Het Gaggenau kookboek.

Het Gaggenau kookboek

Ernaar strevend thuiskoks in staat te stellen om hun visies tot leven te brengen, ontwikkelen we apparaten van de hoogste kwaliteit en overbruggen we innovatie met intuïtie. Met behulp van onze hoogwaardige apparaten tovert u als een volleerd chef-kok de meest exquise gerechten op tafel. Laat u verleiden door onze overheerlijke recepten.

The difference is Gaggenau.

Inhoud

Voorgerechten / amuses

Hoofdgerechten

Bijgerechten

Desserts

Brood / gebak

De oven,
combi-stoomoven en
warmhoudlade van
Gaggenau

Recepten voor de
combi-stoomoven
en stoomoven

Recepten voor
de oven en
combimagnetron

Recepten voor
andere Gaggenau
keukenapparatuur

– 300°
GAGGENAU

De oven, combi-stoomoven en warmhoudlade van Gaggenau

Ontdek de wereld van de smaak opnieuw: met de combi-stoomoven van Gaggenau.
In het begin lijkt het koken met de combistoomoven of stoomoven van Gaggenau misschien een beetje ongewoon. Toch zijn deze ovens makkelijker in het gebruik dan conventionele apparaten. Elke enthousiaste thuiskok en zichzelf respecterende 'culi' zal, na het zien en proeven van de resultaten, de kwaliteit en het gebruiksgemak van deze veelzijdige apparaten nooit meer willen missen. Met de professionele kooktechnieken die hier worden uitgelegd, wordt het heel eenvoudig om perfecte resultaten te bereiken. Een belangrijk punt is de keuze van de juiste instelling. De aangegeven bereidingstijden en hoeveelheden geven naar de ervaring van Gaggenau het beste resultaat. Afhankelijk van het gewicht en de temperatuur van het gerecht dat u bereidt, kunnen deze waarden afwijken. Het is aan te raden om ingrediënten niet rechtstreeks uit de koelkast te gebruiken, maar ze eerst op kamertemperatuur te laten komen. De oven moet altijd worden voorverwarmd. Zonder voorverwarmen moet de aanbevolen bereidingstijd met ca. 5 minuten worden verlengd.
Details over specifieke producten en recepten vindt u in de kook- en baktabellen voor de combi stoomoven en ook in de recepten die Gaggenau speciaal voor de combi-stoomoven en stoomoven heeft samengesteld.

Welke instelling werkt het beste voor welk type gerecht?

Gerecht	Instelling	Gaggenau-apparaat
Gevogelte (tam/wild)	1. Braden met stoom	Combi-stoomoven
Groenten	2. Blancheren 3. Stomen stoomoven	Combi-stoomoven
Vlees		
• Braad-/ribstukken	4. Combi-stomen	Combi-stoomoven
• Entrecote, rosbief, lamsbout, lendestuk	5. Garen bij lage temperatuur	Combi-stoomoven
Vis	6. Stoven bij lage	Combi-stoomoven, temperatuur stoomoven
Bakken		
• Opbakken	7. Opbakken 8. Condenseren	Combi-stoomoven Combi-stoomoven met wateraansluiting
• Brood	9. Laten rijzen	Combi-stoomoven, stoomoven
• Brood, taarten, quiches	10. Hetelucht	Combi-stoomoven
Fruit		
• Sapextractie	11. Ontsappen	Combi-stoomoven, stoomoven
• Inmaken	12. Steriliseren	Combi-stoomoven, stoomoven
Yoghurt	13. Yoghurtbereiding	Combi-stoomoven, stoomoven
Ontdooien	14. Ontdooien	Combi-stoomoven, stoomoven
Opwarmen	15. Regenereren	Combi-stoomoven, stoomoven

1. Bereiding met stoom – Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 150°C– 230°C
Stoompercentage: 100%

Gevogelte wordt krokant van buiten zonder van binnen droog te worden.

Met de **combi-stoomoven** kunt u koken en bakken in pure drukvrije stoom bij normale temperaturen, waarmee u resultaten bereikt die anders alleen in professionele keukens mogelijk zijn. De hoge luchtvochtigheidsgraad voorkomt dat gerechten uitdrogen, wat voor gevogelte essentieel is. Tegelijkertijd wordt het vel bruin en krokant door de hoge temperatuur. De temperatuuroverdracht is bij hete stoom twee keer hoger dan bij traditionele hetelucht en de stoom dringt het gehele gerecht door. Kip wordt rondom bruin en krokant, zelfs onder de poten, terwijl het borstvlees sappig en mals blijft.

2. Blancheren – Combi-stoomoven, stoomoven
Oventemperatuur: 110°C/100°C
Stoompercentage: 100%

Door groenten en fruit zo te bereiden, behoudt u meer voedingswaarde en smaak dan bij koken in water.

Door te blancheren in verzadigde stoom blijven de in water oplosbare vitaminen en mineralen behouden en blijven structuur en vorm in stand.

Leg de groenten of het fruit in de gaatjespan en schuif deze in de voorverwarmde oven.
Als u een gaatjespan gebruikt in de oven met waterreservoir, moet dat ter bescherming van de bodem en stoomschaaltje altijd met de dichte pan eronder, bij voorkeur onderin de oven.
Blancheren duurt hooguit 4 minuten. Indien de groenten/het fruit niet direct worden/wordt geserveerd, koel het dan snel af in ijswater zodat het niet verder gaart. Perfect bereide spinazie duurt slechts 4 minuten. Tomaten ontvellen gaat heel gemakkelijk door de onderkant in te kruisen en ze 2 – 4 minuten met stoom te blancheren.

3. Stomen – Combi-stoomoven, stoomoven
Oventemperatuur: 110°C/100°C
Stoompercentage: 100%

Gezonder en meer smaak dan bij gewoon koken. De ideale combinatie voor mals vlees.

Alles wat u altijd gewoon in water kookte, komt met de stoom nog beter tot zijn recht. Het verschil is dat het voedsel omringd wordt door stoom in plaats van door water.
Bij het stomen blijven vitaminen en kleur behouden. De kwaliteit is direct herkenbaar aan de mooie kleur en de onovertroffen intense, natuurlijke smaak.

Omdat bij het stomen geen druk wordt opgebouwd en de temperatuur niet hoger wordt dan 100 °C, verloopt de bereiding in vergelijking met een snelkookpan geleidelijker. Vitaminen die niet in water oplosbaar zijn, blijven bij een lagere temperatuur beter behouden. Nog een voordeel: de bruikbare ruimte is gelijk aan de gehele binnenruimte. U kunt verschillende soorten kookgerei met verschillende inhoud tegelijk in de oven zetten, met verschillende begintijden, afhankelijk van de bereidingstijd voor een gerecht. Als u de gaatjespan gebruikt in de oven met waterreservoir, gebruikt u daaronder altijdde dichte pan, bij voorkeur op de eerste richel, om de bodem te beschermen. Stoom isoleert de verschillende gerechten van elkaar en voorkomt smaakoverdracht. U kunt dus vis, groenten en het dessert tegelijk in dezelfde oven bereiden.

4. Combi-stomen – Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 150°C – 230°C
Stoompercentage: 30 – 80%

De ideale combinatie voor mals vlees. Door stoom en hetelucht te combineren bereikt u met de meeste vleessoorten het beste resultaat. Braad- en ribstukken komen perfect bereid en mals uit de oven. Tijdens de bereiding is de oven hermetisch gesloten, het vocht voorkomt het uitdrogende effect van conventionele hetelucht.

Met een minimum aan extra water gaart een braadstuk in de eigen vleessappen. Met de variabel instelbare vochtigheidsgraad vindt u voor elk gerecht de juiste instelling.

5. Bereiding bij lage temperatuur – Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 70°C – 80°C
Stoompercentage: 30%

Perfect gebraden vlees – gegarandeerd.

De professionele, en daarom meest betrouwbare, bereidingswijze voor perfect gebraden vlees. Niet alleen voor exclusieve, dure stukken vlees zoals rosbief, entrecote en lamsbout, maar ook voor delicate stukjes kalfs-, rund-, varkens- en lamsvlees, en gevogeltefilets. Het vlees wordt aan alle zijden gelijkmatig gaar. Door de intense hitte sluiten de poriën zich, zodat de smakelijke vleessappen niet kunnen ontsnappen en in het vlees blijven. Vervolgens kan het vlees – bij 70°C voor kleine stukjes en 80°C voor grotere stukken – meer nagaren dan braden. Een groot stuk rosbief bijvoorbeeld lukt op deze wijze beter dan met welke andere bereidingswijze ook: een slechts millimeters dun korstje met daaronder het sappigste vlees, zacht en roze. De exacte temperatuurregeling maakt het mogelijk om het gewenste resultaat vooraf exact te bepalen, van rood tot door en doo gaar. Grotere stukken als entrecote, rosbief of lamsbout blijven 2 – 6 uur in de oven, kleinere stukken als biefstuk of kleingesneden gevogelte 30 – 60 minuten. Het is niet nodig om het vlees tussentijds te keren of te bedruipen. Door de temperatuur aan het einde van de bereidingstijd te verlagen naar 60°C wordt de garing stopgezet en kan het vlees inw de oven blijven zonder aan kwaliteit in te boeten (grote stukken 1 – 1,5 uur, kleine stukken 30 – 45 minuten).

Tips:

• Gebruik zout en peper met mate; de langzame bereiding intensiveert alle aroma's.

• Let er bij wild of paardenvlees op dat als u het na de bereidingstijd nog in de oven laat bij een lagere temperatuur, er een extra 'rijping' kan optreden. Hierdoor ontstaat een zeer uitgesproken smaak die wellicht niet iedereen waardeert.

• De kerntemperatuurmeter is het beste middel tegen keukenstress: stel de gewenste temperatuur in en alles gebeurt verder automatisch tot het apparaat afslaat. Steek de punt van de kerntemperatuurmeter in het dikste deel van het gerecht. Sluit de kerntemperatuurmeter aan en stel de gewenste temperatuur in. Zorg er wel voor dat de punt niet in aanraking komt met de schaal of met bot- of vetweefsel.

Belangrijk: steek de punt niet door vetweefsel; dit wordt namelijk sneller heet, waardoor de bereidingstijd mogelijk niet juist wordt bepaald.

6. Stomen bij lage temperatuur – Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 70°C – 90°C
Stoompercentage: 100%

Professioneel vis bereiden.

De door stoom verzadigde lucht zorgt voor een optimale temperatuuroverdracht zonder dat het gerecht uitdroogt. De lage temperatuur vermindert het stollen en uitlopen van eiwit. De vis blijft sappig en mals en de natuurlijke smaak blijft perfect behouden.

Stoomoven
Oventemperatuur: 70°C – 90°C
Functie: stomen bij lage temperatuur

Langzame bereiding van vis, maar ook zeer geschikt voor vlees en gevogelte. Haal het vlees ruim van tevoren uit de koelkast en schroei het goed dicht voordat u het in de stoomoven legt. Wikkel het in aluminium- of hittebestendig plasticfolie.

7. Krokant afbakken
Krokant, niet droog.

Combi-stoomoven met wateraansluiting
Temperatuurinstelling: 160°C
Stoompercentage: 0%

Kleine afbakbroodjes en witbrood, bijvoorbeeld een baguette, bakt u op 180°C – 210°C (hetelucht) op het rooster, zonder dat het brood uitdroogt.

Combi-stoomoven met waterreservoir
Temperatuurinstelling: 150°C – 170°C
Stoompercentage: 80%

Leg de broodjes/het brood op het rooster en schuif dit in de 2e richel van onder in de oven. Afhankelijk van het formaat laat u het brood 8 –12 minuten in de oven.

8. Condenseren en stoom laten neerslaan – Combi-stoomoven met wateraansluiting
Temperatuurinstelling: afhankelijk van gerecht.

Vochtigheidsgraad: toets 'condenseren' op bedieningspaneel.

Om de stoom te laten neerslaan drukt u de knop in, waarna de stoom in de oven in ongeveer 20 seconden condenseert. Als u de deur opent, is de stoom al gecondenseerd, zodat er geen stoomwolk uit de oven komt. Stoom laten neerslaan is alleen mogelijk bij een temperatuur van minimaal 110°C met een stoompercentage van 100%, 80% en 60%.

9. Rijzen – Combi-stoomoven, stoomoven
Temperatuurinstelling: 30°C – 50°C
Functie: Gären

Het ideale klimaat voor gistdeeg. Warm en vochtig – het ideale milieu voor het laten rijzen van gistdeeg en zuurdesemdeeg. Het deeg staat gegarandeerd tochtvrij, hoeft niet te worden afgedekt en het rijst in de helft van de normale tijd. Voor het rijzen verwarmt u de oven voor op 30°C tot 50°C en plaatst u de kom met het geknede deeg op het rooster of het gevormde deeg op een bakplaat in de oven.

10. Hetelucht – Combi-stoomoven
Temperatuurinstelling: 150°C– 230°C
Vochtigheidsgraad: 0%

De ideale oplossing voor taarten: een kruimelige bodem en een zachte vulling. Deze functie komt overeen met hetelucht in een traditionele heteluchtoven. De oven wordt geventileerd via een opening om vocht af te voeren. Bij uitstek geschikt voor deeg dat tijdens de bereiding vocht moet afgeven, zodat het deeg niet week wordt, bijvoorbeeld kwarktaart, vruchtentaart, cake, koekjes of hartige taart.

11. Ontsappen – Combi-stoomoven, stoomoven
Temperatuurinstelling: 100°C
Vochtigheidsgraad: 100%

Het beste bestanddeel van fruit, simpel en schoon.

Gemakkelijker kan het niet: u verwarmt de oven voor, legt gesneden fruit of niet gesneden klein fruit (zoals bessen) in de gaatjespan en zet deze in de 2e richel van onder in de oven, met daaronder de dichte pan. Laat het fruit in de oven tot er geen sap meer vrijkomt.

12. Inmaken – Combi-stoomoven, stoomoven
Temperatuurinstelling: 95°C
Vochtigheidsgraad: 100%

Moeiteloos inmaken.

De combi-stoomoven of stoomoven maakt een grote pan of steriliseren in een waterbad overbodig. Plaats de afgesloten potten bij 95°C en stoompercentage van 100% op het rooster of in de gaatjespan. De potten mogen elkaar niet raken. Zodra de vloeistof in de potten gaat borrelen, zet u de oven uit. Laat de potten in de oven tot ze volledig zijn afgekoeld.

13. Yoghurtbereiding – Combi-stoomoven, stoomoven
Temperatuurinstelling: 45°C
Vochtigheidsgraad Combi-stoomoven: 80%

Eigengemaakte yoghurt : een ware delicatesse.

Zelf yoghurt maken bespaart u niet alleen geld, u weet ook precies wat erin zit. Van elke soort melk kunt u yoghurt maken, ook van halfvolle of magere melk. Gesteriliseerde melk raden we echter af, omdat het vitaminegehalte hiervan aanzienlijk lager ligt. Eerst desinfecteert u de melk door deze in een pan te verhitten tot 90°C. Zo weet u zeker dat de yoghurtculturen geen concurrentie krijgen van ongewenste microorganismen. Vervolgens laat u de melk afkoelen tot 40°C door de pan in een waterbad te zetten. Voor elke 100 ml melk roert u 1 à 2 theelepels verse gewone yoghurt of yoghurtferment door de melk.
Giet dit startmengsel in grondig gereinigde yoghurtpotten en laat het vervolgens gedurende 4 – 6 uur in de oven rijpen. Gebruikt u koude H-melk, dan duurt de rijping langer.

14. Ontdooien – Combi-stoomoven, stoomoven
Temperatuurinstelling: 45°C – 60°C
Functie: ontdooien

Snel maar met beleid.

Ontdooien gaat in de combi-stoomoven of stoomoven veel sneller dan bij kamertemperatuur. Leg het bevroren voedsel in de gaatjespan en schuif deze in het midden van de oven met een dichte eronder; op deze manier ligt het voedsel niet in het dooivocht (naderhand weggooien). Vlees of vis draait u halverwege het ontdooien om; losse producten, bijvoorbeeld bessen of kleingesneden vlees, haalt u van elkaar af. Vis hoeft niet volledig ontdooid te zijn; het is voldoende als het oppervlak zacht genoeg is om de smaak van kruiden op te nemen.

15. Regenereren / opwarmen – Combi-stoomoven
Temperatuurinstelling: 60°C – 140°C
Functie: regenereren

Opwarmen zonder verlies van smaak of kwaliteit.

Stoomoven
Temperatuurinstelling: 60°C – 100°C
Functie: regenereren

De meest geraffineerde manier van opwarmen. De gerechten drogen niet uit, vallen niet uit elkaar en verliezen geen smaak of kleur. Verdeel de reeds bereide, koude gerechten in porties over de borden en verwarm ze in de voorverwarmde oven op het rooster gedurende 7–15 minuten. Kanten-klaarmaaltijden of geportioneerde gerechten voor de magnetron of panklare voedingsmiddelen kunnen ook in de oven worden bereid. U volgt gewoon de instructies op de verpakking voor bereiding in een pan, maar gebruikt in plaats daarvan de oven op 100°C en een stoompercentage van 100%.

Grotere porties kunt u ook regenereren in de dichte pan.
Voor groente- en pastagerechten is een hogere vochtigheidsgraad nodig, die u bij de combi-stoomoven tijdens normaal gebruik kunt instellen. In de stoomoven duurt regenereren iets langer omdat de hoogste temperatuur 100°C bedraagt.

16. Reinigingsfunctie – Combi-stoomoven, stoomoven

Functie: reinigen

De reinigingsfunctie zorgt ervoor dat restjes met behulp van stoom worden losgeweekt. De oven is daarna eenvoudiger schoon te maken. Raadpleeg de bedieningshandleiding voor gedetailleerde instructies.

17. Droogfunctie – Combi-stoomoven

Functie: drogen

Na het reinigen kunt u de oven drogen met de droogfunctie. Deze functie kunt u ook na het stomen gebruiken.

Onverwachte eters?
Zo krijgt u eten snel van de vriezer op tafel.

Brood/deegproducten	Tips voor opbakken in de voorverwarmde combi-stoomoven	Met/zonder stoom
Bevroren plakjes blade-, deeg, niet gebakken	Laten ontdooien, uitrollen, vormen en bakken op 180 – 200 °C gedurende 10–15 minuten, afhankelijk van de vulling.	Druk op de knop 'condenseren' nadat u de oven hebt gesloten
Bevroren bladerdeeg, gebakken	Even laten ontdooien en vervolgens bakken op 170 – 200 °C.	Afhankelijk van de vulling drukt u op de knop 'condenseren' nadat u de oven hebt gesloten of stelt u de vochtigheidsgraad in op 30%
Koek op bakplaat, gebakken	De bevroren stukken ca. 20 minuten op 155 °C bakken (mits niet voorzien van suiker- of eiwitglazuur).	Afhankelijk van de vulling drukt u op de knop 'condenseren' nadat u de oven hebt gesloten of stelt u de vochtigheidsgraad in op 30%
Bevroren broodjes, gebakken	Bak de broodjes direct uit de diepvries gedurende 10–12 minuten op 180 °C. Direct serveren.	Druk op de knop 'condenseren' nadat u de oven hebt gesloten
Oude broodjes en zoute krakelingen	Direct voor het serveren bakken gedurende 4 – 5 minuten op 165 – 180 °C.	Druk kort op de knop 'condenseren' nadat u de oven hebt gesloten
Bevroren gistgebak	Direct uit de vriezer bakken gedurende 10 – 15 minuten op 160 – 180 °C.	Stoompercentage 30%
Ongebakken deegproducten	Afhankelijk van het formaat afbakken gedurende max. 30 minuten op 200 °C.	Stoompercentage 30%
Gebakken deegproducten	Nog beter: laten ontdooien bij 20 °C, vervolgens afbakken gedurende 10 minuten op 180 °C.	Stoompercentage 30%
Bevroren zandgebak	Nog bevroren droog zandgebak gedurende 10 minuten ontdooien op 160 °C.	Druk op de knop 'condenseren' nadat u de oven hebt gesloten
Bevroren pizza, ongebakken Bevroren pizza, gebakken	Direct uit de vriezer gedurende 30 minuten bakken op 200 °C of afhankelijk van de producent kort laten ontdooien en de aanwijzingen op de verpakking volgen.	Afhankelijk van de het beleg drukt u op de knop 'condenseren' nadat de oven hebt gesloten of stelt u het stoompercentage in op 30%.
Strudel, gevuld en gebakken	Direct uit de vriezer bakken op 200 °C gedurende 30 – 45 minuten, afhankelijk van formaat en producent.	Stoompercentage 30%
Bevroren witbrood	Heel of half brood nog bevroren gedurende 30 – 40 minuten op 170 °C afbakken.	Druk op de knop 'condenseren' nadat u de oven hebt gesloten als u wilt dat het stoompercentage 30% brood van binnen zacht is en een krokante korst heeft.
Bevroren baguette	Opbakken op 180 °C gedurende 10 minuten.	
Bevroren baguette, ontdooid	Opbakken op 200 °C gedurende 5 minuten.	
Bevroren baguette, oud	Opbakken op 180 °C gedurende 5 minuten.	

