-functie.
Als het voorverwarmen voltooid is, legt u de gamba's op de voorverwarmde crisp-plaat, brengt u ze op smaak met de fijngehakte peterselie en plaatst u de crisp-plaat terug in de magnetron.
Druk op START om de bereiding te voltooien.
Breng de gamba's op smaak met gemalen peper en serveer ze in het eigen sap.






Frietten

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp


500 g voorgebakken diep-
vriesfrietten
zout

Plaats de frieten op de crisp-plaat.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GEZOND FRITUREN (voedingsgroep 5)
en vervolgens BEVROREN PATAT (recept 1) te selecteren.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron
en druk op START om de bereiding te starten.
Bestrooi ze met zout en serveer de frieten.

Bevroren vissticks

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

500g bevroren vissticks
plantaardige olie
1 citroen
zout

Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GEZOND FRITUREN (voedingsgroep 5) en
vervolgens BEVROREN VISSSTICKS (recept 2) te selecteren.
Vet de crisp-plaat in met olie.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron.
Druk op START om de crisp-plaat gedurende 2:30 voor te verwarmen met de
crisp-functie.
Als het voorverwarmen voltooid is, legt u de vissticks op de voorverwarnde
crisp-plaat.
Plaats deze terug in de magnetron en druk op START
om de bereiding te starten.
Als de bovenkant goed bruin is, opent u de deur en draait u de vissticks om.
Plaats ze terug in de oven en druk op START om de bereiding te vervolgen.
Serveer de vissticks met citroen.



Gesneden chorizo

4 pers. | Bereidingsfuncties: Grill

300 g chorizo

Snijd de chorizo met een mes 3 maal diep in aan de zijkant om de chorizo beter te kunnen bereiden.

Druk op de Chef Menu-toets 

en draai de centrale knop om GEZOND FRITUREN (voedingsgroep 5) en vervolgens GESNEDEN CHORIZO (recept 3) te selecteren.

Plaats de crisp-plaat in de magnetron en druk op START om de crisp-plaat 2:30 met de crisp-functie voor te verwarmen.

Als het voorverwarmen voltooid is, plaatst u de chorizo

op de voorverwarmde crisp-plaat en plaatst u deze terug in de magnetron.

Druk op START om de bereiding te starten.

Open de deur als de bovenkant goed bruin is en draai de chorizo om.

Plaats de crisp-plaat terug in de magnetron en druk op START om de bereiding te vervolgen. Snij de chorizo in schijven en serveer.






Bevroren kippenvleugels

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp


600 g voorgebakken kippen-
vleugels
zout

Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GEZOND FRITUREN (voedingsgroep 5)
en vervolgens BEVROREN KIPPENVLEUGELS (recept 4) te selecteren.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron en druk op START om de crisp-plaat 2:30
met de crisp-functie voor te verwarmen.
Als het voorverwarmen voltooid is, legt u de kippenvleugels in de voorver-
warmde crisp-plaat, plaatst u deze terug in de magnetron en drukt u op START
om de bereiding te starten.
Open de deur als de bovenkant goed bruin is
en draai de kippenvleugels om.
Druk op START om de bereiding te voltooien.

Bevroren kipnuggets

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

600 g bevroren kipnuggets
zout

Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om GEZOND FRITUREN (voedingsgroep 5) en
vervolgens BEVROREN KIPNUGGETS (recept 5) te selecteren.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron en druk op START om de crisp-plaat 2:30
met de crisp-functie voor te verwarmen.
Als het voorverwarmen voltooid is, legt u de kipnuggets in de voorverwarmde
crisp-plaat, plaatst u deze terug in de magnetron en drukt u op START
om de bereiding te starten.
Open de deur als de bovenkant goed bruin is
en draai de kipnuggets om.
Druk op START om de
bereiding te vervolgen.
Als de bereiding voltooid is, brengt u de kipnuggets met zout op smaak en en
serveert u deze.






Bevroren panpizza

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

800g diepgevroren
panpizza


Haal de pizza uit de verpakking en plaats deze op de crisp-plaat.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om PIZZA EN QUICHE (voedingsgroep 6) en vervolgens BEVROREN PANPIZZA (recept 1) te selecteren.
Plaats de pizza in de magnetron en druk op START om de bereiding te starten.
Serveer de pizza in stukken met een verse gemengde salade.