Recepten voor de combi-stoomoven en stoomoven

Gevulde bladerdeegbuideltjes (pierogi)

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 180 °C
Stoompercentage: 60%
Voorbereidingstijd: ca. 45 minuten
plus 25 minuten baktijd in de oven
plus 2 uur om af te koelen
Ingrediënten voor 4 personen, 20 pierogi

Ingrediënten voor het deeg:
250 g bloem
zout
100 g ijskoude boter
65 g ijskoude reuzel
3 eetlepels ijswater
bloem om te bestuiven

Ingrediënten voor de vulling:
25 g boter
125 g ui, gesnipperd
1 teen knoflook, fijngehakt
250 g mager rundergehakt
1 hardgekookt ei
2 eetlepels verse dille
zout
vers gemalen zwarte peper
1 eidooier
1 eetlepel melk

Bereiding: Doe de bloem met het zout, de reuzel en boter in een kom en snijd de boter snel in klontjes. Voeg het ijswater toe. Kneed alles in zo snel mogelijk tot een samenhangend deeg. Zet het deeg **60 minuten** in de koelkast. Rol het deeg daarna uit tot een rechthoekige lap van 50 x 16 cm. Vouw het deeg nu zodanig dat er drie lagen ontstaan. Rol het opnieuw uit tot het oorspronkelijke formaat en vouw het nogmaals op dezelfde manier. Herhaal dit nog twee keer. Zet het deeg **60 minuten** in de koelkast.

Bak de ui, knoflook en het gehakt ca. **10 minuten** in hete boter. Voeg het in stukjes gesneden ei en de dille toe. Voeg ruim zout en peper toe.

Verwarm de combi-stoomoven voor op 180 °C met 60% stoom. Rol het deeg uit tot een lap van 3 mm dik. Steek uit het deeg rondjes van 8 cm doorsnede. Leg op elk rondje een theelepel van de vulling en druk het enigszins aan. Vouw het deeg samen tot een buideltje en druk de randen stevig vast. Leg een stuk bakpapier op de bodem van de dichte pan. Leg de pierogi erop, schuif de dichte pan in de tweede richel van onder in de voorverwarmde combi-stoomoven en bak ze gedurende **25 minuten.** Klop **10 minuten** voor het einde van de baktijd de eidooier los met de melk; bestrijk de pierogi met dit mengsel. Zet ze terug tot het einde van de baktijd.

Serveer de pierogi met heldere runderbouillon.

Tip: maak het deeg een dag van tevoren of gebruik diepvriesbladerdeeg.

Gevulde bladerdeegbuideltjes (pierogi)

Taboulé van couscous met limoendressing

Combi-stoomoven, stoomoven, kookplaat
Oventemperatuur: 110 °C
Stoompercentage combi-stoomoven: 100%
Opmerking voor stoomoven met water-reservoir:
Schuif de gaatjespan op de tweede richel van onder met de dichte pan op de eerste richel van onder
Bereidingstijd: 25 minuten
Bereidingstijd stoomoven met water-reservoir: 30 minuten
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
2 grote tomaten
1 stukje gemberwortel
2 tenen knoflook
1 kleine rode ui
5 takjes koriander (peterselie of munt)
200 g broccoliroosjes
200 g bloemkoolroosjes
2 wortels, in kleine blokjes
250 g couscous
1 eetlepel olijfolie
250 ml groentebouillon
mespunt saffraan
1–2 eetlepels harissa (puree van rode pepers)
75 g sultana's (gele rozijnen)

Ingrediënten voor de dressing:
sap van 2 onbespoten limoenen
4–5 eetlepels olijfolie
zout
zwarte peper

Bereiding: Verwarm de (combi-)stoomoven voor op **110/100 °C** met 100% stoom.

Snijd de tomaten kruisgewijs in en stoom ze **2–3 minuten** in de voorverwarmde oven op de tweede richel van onder. Verwijder het vel en de zaden en snijd de tomaten in kleine stukjes. Schil het stukje gemberwortel, pel de tenen knoflook en hak beide fijn. Snipper de ui. Spoel de kruiden af, haal de blaadjes eraf en hak ze fijn. Doe de broccoli, bloemkool en wortel in de gaatjespan en stoom de groenten **6 minuten.** Als u de gaatjespan in de stoomoven gebruikt, zet daaronder dan altijd de dichte pan om de bodem en het stoomschaaltje van de oven te beschermen.

Doe de couscous in de dichte pan. Bak de gemberwortel, knoflook en ui in een pan in de hete olie op de kookplaat en blus ze af met de groentebouillon. Voeg de saffraan en harissa toe en roer alles goed door. Giet de bouillon over de couscous. Leg de gestoomde groenten op de couscous en laat het geheel nog **6 minuten** (**10 minuten** voor een stoomoven met waterreservoir) stomen Haal de couscous uit de oven en meng de kruiden, sultana's en de groenten erdoor.

Meng het limoensap met zout, peper en olijfolie en giet dit over de couscous. Laat het daarna nog even staan.
U kunt de couscous lauwwarm of koud serveren.

Taboulé van couscous met limoendressing

Bereiding: Verwarm de combi-stoomoven voor op **110 °C** met 100% stoom. Stoom de worteltjes **10–12 minuten** in de gaatjespan op de tweede richel van onder. In een combi-stoomoven met waterreservoir zet u daaronder de dichte pan en stelt u de oventemperatuur in op **100 °C** met 100% stoom.

Roer intussen de parmezaanse kaas en knoflook door de roomkaas. Breng op smaak met zout en peper. Besmeer de gehalveerde plakjes ham met het kaasmengsel en leg op elk plakje een blaadje basilicum. Haal de worteltjes uit de stoomoven. Schakel de oven in op **180 °C** met 60% stoom.

Meng de olie en azijn en giet dit over de worteltjes. Rol elk worteltje in een plakje ham. Leg ze allemaal in een dichte pan en schuif deze in de voorverwarmde stoomoven op de tweede richel. Leg de rolletjes op een schaal en serveer ze; zowel warm als koud zijn ze heerlijk.

Gebakken worteltjes met parmaham

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 180 °C
Stoompercentage: 100% en 60%
Tip voor combi-stoomoven met waterreservoir:
Schuif de gaatjespan in de tweede richel van onder met de dichte pan in de onderste richel
Bereidingstijd: 35 minuten
Ingrediënten voor 20 snacks / 2 per persoon

Ingrediënten:
10 dunne worteltjes, geschild en in de lengte gehalveerd
100 g roomkaas, bijvoorbeeld. ricotta
100 g parmezaanse kaas, vers geraspt
1 teen knoflook, fijngehakt
zout, vers gemalen zwarte peper
10 plakjes parmaham, in de lengte doormidden gesneden
20 blaadjes verse basilicum
2 eetlepels frambozenazijn
2 eetlepels olijfolie

Gebakken worteltjes met parmaham

Bereiding: Spoel de zalmfilet af, dep hem droog en snijd hem in diagonale stukken. Bestrooi ze met zout en besprenkel ze met het citroensap. Vet een schaal in met boter.

Verwarm de combi-stoomoven voor op **230 °C** met 80% stoom. Hak de knoflook fijn of gebruik een knoflookpers. Meng de knoflook met de amandelen, de resterende boter, de peterselie en de sherry. Leg de visfilets in de schaal en bestrijk elk stuk met wat amandelboter. Zet de schaal **10–12 Minuten** op het rooster bovenin de combi-stoomoven.

Meng de olie en wijnazijn door elkaar en besprenkel hiermee de vis nadat u de schaal uit de oven hebt gehaald. Bestrooi de zalm voor het serveren met peper.

Zalmfilet met een korstje van amandelen

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 230 °C
Stoompercentage: 80%
Bereidingstijd: 15 minuten
plus 10 minuten in de oven
Ingrediënten voor 4–5 porties tapas

Ingrediënten:
600 g zalmfilet
3–4 eetlepels citroensap
60 g boter
1–2 tenen knoflook
50 g gemalen amandelen of hazelnoten
2 eetlepels bladpeterselie, fijngehakt
1 eetlepel droge sherry
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel witte wijnazijn
zwarte peper
zout

Zalmfilet met een korstje van amandelen

Ganzenleverterrine met truffel (foie gras)

Combi-stoomoven met
kerntemperatuurmeter
Oventemperatuur: 65 °C
Stoompercentage: 100 %
Kerntemperatuur: 55 °C
Voorbereidingstijd: 40 minuten
1 uur in de oven
2 uur rusten
12 uur marineren
Ingrediënten voor 8 personen
(als voorgerecht)

Ingrediënten:
600 g verse ganzenlever
500 ml volle melk
20 g zwarte truffel, vers gepocheerd
of uit blik
2 eetlepels ganzenvet

Voor de marinade:
1 eetlepel cognac
3 eetlepel port
3 eetlepel Sauternes (Franse witte
dessertwijn)
1 eetlepel droge sherry
1 eetlepel truffeljus
2 theelepels suiker
1 mespunt vers gemalen peper
1 theelepel zout

Bereiding: De ganzenlever **1 uur** weken in de koude melk om de bittere smaak te neutraliseren. Haal de lever uit de melk en dep deze droog. Haal de twee leverkwabben uit elkaar. Verwijder met een scherp mes de bloedvaten, zenuwen en vet. Zo wordt de lever vanzelf in stukken verdeeld. Laat de lever in **ca. 1 uur** op kamertemperatuur komen.

Meng de ingrediënten voor de marinade door elkaar. Leg de lever in een diep bord en giet de marinade eroverheen. Dek het geheel af en laat het tot de volgende dag in de koelkast marineren.

De volgende dag: Leg de stukken ganzenlever in een terrine die precies groot genoeg is voor de hoeveelheid vlees. Druk alles goed aan om 'gaatjes' te voorkomen. Snijd de truffel in reepjes en leg deze middenin de ganzenlever.

Verwarm de combi-stoomoven voor op **65 °C** met 100% stoom. Dek de terrine af met plasticfolie en zet hem op de tweede richel van onder. Steek de kerntemperatuurmeter in het midden van de terrine en stel de kerntemperatuurmeter in op **55 °C;** na **ca. 1 uur** zal de ingestelde kerntemperatuur bereikt zijn. De combi-stoomoven gaat automatisch uit wanneer de kerntemperatuur bereikt is, zodat u verzekerd bent van een perfect bereide terrine.

Na het horen van het ovensignaal, haalt u de terrine eruit om af te koelen. Maak de volgende dag de rand van de terrine schoon, dek de bovenkant van de terrine af met ganzenvet en zet hem in de koelkast.

Tips: maak de ganzenleverterrine ten minste 2 dagen van tevoren. Het specifieke aroma zal zich in die tijd optimaal ontwikkelen. Niet-aangesneden blijft deze traditionele terrine uit Straatsburg 14 dagen in de koelkast goed, maar is na 7 dagen perfect op smaak. Serveer de terrine gekoeld met vers geroosterd witbrood. Houdt u zich bij de bereiding aan de aangegeven hoeveelheden. Lever neemt elke smaak op en versterkt deze. Te veel kruiden of alcohol kunnen de smaak van de terrine bederven. Dit gerecht kunt u het beste serveren met een Franse witte wijn, zoals Sauternes, Elzasser Gewürztraminer of Monbazillac.

Ganzenleverterrine met truffel

Bereiding: Verwarm de combi-stoomoven voor op **230 °C** met 100% stoom. Maak de visfilet schoon en verdeel ze in 6 porties. Maak het zeewier schoon en was het. Meng het citroensap, de kruiden en de sjalotten in een kom, breng op smaak met peper en laat de vis hierin ongeveer **60 minuten** marineren. Schil de komkommer, snijd hem in de lengte doormidden en verwijder de zaden met een theelepel. Snijd de komkommer in blokjes.

Vet de dichte pan in met olie en spreid het zeewier uit over de bodem. Verdeel hierover de gehalveerde tomaatjes en leg daar de visfilets bovenop met ongeveer gelijke tussenruimte. Verdeel hierover de komkommerblokjes. Bestrooi het geheel met zout en sprenkel de olijfolie erover. Schuif de dichte pan in de oven op de tweede richel van onder. Afhankelijk van de dikte van de filets stoomt u ze **8 – 11 minuten.** Serveer het gerecht direct.

Visfilet op een bedje van zeewier

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 230 °C
Stoompercentage: 100%
Bereidingstijd: 30 minuten
plus 60 minuten om te marineren
Ingrediënten voor 6 personen
als voorgerecht

Ingrediënten:
500 – 600 g visfilet, bijvoorbeeld doradefilet
200 – 250 g zeewier
3 eetlepels citroensap
1 eetlepel fijngehakte dille
1 eetlepel fijngehakte dragon
2 sjalotten, gesnipperd
1 kleine komkommer
100 g kerstomaatjes, gehalveerd
zout, zwarte peper
2 – 3 eetlepels olie

Visfilet op een bedje van zeewier

Strudel met lamsvlees en savooiekool

Combi-stoomoven, kookplaat
Oventemperatuur: 110 °C, bakken op 200 °C
Stoompercentage: 100% en 60%
Bereidingstijd: 1 uur
Ingrediënten voor 4 – 6 personen / voor 1/3 gaatjespan

Ingrediënten:

1 savooiekool (ca. 750 g)
1 ui
1 teen knoflook
40 g boter
500 g lamsgehakt (van schoudervlees)
1 ei
3 takjes bladpeterselie
1 takje verse tijm
1 takje verse majoraan of oregano
zout
witte peper
plakjes diepvriesbladerdeeg (ca. 250 g)
bloem om te bestuiven
1 eidooier und
1 eetlepel volle melk
bakpapier

Bereiding: Verwarm de (combi-)stoomoven voor op **110/100 °C** met 100% stoom. Breek de koolbladen van de stronk en gooi de donkergroene bladeren weg. Stoom 4 koolbladen **4 minuten** in de combi-stoomoven in de gaatjespan op de tweede richel van onder; doe ze daarna in ijswater en laat ze uitlekken op een keukendoek. In een combi-stoomoven met waterreservoir zet u de dichte pan onderin de oven.

Snijd de overige koolbladen in dunne reepjes en stoom deze **3 – 4 minuten** op de tweede richel van onder. Vergeet de dichte pan niet als u een stoomoven met waterreservoir hebt. Laat de koolreepjes goed uitlekken. Pel de ui en de knoflookteen. Verhit de boter in een grote steelpan op de kookplaat. Snipper de ui en bak deze glazig in de gesmolten boter. Pers de knoflook uit boven de pan en voeg de helft van het lamsgehakt toe. Bak het gehakt rul en bruin. Haal de pan van de kookplaat en laat het gehakt afkoelen. Meng het met de rest van het gehakt, het ei, de gehakte kruiden, de gesneden kool, zout en peper.

Verwarm de combi-stoomoven voor op **200 °C** met 60% stoom. Leg de licht ontdooide en het dun uitgerolde bladerdeeg op een met bloem bestrooide keukendoek. Leg een laag koolbladen op het deeg en verdeel hierover de gehaktvulling. Pak de theedoek nu aan de lange kant op en rol de strudel op met behulp van de doek (zoals bij het deeg voor een biscuitrol) en sla de zijkanten naar onder. Als het deeg helemaal is opgerold, vouwt u de zijkanten naar onderen. Leg een stuk bakpapier in de gaatjespan en leg de strudel erin. Klop de eidooier los met de melk en bestrijk hiermee de bovenkant van de strudel. Schuif de strudel in de voorverwarmde combi-stoomoven op de tweede richel van onder. Druk een paar keer op de knop ‘condenseren’ en bak de strudel **20 – 25 minuten** (de baktijd is mede afhankelijk van het soort bladerdeeg).

Serveer de in schuine stukken gesneden strudel op voorverwarmde borden met een saus naar keuze. De pepersaus die bij het recept voor ‘Gegrilde vleesspiesjes met drie sauzen’ wordt beschreven, past er bijvoorbeeld goed bij.

Tip: de gaatjespan geeft het beste bakresultaat.

Strudel met lamsvlees en savooiekool

Eend met citroen en venkel

Combi-stoomoven met
kerntemperatuurmeter en grote dichte pan
Oventemperatuur: 200 °C en 175 °C
Stoompercentage: 80%
Bereidingstijd: 2 uur, waaronder 60 minuten
plus 20 minuten in de oven
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:

1 eend (ca 1,5 – 2 kg, panklaar,
ingewanden verwijderd)
zout
witte peper, gemalen
20 eetlepel pernod
sap en rasp van **1 – 2** onbespoten citroenen
1 kg venkel
1 liter kippenbouillon
2 laurierblaadjes
1 theelepel venkelzaad
50 g spek, in kleine blokjes

Bereiding: verwarm de combi-stoomoven voor op **200 °C** met 80% stoom. Spoel de eend af en dep hem droog. Als er nog veren aan zitten, verwijder deze dan met een pincet. Wrijf het vel van de eend stevig in met zout en peper. Bestrooi de binnenkant met zout, peper, royaal citroenrasp en besprenkel met pernod. Bind de vleugels tegen het lijf. Leg de eend met de borst naar boven in de dichte pan en zet deze **1 uur** in de combi-stoomoven. Draai de eend halverwege de bereiding om. Als u het vel extra knapperig wilt, bestrijkt u de eend op dat moment met zout water (1 eetlepel zout op 250 ml water).

Was de venkel, snijd de stelen eraf en houd het groen apart. Breng op de kookplaat de bouillon aan de kook in een ruime pan. Voeg de laurierblaadjes en het venkelzaad toe. Snijd de venkelknollen in de lengte in vieren. Doe de venkel in de bouillon en laat het geheel **5 minuten** op laag vuur koken. Haal de venkel uit de bouillon en snijd er plakjes van.

Haal de eend uit de combi-stoomoven en giet het vet uit de dichte pan. Neem ca. 500 ml van de venkelbouillon en voeg naar smaak enkele eetlepels citroensap toe. Leg de venkelplakjes om de eend heen. Verlaag de oventemperatuur naar **180 °C.** (Als u een oven met waterreservoir hebt, controleer dan het waterniveau en vul het zo nodig bij tot het maximum.) Steek de kerntemperatuurmeter in de eend tussen de borst en een poot, sluit de kerntemperatuurmeter aan, stel de kerntemperatuur in op **80 °C** en bevestig deze instelling. Zet de eend terug in de oven bereid het gevogelte met 80% stoom tot de kerntemperatuur is bereikt (na **20 – 25 minuten**). Wanneer de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, gaat de oven automatisch uit.

Snijd het spek in stukjes en bak deze in een pan. Hak het venkelgroen fijn en voeg het toe aan het spek. Strooi dit over de eend voordat u hem serveert. Breng de jus van de eend in de dichte pan zo nodig op smaak met zout en peper en giet de jus in een juskom. Serveer er witbrood of gekookte aardappels bij.

Eend met citroen en venkel

Zalmravioli met salieboter

Combi-stoomoven, stoomoven
Oventemperatuur: 110 °C/100 °C
Stoompercentage: 100%
Tip voor combi-stoomoven met waterreservoir:
Schuif de gaatjespan in de tweede richel van onder met de dichte pan in de onderste richel
Bereidingstijd: 45 minuten
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten voor het deeg:
500 g tarwebloem (patentbloem)
1 afgestreken **theelepel** zout
4 eieren
1 eetlepel olijfolie
bloem voor het kneden

Ingrediënten voor de vulling:
350 g verse zalmfilet, in stukjes

Voor de pesto:
2 sjalotten, fijngesnipperd
1 eetlepel citroensap
1 bosje basilicum, fijngehakt
4 eetlepels room
zout en peper
1 eetlepel olie

Ingrediënten voor de salieboter:
60 g boter
5 salieblaadjes, fijngehakt
eventueel een handvol rode paksoi- of bietenbladeren

Bereiding: Maak eerst het deeg door de bloem boven het aanrecht te zeven. Maak in het midden een kuiltje en doe hierin het zout, de eieren en de olijfolie. Werk met uw vingers vanuit het midden naar buiten toe steeds iets meer bloem in het ei/oliemengsel tot u een deegbal hebt. Verwarm de oven voor op **30 °C** en laat het deeg **20 minuten** in de (combi-)stoomoven rusten. Als u een stoomoven hebt, wikkelt u het deeg eerst in hittebestendige plasticfolie.

Meng voor de pestovulling alle ingrediënten, behalve de zalm, door elkaar en breng deze goed op smaak met zout en peper. Verdeel het deeg in 4 gelijke porties en rol elk stuk uit tot een lap van ca. 1 mm dik . Bestrijk het deeg met steeds dezelfde tussenruimte met de pesto en leg de zalmstukjes erop. Leg hier een tweede deeglap overheen en steek er rondjes uit van 5 – 6 cm doorsnede. Bestrijk de randen met water en druk deze stevig vast. Leg de rondjes op een licht met bloem bestrooide keukendoek tot u alle ravioli hebt gemaakt.

Verwarm de combi-stoomoven voor op **110 °C** met 100% stoom. Stoom de ravioli **8 – 12 minuten** (afhankelijk van de dikte van het deeg) in de licht met olie ingevette gaatjespan. Als u een combi-stoomoven met waterreservoir gebruikt, zet u de gaatjespan in de tweede richel met de dichte pan eronder.

Laat de boter smelten en bak hierin zachtjes de paksoi-/bietenbladeren en de salie. Verdeel ze over de ravioli en serveer direct.

Zalmravioli met salieboter

Bereiding: Verwarm de (combi-)stoomoven voor op **110/100 °C** met 100% stoom. Maak de mosselen grondig schoon en verwijder de baarden. Gooi beschadigde mosselen of mosselen die niet sluiten weg. Leg de mosselen in de gaatjespan en stoom ze **10 – 12 minuten** in de voorverwarmde combi-stoomoven op **110/100 °C** met 100% stoom tot de mosselen opengaan. Als u een combi stoomoven met waterreservoir gebruikt, plaatst u de gaatjespan op de tweede richel van onder met de dichte pan eronder.

Verhit ondertussen de olijfolie in een wok of grote koekenpan en wok daarin het citroengras, de rode pepers, de gemberwortel en de bosuitjes. Voeg de kokosmelk toe en roer de koriander erdoor. Voeg naar smaak sesamolie, zout en peper toe. Voeg de mosselen toe aan het kokosmengsel of leg ze op voorverwarmde borden, giet de hete saus eroverheen en dien de mosselen direct op met de limoenpartjes.

Tip: een gaatjespan is groot genoeg voor ca. 1,5 kg mosselen.

Mosselen met citroengras en kokosmelk

Stoomoven, combi-stoomoven, wokbrander of kookplaat
Oventemperatuur: 100/110 °C
Stoompercentage: 100%
Tip voor combi-stoomoven met waterreservoir:
Schuif de gaatjespan in de tweede richel van onder met de dichte pan eronder
Bereidingstijd: ca. 30 minuten plus 10 – 12 Minuten minuten in de oven
Ingrediënten voor 5 – 6 personen

Ingrediënten:

1,5 kg mosselen
1 eetlepel olijfolie
2 stengels citroengras, fijngehakt
2 verse rode pepers, zaadjes en zaadlijsten verwijderd, fijngehakt
1 stukje verse gemberwortel (2,5 cm lang), geschild en fijngehakt
2 bosjes verse koriander, fijngehakt
1–2 theelepels sesamolie
1 bosje bosuien, in dunne ringen
400 ml kokosmelk (of 200 ml witte wijn en 200 ml kokosmelk
2–3 limoenen, in acht partjes

Bereiding: Verwarm de combi-stoomoven voor op **200 °C** met 100% stoom. Dep de lamsbout droog en wrijf hem in met citroensap. Vet een grote braadslede of de dichte pan in met 2 eetlepels olijfolie. Hak de peterselie en de knoflook heel fijn en vermeng alles met het broodkruim en de citroenrasp. Voeg 5 eetlepels olijfolie toe aan ⅔ van het mengsel en maak er een pasta van. Vermeng de rest met pecorino en zet dit mengsel apart.

Bestrooi het vlees met zout en peper. Wrijf het vlees helemaal in met de peterseliepasta, leg het in de braadslede en plaats deze in de tweede richel van onder in de oven. Steek de punt van de kerntemperatuurmeter in de lamsbout, sluit de kerntemperatuurmeter aan en stel de temperatuur in op **60 – 65 °C.** Verlaag de temperatuur na **20 minuten** tot **100 °C** met 30% stoom en bak het vlees verder. De oven schakelt automatisch uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt (na ca. **2 uur**).

Verwarm voor de bereiding van het kaaskorstje de oven voor op de grillfunctie met heteluchtcirculatie op **225 °C.** Meng het peterselie/kaasmengsel met het braadvocht. Smeer dit mengsel (gewoon met je handen) over de lamsbout en plaats hem onder de grill tot er een knapperig bruin korstje ontstaat. Let op dat het korstje niet verbrandt. Laat de lamsbout **5 minuten** rusten voor u hem aansnijdt.

Tip: kies een braadslede die zowel in de combi-stoomoven als in de oven/grill past. Serveer het gerecht met rozemarijnaardappels. De punt van de kerntemperatuurmeter mag geen bot raken of in vetweefsel worden gestoken.

Lamsbout met een korstje van pecorino

Combi-stoomoven, oven
Oventemperatuur: 200 °C en 100 °C
Oventemperatuur grill met hetelucht: 225 °C
Stoompercentage: 100% en 30%
Bereidingstijd: 25 minuten
plus 2 uur braden en
ca. 5 – 7 minuten gratineren
Ingrediënten voor 6 – 8 personen

Ingrediënten:
1,8 – 2 kg lamsbout met bot
(door de slager ovenklaar gemaakt)
1 grote bos bladpeterselie
sap en rasp van 1 citroen
100 g vers geraspte pecorino
(of parmezaanse kaas)
7 eetlepels paneermeel
5 tenen knoflook
7 eetlepels olijfolie
zout
zwarte peper

Lamsbout met een korstje van pecorino

Bereiding: Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Pel de uien en snijd ze in dunne halve ringen. Bak de champignons en de uien ca. **4 minuten** in de hete boter. Voeg naar smaak zout, peper, citroensap en grof gesneden peterselie toe.

Sla de plakjes kalfsvlees plat. Bestrooi het vlees aan beide kanten met peper en zout. Verdeel het champignonmengsel over het vlees, rol het vlees op en zet het vast met een prikker. Schroei de kalfsrolletjes rondom dicht in de hete boter en leg ze in een ingevette ovenvaste schaal.

Verwarm de combi-stoomoven voor op **225 °C** met 60% stoom.

Giet de Bourgogne en de room over de kalfsrolletjes en zet de schaal ca. **20 minuten** in de combi-stoomoven op het rooster in de tweede richel van onder. Klop vervolgens de klontjes koude boter door de saus (monteren) en dien het vlees en de saus samen op. Dit gerecht smaakt uitstekend met blokjes gebakken aardappels en sla.

Tip: leg de lapjes kalfsvlees tussen twee stukjes plasticfolie voordat u ze plat slaat om te voorkomen dat u het vlees kapot maakt.

Kalfsvlees met Bourgondische saus

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 225 °C
Stoompercentage: 60%
Bereidingstijd: 45 minuten,
inclusief 20 minuten in de oven
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
4 dunne kalfslapjes van de bout
ca. 30 g boter voor het dichtschroeien
van het vlees
zout
peper
houten prikkers

Ingrediënten voor de vulling:
150 g bruine champignons
1 ui
1 klein bosje bladpeterselie
1 theelepel citroensap
zout
peper
ca. 30 g boter voor het dichtschroeien
van het vlees

Ingrediënten voor de saus:
100 ml witte Bourgogne
500 ml room
klontjes koude boter

Kalfsvlees met Bourgondische saus

Kip met tijm en calvadosappels

Combi-stoomoven met
kerntemperatuurmeter, kookplaat
Temperatuur: 200 °C,
Kerntemperatuur: 85 °C
Stoompercentage: 100% en 0%
Bereidingstijd: 30 minuten
plus 30 minuten om te marineren
plus 55–60 minuten in de oven
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:

1 biologische kip (circa 1,5–1,7 kg)
zout
4 zoetzure appels
5 takjes tijm
7 eetlepels calvados
50 g boter

Ingrediënten voor de saus:

125 ml droge cider
100 ml crème fraîche
zout
witte peper

Bereiding: Verwarm de combi-stoomoven voor op **200 °C** met 100% stoom. Spoel de kip af, dep hem droog en wrijf hem zowel aan de binnen- als aan de buitenkant flink in met zout. Snijd een appel in partjes. Vul de kip met twee takjes tijm en de appelpartjes, maak hem goed dicht en leg hem in de dichte pan. Trek voorzichtig de huid van de borst en poot omhoog en schuif er tijmblaadjes onder. Bedruip de kip met 5 eetlepels calvados en marineer de kip ca. **30 minuten,** terwijl u hem regelmatig bedruipt met calvados. Verhit de boter, schenk deze gedeeltelijk over de kip en schuif hem in de voorverwarmde combi-stoomoven in de tweede richel van onder. Steek de punt van de kerntemperatuurmeter tussen de borst en de poot van de kip. Sluit de kerntemperatuurmeter aan en stel de kerntemperatuur in op **85 °C.** De oven schakelt automatisch uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

Snijd ondertussen de rest van de appels doormidden, verwijder het klokhuis en vul ze met tijm. Draai de kip na **25 minuten** om, leg de stukjes appel rondom de kip en bedruip hem met de rest van de calvados en de boter. Maak hiervoor de kerntemperatuurmeter los en sluit hem daarna weer aan. Braad de kip nog eens **20 minuten.** Draai de kip opnieuw, braad hem nog eens **10–15 minuten** (afhankelijk van het gewicht) en stel het stoompercentage in op 0%.

Leg de kip en de appels op een bord en laat het geheel in de uitgeschakelde oven staan, met de deur half open. Breng ondertussen het braadvocht van de gebraden kip en de cider aan de kook in een steelpan, giet het door een zeef en schep overtollig vet af. Roer de crème fraîche door het mengsel, laat het inkoken en breng het op smaak met zout en peper. Serveer de saus bij de kip.

Kip met tijm en calvadosappels

Konijn à la ménagère

Combi-stoomoven, kookplaat, braadslede
Oventemperatuur: 110 °C en 160 °C
Stoompercentage: 100% en 80%
Tip voor combi-stoomoven met waterreservoir:
Schuif de gaatjespan in de tweede richel van onder met de dichte pan eronder
Bereidingstijd: 80 minuten, inclusief 60 minuten in de oven
Ingrediënten voor 4–6 personen

Ingrediënten:

- **4** grote vleestomaten
- **3** uien
- **3** tenen knoflook
- **3** wortels
- **1** konijn van 1,6–1,8 kg
- **2 eetlepels** reuzel of boter
- **2 eetlepels** olijfolie
- zout
- zwarte peper uit de pepermolen
- **4** takjes salie
- **4** takjes tijm
- **12** pitloze zwarte olijven zonder pit
- **500 ml** witte wijn
- **5** takjes bladpeterselie, zonder steeltjes en fijngesneden

Bereiding: Verwarm de combi-stoomoven voor op **110 °C** met 100% stoom. Kerf de tomaten kruisgewijs in, verwijder de steeltjes en stoom ze gedurende **3–4 minuten** in een gaatjespan in de combi-stoomoven. Als u een combi-stoomoven met waterreservoir heeft, plaatst u de gaatjespan in de tweede richel van onder met de dichte pan eronder. Pel de uien en de knoflook, schil de wortels en snijdt alles in kleine stukjes. Haal de tomaten uit de oven, verwijder de schil en snijd ze in grove stukken.

Verwarm de combi-stoomoven voor op **160 °C** met 80% stoom. Snijd het konijn in stukken (u kunt dit het beste aan uw slager/poelier overlaten), indien mogelijk de poten in twee stukken en de voorpoten en de rug in 2 tot 3 stukken. Schroei het vlees in een braadpan in de hete reuzel met olijfolie of de boter met olijfolie aan alle kanten goed dicht. Voeg zout en peper naar smaak toe. Voeg de groenten, de olijven, de salie en tijm toe. Schenk de witte wijn over het vlees en de groenten.

Stoof het konijn ca. **45 minuten** in een voorverwarmde combi-stoomoven en daarna nog eens **10–15 minuten** zonder stoom. Als de kookwekker afgaat, haal dan het konijn uit de oven en bestrooi het voor het opdienen met de gehakte peterselie.

Rosbief met kruiden en sjalotten in portsaus

Combi-stoomoven met
kerntemperatuurmeter, kookplaat of
teppan yaki of grill met braadslede
Oventemperatuur: 180 °C
Stoompercentage: 60%
Bereidingstijd van het vlees: 70 minuten
Bereidingstijd van de sjalotten in portsaus:
2 uur
Ingrediënten voor 7–8 personen

Ingrediënten voor het vlees:
1,2–1,3 kg runderzijlende
½ bosje bladpeterselie
1 takje rozemarijn
½ bosje tijm
½ bosje marjolein
1 teen knoflook
2–3 eetlepels walnootolie (of hazelnootolie)
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel zout
zwarte peper
3 theelepels grove mosterd

Ingrediënten voor de sjalotten in portsaus:
1 kg sjalotten
3 eetlepels olie
2 eetlepels tomatenpuree
3 eetlepels balsamicoazijn
300 ml groentebouillon
500 ml rode port
zout
zwarte peper
2 theelepels lichte sojasaus
2 theelepels worcestersaus

Bereiding van het vlees: Verwarm combi-stoomoven voor op **180 °C** met 60% stoom. Was de kruiden, dep ze droog en verwijder de blaadjes van alle steeltjes. Pel de knoflook. Pureer met de staafmixer alle kruiden met de knoflook, mosterd, olie, peper en zout. Schroei het vlees goed dicht in een grote braadpan of op de teppan yaki. Verdeel het kruidenmengsel over het vlees. Als het vlees spits toeloopt, buig het puntje dan om naar onder zodat het vlees overal even dik is. Leg het vlees in een dichte pan en zet deze in de oven op de tweede richel van onder. Steek de kerntemperatuurmeter vanaf de zijkant in een middelmatig dik gedeelte van het vlees, sluit de kerntemperatuurmeter aan en stel de vereiste kerntemperatuur in op **58 °C** (zachtroze van binnen) en bevestig dit. Zodra de kerntemperatuur is bereikt, schakelt de oven automatisch uit (na ca. **25 minuten**). Laat het vlees – afgedekt met aluminiumfolie – even rusten voordat u het aansnijdt.

Tip: u kunt het vlees gerust 's ochtends dichtschroeien en 's avonds pas in de combi-stoomoven verder bereiden.

Bereiding van de sjalotten in portsaus: Breng een grote pan met water aan de kook. Voeg de sjalotten ongeschild toe aan het water, blancheer ze ten minste **1 minuut** of stoom ze in de voorverwarmde combi-stoomoven ca. **4 minuten** op **110 °C** met 100% stoom, bij voorkeur in de gaatjespan op de tweede richel van onder. (Bij combi-stoomoven met waterreservoir met dichte pan eronder). Spoel ze af in koud water. De sjalotten kunnen nu (bijna) zonder tranen worden gepeld. Snijd de sjalotten afhankelijk van hun grootte in tweeën of in vieren. Bak ze in hete olie op een middelmatig hoog vuur en blijf roeren tot de sjalotten bruin beginnen te worden. Voeg de tomatenpuree en de balsamicoazijn toe en roer alles goed door. Voeg de bouillon en de port toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat het geheel op een laag vuur onafgedekt sudderen tot de sjalotten zacht zijn en het vocht is ingekookt. Breng de sjalotten op smaak met sojasaus en worcestersaus.

Bereiding: Verwarm de combi-stoomoven voor op **110 °C** met 100% stoom. Stoom de ongeschilde aardappels **45 – 50 minuten** in de combi-stoomoven in een gaatjespan op de tweede richel van onder. Laat ze daarna afkoelen. Als u een Combi-stoomoven met waterreservoir gebruikt, plaatst u de gaatjespan op de tweede richel van onder met de dichte pan eronder.

Snijd aan de onderkant een plakje van de aardappels af zodat u ze rechtop blijven staan. Snijd een grote 'deksel' van de bovenkant. Hol de aardappels uit; in de holte komt straks een ei. Zet de aardappels in een beboterde schaal en zet de kruiselings ingekerfde tomaten ertussen.

Smelt de helft van de boter, bestrijk hiermee de tomaten en aardappels, bestrooi ze ruim met zout en peper en ca. de helft van de geraspte en van tevoren gemengde kaas. Breek in elke uitgeholde aardappel een ei.

Verwarm de combi-stoomoven voor op **225 °C** zonder stoom. Stamp de uitgeschepte aardappel tot puree met de resterende kaas en melk en voeg zout, peper en een mespunt geraspte nootmuskaat toe. Maak hier kapjes van en zet die op de aardappels. Bestrooi ze met paprikapoeder en leg er een klontje boter op. Zet de schaal **20 – 25 minuten** in de combi-stoomoven tot de kaas bovenop krokant is.

Zwitserse aardappels

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 110 °C en 225 °C
Stoompercentage: 100 % en 0 %
Tip voor Combi-stoomoven met waterreservoir:
Schuif de gaatjespan in de tweede richel met de dichte pan eronder
Bereidingstijd: 15 minuten
plus 110 minuten in de oven
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
8 grote ronde aardappels
8 kleine eieren
4 tomaten
60 g boter
50 g gruyère, geraspt
50 g emmentaler, geraspt
2 eetlepels melk
zout
peper
paprikapoeder, mild
mespunt gemalen nootmuskaat

Bereiding: Verwarm de combi-stoomoven voor op **200 °C** met 100% stoom. Halveer de witlofstruikjes in de lengte en snijd de kern er uit (die smaakt vaak bitter). Leg de witlof in een ingevette ovenschaal en strooi er zout en peper over. Zet de witlof **10 minuten** in de combi-stoomoven op de tweede richel van onder.