Bevroren dunne pizza

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp


1 dunne bevroren pizza
gedroogde oregano
olijfolie

Haal de pizza uit de verpakking en plaats deze op de crisp-plaat.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om PIZZA EN QUICHE (voedingsgroep 6) en vervolgens BEVROREN DUNNE PIZZA (recept 2) te selecteren.
Plaats de pizza in de magnetron en druk op START om de bereiding te starten.
Strooi gedroogde oregano op de pizza en besprenkel met olijfolie. Serveer.

Zelfgemaakte pizza

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

225 g bloem
5 g droge gist
½ blikje tomatenpuree
100 g gerookte ham
150 g geraspte kaas (of mozzarella)
2 el olijfolie
1 tl gedroogde oregano
150 ml water
snufje zout.


Voor het deeg:
Neem een schaal en giet er het water in. Los de gist op in het water.
Voeg zout en olie toe en meng goed.
Voeg de bloem toe en kneed tot een zacht deeg.
Bedek het deeg met een handdoek en laat het 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.
Rol het deeg uit met een deegroller en plaats het op de licht ingevette crisp-plaat.
Smeer de tomatenpuree gelijkmatig uit over het deeg en bestrooi het vervolgens naar wens met ham, kaas en oregano.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om PIZZA EN QUICHE (voedingsgroep 6) en vervolgens THUISGEMAAKTE PIZZA (recept 3) te selecteren.
Druk op start om de bereiding te starten.
Serveer de pizza met tomaten, in schijfjes gesneden



Gekoelde pizza

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp


1 gekoelde pizza
van ongeveer 600 g
2 el geraspte kaas
1 el olijfolie

Haal de pizza uit de verpakking en plaats deze op de licht ingevette crisp-plaat. Plaats de crisp-plaat in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om PIZZA EN QUICHE (voedingsgroep 6) en vervolgens GEKOELDE PIZZA (recept 4) te selecteren.
Druk op start om de bereiding te starten.
Bestrooi de pizza met geraspte kaas en serveer.

Vegetarische pizza

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

150g
mozzarella
1 wortel
1/2 kopje gedroogde toma-
ten
1/2 rode paprika
1/2 gele paprika
75 g blauwe kaas
olijfolie
1 ui
1 tomaat
verse oregano
Voor het pizzadeeg:
Gist: 1,7 g droge gist
50 ml water, zout
1 el olijfolie
Tarwebloem: 80g

Neem een schaal en giet er het water in. Los de gist op in het water.
Voeg zout en olie toe en meng goed.
Voeg de bloem toe en kneed tot een zacht deeg.
Bedek met een handdoek en laat het 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.
Rol het deeg uit met een deegroller en plaats het op een licht ingevette crisp-plaat.
Bestrooi met mozzarella en blauwe kaas.
Snijdt alle groenten in reepjes en bestrooi deze naar wens over de pizza.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om PIZZA EN QUICHE (voedingsgroep 6) en vervolgens VEGETARISCHE PIZZA (recept 5) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Bestrooi de pizza met verse oregano en serveer.






Quiche lorraine

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

1 rol vers bladerdeeg
(ongeveer 250g)
3 eieren
150ml room
200g ham
175g kaas

Plaats het bladerdeeg op de crisp-plaat; met het bakpapier eronder. Prik gaatjes in het deeg.

Plaats de crisp-plaat in de magnetron, druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om PIZZA EN QUICHE (voedingsgroep 6) en vervolgens QUICHE LORRAINE (recept 7) te selecteren.

Druk op start om de bereiding te starten.

Bak het bladerdeeg voor totdat de pieptoon klinkt.

Haal vervolgens de crisp-plaat uit de magnetron.

Vul het bladerdeeg met 200g ham, 175g kaas.

Meng de 3 eieren en 300 ml room en giet dit mengsel over het deeg.

Plaats de crisp-plaat terug in de magnetron en druk nogmaals op START om de bereiding te voltooien.

Voorgebakken bevroren quiche

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

1 bevroren quiche met
dezelfde grootte als
de crisp-plaat

Haal de quiche uit de verpakking.

Plaats de bevroren quiche op de crisp-plaat.

Opmerking: de quiche mag in diameter niet groter zijn dan de crisp-plaat.

Plaats de crisp-plaat met de quiche in de magnetron.

Druk op de Chef Menu-toets 

en draai de centrale knop om PIZZA EN QUICHE (voedingsgroep 6) en vervolgens QUICHE LORRAINE (recept 8) te selecteren.

Druk op START om de bereiding te starten.






Rijst

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

400 g rijst
800 ml water

Meng de rijst met water in de stoompan volgens de dosis:
water : rijst = 2:1 – volg de markering op de stoompan
Plaats het deksel op de stoompan – gebruik het middenrooster niet.
Plaats de schaal in het midden van het draaiplateau.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om RIJST EN GRAAN (voedingsgroep 7)
en vervolgens RIJST (recept 1) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als de bereiding voltooid is, haalt u de schaal uit de magnetron en laat u het
gerecht 3-5 minuten met gesloten deksel staan.
Verwijder het deksel en roer de rijst om met een vork.






Rijstpap

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer


150 g rijst
500 ml melk

Leg de rijst met 300 ml water in de stoompan.
Plaats het deksel deksel op de stoompan - gebruik het middenrooster niet.
Plaats de schaal in het midden van het draaiplateau.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om RIJST EN GRAAN (voedingsgroep 7) en vervolgens RIJSTPAP (recept 2) te selecteren.
Druk op start om de bereiding te starten.
Voeg melk toe wanneer dit wordt aangegeven op het display. Druk op start om de bereiding te vervolgen.
Als de rijstpap klaar is, verwijdert u het deksel, roert u de rijstpap goed door en giet u deze in 4 schaalpjes.

Havermoutpap

4 pers.

50 g havermoutvlokken
250 ml water
250 ml melk


Leg de havermout in de stoompan en voeg het water toe.
Plaats het deksel op de stoompan.
Plaats de schaal in het midden van het draaiplateau.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om RIJST EN GRAAN (voedingsgroep 7) en vervolgens HAVERMOUTPAP (recept 3) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Voeg melk toe wanneer dit wordt aangegeven op het display. Druk op start om de bereiding te vervolgen.
Als de havermoutpap klaar is, verwijdert u het deksel, roert u de havermoutpap goed door en giet u deze in 4 schaalpjes.



Pasta

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer


400 g pasta
(b.v. macaroni nr. 73)
400 g tomatensaus
1 chilipeper
2 el olijfolie

Vul de stoompan met water tot de markering.
Plaats het deksel en zet de stoompan in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets 
en draai de centrale knop om PASTA EN LASAGNE (voedingsgroep 8) en
vervolgens PASTA (recept 1) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Een geluidssignaal klinkt als het water kookt.
Voeg de pasta toe en plaats de stoompan in de magnetron.
Druk nogmaals op start om de pasta te koken.
Na het koken, giet u de pasta op het middenrooster in de stoompan om het
water uit te laten lekken.
Verwarm de saus in de magnetron gedurende 1 minuut door tweemaal op Jet
START te drukken.
Giet de saus over de pasta, voeg chilipeper en olie toe, meng het geheel goed
en serveer.

Vegetarische lasagne

4 pers.

12 lasagnevellen
100 g geraspte kaas
Groentesaus:
1 ui, 6 teentjes knoflook
1 wortel, 1 aubergine
400g verse gemengde champignons, bakolie, 600g gesneden
tomaten, 4 kopjes tomatensap
1 takje rozemarijn
(of 1 tl gedroogde rozemarijn),
2 blaadjes laurier, 3 takjes tijm (of
1 tl)
1 1/2 el honing, zout
Kaassaus:
6 kopjes melk, 2 kopjes room
50g boter, 1 kopje bloem
(1/2 kopje voldoende)
2 kopjes geraspte kaas
zout en gemalen zwarte peper