Vermeng ondertussen het paneermeel/broodkruim, boter, kaas, knoflook en peterselie tot een los, kruimelig geheel. Snijd de kerstomaatjes doormidden of in kwarten, afhankelijk van de grootte, verdeel ze over de witlof met de béchamelsaus, strooi er het broodkruimmengsel over en zet de schaal nog **10–15 minuten** in de combi-stoomoven zonder stoom voor een mooi bruin korstje.

Tip: zo maakt u béchamelsaus: smelt 20 g boter, voeg 20 g bloem toe en verwarm dit al roerend tot u een lichtgele massa hebt. Voeg nu 250 ml melk toe (of room met groentebouillon, vermout of witte wijn), breng het geheel aan de kook en laat de saus **5 minuten** doorkoken om te binden. Breng de saus op smaak met zout, witte peper en vers gemalen nootmuskaat.

Gegratineerde witlof

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 200 °C
Stoompercentage: 100%
Bereidingstijd: 45 minuten
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
4 struikjes witlof
6 eetlepels paneermeel (of vers geroosterd brood dat u in de keukenmachine hebt verkruimeld)
3 eetlepels boter
4 eetlepels geraspte harde kaas
1–2 tenen knoflook
zout
zwarte peper
2 eetlepels bladpeterselie, fijngehakt
12 kerstomaatjes
6 eetlepels béchamelsaus
boter om de schaal in te vetten

Gegratineerde witlof

Groene pastarol

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 110 °C en 180 °C
Stoompercentage: 100% en 0%
Tip voor combi-stoomoven met waterreservoir:
Schuif de gaatjespan in de tweede richel van onder met de dichte pan eronder
Bereidingstijd: 60 minuten, inclusief 20 minuten in de oven
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten voor het pastadeeg:
300 g patentbloem of 150 g fijn tarwegriesmeel (semolina) met 150 g bloem
3 eieren
1 theelepel zout
bloem voor bij het uitrollen of 300–400 g (afhankelijk van de dikte) kant-en-klaar pastadeeg

Ingrediënten voor de vulling:
50 g boter
500 g gewassen spinazie
1 teen knoflook, fijngehakt
100 g vers geraspte parmezaanse kaas
250 g ricotta
1–2 eetlepels citroensap
zout
zwarte peper

Ingrediënten voor de tomatensaus:
2 sjalotten, fijngesnipperd
2 tenen knoflook, fijngehakt
750 g tomaten, ontveld en in stukjes gesneden
2 eetlepels olijfolie
100 ml rode wijn
zout
zwarte peper

Bereiding: Kneed de ingrediënten voor het deeg tot een stevig, glad deeg, wikkel het in plasticfolie en laat het **20 minuten** rusten. Fruit ondertussen de sjalotten en de knoflook in 1 eetlepel olijfolie glazig. Voeg de stukjes tomaat toe en laat alles **10 minuten** sudderen tot de tomaat zacht is. Voeg de rode wijn toe en breng op smaak met zout en peper. Blancheer de gewassen spinazie **4 minuten** in de combi-stoomoven op **110 °C** met 100% stoom en hak ze daarna grof. Als u een combi-stoomoven met waterreservoir gebruikt, plaatst u de gaatjespan in de tweede richel van onder met de dichte pan eronder. Smelt de helft van de boter en fruit hierin de knoflook. Doe de knoflook met de spinazie in een kom om af te koelen. Voeg daarna de ricotta, het citroensap en de helft van de parmezaanse kaas toe. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel het deeg in twee gelijke porties en rol het met een deegroller of pastamachine uit tot rechthoeken van ca. 25 x 35 cm.

Smeer het spinazie/ricottamengsel met een spatel gelijkmatig uit over het deeg en rol het op als een strudel. Doe de tomatensaus in een ovenschaal. Snijd de rollen in brede stukken van 5 cm en leg ze in de saus met de snijkant naar boven. Strooi de resterende kaas over de pastarolletjes. Verdeel de resterende boter in kleine stukjes over de rolletjes. Bereid het gerecht **10 minuten** in de voorverwarmde combi-stoomoven op **180 °C** met 100% stoom. Verlaag het stoompercentage naar 0% en laat de schaal nog ca. **10 minuten** in de oven staan tot de kaas bruin begint te kleuren.

Tip: Stomen is een handige manier om tomaten te ontvellen. Verwarm de combi-stoomoven voor op **110 °C** met 100% stoom. Kruis de tomaten in en haal de kroontjes er af. Leg de tomaten in de gaatjespan en stoom ze **2–4 minuten** met 100% stoom, afhankelijk van hoe dik en stevig het velletje is, bij voorkeur op de tweede richel van onder met de dichte pan eronder. Haal de tomaten uit de oven en dompel ze kort in ijskoud water. U kunt het velletje er nu zo afhalen.

Bereiding: Pureer de lever en de gepelde sjalotten in een keukenmachine. Roer de stukjes appel en varkensvlees door het levermengsel. Verkruimel het laurierblad en voeg het ook toe. Hak de majoraan en tijm fijn, pers de knoflook en schep alles toe aan het levermengsel. Breng het op smaak met calvados, zout en peper en roer alles goed door.

Bekleed de dichte pan met bakpapier. Verwarm de combi-stoomoven voor op **200 °C** met 30% stoom.

Gebruik de helft van het bladerdeeg voor het bekleden van de dichte pan en de andere helft voor de bovenkant. Verdeel de plakjes spek over het deeg. Schep het levermengsel erop en strijk de bovenkant glad. Klop de eidooier los met de melk, bestrijk hiermee de randen van het deeg en leg het deeg voor de bovenkant op de pastei. Bestrijk de bovenkant met het resterende ei-melkmengsel. Zet de pastei **40 minuten** op de tweede richel van onder. De pastei smaakt zowel warm als koud uitstekend.

Tip: een goed bijgerecht voor deze taart is veldsla met plakjes appel en stukjes walnoot en een vinaigrette van frambozenazijn en walnootolie.

Normandische pastei

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 200 °C
Stoompercentage: 30%
Bereidingstijd: 60 minuten,
inclusief 40 minuten in de oven
Ingrediënten voor 4 personen (1 vierkante bakvorm of 1/3 dichte pan)

Ingrediënten:
400 g kalfslever
200 g gaar varkensvlees, in stukjes
1 kleine appel, in stukjes
150 g dunne plakjes doorregen spek
1 laurierblad
2 takjes majoraan
1 takje tijm
3 sjalotten
1 teen knoflook
1 eetlepel calvados
zout
peper
1 pakje (450 g) diepvriesbladerdeeg
1 eidooier
scheutje melk

Bereiding: Bekleed een siliconen, porseleinen of aardewerk quichevorm met het bladerdeeg (of leg de ontdooide plakjes diepvriesbladerdeeg op elkaar en rol ze uit met een beetje bloem). Prik met een vork gaatjes in het deeg en zet de vorm **enkele minuten** in de koelkast.

Verwarm de combi-stoomoven voor op **200 °C** met 30% stoom. Klop de eieren, crème fraîche en melk los en breng goed op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Verdeel het eimengsel in gelijke hoeveelheden over drie schaaltjes, voeg aan elk schaaltje een kaassoort toe en zet ze apart. Verdeel de stukjes kerstomaat over de deegbodem. Schep de inhoud van elk schaaltje met ei/kaas/melkmengsel op een derde van de deegbodem. U kunt met de punten van een vork een marmereffect maken of de verschillende smaken apart houden.

Bak de quiche ca. **15 minuten** in de voorverwarmde combi-stoomoven op het rooster in de tweede richel van onder. Verlaag de temperatuur van de combi-stoomoven naar **175 °C** en bak de quiche nog **30 – 35 minuten** tot de bovenkant goudbruin is. Laat de quiche enige tijd rusten in de uitgeschakelde combi-stoomoven. Serveer de quiche lauwwarm; hij is dan het gemakkelijkst te snijden.

Tip: serveer de quiche met Pinot Blanc of een Riesling uit de Elzas.

Quiche met drie kazen

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 200 °C en 175 °C
Stoompercentage: 30%
Bereidingstijd: 60 minuten
inclusief 45 minuten in de oven
Ingrediënten voor een quichevorm van
28 cm doorsnede

Ingrediënten:
1 ronde plak koelvers bladerdeeg van 250 g
of 4 plakjes diepvriesbladerdeeg van elk 80 g
2 eieren
2 eidooiers
250 g crème fraîche
500 ml melk
vers geraspte nootmuskaat
100 g roquefort, verkruimeld
100 g emmentaler, geraspt
100 g zachte geitenkaas, verkruimeld
150 g kerstomaatjes, in kwarten
zout, zwarte peper

Quiche met drie kazen

Duivenborst in savooiekoolblad

Combi-stoomoven, stoomoven, kookplaat
Oventemperatuur: 110/100 °C
Stoompercentage: 100%
Tip voor combi-stoomoven met waterreservoir:
Schuif de gaatjespan in de tweede richel van onder met de dichte pan eronder
Bereidingstijd: 25 – 30 minuten
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
8 duivenborsten, elk van ca 80 g
12 savooiekoolbladeren (1,5 blad voor elk pakketje)
20 g zachte boter
zout
vers gemalen zwarte peper

Ingrediënten voor de saus:
300 ml gevogeltefond
150 ml melk
150 ml room
50 g witbrood zonder korst
150 g mierikswortel, vers geraspt
1 mespunt zout
vers gemalen zwarte peper
enkele druppels citroensap
1 eetlepel stijfgeklopte room

Bereiding: Verwarm de (combi-)stoomoven voor op **110/100 °C** met 100% stoom. Was de koolbladeren, blancheer ze ca. **4 minuten** in de combi-stoomoven en dompel ze in ijskoud water. Als u een combi-stoomoven met waterreservoir gebruikt, plaatst u de gaatjespan op de tweede richel van onder met de dichte pan eronder. Snijd de dikke middennerf uit de koolbladeren; houd hierbij het mes schuin. Laat de bladeren op een doek uitlekken. Dep de duivenborsten droog, verwijder het vel en de pezen.

Leg de koolbladen in rechthoeken neer door steeds een half blad over een uitsnijding (waar eerst de middelste nerf zat) te leggen en bestrijk ze met boter. Leg op het voorste deel een duivenborst en bestrooi deze met zout en peper. Vouw de zijkanten over de duivenborst, vouw de randen naar binnen en wikkel het blad om de duivenborst. Leg de pakketjes in de gaatjespan en stoom ze **10 – 13 minuten** op de tweede richel van onder. Vergeet niet onderin de dichte pan te zetten als u een oven met waterreservoir hebt.

Breng voor de saus de fond met de melk en de room aan de kook. Voeg het kleingesneden witbrood toe en laat alles kort koken. Haal de pan van het vuur en voeg de mierikswortel toe. Laat even staan, giet de saus door een zeef en breng haar op smaak met zout en peper. Voeg vlak voor het serveren enkele druppels citroensap toe en garneer de saus met een toefje opgeklopte room.

Serveer de koolpakketjes op de mierikswortelsaus.

Bijgerecht: aardappelpuree met wortel: Voor een variatie op de klassieke aardappelpuree vervangt u ⅓ deel aardappels door wortels.

Tip: om tijd te besparen kunt u gestoomde aardappels proberen, die u dan 8 – 10 minuten eerder dan de koolpakketjes in de oven doet. Leg kleine geschilde aardappels in de gaatjespan, schuif deze in de tweede richel van onder en stoom ze op **110/100 °C** met 100% stoom in de voorverwarmde oven. Vergeet niet onderin een dichte pan te zetten als u een stoomoven met waterreservoir hebt.

Duivenborst in savooiekoolblad

Bereiding: Vul het reservoir met water tot de onderste markering en verwarm de stoomkoker voor op de stoomstand. Kruis de tomaten in en stoom ze **2 – 4 minuten,** afhankelijk van hun stevigheid, in de korf. Haal ze uit de stomer, verwijder de schil en de zaden en snijd het vruchtvlees in stukjes.

Halveer de avocado's. Verwijder de pitten en schep het vruchtvlees met een eetlepel uit de schil. Besprenkel het vruchtvlees met limoensap en prak het fijn met een vork. Meng er de koriander, de kleingesneden tomaat en de fijngesnipperde ui door. Breng alles goed op smaak met zout en peper.

Vul de stomer met water tot het maximale peil en verwarm voor op de **stoomstand.** Voeg 1 eetlepel zout toe en kook de spaghetti beetgaar in het pastamandje. Doe de glazen deksel niet op de stoomkoker, anders wordt de spaghetti kleverig en zacht.

Laat de gekookte spaghetti uitlekken en meng deze in een voorverwarmde schaal met het avocadomengsel. Garneer het geheel met kerstomaten en korianderblad. Serveer de spaghetti met geraspte parmezaanse kaas.

Tip: de saus is koud, dus zorg ervoor dat de schaal of de borden voorverwarmd zijn.

De combi-stoomoven is ook ideaal om tomaten te pellen. Verwarm de combistoomoven voor op **110/100 °C** met 100% stoom. Kruis de tomaten in en stoom ze **3 minuten** in de gaatjespan in de tweede richel van onder. Zet onderin een dichte pan als u in het bezit bent van een combi-stoomoven met waterreservoir. U kunt de pasta het beste op kookplaat koken.

Pasta met avocado en tomaat

Stoomkoker

Oventemperatuur: stoomstand

Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:

600 g rijpe tomaten

2 grote, rijpe avocado's

2 – 3 eetlepels limoensap

1 rode ui, fijngesnipperd

2 bosjes verse koriander, fijngehakt

zout, zwarte peper

150 g kerstomaatjes, in kwarten

enkele korianderblaadjes voor de garnering

50 g parmezaanse kaas

400 g spaghetti

Pasta met avocado en tomaat

Gevulde aardappelrol

Combi-stoomoven, stoomoven
Oventemperatuur: 110/100 °C
Stoompercentage combi-stoomoven: 100 %
Opmerking voor apparaten met waterreservoir:
Schuif de gaatjespan in de tweede richel van onder met de dichte pan eronder
Bereidingstijd: 45 minuten, inclusief 20-25 minuten in de oven
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
1 kg gekookte aardappels (bloemige soort, eventueel overgebleven van de dag ervoor)
150 g bloem
2 eidooiers
1 theelepel zout
1 mespunt gemalen nootmuskaat

Ingrediënten voor de vulling:
450 g gehakte diepvriesspinazie
150 g geraspte pecorino
2 eetlepels crème fraîche
1 sjalot, gesnipperd
1 teentje knoflook
2 eetlepels pijnboompitten
zout
peper
klontje boter

Bereiding: Pel de aardappels en stamp ze fijn. Voeg bloem, eidooiers, zout en nootmuskaat toe en verwerk het geheel tot een deeg.

Leg de spinazie in de gaatjespan en laat deze bij **45 °C** ontdooien op de ontdooistand. Als u een oven met waterreservoir hebt, zet dan de dichte pan onder in de oven. Leg de spinazie daarna in een doek en knijp al het vocht eruit. Fruit de sjalot en knoflook in de boter. Meng de sjalot, geraspte kaas en crème fraîche door de spinazie en breng de groente op smaak met zout en peper.

Verwarm de stoomoven voor op **110/100 °C** met 100% stoom. Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een vierkante lap en smeer het spinazie/kaasmengsel hierover uit. Strooi de pijnboompitten er overheen. Rol het gevulde aardappeldeeg op tot een rol; wikkel de rol in een keukendoek en bind de uiteinden dicht. Leg de rol **20 – 25 minuten** in de gaatjespan en schuif deze in de tweede richel van onder. Als u een stoomoven met waterreservoir hebt, zet dan bij gebruik van de gaatjespan altijd een dichte pan onderin.

Tip: de rol behoudt zijn vorm het best in een 1/3 gaatjespan. Als u een grote 2/3 inzetbak gebruikt, ondersteun dan één kant van de rol met een aantal kopjes of een klein ovenschaaltje. Laat de spinazie op **45 °C** ontdooien in de gaatjespan (bij stoomoven met waterreservoir niet vergeten de dichte pan eronder te zetten). Bereid de aardappelrol in de voorverwarmde stoomoven op **110/100 °C** met 100% stoom. Stoomtijd: **20 minuten.**

De perfecte aardappelgratin: een knapperig korstje, de gratin droogt niet uit en de aardappels worden niet te zacht.

Verwarm de combi-stoomoven voor op **180 °C** met 60% stoom.

Bereiding: Was de aardappels, schil ze en snijd ze in dunne plakjes. Pel de knoflook, snijd hem doormidden en wrijf met het snijvlak een ondiepe schaal in. Vet de schaal vervolgens in met boter. Leg de aardappelplakjes in meerdere laagjes in de schaal. Meng de room, de eidooier, zout, peper en nootmuskaat door elkaar. Giet dit mengsel over de aardappelplakjes, zet de schaal in de voorverwarmde combi-stoomoven op de tweede richel van onder en bak de gratin tot de bovenkant goudbruin is.

Tip: voor een nog verfijndere gratin kunt u er, voordat de bovenkant bruin kleurt, een scheutje witte wijn over sprenkelen. Door de schaal in een niet-voorverwarmde oven te zetten bereikt u een ideale balans tussen het zetmeel van de aardappel en het roommengsel. De kooktijd is afhankelijk van het materiaal en de dikte van de schaal.

Aardappelgratin

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 180 °C
Stoompercentage: 60%
Bereidingstijd: 15 minuten
plus 40 – 45 minuten in de oven
Ingrediënten voor 4 personen,
als bijgerecht bij vlees of vis

Ingrediënten:
500 g aardappels
½ teen knoflook
300 ml room
1 eidooier
boter om de schaal in te vetten
zout, witte peper, vers geraspte nootmuskaat
eventueel scheutje witte wijn

Bereiding: Verwarm de combi-stoomoven voor op **120 °C** (stoomoven op **100 °C**) met 100% Voor dit gerecht hebt u de grote dichte pan nodig.

Hak de ui, tijmblaadjes en knoflook fijn voor de risotto en fruit ze in de olijfolie. Voeg vervolgens de rijst toe en roer deze om totdat alle korrels glimmen van de olie. Breng de groentebouillon aan de kook. Voeg citroensap of wijn aan de rijst toe om te voorkomen dat deze aanbakt. Voeg zout toe en giet de hete bouillon erbij. Giet alle bouillon erbij zodat u niet continu hoeft te roeren. Giet de hete risotto in de dichte pan. Stoom de risotto in de voorverwarmde (combi)-stoomoven op de tweede richel van onder met 100% stoom in **25 – 30 minuten** gaar. Wanneer de rijstkorrels zacht zijn, maar nog wel een stevige kern hebben, kunt u de risotto uit de oven halen. Roer direct de boter en de geraspte parmezaanse kaas door de risotto. Breng op smaak met zout en peper en voeg de gehakte peterselie toe.

Tip: met stoom duurt het iets langer voordat de risotto gaar is dan in een kookpan, maar de bereiding is veel eenvoudiger.

Carnaroli wordt algemeen beschouwd als de beste Italiaanse risottorijst. Deze rijstsoort geeft een lagere opbrengst dan Vialone of Arborio en is daarom duurder. Kooktijd op de kookplaat: ca. **15 – 17 minuten.**
Arborio is een traditionele rijstsoort voor risotto. Deze soort heeft een middellange korrel. Arboriorijst wordt tijdens het koken zacht en ietwat kleverig. Kooktijd op de kookplaat: ca. **18 minuten.**
Vialone is een andere traditionele rijstsoort voor risotto en heeft een middellange tot lange korrel. Kooktijd op de kookplaat: ca. **18 minuten.** Minder geschikt om lang warm te houden, omdat de korrel dan te zacht wordt.