Voor de groentesaus: Pel de ui, de knoflook, schraap de wortel en snijd alles apart in
kleine stukjes. Was en snijd de aubergine en champignons in kleine stukjes. Fruit de ui en
knoflook in olie en plaats dit in een grote sauspan. Bak de wortel en gesneden aubergine
apart in olie en plaats deze in de sauspan. Bak de champignons apart in olie en plaats ze in
de sauspan. Voeg de gesneden tomaten en tomatensap toe.
Voeg rozemarijn, laurierblaadjes, tijm, honing en zout toe.
Breng het geheel aan de kook en laat het gedurende 15-20 minuten sudderen op een
lage temperatuur totdat de saus indikt.
Voor de kaassaus: Breng melk en room aan de kook in een sauspan. Smelt de boter in
een andere grote pan. Verwijder de pan van het vuur, voeg de bloem toe en klop dit tot
een zacht geheel. Plaats de pan terug op het vuur en verdun het met de gekookte melk,
beetje bij beetje, terwijl u blijft roeren. Laat dit 5 minuten sudderen.
Als dit klaar is voegt u de geraspte kaas toe, roert u en brengt u het geheel op smaak met
peper en zout.
Bereiding: Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om
PASTA EN LASAGNE (voedingsgroep 8) en vervolgens VEGETARISCHE LASAGNE (recept
2) te selecteren.
Druk op START om het voorverwarmen te activeren. Vet een magnetronbestendige
bakplaat in en schenk er een laagje kaassaus over.
Verdeel er een paar lasagnevellen over. Voeg 1/3 van de groenten en 1/3 van de reste-
rende kaassaus. Herhaal dit totdat alle ingrediënten opgebruikt zijn en strooi de geraspte
kaas erover.
Na het voorverwarmen plaatst u de lasagne in de magnetron.
Druk op start om de bereiding te starten.
Als de bereiding is voltooid, controleert u of de pasta zacht is
en of de kaas bovenop mooi gebruid is.





Lasagne met vlees

4 pers.

500 g verse pasta voor lasagne, 180 g geraspte parmezaanse kaas
200 g gesneden kaas (mozzarella, scamorza of provola)

Vleessaus:

500 g gehakt,
800 g tomaten
(in blik of gesneden)
1 bouillonblokje, 1 middelgrote ui, 30 g boter
6-7 el olijfolie
1 glas rode wijn
selderij, wortel, zout

Bechamelsaus (600 g):

50 g boter, 60 g bloem 1l volle melk
zout, nootmuskaat
U kunt ook een gebruiksklare verse lasagne gebruiken (rechthoekige ovenschaal aanbevolen afmeting 31,5 x 21 cm)

Voor de vleessaus:

Hak de selderij, de wortel en de ui fijn en laat ze fruiten in de olie en de boter. Voeg het gehakt toe en roer regelmatig om.

Voeg de wijn toe en laat even uitkoken; voeg vervolgens de tomaten, bouillonblokje en zout toe.

Plaats het deksel op de pan en laat ongeveer een uur op laag vuur stoven.

Voor de bechamelsaus:

Smelt de boter, voeg de bloem toe en blijf goed roeren zodat er geen klonters ontstaan.

Voeg beetje bij beetje de melk toe en laat de saus inkoken terwijl u voortdurend roert, tot de saus de gewenste dikte heeft.


Breng op smaak met een snufje zout en nootmuskaat.

Bereiding:

Smeer de binnenzijde van de ovenschaal in met boter
Schep twee eetlepels vleessaus op de bodem van de schaal.

Leg daarop een eerste laag lasagnevellen.

Schep er vervolgens de vleessaus, bechamelsaus, gesneden kaas en de geraspte kaas bovenop. Blijf deze lagen maken tot alle ingrediënten bijna op zijn. Bedek de laatste laag met bechamelsaus en geraspte parmezaanse kaas en enkele klontjes boter.

Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om Pasta en lasagne (voedingsgroep 8) en vervolgens Lasagne (recept 3) te selecteren.

Druk op start om de magnetron voor te verwarmen.

Als het voorverwarmen voltooid is, plaatst u de lasagne in de magnetron en drukt u op start om de bereiding te starten.

Als de bereiding voltooid is, controleert u of de pasta zacht is en of de kaas bovenop mooi gebruid is.

Serveer de lasagne met een verse gemengde salade.


Bevroren lasagne

4 pers.

1,2 kg bevroren lasagne

Haal de bevroren lasagne uit de diepvries.

Verwijder de aluminiumfolie en plaats de lasagne in een magnetronbestendige schaal op het lage rooster.

Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om PASTA EN LASAGNE (voedingsgroep 8) en vervolgens BEVROREN LASAGNE (recept 4) te selecteren.

Druk op start om de bereiding te starten.

Als de bereiding voltooid is, controleert u of de pasta zacht is en of de kaas bovenop mooi gebruid is. Serveer de lasagne met een verse gemengde salade.






Broodjes

4 pers.


650g tarwebloem
50g verse gist of 10g
droge gist
4dl water
1 tl olie
1/2 tl zout

Los de gist op in water (2dl) in een schaal.
Voeg zout, olie en bloem toe en de rest van het water.
Meng alle ingrediënten in de mixer gedurende 5 minuten.
Bedek de schaal met een handdoek en laat het deeg 45 minuten rijzen.
Neem het deeg uit de schaal, plaats het op een werkvlak bestrooid met bloem en vorm vijf lange stroken.
Snijd elke strook in 5 gelijke broodjes.
Plaats de broodjes op een bakplaat met bakpapier.
Dek de broodjes nogmaals af met een handdoek en laat ze nog eens 30 minuten rijzen.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om BROOD (voedingsgroep 9) en vervolgens BROODJES (recept 1) te selecteren.
Plaats de bakplaat met brood in de magnetron.
Druk op START om de bereiding te starten.

Brood

4 pers.

1kg tarwebloem
30g verse gist
of gebruik 10g droge gist
350ml water
200ml melk
20g zout
10g suiker
70g boter

Los de gist op in water in een schaal.
Voeg suiker, zout, boter, melk, water en bloem toe.
Meng alle ingrediënten met een mixer gedurende 5 minuten.
Bedek de schaal met een handdoek en laat het deeg 45 minuten rijzen.
Neem het deeg uit de schaal, plaats het op een werkvlak bestrooid met bloem en vorm twee broden.
Plaats beide broden op een magnetronbestendige, ingeboterde of bakplaat.
Dek de broden af met de handdoek en laat ze nog eens 40-45 minuten rijzen.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om BROOD (voedingsgroep 9) en vervolgens BOTERHAM (recept 2) te selecteren.
Plaats de bakplaat met brood in de magnetron.
Druk op START om de bereiding te starten.






Voorgebakken broodjes

4 pers.

800 g vacuüm verpakte broodjes

Haal de voorgebakken broodjes uit de verpakking en leg ze in een magnetronbestendige schaal.

Plaats de schaal in de magnetron.

Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om BROOD (voedingsgroep 9) en vervolgens VOORGEBAKKEN BROODJES (recept 3) te selecteren.

Plaats de bakplaat met brood in de magnetron.

Druk op START om de bereiding te starten.

Bevroren broodjes

4 pers.

800 g bevroren broodjes

Haal de broodjes uit de verpakking en leg ze op een magnetronbestendige bakplaat.

Plaats de plaat in de magnetron.

Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om BROOD (voedingsgroep 9) en vervolgens BEVROREN BROODJES (recept 4) te selecteren.

Plaats de bakplaat met brood in de magnetron.

Druk op START om de bereiding te starten.





Cake

4 pers.

250g suiker
3 eieren
250g tarwebloem
15g bakpoeder
50g boter of margarine
150g koud water
bakpapier

Klop de eieren en de suiker met een mixer gedurende 5-6 minuten. Smelt de margarine en roer dit door het ei-suiker mengsel. Meng de bloem met bakpoeder en voeg dit beetje bij beetje toe aan de eieren. Voeg vervolgens het water toe.

Giet het deeg in een een glazen pyrex-schaal (diameter 21 cm), bedekt met bakpapier.

Druk op de Chef Menu-toets 

en draai de centrale knop om TAARTEN EN GEBAK (voedingsgroep 10) en vervolgens MOSCOVISCH GEBAK (recept 1) te selecteren.

Druk op START om de bereiding te starten

Haal de cake uit de magnetron als de bereiding voltooid is en laat afkoelen.

Haal de cake vervolgens uit de ovenschaal

en plaats op het grillrooster om volledig af te koelen.

Chocoladetaart

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

150g boter
400g suiker
200g tarwebloem,
3 eieren
40g cacao poeder
2 el poedersuiker

Smelt de boter in de magnetron gedurende 3:30 minuten op 160W.

Klop de suiker met de eieren in een schaal.

Voeg de bloem en het cacao poeder toe en vervolgens de boter en poeder-suiker.