Risotto

Combi-stoomoven, stoomoven, kookplaat
Oventemperatuur combi-stoomoven: 120 °C
Stoompercentage combi-stoomoven: 100%
Oventemperatuur stoomoven: 100 °C
Bereidingstijd: 40 – 45 minuten
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:

1 ui
blaadjes van **1** takje tijm
1 – 2 tenen knoflook
3 eetlepels olijfolie
250 g risottorijst (Carnaroli-rijst)
1 – 2 eetlepels citroensap of een glas witte wijn
Ca. **1 ¼ liter** groentebouillon
50 g boter
50 g geraspte parmezaanse kaas
naar keuze 1 bosje peterselie, fijngehakt

Bereiding: Verwarm de combi-stoomoven voor op **220 °C** met 30% stoom.

Week de rozijnen in warm water. Zeef het kastanjemeel en maak het aan met een klein beetje water om klontjes te voorkomen. Vermeng dit met ca. 500 ml water, zout en suiker tot een glad deeg. Het deeg moet soepel en zacht zijn. Werk 3 eetlepels olijfolie, 5 eetlepels pijnboompitten, de walnoten en de uitgelekte rozijnen door het deeg.

Vet de rand van de dichte pan in met olie en bedek de bodem met bakpapier. Vul de dichte pan met het deeg. Het deeg moet ca. 1 cm hoog zijn. Strooi de resterende pijnboompitten en flink wat rozemarijn over het deeg. Besprenkel de bovenkant met de resterende olijfolie.

Schakel de oventemperatuur van de voorverwarmde combi-stoomoven terug naar **200 °C**. Bak de kastanjekoek **40 – 45 minuten** met 30% stoom op de tweede richel van onder. De koek moet goed gaar worden, maar let er wel op dat hij niet verbrandt. Hij smaakt lauwwarm het lekkerst.

Tip: van dit oude Toscaanse recept heeft elke familie zijn eigen versie. De hoeveelheid rozemarijn, pijnboompitten en walnoten kan variëren. De kastanjekoek kan als dessert worden geserveerd, maar gaat ook goed samen met wijn.

De gaatjespan geeft een beter resultaat, omdat het deeg dan meer onderwarmte krijgt dan bij de dichte bak.

Castagnaccio – Kastanjekoek

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 220 °C en 200 °C
Stoompercentage: 30%
Bereidingstijd: 1 uur, waarvan 40 minuten in de oven
Ingrediënten voor één grote gaatjesinzetbak ($^2/_3$ GN) of een springvorm van 28 cm doorsnede

Ingrediënten:
6 eetlepels rozijnen
500 g kastanjemeel
500 ml water
1 mespunt zout
2 eetlepels suiker
6 eetlepels olijfolie
100 g pijnboompitten
100 g walnoten, fijngehakt
5 takjes rozemarijn
bakpapier

Papajataart

Combi-stoomoven
Temperatuur: 190 °C
Stoompercentage: 30%
Bereidingstijd: 50 minuten
plus 30 minuten om af te koelen
Baktijd ca. 40 minuten
Ingrediënten voor 8 punten

Ingrediënten voor het deeg:
250 g bloem
1 mespunt zout
1 – 2 eetlepels suiker
100 g koude boter
50 g plantaardig vet, in kleine stukjes

Ingrediënten voor de vulling:
2 – 3 rijpe papaja's
3 eetlepels limoensap
100 g suiker
1 eetlepel aardappelmeel
flinke mespunt kaneel
snufje vers geraspte nootmuskaat

Bereiding: Meng voor het deeg de bloem en het zout in een kom. Snijd de boter en het plantaardige vet in de bloem klein tot u een kruimelig geheel hebt. Voeg net genoeg ijswater toe om een samenhangend deeg te maken. Kneed het deeg vlug door met koele handen. Rol tweederde van het deeg uit en bekleed hiermee een taartvorm van 24 cm doorsnede. Wikkel het resterende deeg en de taartvorm in plasticfolie en zet ze ten minste **30 minuten** op een koele plaats.

Schil ondertussen de papaja's. Snijd één papaja in blokjes en één in plakjes. Breng het limoensap en de suiker in een kleine steelpan aan de kook en kook hierin de papajablokjes tot ze zacht zijn. Voeg de kaneel en de vers geraspte nootmuskaat toe. Roer het aardappelmeel met 1 eetlepel koud water tot een glad papje en bind hiermee al roerend het fruitmengsel.

Verwarm de combi-stoomoven voor op **180 °C** met 30% stoom. Rol het resterende deeg uit; dit wordt de bovenkant van de taart. Doe de papajapuree in de taartvorm en leg de plakjes er bovenop. Maak de randen van het deeg nat en leg de bovenkant erop. Vouw de rand om en druk hem stevig vast. Snijd in het midden van de taart een kruisje. Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei en bestrooi de taart met suiker. Bak de taart in **35 – 40 minuten** goudbruin in de voorverwarmde oven of combi-stoomoven op de tweede richel van onder. Laat de taart afkoelen en serveer hem met vanille-ijs als hij nog net warm is.

Tip: smaakt ook heerlijk met walnootijs.

Bereiding: Breng het water met de suiker in een steelpan aan de kook zonder te roeren. Draai het vuur laag en laat het zachtjes koken terwijl u de pan langzaam ronddraait tot er een lichtbruine karamel ontstaat. Haal de pan van het vuur en voeg de kastanjes toe. Zet de pan terug op het vuur en laat de kastanjes ca. **2 minuten** karameliseren. Laat de kastanjes met het deksel op de pan afkoelen.

Verwarm de boter in een pan. Voeg de chocolade toe, laat deze al roerend smelten en vervolgens geheel afkoelen. Klop de eieren op met de suiker, vanillesuiker en het zout. Roer de chocolade en de bloem erdoor.

Verwarm de combi-stoomoven voor op **180 °C** met 30% stoom.

Hak de kastanjes grof en meng deze door de chocolademassa. Bekleed de dichte pan met bakpapier, schep het beslag in de dichte pan en strijk de bovenkant glad. Bak de brownies ca. **45 minuten** in de voorverwarmde combi-stoomoven op de tweede richel van onder. Het deeg moet enigszins vochtig blijven. Laat de brownies even afkoelen en snijd ze terwijl ze nog warm zijn in vierkantjes.

Tip: brownies zijn in de koelkast ca. 1 week en in de vriezer twee maanden houdbaar. Walnoten smaken ook goed in plaats van kastanjes. Als u uw brownies graag extra smeuïg hebt, verhoog dan het stoompercentage naar 60%.

Brownies met tamme kastanjes

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 180 °C
Stoompercentage: 30%
Bereidingstijd: 45 minuten
Ingrediënten voor een dichte 2/3 pan
± 30 kleine brownies

Ingrediënten voor de kastanjes:
4 eetlepels suiker
3 eetlepels water
250 g voorgekookte tamme kastanjes

Ingrediënten voor het deeg:
150 g boter
600 g pure chocolade, in kleine stukjes
6 eieren
300 g suiker
3 theelepels vanillesuiker
1 mespunt zout
225 g bloem

Brownies met tamme kastanjes

Bereiding: Verwarm de combi-stoomoven voor op **180 °C** zonder stoom. Bekleed de bodem en de rand van de springvorm met bakpapier.

Laat de chocolade en de boter smelten in een kom op een pan met heet water (au-bain-marie). Splits de eieren. Klop de eidooiers met de gemalen steranijs en twee eetlepels suiker ca. **2 minuten** met een handmixer. Roer er het afgekoelde chocolademengsel door. Klop de eiwitten stijf met de resterende suiker. Spatel voorzichtig een derde van het eiwit door het chocolademengsel. Voeg vervolgens de rest toe.

Schep het mengsel in de springvorm, strijk de bovenkant glad en bak de taart **10 minuten** in de voorverwarmde combi-stoomoven in de tweede richel van onder. Bak de taart daarna nog **10 minuten** met 60% stoom voor een zachte bovenkant. Laat de taart afkoelen en zet hem vervolgens ten minste **4 uur** in de koelkast. Serveer de taart met slagroom, vanille-ijs of crème fraîche.

Chocolademoussetaart met steranijs

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 180 °C
Stoompercentage: 0% en 60%
Bereidingstijd: 20 minuten
plus 4 uur om het deeg te laten rusten
Ingrediënten voor een springvorm
van 20 cm doorsnede

Ingrediënten:
300 g pure chocolade (min. 60% cacaoboter)
150 g boter
6 eieren
1 theelepel vers gemalen steranijs, gezeefd
50 g suiker

Chocolademoussetaart met steranijs

Chocoladerol met vanillesaus

Combi-stoomoven of oven

Oventemperatuur voor oven met boven- en onderwarmte: 190 °C

Oventemperatuur combi-stoomoven: 175 °C

Stoompercentage: 30%

Bereidingstijd: 90 minuten

Ingrediënten voor 10 – 12 plakken

Ingrediënten voor het deeg:

300 g bloem
1 ei
1 mespunt zout
100 ml water, handwarm
3 eetlepels olie, olie om in te vetten
boter om in te vetten
doek en bloem voor het uitrollen en oprollen

Ingrediënten voor de vulling:

150 g pure chocolade, grof gehakt
4 eidooiers
100 g suiker
1 zakje vanillesuiker
100 g crème fraîche
4 eiwitten
50 g boter
100 g gemalen amandelen

Ingrediënten voor de vanillesaus:

4 eidooiers
600 ml melk
1 vanillestokje
60 g suiker
50 g crème fraîche

Bereiding: Meng voor het deeg bloem, ei, zout, olie en 100 ml handwarm water met de deeghaak van de keukenmachine. Kneed het deeg vervolgens ca. **10 minuten** met de hand. Vorm een bal van het deeg, bestrijk deze met olie en laat het deeg **45 minuten** rusten in een met heet water omgespoelde kom.

Verwarm de oven voor op **190 °C** op boven- en onderwarmte.

Voor de vulling: Breek de chocolade in stukken en hak deze vervolgens grof. Klop de eidooiers met de helft van de suiker en de vanillesuiker tot een lichtgele dikke crème. Voeg de crème fraîche toe. Klop de eiwitten stijf. Voeg geleidelijk de rest van de suiker toe tot er een witte, glanzende massa ontstaat.

Leg een grote theedoek op het aanrecht en bestrooi deze met bloem. Rol hierop het deeg zo dun mogelijk uit met een deegroller. Wrijf uw handen in met bloem en trek het deeg vanuit het midden naar buiten toe uit tot het formaat van de theedoek (40 x 50 cm). Snijd dikkere randjes weg.

Smelt de boter en bestrijk het deeg hiermee. Spatel de stijf geslagen eiwitten door het eidooier/roommengsel. Verdeel de vulling over het deeg, maar blijf 3 cm van de rand. Strooi de amandelen en de chocolade er over. Til de theedoek nu op aan een van de lange kanten en rol het deeg op met behulp van de doek. Als het helemaal is opgerold, vouwt u de uiteinden naar onder. Laat de gevulde rol op een met bakpapier beklede bakplaat rollen. Bak de rol ca. **45 minuten** in de voorverwarmde oven op de tweede richel van onder.

Voor de saus: Breng de melk aan de kook met het opengesneden vanillestokje. Haal de pan van het vuur en laat deze even staan om de vanille te laten trekken. Klop de eidooiers met de suiker tot een lichtgele dikke crème, voeg al roerende de melk toe, giet het geheel terug in de pan en breng het opnieuw al roerend kort aan de kook. Verwijder nu het vanillestokje. Giet de saus direct in een schaal of kom en laat de saus afkoelen.

Tip: u kunt de chocoladerol ook in een u-vorm op de bakplaat leggen en **40 – 45 minuten** bakken in de voorverwarmde combi-stoomoven op **175 °C** met 30% stoom op de tweede richel van onder. De rol zal zo niet uitdrogen.

Bereiding: Breng het water en de boter in een steelpan aan de kook. Voeg als de boter volledig is gesmolten de bloem, het zout en de peper toe. Roer het mengsel op middelhoog vuur tot het als een bal van de panbodem los laat. Wanneer u een wit deegfilmpje op de panbodem ziet, haalt u de pan van het vuur en laat u het deeg iets afkoelen. Roer de eieren er één voor één door en vervolgens de kaas.

Verwarm de combi-stoomoven voor op **190 °C** met 60% stoom.

Bekleed de bakplaat met bakpapier en teken met behulp van een pandeksel een cirkel van 20 cm doorsnede op het papier. Vorm met 2 eetlepels bolletjes van het deeg. Leg deze langs de rand van de getekende cirkel om zo de buitenrand te maken.

Vul de ruimte tussen de bolletjes op met kleine beetjes deeg tot de ring een regelmatige vorm heeft. Bestrijk de ring met het losgeklopte ei en strooi de achtergehouden kaas erover. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde combi-stoomoven. Bak de gougère **50 – 55 minuten** tot hij krokant en goudbruin is. Zet de oven daarna uit en laat de gougère nog **5 – 10 minuten** in de oven staan.

Tip: gougère is een krans van soezendeeg met kaas uit de Bourgogne, waar hij doorgaans met wijn wordt geserveerd. Open de oven tijdens het bakken niet; anders loopt u het risico dat het deeg inzakt door de koude lucht.

Gougère – Bourgondisch kaasgebak

Combi-stoomoven
Oventemperatuur: 190 °C
Stoompercentage: 60 %
Bereidingstijd: 25 minuten
Ingrediënten voor 1 ring van 20 cm doorsnede

Ingrediënten:
200 ml water
120 g boter
250 g bloem
1 theelepel zout, zwarte peper
5 – 6 eieren (afhankelijk van de grootte)
150 g gruyère, in kleine blokjes
(houd hiervan 2 eetlepels apart)
1 ei (om te bestrijken)

Brioche met paddenstoelen

Combi-stoomoven, kookplaat
Stoomfunctie 'Rijzen': 38 °C
Temperatuur: 180 °C
Stoompercentage: 60%
Bereidingstijd: 25 minuten
plus 50 minuten om het deeg te laten rijzen
plus 2 uur om het deeg te laten rusten
plus 40 – 45 minuten in de oven
Ingrediënten voor een 1/3 GN gaatjes- of dichte pan

Ingrediënten voor het deeg:
1 eetlepel gedroogde gist
3 eetlepels melk, handwarm
400 g patentbloem
1 theelepel zout
3 eieren
mespunt zout
rasp van 1/2 citroen
200 g boter op kamertemperatuur

Ingrediënten voor de vulling:
2 sjalotten
50 g boter
350 g gemengde paddenstoelen (wilde en gekweekte), schoongemaakt en grof gehakt
1 teen knoflook
5 eetlepels bladpeterselie, fijngehakt
zout
zwarte peper

Bereiding: Doe de gist en de melk in een kom, voeg hieraan het zout en een schepje suiker toe en vermeng dit met de mixer op de laagste stand. Voeg hieraan 125 g bloem toe en kneed dit tot een deeg. Laat het deeg in de kom **25 minuten** op de eerste richel van onder in de combi-stoomoven op **38 °C** (met 100% stoom) rijzen tot het volume is verdubbeld.

Fruit intussen de sjalotten in een pan (bij voorkeur de bak of braadslede van de elektrische grill of op de teppan yaki) in de boter tot ze glazig zijn. Voeg de paddenstoelen en knoflook toe en bak deze mee tot het vocht uit de paddenstoelen begint vrij te komen. Laat het vocht op hoog vuur verdampen. Doe de paddenstoelen over in een kom, voeg de peterselie toe, breng op smaak met peper en zout en laat ze afkoelen.

Strooi de resterende bloem over het deeg, voeg het ei en de citroenrasp toe en kneed dit kort door. Voeg de boter in kleine stukjes toe en kneed het deeg tot het glad en elastisch is. Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het **2 uur** rusten in de koelkast.

Vet de dichte pan in. Rol het deeg uit tot een rechthoekige lap van ca. 25 x 40 cm. Verdeel het paddenstoelenmengsel gelijkmatig over het deeg en rol het deeg op. Laat het opgerolde deeg nogmaals rijzen in de combistoomoven op de tweede richel van onder op **38 °C.** Haal het deeg na **25 minuten** uit de oven en schakel de oventemperatuur door naar **180 °C** met 60% stoom. Bak de brioche vervolgens **40 – 45 minuten** in de voorverwarmde combi-stoomoven.

Tip: Stort de rol op een plank, snijd haar in plakken en besmeer deze met boter, die met geraspte sinaasappelschil is verfijnd. Serveer de brioche met een groene salade. U kunt de brioche bakken in de dichte of in de gaatjespan.

Brioche met paddenstoelen

Recepten voor de oven en combimagnetron

Pizza met gerookte zalm

Oven met pizzasteen of combi-stoomoven
Temperatuur: 300 °C
Ovenfunctie: pizzasteen
Bereidingstijd: 1 uur,
waarvan 5 minuten in de oven en
30 minuten om het deeg in de
combi-stoomoven te laten rijzen
Ingrediënten voor 5 pizza's

Ingrediënten gistdeeg:
1 zakje gedroogde gist
300–350 ml lauw water
500 g patentbloem
1 eetlepel zout
3 eetlepels olie

Ingrediënten pizzabeleg:
200 ml crème fraîche (zure room of
mascarpone)
1 eetlepel citroensap
1–2 afgestreken eetlepels wasabi
(scherpe Japanse mierikswortelpasta)
zout
vers gemalen peper
½ komkommer
200 g gerookte zalm, dun gesneden
(bijvoorbeeld Canadese wilde zalm)
2 takjes dille, fijngehakt
rucola

Bereiding: Doe de ingrediënten voor het gistdeeg in de mengkom van de keukenmachine en kneed hiervan een samenhangend en soepel deeg. Neem het deeg uit de keukenmachine en kneed het met de hand op een met bloem bestoven aanrecht nog even door. Of kneed het deeg met de hand. Laat het deeg vervolgens in de stoomoven op **38 °C** met 80% stoom **30 minuten** rijzen (of ca. **45 minuten** onder een vochtige doek bij kamertemperatuur).

Verwarm de pizzasteen voor op **300 °C**. Roer voor de bovenkant de crème fraîche glad en breng deze op smaak met het citroensap, de wasabi, peper en een klein beetje zout. Was en schil de komkommer. Snijd hem in de lengte door, verwijder met een eetlepel het zaad en snijd de helften in blokjes. Voeg de fijngehakte dille toe.

Kneed het gerezen gistdeeg nogmaals goed door, verdeel het in 5–6 gelijke porties. Elke deegballetje met wat bloem tot een rondje dun uitrollen. Het deeg op de licht met bloem bestoven pizzaschep leggen, met crème fraîche bestrijken en afdekken met gerookte zalm. Schuif de pizza op de pizzasteen en bak hem **5 minuten.** Bestrooi de pizza daarna met komkommer en garneer hem met rucola. Doe hetzelfde met de rest van het deeg.

Pizza met gerookte zalm

Bereiding: oven – met het rooster op de tweede richel van boven – grill op **200 °C** voorverwarmen.

Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd hem in vieren. Besprenkel de stukken peer met de likeur en pocheer ze – afhankelijk van de rijpheid – **5 – 7 minuten** in de stoomkoker of in de combi-stoomoven. Laat de peer afkoelen en snijd hem in kleine stukjes. Verdeel de Goudse kaas in stukjes en meng deze voorzichtig met de stukjes peer, de veenbessen en de groene peper. Schep het mengsel in 4 eenpersoonssoufflébakjes en bestrijk de bovenkant met de schuimig geklopte boter. Gratineer het gerecht in de voorverwarmde oven met de grill tot de bovenkant goudbruin is.

Tip: U kunt de peer ook op de kookplaat in een klein beetje water pocheren. Blijf bij het grillen opletten dat er niets verbrandt.

Kaasgratin met rode bosbessen en groene peper

Oven met grill; eventueel stoomkoker of combi-stoomoven

Oventemperatuur: 200 °C

Ovenfunctie: grill

Bereidingstijd: 25 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:

1 peer

1 eetlepel Williams (perenlikeur)

160 g Goudse kaas zonder korst

2 eetlepels veenbessen (ook wel vossenbessen genoemd)

20 groene peperkorrels, fijngehakt

40 g boter

Bereiding: Meng de bloem met de helft van de olie in een mengkom en voeg zoveel koud water toe tot er een samenhangend deeg ontstaat. Vorm van het deeg een bal, wikkel het in plasticfolie en laat het vervolgens **1 uur** rijzen.

Verwarm de oven met pizzasteen voor op **300 °C**.

Verkruimel de geitenkaas, meng de kruiden erdoor en breng het geheel op smaak met wat citroensap.

Kneed het deeg na het rijzen goed door, verdeel het in twee gelijke porties en laat het nog **5 minuten** rusten.

Rol elke deegportie op het met bloem bestoven aanrecht dun uit en trek het met de handen voorzichtig in alle richtingen zo dun mogelijk uit **(houd hierbij rekening met de grootte van de pizzaschep).** Doe hetzelfde met de andere deegportie. Leg een van de deeglappen op de met bloem bestoven pizzaschep en verdeel hierover het kaas-kruidenmengsel. Leg de tweede deeglap eroverheen en druk de randen vast. Druk het deeg met de vinger hier en daar in. Bestrooi het deeg met zout en besprenkel het met de resterende olijfolie. Verdeel de rest van de kruiden over het brood en verdeel de olie met een deegkwastje gelijkmatig over het deeg. Bak het brood direct op de pizzasteen in de voorverwarmde oven tot de bovenkant mooi bruin is. Snijd het brood in 10 stukken en serveer het direct.

Tip: Let er bij het in de oven schuiven op dat het brood niet aan de schep blijft kleven. Strooi eventueel nog wat extra bloem onder het brood. Het brood smaakt lauwwarm ook erg lekker.

Italiaans platbrood met kaas en kruiden

Oven met pizzasteen
Oventemperatuur: 300 °C
Bereidingstijd: 25 minuten
plus 65 minuten rijstijd
Baktijd: 7 minuten
Ingrediënten voor 10 grote punten of
20 kleine stukken

Ingrediënten:
200 g bloem
100 ml olijfolie
150–175 g zachte geitenkaas
1–2 eetlepels fijngehakte verse kruiden
(bijvoorbeeld rozemarijn, salie, tijm)
1 eetlepel citroensap
1 theelepel zeezout
enkele takjes kruiden ter garnering

Bereiding: Verwarm de oven voor op **180 °C** op de grill met hetelucht. Spoel de kwartels van binnen en buiten af met koud water en dep ze droog met keukenpapier. Wrijf de binnen- en buitenzijde in met zout en peper. Doe in elke kwartel een salieblad.

Leg de plakjes spek dwars op een grote snijplank. Leg op elk plakje spek een kwartel. Leg op de borst van elke kwartel rechts een laurierblad en links een salieblaadje. Leg de spekplakjes over de blaadjes om de kwartels heen en zet ze vast met een prikker en keukengaren. Rijg de kwartels aan de pen van het draaispit, zet ze vast en hang het spit in de voorverwarmde oven. Schuif er een bakplaat onder. Haal de greep van het spit en schakel het draaispit in via het bedieningspaneel. Grill de kwartels **20 – 25 minuten.** De kwartels zijn gaar wanneer het sap dat er uitloopt helder is. Serveer ze met witbrood.

Kwartels met een jasje

Oven met draaispit (breedte 70 cm)
Oventemperatuur: 180 °C
Ovenfunctie: grill met hetelucht
Bereidingstijd: 45 minuten
Ingrediënten voor 4 tot 6 personen

Ingrediënten:
8 kwartels, panklaar
zout
vers gemalen zwarte peper
16 salieblaadjes
8 (ca. 120 g) dun gesneden plakjes mager ontbijtspek
8 laurierblaadjes
4 eetlepels olijfolie
cocktailprikkers
keukengaren

Kwartels met een jasje

Bereiding: Dep het vlees droog met keukenpapier. Jeneverbessen, piment- en peperkorrels in een vijzel fijnwrijven. De sinaasappelschil, zout en de mosterd toevoegen en met jenever en olie tot een dikvloeibare pasta vermengen. Smeer het vlees hiermee in, dek het af en laat het een nacht intrekken.

De volgende dag: Verwarm de oven voor op **180 °C.**

Veeg de kruidenpasta van het vlees en steek het vlees aan het draaispit. Bevestig de rollade goed aan beide uiteinden. Het spit in de oven hangen, de greep verwijderen en het draaispit inschakelen via het bedieningspaneel aanzetten. Grill het vlees in ca. **75 minuten** goudbruin. Schuif de diepe braadslede onder het vlees in de oven om het braadvocht op te vangen. Meng de overgebleven kruidenpasta met de wijn en bedruip het vlees hier tijdens het grillen af en toe mee.

Haal de rollade vervolgens van het spit en laat het ca. **5 minuten** rusten. Snijd het vlees in plakjes en giet er het opgevangen braadvocht overheen.

Rollade met jeneverbessen van het spit

Oven met draaispit
Oventemperatuur: 180 °C
Ovenfunctie: grill met hetelucht
Bereidingstijd: 75 minuten plus
12 uur voor het marineren
Ingrediënten voor 7–8 personen

Ingrediënten:

1200 g runderrollade
10 jeneverbessen
5 pimentkorrels
12 zwarte peperkorrels
rasp van 1 onbespoten sinaasappel
zout
3 eetlepels dragonmosterd
4 eetlepels jenever
4 eetlepels olie
500 ml fruitige witte wijn

Rollade met jeneverbessen van het spit

Bereiding: Oven voorverwarmen op boven- en onderwarmte op **250 °C.**

Meng in een kom de bloem en het zout en zoveel koud water tot er een taai deeg ontstaat. Laat het deeg afgedekt **15 minuten** rusten. Wrijf ondertussen de rosbief in met peper en de uitgeperste teen knoflook en leg de tijm- en rozemarijntakjes op het vlees. Rol het zoute deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een grote lap waarin het vlees kan worden gewikkeld. Leg de rosbief midden op het deeg en vouw het deeg eromheen. Druk het 'pakketje' goed aan en prik er met een vork gaatjes in het deeg zodat de stoom kan ontsnappen. Leg de rosbief in de met olie ingevette braadslede en schuif hem in de tweede richel van onder in de oven.

Steek de kerntemperatuurmeter aan de zijkant door het deeg in het vlees. Toets de gewenste kerntemperatuur **(50 – 55 °C)** in en bevestig de instelling. Verlaag de temperatuur na **30 minuten** tot **180 °C** en laat de rosbief verder garen tot de gewenste kerntemperatuur is bereikt (na ca. **15 minuten**).

Haal de rosbief uit de oven en laat hem **enkele minuten** rusten, zodat de vleessappen zich door het vlees kunnen verdelen. U kunt het beste aan tafel de goudbruine zoute deegkorst openbreken, de rosé gebraden rosbief er uithalen en in plakjes snijden.

Rosbief in zout deegjasje

Oven met kerntemperatuurmeter
Oventemperatuur: 250 °C/180 °C
Ovenfunctie: boven- en onderwarmte
Bereidingstijd: 80 minuten
Ingrediënten voor 6 personen

Ingrediënten:
300 g bloem
200 g grof zout
water
1,5 kg rosbief
vers gemalen zwarte peper
1 teen knoflook
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 eetlepels olie

Rosbief in zout deegjasje

Kip gevuld met morieljes

Oven, kookplaat
Oventemperatuur: 160 °C
Ovenfunctie: hetelucht
Bereidingstijd: 40 minuten plus
90 minuten in de oven
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
1 kip van ca. 1700 g
40 g gedroogde morieljes
80 g boter
zout
peper

Ingrediënten voor de vulling:
hart en lever van de kip
2 extra gevogeltelevers
50 g rauw spek
handje in melk geweekt witbrood zonder korst
1 ei
1 eetlepel cognac
zout
peper
keukengaren

Bereiding: Week de morieljes **1 uur** in lauw water. Laat ze vervolgens goed uitlekken. Giet het weekvocht door een zeef en bewaar het.

Voor de vulling hakt u hart en levers, de helft van de morieljes en het spek klein. Meng het uitgelekte witbrood, ei, cognac, zout en peper erdoor. Vul de kip met dit mengsel en naai de opening dicht met keukengaren.

Verwarm de oven voor op hetelucht op **160 °C.** Wrijf de kip dun in met boter en leg hem op het rooster. Schuif het rooster met de braadslede eronder in de oven en laat de kip in ca. **90 minuten** gaar worden.

Smelt 40 g boter in een pan en bak hierin de rest van de morieljes **5 – 10 minuten** op middelhoog vuur.

Verhit in een steelpan ca. 200 ml van het weekvocht van de morieljes. Haal de kip uit de oven en leg hem op een serveerschaal. Giet het warme morieljes vocht in de braadslede en roer het door het braadvocht. Giet dit mengsel in een sauskom. Serveer de kip met de morieljes en de jus er apart bij.

Tip: Een klassieke aardappelgratin past goed bij dit gerecht.

Kip gevuld met morieljes

Bereiding: Verwarm de oven voor op **180 °C.**

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin tot de pijnboompitten gaan geuren. Haal ze op dat moment direct uit de pan. Pel de tenen knoflook en snijd deze grof. Haal de basilicumblaadjes van de steeltjes en hak ze grof. Hak de pijnboompitten, knoflook en basilicum fijn in een keukenmachine. Voeg de olie en parmezaanse kaas toe, meng alles goed en voeg zout naar smaak toe.

Snijd de vleugelpuntjes van de kippen eraf. Spoel ze van binnen en van buiten af met koud water, en dep ze droog. Maak het vel van de borst zover mogelijk los van het onderliggende vlees, zonder het vel te verwijderen of te scheuren. Verdeel tussen het borstvlees en het vel 2 eetlepels pesto. Doe de overige pesto in de buikholte van de kippen. Halveer het bolletje en rooster het. Stop in de buikholte van elke kip een half bolletje, zodat de kip beter aan het spit blijft hangen. Leg de kippen met de borst naar boven op het aanrecht. Buig de vleugeltjes omlaag en druk ze onder het lijf. Wikkel een stuk keukengaren om beide vleugels. Druk de poten goed omlaag, wikkel de uiteinden van het garen om de pootgewrichten, trek het garen aan en knoop het vast. Rijg de kippen aan het draaispit, zet ze vast en hang het spit in de voorverwarmde oven. Haal de greep eraf en schakel het draaispit in via het bedieningspaneel. Grill de kippen **40–45 minuten.** Haal de kippen van het spit, trancheer en serveer ze.

Tip: Italiaans witbrood of aardappels uit de oven passen goed bij dit gerecht.

Gegrilde kip met pesto

Oven met draaispit, kookplaat
Oventemperatuur: 180 °C
Ovenfunctie: grill met hetelucht
Bereidingstijd: 1 uur
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten pesto:
100 g pijnboompitten
2 middelgrote tenen knoflook
1 bosje basilicum
3–5 eetlepels olijfolie
50 g parmezaanse kaas, vers geraspt
zout

Ingrediënten kip:
2 panklare kippen
1 wit bolletje
keukengaren

Bereiding: Verwarm de oven voor op hetelucht op **160 °C.**

Snijd de uien in dunne ringen, de citroenen in plakken van 1 cm dik en halveer deze. Was de dorade en maak hem goed droog met keukenpapier.

Snijd de vis aan beide zijden vijf- of zesmaal schuin in. Doe in elke inkeping een schijf citroen en leg de overige in de buikholte. Bestrooi de vis met zout en peper.

Leg de uienringen in een ovenvaste schaal of direct in de braadslede en leg de dorade erop. Giet er de olie en de witte wijn over. Zet de vis **30 – 40 minuten** in de oven.

Tip: Serveer de dorade direct uit de oven als hij nog heel heet is. Serveer er stokbrood bij om het olie-citroen-mengsel mee op te deppen. Bij dit mediterrane visgerecht horen geen bijgerechten. In het Zuiden vindt men de vis puur het best tot zijn recht komen. Groenten, pasta of salade worden als voorgerecht geserveerd.

Dorade met citroen

Oven (bij voorkeur 70 of 90 cm breed)
Oventemperatuur: 160 °C
Ovenfunctie: hetelucht
Bereidingstijd: 15 minuten plus
30 – 40 minuten om te garen
Ingrediënten voor 4 – 6 personen

Ingrediënten:
1 dorade van 1,25 – 2 kg
3 – 4 uien
2 – 3 onbespoten citroenen
1/2 glas droge witte wijn
3 – 5 eetlepels olijfolie
zout
peper

Dorade met citroen

Pizza van de pizzasteen, zoals bij de Italiaan

Oven met pizzasteen
Oventemperatuur: 300 °C
Ovenfunctie: pizzasteen
Bereidingstijd incl. deeg laten rijzen:
60 minuten, een pizza is in ongeveer
2–3 minuten gaar
Ingrediënten voor 5 pizza's

Ingrediënten deeg:
1 zakje gedroogde gist
300–350 ml lauw water
500 g patentbloem
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel zout

Beleg voor de pizza:
6–8 gepelde tomaten (of 400 g gepelde tomaten, blik)
1 eetlepel tomatenpuree
verse oregano (of gedroogde Provençaalse kruiden)
olijven, ontpit
1 gele paprika
150 g dun gesneden salami of ham
250 g mozzarella
zout
vers gemalen zwarte peper

Bereiding: Verwarm de pizzasteen voor op **300 °C.**

Doe alle overige ingrediënten voor het deeg in een keukenmachine en kneed ze tot een samenhangend en soepel deeg. Kneed het deeg nog even met de hand flink door. Dek het deeg af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats rijzen tot het volume is verdubbeld. Verdeel het deeg in 5 gelijke porties en laat het nog **10 minuten** verder rijzen.

Opmerking: Vermijd tocht.

Meng de tomaten, tomatenpuree, kruiden, zout en peper door elkaar. Snijd de paprika in blokjes en de mozzarella in plakjes. Rol het deeg dun uit, leg het op de licht met bloem bestoven houten pizzaschep, bestrijk de pizza met het tomaten-kruiden-mengsel en verdeel het beleg erover. Schuif de pizza met de schep op de voorverwarmde pizzasteen. Na **2–3 minuten** is de pizza klaar.

Tip: Met een (combi-)stoomoven gaat het nog eenvoudiger en sneller: de combinatie van warmte en stoom is ideaal voor het rijzen van gist- en zuurdesemdeeg. Het deeg staat gegarandeerd tochtvrij, hoeft niet met een vochtige doek te worden afgedekt en het rijzen gebeurt in slechts de helft van de tijd. Verwarm de combi-stoom-oven voor op **38 °C** met 80% stoom en zet de kom met het deeg op het rooster of leg het deeg op de bakplaat in de oven.

Bereiding: Kneed met de mixer en de kneedhaken in een mengkom van de ingrediënten voor het gistdeeg een samenhangend en soepel deeg. Kneed het deeg **1 minuut** machinaal en kneed het daarna verder met de hand op een met bloem bestoven aanrecht. Laat het deeg vervolgens in de stoomoven op **38 °C** met 80% stoom **30 minuten** rijzen (of ca. **45 minuten** onder een vochtige doek bij kamertemperatuur).

Verwarm ondertussen de pizzasteen voor op **270 °C**. Kook de aardappels gaar of stoom ze in de combi-stoom-oven. Let op: de aardappels moeten wel snijdbaar blijven. Schil ze vervolgens en snijd ze in plakken van 1/2 cm dik. Kneed het deeg opnieuw door en verdeel het in drie gelijke porties. Rol twee porties uit tot een dikte van 1 1/2–2 cm en trek rondom een klein randje omhoog. (Verwerk de rest van het deeg in een ander gerecht of vries het in.) Leg het deeg op de pizzaschep en bestrijk het met de crème fraîche. Verdeel de plakjes aardappel over het deeg en bestrooi ze met zout, peper en nootmuskaat. Bestrooi de aardappels met tijmblaadjes en verkruimel de blauwschimmelkaas er over. Bak de taartjes in **10–12 minuten** gaar.

Hartige aardappeltaart

Oven met pizzasteen
Oventemperatuur: 270 °C
Ovenfunctie: pizzasteen
Bereidingstijd: 60 minuten
Ingrediënten voor 4 personen / 2 stuks

Ingrediënten gistdeeg:
1 zakje gedroogde gist
300–325 ml lauw water
500 g patentbloem
1 eetlepel zout
3 eetlepels olie

Ingrediënten beleg:
400 g aardappels
80 ml crème fraîche
peper
geraspte nootmuskaat
2 takjes tijm
150 g blauwschimmelkaas, bijvoorbeeld roquefort

Bereiding: Rol op een met bloem bestoven aanrecht het bladerdeeg uit tot een ronde lap van 26 cm doorsnede en 3 mm dik en prik er met een vork over het hele oppervlak gaatjes in. Dek het deeg af met plasticfolie en zet het ca. **20 minuten** in de koelkast.

Giet voor de karamel het water in een gietijzeren braadpan en strooi er de suiker in. Laat de suiker op middelhoog vuur karameliseren zodra de suiker al het water heeft opgenomen. Roer de boter erdoor, giet de karamel daarna direct in de bakvorm en verdeel het over de bodem.

Verwarm de oven, met het rooster in de tweede richel van onder, voor op **220 °C.** Leg langs de rand van de bakvorm de partjes van 10 appels. Verdeel 3 appels over het midden van de bakvorm. Snijd de rest van de appels in kleine stukjes en vul daarmee de gaatjes op. Bestrijk de appels met gesmolten boter en bestrooi ze met suiker. Bak de appels in de voorverwarmde oven **30 minuten** en haal ze daarna uit de oven. Bedek de appels met het bladerdeeg. Vouw de randen van het deeg in de bakvorm en bak het deeg nog eens **20 – 25 minuten** op de tweede richel van boven. Laat de Tarte Tatin afkoelen, maak de randen met een mes los en stort de taart direct op een gebakschaal.

Tip: Verwijder de klokhuizen met een appelboor en besprenkel de appels voor het bakken met calvados. Er zijn 2 bereidingswijzen voor karamel: suiker zonder water verhitten of suikersiroop koken. De tweede bereidingswijze is eenvoudiger, want de siroop brandt niet zo snel aan en zorgt voor een gelijkmatige kleur. De baktijd (en eventueel ook de temperatuur) van het bladerdeeg is afhankelijk van het merk. Laat de Tarte Tatin goed afkoelen voordat u hem uit de bakvorm haalt, want anders wordt het deeg te zacht.

Tarte Tatin

Oven
Temperatuur: 220 °C
Ovenfunctie: boven- en onderwarmte
Bereidingstijd: 90 minuten
waarvan 55 minuten in de oven
Ingrediënten voor een bakvorm
van 24 cm doorsnede (8 personen)

Ingrediënten:
300 g diepvriesbladerdeeg
40 ml water
100 g fijne suiker
25 g boter
13–14 kleine appels, geschild, gehalveerd, klokhuisverwijderd, bijvoorbeeld Cox's Orange Pippin
10 g boter
1 eetlepel suiker

Focaccia met olijven en tomaten

Oven (90 cm breed)
Temperatuur: 210 °C
Ovenfunctie: boven- en onderwarmte
Bereidingstijd: 2 1/2 uur,
waarvan 45 minuten in de oven en
2 x 30 minuten om het deeg te laten rijzen

Ingrediënten voor het deeg:

2 zakjes gedroogde gist
400 ml lauw water
1700 g patentbloem
2 eetlepels zout
300 ml olijfolie
500 ml droge witte wijn

Overige ingrediënten:

8 eieren
250 g aan de lucht gedroogde ham,
in smalle repen gesneden
250 g jonge pecorino
(eventueel parmezaan), geraspt
150 g pijnboompitten (eventueel walnoten),
grof gehakt
5–6 takjes verse rozemarijn, fijngehakt
100 g pitloze zwarte olijven, fijngehakt
100 g pitloze groene olijven, fijngehakt
ca. 100 g bloem
500 g kerstomaten (bij voorkeur rode
en gele). Halveer hiervan 2/3 en laat
aan 1/3 het kroontje zitten
grof zeezout
50 g pijnboompitten voor de garnering
5 eetlepels olijfolie

Bereiding: Doe de overige ingrediënten, behalve de wijn, in een mengkom en vermeng alles goed door elkaar. Voeg nog zoveel wijn toe als nodig is voor een samenhangend en soepel deeg. Kneed het deeg **1 minuut** machinaal (met de mixer en kneedhaken) en kneed het verder met de hand op een met bloem bestoven aanrecht. Laat het deeg vervolgens 30 minuten in de stoomoven op **38 °C** met 80% stoom rijzen (of ca. **45 minuten** onder een vochtige doek bij kamertemperatuur).