Vet de crisp-plaat in en spreid het deeg uit.

Druk op de Chef Menu-toets 

en draai de centrale knop om TAARTEN EN GEBAK (voedingsgroep 10) en vervolgens CHOCOLADETAART (recept 2) te selecteren.

Druk op START om de bereiding te starten.

Haal de chocoladetaart uit de magnetron als de bereiding voltooid is en laat afkoelen.


Server de chocoladetaart met slagroom.



Worteltaart

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

400g geschraapte wortelen
300g tarwebloem
3 tl soda
280g basterdsuiker
2 tl gemalen kaneel
3 eieren
150 ml koolzaadolie
(of andere kookolie)
broodkrumels

Klop de suiker met de eieren in een schaal.
Voeg alle resterende ingrediënten toe en meng het geheel goed.
Vet de crisp-plaat in en bestrooi deze met broodkrumels.
Giet het mengsel op de crisp-plaat.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om TAARTEN EN GEBAK (voedingsgroep 10) en vervolgens WORTELTAART (recept 3) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als de bereiding voltooid is, haalt u het gerecht uit de magnetron en laat u het afkoelen.






Scones

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

275g tarwebloem
2 tl bakpoeder
50g boter of margarine
op kamertemperatuur
2 dl volle melk
margarine voor de crisp-plaat
1 eigeel


Doe de bloem in een mengschaal. Voeg bakpoeder en zout toe. Voeg de boter toe en kneed het geheel tot de bloem alles heeft opgenomen. Voeg melk toe en meng dit snel met het deeg. Plaats het deeg op een werkvlak bestrooid met bloem en vorm rondjes van ongeveer 6 cm diameter uit het deeg. Klop het eigeel los en wrijf de scones bovenaan in.

Plaats de scones op de ingevette crisp-plaat. Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om TAAARTEN EN GEBAK (voedingsgroep 10) en vervolgens SCONES (recept 4) te selecteren. Druk op START om de bereiding te starten. Haal de scones uit de magnetron als de bereiding voltooid is en laat afkoelen.

Muffins

4 pers.

3 kopjes tarwebloem
200g suiker
1 tl bakpoeder
2 eieren
100g zachte boter
1dl melk
100g blauwe bessen


Meng alle ingrediënten (behalve de blauwe bessen) in een schaal en mix goed tot u een glad beslag bekomt. Voeg de blauwe bessen toe en vermeng deze goed met een lepel of vork. Doe het deeg in papieren bakvormpjes en plaats deze op een magnetronbestendige bakplaat. Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om TAAARTEN EN GEBAK (voedingsgroep 10) en vervolgens MUFFINS (recept 5) te selecteren. Plaats de bakplaat in de magnetron. Druk op START om de bereiding te starten.



Koekjes

4 pers.

200g boter
90g suiker
220g tarwebloem
80g maïzena
½ tl bakpoeder
1 el poedersuiker met vanil-
lesmaak

Laat de boter gedurende 1 minuut op 750W zacht worden in de magnetron.
Meng de bloem, suiker, maïzena, vanille en bakpoeder.
Voeg de boter toe en meng alles tot een glad beslag.
Verdeel het deeg in delen met elk een gewicht van ongeveer 20g.
Maak van deze delen balletjes en plaats deze op de bakplaat met bakpapier.
Druk elk balletje plat met een vork.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om TAARTEN EN GEBAK (voedingsgroep 10) en vervolgens KOEKJES (recept 6) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.





Brownies

4 pers.

120g donkere chocolade
120g boter
3 eieren
200g suiker
100g bloem
1 tl bakpoeder
50g walnoten


Breek de chocolade in stukjes in een magnetronbestendige schaal. Smelt de chocolade gedurende 3 minuten op 350W.
Smelt 120g boter in een magnetronbestendige schaal gedurende 1 min 15sec op 350W.

Klop 3 eieren en 200g suiker tot een luchtig geheel.

Voeg de chocolade en de boter toe en roer dit goed om. Meng de bloem en het bakpoeder en roer het deeg goed door.

Hak tenslotte 50g walnoten en meng deze door het deeg.

Vet de crisp-plaat in met boter. Giet het deeg op de crisp-plaat en spreid dit gelijkmatig uit.

Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om TAARTEN EN GEBAK (voedingsgroep 10) en vervolgens BROWNIES (recept 7) te selecteren. Nadat het voorverwarmen voltooid is, plaatst u het laag rooster in de magnetron met de crisp-plaat er bovenop.

Druk op START om de bereiding te starten.

Als de bereiding voltooid is, haalt u de brownies uit de magnetron en laat u ze afkoelen.

Serveer de brownies met slagroom of vanillesuiker.






Rolcake

4 pers.


3 eieren
130g suiker
130g tarwebloem
2 tl bakpoeder
½ dl water
boter en broodkruimels
om de bakplaat in te vetten

Klop de eieren en de suiker met een mixer gedurende 2-3 minuten tot een luchtig geheel.
Zeef de bloem en het bakpoeder en roer dit goed door elkaar met het koude water.
Smeer de bakplaat in met 1 eetlepel boter,
Strooi vervolgens 2 eetlepels broodkruimels over de boter uit.
Verwijder de losse broodkruimels.
Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om TAARTEN EN GEBAK (voedingsgroep 10) en vervolgens SPONGGEBAK (recept 8) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.

Meringues

4 pers.

2 eiwitten
80g suiker
110g gedroogde geraspte
kokosnoot
½ tl vanillepoeder


Klop met een mixer gedurende 5-6 minuten de eiwitten met de suiker tot een luchtig en schuimig geheel.
Voeg de kokosnoot en vanille toe.
Vorm met twee lepels 16-24 stuks op een bakplaat met bakpapier.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om TAARTEN EN GEBAK (voedingsgroep 10) en vervolgens MERINGUES (recept 9) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als de bereiding voltooid is, haalt u de meringues uit de magnetron en laat u ze volledig afkoelen.



Zelfgemaakte fruittaart

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp


375g tarwebloem
175g boter
75g suiker
1 ei
50 ml water
25 g verse witte
broodkruimels
500g vers geschildte appels
75g suiker

Meng in een schaal de boter, suiker, bloem en ei.
Voeg het water toe en meng alle ingrediënten tot een zacht deeg.
Doe de helft van het deeg in de ingevette crisp-plaat.
Vul de taart met broodkruimels, appels en suiker.
Rol de rest van het deeg uit en bedek de appels ermee.
Bestrijk het geheel met losgeklopt ei.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om TAARTEN EN GEBAK (voedingsgroep 10) en vervolgens EIGENGEMAAKTE FRUITPASTEI (recept 10) te selecteren.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron.
Druk op START om de bereiding te starten.
Als de bereiding is voltooid, kan de taart warm worden geserveerd met een bolletje ijs of koud met poedersuiker.

Voorgebakken bevroren fruittaart

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

1 voorgebakken bevroren
vruchtentaart
1 el basterdsuiker
1 tl kaneel

Verwijder de bevroren fruittaart uit de doos en eventueel plastic verpakking.
Plaats de fruittaart op de crisp-plaat.
Plaats de crisp-plaat in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om TAARTEN EN GEBAK (voedingsgroep 10) en vervolgens Voorgebakken bevroren fruittaart (recept 11) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Serveer in stukken met suiker en kaneel.






Gebakken appels

4 pers.

4 verse appels
50 g boter
2 lepels basterdsuiker
kaneel

Was de appels, verwijder het klokhuis en de zaadjes,
Vul elke appel met suiker, kaneel en boter.
Plaats de appels in de magnetron in een magnetronbestendige schaal.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om DESSERTS/
SNACKS (voedingsgroep 11) en vervolgens GEBAKKEN APPELS (recept 1) te
selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Serveer de gebakken appels warm, bestrooid met wat extra kaneel.





Vruchtenappelmoes

4 pers. | Bereidingsfuncties: Stomer

800g verse appels
100 ml water

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukken.

Weeg de appels en plaats ze op het stoomrooster.

Vul de stoompan met water tot de markering en plaats het deksel.

Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om DESSERTS/ SNACKS (voedingsgroep 11) en vervolgens FRUITCOMPÔTE (recept 2) te selecteren.

Plaats de stoompan in de magnetron.

Druk op start om de bereiding te activeren.

Als de bereiding voltooid is, plet u de appelmoes met een vork en serveert u in kommetjes.

Crème brûlée

4 pers.