Werk de eieren één voor één door het gerezen deeg. Voeg vervolgens de ham, kaas, pijnboompitten, olijven, 2/3 van de rozemarijn en de rest van de bloem toe en kneed het deeg opnieuw goed door. Vet de braadslede in en bestuif hem met bloem. Verdeel het deeg over de braadslede. Druk gehalveerde en hele kerstomaten met de vingers in het deeg. Laat het geheel nog eens **30 minuten** op een warme plaats staan.

Verwarm de oven voor op **210 °C.** Bestrooi de focaccia met de rest van de rozemarijn, het zeezout en de pijnboompitten en sprenkel er olijfolie overheen. Bak de focaccia in de voorverwarmde oven ca. **45 minuten** tot het brood goudbruin is. Laat het brood even staan voordat u het aansnijdt.

Focaccia met olijven en tomaten

Bereiding: Houd er rekening mee dat de pizzasteen moet worden voorverwarmd op **210 °C.** Dit duurt ongeveer **30 minuten.**

Doe de bloem en de droge gist in de mengkom van de keukenmachine. Voeg de peperkorrels en de olie toe en meng het geheel. Voeg tijdens het mengen zoveel lauw water toe tot er een samenhangend deeg ontstaat. Het deeg moet zacht en elastisch zijn, maar mag niet kleven. Voeg extra bloem toe als het deeg plakkerig is.

Kneed het deeg daarna met de hand nog ca. **5 minuten.** Daarna kunt u het deeg het beste in de stoomoven laten rijzen bij een temperatuur van **38 °C** met 80% stoom tot het in volume is verdubbeld. (Als u het deeg zonder stoomoven laat rijzen, moet u er rekening mee houden dat het **1 1/2–2 uur** duurt voordat het deeg voldoende is gerezen. Dek het deeg in dat geval af met een vochtige doek en zet het op een warme plaats.)

Kneed het deeg met de hand opnieuw door en vorm het tot een ovale lap. Houd hierbij rekening met de afmeting van de pizzaschep. Dek het deeg af en laat het nog eens **20 minuten** rijzen.

Maak met uw duim enkele kuiltjes in het deeg en leg het op een met bloem bestoven pizzaschep. Bestrooi het deeg met zout en besprenkel het met de resterende olijfolie. Verdeel de salieblaadjes over het deeg. Bak het brood ca. **25 minuten** op de pizzasteen in de hete oven op **210 °C** tot de bovenkant mooi bruin is. Of bak het dezelfde tijd in de combi-stoomoven op **210 °C** met 80% stoom. Snijd het brood in punten als het nog lauwwarm is en serveer het.

Focaccia met groene peper en zeezout

Oven met pizzasteen of combi-stoomoven
Temperatuur: 210 °C
Bereidingstijd: 35 minuten
25 minuten in de oven plus 50 minuten om het deeg te laten rijzen.
Ingrediënten voor 1 brood van 30 cm doorsnede
Zowel warm als koud zeer smakelijk.

Ingrediënten:

500 g bloem
1 zakje gedroogde gist
1–2 theelepels groene peperkorrels in pekel, droog en gekneusd
3 eetlepels olijfolie
300–350 ml lauw water
1 eetlepel olie voor het besprenkelen
1 eetlepel grof zeezout voor het bestrooien
verse salieblaadjes voor de garnering

Focaccia met groene peper

Bereiding: Roer de bloem en de gedroogde gist door elkaar en voeg het zout en het water toe. Kneed hiervan met de mixer en de kneedhaken een samenhangend deeg en kneed het deeg vervolgens met de hand nog even goed door.

Laat het deeg ca. **30 minuten** rijzen in de stoomoven op **38 °C** met 80% stoom tot het in volume is verdubbeld.

Verwarm ondertussen de oven met pizzasteen voor op **175 °C.** Laat de tomaten goed uitlekken. Hak ze fijn met de olijven en kneed ze met de rozemarijn door het deeg. Voeg peper naar smaak toe. Voeg eventueel wat extra bloem toe als het deeg aan uw handen blijft plakken.

Verdeel het deeg in 2 porties en vorm hiervan ovale broden. Laat de broden nog eens **20 minuten** rijzen. Bak de broden ca. **45 minuten** op de pizzasteen op **175 °C** en bestrijk ze ondertussen met olijfolie.

Brood met olijven en tomaten

Oven met pizzasteen
Temperatuur: 175 °C
Bereidingstijd: 20 minuten
plus 45 minuten in de oven plus 50 minuten
om het deeg te laten rijzen
Ingrediënten voor 2 broden van elk 650 g
(na het bakken gewogen)

Ingrediënten:
1 kg patentbloem
2 zakjes gedroogde gist
400 ml lauw water
1 eetlepel zout
200 g gedroogde tomaten in olie,
kleingesneden
200 g zwarte olijven zonder pit,
kleingesneden
2 eetlepels rozemarijn, fijngehakt
zwarte peper
4 eetlepels olijfolie
bloem om te kneden

Bereiding: Verwarm de oven voor op **180 °C** op onder- en bovenwarmte. Verdeel de walnoten gelijkmatig over de bakplaat en rooster ze tot ze goudbruin zijn. Laat de walnoten afkoelen. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout in de mengkom van de keukenmachine. Voeg de peper, de blokjes abrikoos, de eieren en het water toe en meng alles tot een deeg. Hak de walnoten in grove stukken en kneed ze met de hand door het deeg.

Verdeel het deeg in 4 porties en vorm van elke portie een rolletje van 25 cm lang en 2 1/2 cm dik. Vet een bakplaat in en bestuif deze met bloem.

Leg de rolletjes een stukje elkaar op de bakplaat. Bak ze ca. **25 minuten** in een voorverwarmde oven op **180 °C** tot ze stevig aanvoelen. Haal de rolletjes uit de oven en laat ze afkoelen.

Snijd de deegrolletjes met een broodmes in schuine plakken van 2 cm dik. Leg de plakjes terug op de bakplaat en bak ze nog eens **12 minuten** tot ze droog en knapperig zijn. Laat ze op een rooster afkoelen.

Tip: Biscottini smaken heerlijk bij een glas rode wijn. Zeer geschikt als versnapering bij een wijnproeverij.

Biscottini met walnoten en gedroogde abrikozen

Oven
Oventemperatuur: 180 °C
Bereidingstijd: 60 minuten
plus 35 minuten in de oven
Ingrediënten voor 48 biscottini

Ingrediënten:
100 g walnoten
125 g volkoren tarwemeel
125 g tarwemeel
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel zout
1 mespuntje zwarte peper
50–75 g gedroogde abrikozen, in zeer kleine blokjes gesneden
3 eieren, losgeklopt
50 ml water

Biscottini met walnoten

Aardappelbroodjes met olijven en parmezaanse kaas

Oven
Oventemperatuur: 210 °C
Bereidingstijd: 30 minuten
plus het stomen van de aardappels
plus 15 – 20 minuten
Ingrediënten voor 18 – 20 broodjes

Ingrediënten:
250 g kruimige aardappels, geschild en in kleine blokjes gesneden
125 ml melk
250 g bloem
1 pakje bakpoeder
30 g boter, in kleine blokjes gesneden
50 groene olijven, ontpit en in stukjes gehakt
1 klein takje rozemarijn waarvan de blaadjes zijn fijngehakt
50 g geraspte parmezaanse kaas (1 eetlepel bewaren voor de garnering)
vers gemalen witte peper
125 ml ijswater
melk om de broodjes mee te bestrijken

Bereiding: Verwarm de oven voor op **210 °C** met onder- en bovenwarmte.

Stoom in een stoomoven of combistoomoven de aardappelen in een gaatjespan **20 – 22 minuten** op **110/110 °C** met 100% stoom. Stamp ze fijn met de melk en voeg naar smaak peper toe. Meng de bloem en het bakpoeder in een kom en werk de blokjes boter er met de vingertoppen doorheen. Voeg olijven, rozemarijn en parmezaanse kaas toe. Maak een kuiltje in het bloemmengsel en voeg de gestampte aardappels en de helft van het water toe. Kneed het mengsel vlug met de hand tot er een deeg ontstaat. Voeg de rest van het water toe als het deeg te droog is.

Vet een bakplaat in met olie. Kneed het deeg nog een keer met de hand goed door op een met bloem bestoven aanrecht en rol het uit tot een lap van 2 cm dik. Bestuif een uitsteekvormpje van 4 – 5 cm doorsnede (u kunt bijvoorbeeld ook een borrelglaasje gebruiken) met bloem. Steek hiermee rondjes uit het deeg en leg ze op de bakplaat. Bestrijk ze met melk en bestrooi ze met parmezaanse kaas. Bak de aardappelbroodjes **15 – 20 minuten** in de voorverwarmde oven op **210 °C** tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Tip: De broodjes zijn ideale versnaperingen tijdens een avondje wijnproeven met vrienden. Als garnering kunt u eventueel enkele rozemarijntakjes op de ongebakken broodjes leggen en laten meebakken.

Gaggenau ovenprogramma's

Stand	Functie/Verwarmingsmethode
0	Nulstand
	Licht
2	Hete lucht
3	Eco-hetelucht*
4	Boven- + onderwarmte
5	Boven- + ⅓ onderwarmte
6	Bovenwarmte
7	⅓ Boven- + onderwarmte
8	Onderwarmte
9	Hete lucht + onderwarmte
10	Hete lucht + ⅓ onderwarmte
11	Vlakgrill + circulatielucht

Stand	Functie/Verwarmingsmethode
12	Vlakgrill
13	Compactgrill
14	Baksteenfunctie
15	Pizza Steen Functie
16	Gisten
17	Ontdooien
18	Warm houden
S	Basisinstellingen
	+ Ovenreiniging

De kernthermometer

Bij de bereiding van een gerecht met de kernthermometer wordt de kerntemperatuur tijdens het garen tussen 1 °C en 99 °C exact gemeten. Hierbij wordt de temperatuur in het midden van het vlees gemeten. Wanneer de ingestelde kerntemperatuur is bereikt en het vlees voldoende is gegaard, geeft de oven een signaal. De oven gaat bij het bereiken van de ingetoetste kerntemperatuur automatisch uit.

De kernthermometer
- maakt exacte en perfecte garing mogelijk;
- voorkomt dat vlees, wild en gevogelte te gaar wordt;
- houdt de totale controle tijdens de bereiding omdat de actuele temperatuur wordt weergegeven.

N.B.:
U kunt bij de kernthermometer geen temperatuur instellen die lager is dan de kerntemperatuur die het gerecht op dat moment heeft.

Volg onderstaande stappen:
- Verwarm de oven voor.
- Schuif het rooster met de opvangschaal/ braadslede met het gerecht in de oven.
- Sluit de kernthermometer in de oven linksvoor aan. Let op: de ovenwanden zijn heet. Gebruik een ovenwant.
- Steek de punt van de kernthermometer in het midden van het vlees in het dikste deel; bij gevogelte niet in het midden (waar de buikholte zit), maar tussen de borst en een poot. De punt mag niet tegen een bot aanliggen en niet in vetweefsel worden gestoken.
- Sluit de ovendeur.
- Stel de kernthermometer in.

Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, geeft de oven een akoestisch signaal. De oven gaat vervolgens automatisch uit.
Belangrijk: Verwijder eerst de kernthermometer en haal dan pas het vlees, wild of gevogelte uit de oven. De kernthermometer wordt erg heet, dus gebruik een ovenwant.

Richtlijnen kerntemperatuur

Rundvlees		
Rosbief/runder(zij)lende		
	rauw	45°C
	rood	50°C
	rosé	60°C
	doorbakken	70°C
Stoofvlees		90°C
Varkensvlees		
Varkensfilet/fricandeau		68–70°C
Gehaktbrood		85°C
Kalfsvlees		
Kalfsvlees rosé		65°C
Kalfsvlees gaar		75°C
Wild		
Reebout		75 – 80°C
Hazen-/reerug		50 – 60°C
Gevogelte		
Kip		70°C
Kalkoen, eend		70 – 75°C
Eendenborst		60°C
Lam		
Lamsbout rosé		60°C
Lam doorbakken		75°C
Schapenvlees		
Schapenbout rosé		75 – 80°C
Schapenrug doorbakken		80°C
Brood		90°C

De kernthermometer is eenvoudig schoon te maken door hem af te nemen met een vochtige doek.

N.B.:
Laat de kernthermometer niet in de oven als u hem niet gebruikt.
Gebruik de kernthermometer nooit tegelijk met het draaispit. De draaispitfunctie is geblokkeerd als de kernthermometer is aangesloten.
Gebruik alleen de originele bijgeleverde kernthermometer. Het is mogelijk om de kernthermometer apart na te bestellen.

Bereiding: Pel de uien en snipper ze. Doe ze met de olie in een grote ovenschaal. Dek de schaal af en fruit de uien zoals hiernaast aangegeven.

Schil de sinaasappel dun. Snijd de schil in dunne reepjes en houd deze apart. Pers de sinaasappel uit. Voeg de tomaten, groentebouillon, suiker en de helft van het sinaasappelsap toe aan de uien. Breng alles aan de kook zoals hiernaast aangegeven. Roer de soep af en toe door.

Pureer de soep met een staafmixer. Voeg de rest van het sinaasappelsap en de reepjes sinaasappel toe. Breng de soep op smaak met zout, peper en nootmuskaat, en voeg de room toe.

Bestrooi de soep voor het serveren met gesneden bieslook.

Sinaasappel-tomatensoep

Combi-magnetron

Toebehoren: draaiplateau, laag rooster

Bereidingstijd:

Fruiten: magnetron 600 W, 2–3 minuten

Koken: magnetron 600 W, 10–15 minuten

Voor 4 personen

Ingrediënten:

2 uien (à 100 g)

3 eetlepels olie

1 onbespoten (biologische) sinaasappel

1 literblik gepelde tomaten (ca. 800 g)

300 ml groentebouillon

2 theelepels suiker

zout

peper

nootmuskaat

100 ml room

bieslook

Bereiding: Maak de preien schoon, spoel ze af en snijd ze bij zodat ze in de ovenschaal passen. Omwikkel de preien met de plakken salami en leg ze in de schaal.

Snijd de mozzarella in plakken en dek hiermee de preien af . Bestrooi het geheel met vers gemalen zwarte peper.

Gratineer het gerecht zoals hiernaast aangegeven.

Variatie: In plaats van salami kunt u ook ham gebruiken.

Gegratineerde prei

Combi-magnetron BM 241
Toebehoren: draaiplateau, laag rooster
Ovenfunctie: grill, stand 3,
magnetronstand 600 W
Bereidingstijd: 12–17 minuten
Voor 4 personen

Ingrediënten:
6–8 preien (ca. 800 g)
12–16 plakken salami
200 g mozzarella
vers gemalen zwarte peper

Gegratineerde prei

Bereiding: Spoel de visfilets af met koud water en dep ze droog met keukenpapier. Snijd de vis in ca. 3 cm dikke dobbelstenen.

Pel de uien en snipper ze fijn. Doe het citroensap, de ui, zout en olijfolie in een schaal en meng alles goed door elkaar. Roer hier de gesneden vis doorheen en marineer de vis ca. **1 uur** op een koele plaats.

Snijd de citroen in acht partjes. Steek om en om de vis, de kerstomaatjes en de citroenpartjes op houten spiesjes en leg ze naast elkaar in de schaal. Bereid het gerecht zoals hiernaast aangegeven.

Breng de visspiesjes voor het serveren op smaak met zout, paprika- en knoflookpoeder.

Tip: Zet de houten spiesjes tenminste **1 uur** van tevoren in het water. Vul hiervoor een ruime bak of schaal met water, leg de spiesjes erin en zet/leg er iets zwaars op zodat de spiesjes goed onder water blijven.

Visspiesjes

Combi-oven met magnetron
Toebehoren: draaiplateau, hoog rooster
Ovenfunctie: grill met hetelucht
240 – 250 °C, magnetronstand 360 W
Bereidingstijd: 18 – 20 minuten,
na 15 minuten keren
Voor 4 personen

Ingrediënten:
Ca. 600 g koolvis- of roodbaarsfilet
1 – 2 uien
2 eetlepels citroensap
zout
2 eetlepels olie
1 onbespoten citroen
12 kerstomaten
paprikapoeder
knoflookpoeder

Bereiding: Spoel de kip af met koud water en dep hem droog met keukenpapier. Verdeel de kip in 8 stukken en verdeel daarna het borstvlees in 4 stukken.

Snijd het spek en uien in blokjes en bak ze in de boter. Voeg de in kleine blokjes gesneden wortel en de uitgeperste knoflook toe. Bak tot de ui en het spek glazig is.

Leg de stukken kip in een ovenschaal. Voeg het ui-spek-wortelmengsel, laurier, tijm en rozemarijn toe en giet de rode wijn erbij. Dek de ovenschaal af en smoor het gerecht zoals hiernaast aangegeven.

Voeg 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de champignons toe.

Breng de coq au vin op smaak met citroensap, calvados, zout en peper.

Coq au vin

Combi-magnetron
Toebehoren: draaiplateau, laag rooster
Ovenfunctie: hetelucht 220 – 240 °C, magnetronstand 360 W
Bereidingstijd: ca. 40 minuten
Voor 4 personen

Ingrediënten:

- **1** braadkip (ca. 1,7 kg)
- **300 ml** rode wijn
- **2** laurierblaadjes
- zout
- zwarte peper
- **50 g** doorregen spek
- **2** kleine uien
- **2** wortels
- **2 eetlepels** boter
- **2** tenen knoflook
- **1 theelepel** gedroogde tijm
- **200 g** kleine champignons
- **2 eetlepels** citroensap
- **4 eetlepels** calvados

Bereiding: Klop het eiwit stijf en voeg tijdens het kloppen geleidelijk 100 g suiker toe. Klop het eiwit heel stijf en zet het vervolgens in de koelkast.

Klop de eidooiers met de suiker, vanillesuiker en boter schuimig. Meng het bakpoeder door de bloem en roer deze door het eidooiermengsel. Voeg vervolgens de kaneel, geraspte chocolade en rode wijn toe.

Schep ca. 1/3 van het stijf geslagen eiwit door het chocolademengel en spatel de rest van het eiwit er voorzichtig door.

Vet de tulbandvorm in en bestuif hem met bloem. Vul de vorm met het deeg en bak de cake zoals hiernaast aangegeven.

Laat de cake na de baktijd korte tijd in de vorm afkoelen en stort hem daarna. Bestrooi de cake tot slot met poedersuiker.

Rode-wijncake

Combi-magnetron
Toebehoren: draaiplateau, laag rooster
Ovenfunctie: hetelucht 170 – 180 °C,
Magnetronstand 90 W
Baktijd: 30 – 40 minuten
Ingrediënten voor één tulbandvorm

Ingrediënten roerdeeg:

4 eiwitten
100 g suiker
4 eidooiers
100 g suiker
1 zakje vanillesuiker
200 g boter of margarine
250 g bloem
1/2 zakje bakpoeder
1 theelepel kaneel
100 g geraspte chocolade
1/8 l rode wijn
poedersuiker om te bestrooien

Bereiding: Was de peren en snijd ze in vieren. Snijd het klokhuis eruit en snijd de stukken peer in dikke parten.