100ml room
200ml melk
2 eieren
2 eidooiers
3 el suiker
1/2 tl vanille
500ml gekookt water,
bruine suiker


Verwarm de room en melk gedurende 2 minuten in de magnetron op 650W.

Klop de eieren en eidooiers met de suiker en vanille.

Voeg de hete melk en room bij de eieren en roer het geheel goed door.

Verdeel het mengsel in 4 magnetronbestendige kopjes.

Plaats de kopjes op het lage rooster in de oven.

Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om DESSERTS/ SNACKS (voedingsgroep 11) en vervolgens CRÈME BRULÉE (recept 3) te selecteren.

Druk op START om de bereiding te starten.

Als het gerecht klaar is, laat u het afkoelen. Strooi een dun laagje bruine suiker over elk kopje en plaats het terug in de magnetron.


Activeer de grillfunctie 2 minuten om de bovenzijde te laten bruinen.



Soufflé

4 pers.


6 eidooiers
1 tl rum
10 g boter
30 g suiker
50 ml melk
50 g tarwebloem
2 eiwitten

Beboter de binnenkant van een soufflé vorm.
Doe de suiker in de soufflé vorm en draai de vorm totdat alle binnenzijden met suiker bedekt zijn.
Verwijder de overgebleven suiker uit de vorm.
Meng de eidooiers met de melk en rum.
Zeef de bloem en meng dit goed.
Laat de boter smelten en giet dit bij het mengsel.
Meng het eiwit en de suiker met een staafmixer.
Giet 1/3 van het eiwit in het eerste mengsel en roer dit gelijkmatig door, herhaal dit en voeg nogmaals 1/3 toe aan het mengsel.
Giet tenslotte het hele mengsel in de soufflé vorm.
Plaats de schaal op het lage rooster in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om DESSERTS/ SNACKS (voedingsgroep 11) en vervolgens SOUFFLÉ (recept 4) te selecteren.
Druk op start om de bereiding te starten.
Serveer direct.

Warme chocoladesaus

4 pers.

50 g boter
100 g suiker
100g donkere chocolade
50 ml room
1 el gezeefde cacao
1 tl vanillesuiker

Smelt de boter met de chocolade in een magnetronbestendige schaal gedurende 2 minuten op 650W.
Voeg de resterende ingrediënten toe en plaats de schaal weer in de magnetron.
Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om DESSERTS/ SNACKS (voedingsgroep 11) en vervolgens WARME TOFFEESAUS (recept 5) te selecteren.
Druk op START om de bereiding te starten.
Serveer met gebakken fruit of een cake in de winter en met ijs in de zomer.





Popcorn

4 pers.

Verpakte popcorn - 100 g

Plaats de popcorn in met midden van de magnetron.


Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om DESSERTS/ SNACKS (voedingsgroep 11) en vervolgens POPCORN (recept 6) te selecteren. Druk op START om de bereiding te starten.

Als de popcorn klaar is, bestrooit u deze naar wens met zout of suiker.

Geroosterde noten

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

200 g walnoten.

Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om DESSERTS/ SNACKS (voedingsgroep 11)

en vervolgens GEROOSTERDE NOTEN (recept 7) te selecteren.

Plaats de lege crisp-plaat in de magnetron.

Druk op start om de crisp-plaat voor te verwarmen.

Als het voorverwarmen voltooid is,

legt u de noten op de crisp-plaat en plaatst u deze terug in de magnetron.

Druk op start om de bereiding te vervolgen.


Roer de noten om als dit wordt aangegeven op de magnetron.



Geroosterde pompoenzaadjes

4 pers. | Bereidingsfuncties: Crisp

200 g gepelde
pompoenzaden

Druk op de Chef Menu-toets  en draai de centrale knop om DESSERTS/
SNACKS (voedingsgroep 11) en vervolgens
GEROOSTERDE POMPOENZADEN (recept 8) te selecteren.

Plaats de lege crisp-plaat in de magnetron.

Druk op start om de crisp-plaat voor te verwarmen.

Als het voorverwarmen voltooid is,

legt u de pompoenzaden op de crisp-plaat en plaatst u deze terug
in de magnetron.

Druk op START om de bereiding te vervolgen.

Roer de pompoenzaden om als dit wordt aangegeven op de magnetron.