Besprenkel ze met citroensap en leg ze in een ingevette ovenvaste schaal. Sprenkel er de rum over.

Verwarm de boter en honing in een schaal met deksel **2 – 3 minuten** op 600 Watt. Roer er de gehakte hazelnoten door en schakel de magnetron opnieuw **3 – 4 minuten** in op 600 Watt. Meng de crème fraîche en room door elkaar.

Verdeel het crème fraîchemengsel gelijkmatig over de peren. Meng kaneel en suiker door elkaar en strooi dit er over. Gratineer het gerecht zoals hiernaast aangegeven.

Snijd de overige hazelnoten in vieren of halveer ze en verdeel ze over de gratin.

Serveer het gerecht warm met licht opgeklopte vanilleroom.

Variatie: U kunt in plaats van peren ook appels gebruiken.

Peren-hazelnootgratin

Combi-magnetron

Toebehoren: draaiplateau, laag rooster

Temperatuur / baktijd:

Verwarmen: magnetronstand 600 W,
2 – 3 minuten, plus 3 – 4 minuten,
Gratineren: grill met hetelucht 200 – 220 °C,
Magnetronstand 360 W, 15 – 20 minuten

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- **4** rijpe peren (ca. 750 g)
- **4 eetlepels** citroensap
- **2 eetlepels** rum
- **50 g** boter
- **1 eetlepels** honing
- **100 g** gehakte hazelnoten
- **100 g** crème fraîche
- **4 eetlepels** room
- **1** mespunt kaneel
- **2 eetlepels** suiker
- **50 g** hele hazelnoten

Verder:

- **250 ml** room
- **1** zakje vanillesuiker

Bereiding: Vet een ovenschaal in. Snijd de bananen in de lengte door, vul ze met stukjes chocolade en leg ze in de schaal.

Besprenkel ze met citroensap en bestrijk ze met boter. Verdeel de honing en amandelen over de bananen.

Rooster de bananen onder de hete grill zoals hiernaast aangegeven. Let er tegen het einde van de bereidingstijd op dat de bananen niet te donker kleuren.

Besprenkel de bananen naar smaak met de cognac en serveer ze heet.

Variatie: Ook geschilde grapefruithelften, bestrooid met een beetje suiker, smaken gegrild heerlijk. Besprenkel de grapefruithelften desgewenst met een beetje sherry.

Tip: Suikerhoudende producten worden onder de grill heel snel bruin. Controleer het gerecht tijdens de bereiding dan ook regelmatig zodat u het op tijd uit de oven kunt halen.

Gegratineerde bananen

Combi-magnetron BM 241
Toebehoren: draaiplateau, laag rooster
Ovenfunctie: grill, stand 3,
magnetronstand 90 W
Baktijd: 10–15 minuten
Voor 2–4 personen

Ingrediënten:
boter voor de vorm
2 tot 4 niet te rijpe bananen
ca. 20 g chocolade, in stukjes
citroensap
gesmolten boter
1 theelepel theelepels
2 theelepels geschaafde amandelen
cognac, naar smaak

Bereiding: Kneed van de ingrediënten snel met koele hand een zanddeeg. Wikkel de deegbal in plastic- of aluminiumfolie en leg het in de koelkast.

Rol 2/3 deel van het deeg uit op een licht met bloem bestoven aanrecht. Bekleed de springvorm en de rand met het deeg.

Verdeel de jam of het gelei gelijkmatig over de bodem.

Rol de rest van het deeg uit, snijd er repen van en leg deze traliegewijs op de jam in de vorm Bak de taart zoals hiernaast aangegeven.

Tip: Linzer Torte ('taart uit Linz', een stad in Oostenrijk) kan heel goed van tevoren worden gemaakt. De taart smaak het beste als hij 2 dagen heeft gestaan.

Linzer Torte

Combi-magnetron
Toebehoren: draaiplateau, laag rooster
Ovenfunctie: hetelucht 170 – 190 °C
Baktijd: 35–45 minuten
Ingrediënten voor een springvorm
van 26 cm doorsnede

Ingrediënten zanddeeg:
200 g bloem
1 ei
1 snufje zout
125 g hazelnoten of amandelen
125 g koude boter
125 g suiker
1 zakje vanillesuiker
mespunt kruidnagelpoeder
1 afgestreken **theelepel** kaneel
1 afgestreken **theelepel** bakpoeder

Ingrediënten vulling:
1 klein potje (250 g) jam of gelei van
bijvoorbeeld zwarte bessen of frambozen
boter om in te vetten

Recepten voor andere Gaggenau keukenapparatuur

Bereiding kofta's: Verwarm de teppan yaki op **220 °C.** Vermeng alle ingrediënten, behalve de losgeklopte eieren, de bloem en olie. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Vorm van het gehaktmengsel met een eetlepel langwerpige rolletjes. Rol ze achtereenvolgens door de bloem en het ei en bak ze direct **6–8 minuten** in hete olie aan alle zijden.

Bereiding Arabische gehaktballetjes: Verwarm de teppan yaki op **220 °C.** Vermeng de ingrediënten en breng het geheel op smaak met de kruiden. Vorm van het gehaktmengsel kleine balletjes van ca. 3 cm doorsnede. Laat de olie op de teppan yaki heet worden en bak de balletjes in **6–8 minuten** bruin.

Bereiding mini-lamsgehaktrolletjes: Verwarm de teppan yaki op **220 °C.** Vermeng het gehakt, het brood, het ei, de gesnipperde ui en knoflook en breng alles op smaak met zout en peper. Omwikkel de reepjes feta met het gehakt. Vorm er langwerpige rolletjes van en rol ze door het sesamzaad. Laat de olie op de teppan yaki heet worden en bak de rolletjes **4 minuten** aan alle zijden.

Tip: Serveer de rolletjes met tomaten en knoflookyoghurt.

Gehaktballetjes, frikadellen & co

Teppan Yaki
Temperatuur: 220 °C
Bereidingstijd: 25 minuten per gerecht, waarvan 8–10 minuten bereidingstijd
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten kofta's:

- **250 g** lamsgehakt
- **250 g** rundergehakt
- **50 g** gekookte langkorrelige rijst
- **1** eidooier
- **50 g** geraspte pecorino
- **1 eetlepel** gedroogde tijm, fijngewreven
- **2 eetlepels** peterselie
- **1 eetlepel** fijngesneden dille
- bloem
- **2** losgeklopte eieren
- **4 eetlepels** olie
- zout
- zwarte peper

Ingrediënten Arabische gehaktballetjes:

- **500 g** rundergehakt
- **1** ei
- **1** kleine rode paprika, in zeer kleine blokjes gesneden
- **2 eetlepels** gedroogde abrikozen, fijngesneden
- **1 eetlepel** fijngehakte pijnboompitten en
- **1 eetlepel** fijngehakte pistachenoten
- snufje piment
- mespunt saffraanpoeder
- **1 eetlepel** fijngesneden verse muntblaadjes
- **4 eetlepels** olie
- zout
- zwarte peper

Ingrediënten mini-lamsfrikadellen met feta:

- **500 g** lamsgehakt
- **2** sneetjes witbrood, in melk of water geweekt
- **1** ei
- **1** ui, fijngesnipperd
- **2** teentjes knoflook, fijngehakt en gefruit
- **1 eetlepels** eetlepel gedroogde tijm, fijngewreven
- **1 1/2 theelepel** verse rozemarijn, fijngehakt
- **150 g** feta, in lange reepjes gesneden
- **3 eetlepels** sesamzaad
- **4 eetlepels** olie
- zout
- peper

Bereiding: Stoom de zalm in de stoomkoker of combi-stoomoven en laat hem daarna afkoelen. Pureer de knoflook en zalm in de keukenmachine en voeg de aardappels toe. Giet, terwijl de machine draait, de olie er langzaam bij en laat de machine draaien tot de zalmmassa de consistentie van aardappelpuree heeft. Voeg de room toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Doe de massa over in een metalen schaal en zet deze in de koelkast.

Breng ondertussen de boter met 125 ml water aan de kook. Voeg, als de boter volledig is gesmolten, de bloem en het zout toe. Blijf op middelhoog vuur roeren tot het mengsel als een bal van de panbodem loslaat. Neem de pan van het vuur als op de panbodem een deegfilmpje ontstaat en laat het deeg afkoelen. Klop de eieren los en roer ze één voor één door het deeg. Meng de zalm-aardappelpuree in de keukenmachine met het soezendeeg en roer er de bosui door.

Verwarm de friteuse voor op **190 °C.** Vorm van de massa met twee eetlepels quenelles. Frituur de zalmbeignets in de hete olie goudbruin, laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm.

Tip: Houd de zalmbeignets in de combistoomoven op **85 °C** zonder stoom warm terwijl u de rest van de beignets frituurt. Ze mogen niet op of tegen elkaar aan liggen, omdat ze anders niet krokant blijven. De beignets kunnen ook met twee theelepels worden gevormd; u kunt er dan 25–30 maken.

Zalmbeignets

Friteuse en stoomkoker of combi-stoomoven

Bereidingstijd: 40 minuten

Ingrediënten: voor 10–15 beignets

Ingrediënten:

200 g zalmfilet zonder vel en graten
1 teentje knoflook
150 g kruimige aardappels, gekookt en geschild
75–100 ml olijfolie
2 eetlepels room
zout, vers gemalen zwarte peper
30 g boter
100 g bloem
2 eieren
1 bosui, in zeer dunne ringetjes (eventueel te vervangen door bieslook)
frituurolie

Bereiding: Meng alle ingrediënten voor de marinade door elkaar, schep de vis erdoor en zet de vis afgedekt **2 uur** op een koele plaats. Verwarm de grill met rooster **10 minuten** voor op **stand 9** (**spaargrill op stand 7**).

Steek de stukken vis afwisselend met een laurierblad en een warme aardappel op houten spiesjes. Bestrijk het rooster met olie. Grill de spiesjes **3 – 4 minuten** aan elke kant tot ze gaar en goudbruin zijn.

Tip: De spiesjes kunnen van tevoren worden bereid. Marineer de vis en steek de blokjes vis met de laurierblaadjes aan de spiesjes. Kook de aardappels gaar en steek deze warm aan de spiesjes. U kunt de gekookte aardappels ook kort in de stoomoven of combi-stoomoven regenereren. De visspiesjes kunnen ook in de braadslede worden bereid.

Marokkaanse zeeduivelspiesjes

Grill met rooster of braadslede
Bereidingstijd: 20 minuten
plus 2 uur om te marineren
Ingrediënten voor 10 spiesjes

Ingrediënten:
450 g zeeduivel, in 10 gelijke stukken
10 gekookte krielaardappels, geschild en warm
10 laurierblaadjes

Ingrediënten marinade:
1 kleine rode ui, fijngesnipperd
1 teen knoflook
1 rode peper, fijngehakt
2 eetlepels verse koriander, fijngehakt
1 eetlepel verse munt, fijngehakt
1 theelepel komijn
1 theelepel paprikapoeder (mild)
snufje saffraan
olijfolie
sap van 1 citroen
zout

Bereiding: Meng pistachenoten, koriander en ei door elkaar en voeg zoveel broodkruim toe tot er een smeerbare pesto ontstaat. Breng de kruidenpesto op smaak met zout, peper en citroensap. Halveer de lamfilets in de lengte en snijd deze helften nog een keer door. Besmeer één kant met de pesto, rol het vlees op en steek de rolletjes vast met een cocktailprikker. Verwarm de grill met braadslede voor op **stand 9** (**kleine grill op stand 8**) en rooster de lamfilets **5–7 minuten.**

Fruit intussen de sjalot in hete olie. Voeg azijn en suiker toe en laat het geheel op een middelhoog vuur inkoken. Breng het op smaak met zout en peper. Druppel de saus voor het serveren over de lamsfiletrolletjes in de braadslede.

Tip: U kunt de lamsfiletrolletjes ook in de ovengrill met hetelucht op **220 °C** (**derde richel van onder**) bereiden. Verwarm hiervoor de oven met bakplaat voor en grill de filets **7 tot 9 minuten** op de voorverwarmde bakplaat onder de grill.

Lamsfiletrolletjes met pistache-olijvenpesto

Elektrische grill met gietijzeren bak- en braadslede/oven grill met hetelucht

Bereidingstijd: 20–25 minuten

Ingrediënten voor 20 stuks of 20 kleine spiesjes

Ingrediënten:

50 g pistachenoten, fijngehakt
50 g groene olijven, ontpit en fijngehakt
1 bosje verse koriander, fijngehakt
3–4 eetlepels vers witbroodkruim
2 eieren, losgeklopt
1 teen knoflook, fijngehakt
citroensap naar smaak
zout, zwarte peper
5 kleine lamfilets
olijfolie
cocktailprikkers, in water geweekt

Ingrediënten balsamicosaus:

1 sjalot, fijngesnipperd
3–4 eetlepels olijfolie
4 eetlepels balsamicoazijn
1–2 eetlepels suiker

Chinees vispannetje

Inductiewok
Temperatuur: groenten stand 11, vis stand 10
Bereidingstijd: 35 minuten,
waarvan 8–10 minuten om te garen
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
100 ml visfond (pot)
2 stengels citroengras, fijngehakt
1 takje koriander
250 g tongfilets (of 1 hele tong van 600 g)
250 g zeeduivel
25 g gedroogde paddenstoelen (judasoor)
100 g shiitakes
1 kleine Chinese kool
1 prei
1 kleine rode paprika
200 g volkoren noedels
3 eetlepels sesamolie
100 g taugé
zout
1–2 druppels tabasco
2 eetlepels sojasaus
100 g verse krab
mespunt maïzena

Bereiding: Breng de visfond met het gehakte citroengras aan de kook en zet deze tot gebruik opzij. Snijd de tong en zeeduivel in reepjes. Roer de koriander door de visreepjes en zet ze in de koelkast. Giet kokend water over de gedroogde paddenstoelen en laat ze **30 minuten** wellen. Afgieten, met koud water afspoelen, droogdeppen en kleinsnijden. Veeg de shiitakes schoon en snijd grote exemplaren klein. Was de Chinese kool, prei en paprika, halveer ze en snijd ze in dunne repen. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de wok en doe er twee eetlepels olie in. Wok in porties de paddenstoelen, groenten en taugé.

Na ongeveer 4 minuten de groenten naar de zijkant van de wok schuiven. Giet de rest van de olie in het midden van de wok en wok hierin de visreepjes ca. **2 minuten.** Kruid de vis met zout en tabasco. Voeg visfond, sojasaus, noedels en krab toe en warm dit al roerend kort door. Roer de maïzena glad met 1 theelepel water en voeg het al roerend toe. Breng het geheel op smaak, verdeel het over voorverwarmde borden. Direct serveren.

Tip: Citroengras behoort in Azië tot de meest gewaardeerde keukenkruiden. Het is iets anders dan citroenblad (djeroek poeroet). De rietachtige plant heeft een sterk citroenaroma en is in elke toko en ook in goed gesorteerde groentezaken verkrijgbaar. Alleen het bolvormige onderste deel wordt gebruikt, het groene uiteinde niet.

Paella

Inductiewok, combi-stoomoven

Temperatuur inductiewokk:

wokken stand 11, nabakken stand 9–10

Oventemperatuur (combi-)stoomoven:

110/100 °C

Stoompercentage: 100%

Bereidingstijd: totaal 45 minuten, waarvan 20–25 minuten voor het garen van de rijst; gaartijd wok: 10 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:

- **2** sjalotjes
- **1** kleine teen knoflook
- **10 g** boter
- **1** takje verse tijm
- **200 g** langkorrelige rijst
- mespunt saffraanpoeder
- **250 g** broccoli
- **1** kleine venkelknol
- zout
- zwarte peper
- **4 eetlepels** olijfolie
- **500 g** kleine mosselen
- **200 g** inktvisringen, vers of diepvries
- bloem
- **8** ongepelde gamba's zonder kop
- **ca. 250 g** kerstomaten
- **4 eetlepels** doperwten
- **75 ml** witte wijn
- **160 g** garnalen, gepeld

Bereiding: Pel de sjalotjes en de knoflook en snipper ze fijn. Rits de tijmblaadjes van de steeltjes. Fruit sjalot, knoflook en tijm in een braadpan in de hete boter. Voeg de rijst en de saffraan toe, giet er 400 ml water bij en breng het geheel aan de kook. Stoom de rijst **20–25 minuten** in de (combi-) stoomoven. Verdeel de broccoli in roosjes en stoom deze met de erwten **4 minuten** in de (combi-)stoomoven. Was de venkel, maak hem schoon, halveer hem en snijd de helften in dunne reepjes. Houd het venkelgroen apart. Was de mosselen, veeg ze schoon en laat ze goed uitlekken. Bestrooi de inktvisringen met zout, peper en wat bloem. Verhit de wok, doe er 1 eetlepel olie in, bak de gamba's ca. **1 minuut** en haal ze weer uit de wok. Voeg wat olie toe, bak hierin de inktvisringen ca. **1 minuut** en leg ze bij de gamba's. Doe opnieuw een eetlepel olie in de wok en voeg de mosselen en de venkel toe. Schep ze even door, giet de wijn erbij en laat alles afgedekt ca. **5 minuten** garen tot alle schelpen openstaan. Haal de mosselen uit de wok en verwijder de schelpen. Laat een paar mosselen in hun geopende schelp; deze gebruikt u straks als garnering. Verhit de rest van de olie in de wok. Voeg de rijst toe met de uitgelekte garnalen en alle overige ingrediënten. Warm alles al roerend nog even goed door. Breng het op smaak met zout en peper. Serveer de paella op voorverwarmde borden of in de pan. Bestrooi het gerecht met fijngesneden venkelgroen en serveer het direct.

Bereiding: Maak de groenten schoon, maar snijd de worteltjes niet klein en laat ca. 5 cm van de steeltjes zitten. Snijd de overige groenten in stukjes. Blancheer de paprika en worteltjes apart **2 minuten** in kokend water. Doe de paprika en worteltjes daarna in ijswater en laat ze uitlekken. Giet heet water over de taugé en laat ze in een vergiet uitlekken. Snijd de tofu in blokjes en marineer de blokjes in de sojasaus. Verhit de olie in de wok en wok hierin alle groenten **5 minuten.** Haal de groenten uit de wok. Bak de tofublokjes met de pijnboompitten in de wok zachtjes bruin. Doe de groenten erbij en breng het geheel op smaak met zout en peper. Schep de groenten en tofu in voorverwarmde kommetjes en strooi er voor het serveren pijnboompitten over.

Tip: U kunt de groenten perfect blancheren in de stoomkoker of (combi-) stoomoven. Doe ze in de gaatjespan en stoom ze **3–4 minuten** op **100/110 °C** met 100% stoom.

Groenteschotel met tofu

Inductiewok
Temperatuur: wokken stand 11,
sudderen stand 8–9
Bereidingstijd: 30 minuten,
waarvan ca. 10 minuten om te garen
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
2 courgettes, 1 groene en 1 gele
1 kleine rode paprika
250 g broccoli
100 g kleine shiitakes
12 kleine bospeentjes
100 g taugé
300 g tofu, naturel
2–3 eetlepels sojasaus
4–5 eetlepels sesamolie
2 eetlepels pijnboompitten
zout
witte peper

Bereiding: Dep het lamsvlees droog en snijd het in reepjes. Was de citroen met heet water, droog hem af en rasp de schil. Snijd de citroen vervolgens doormidden en pers hem uit. Meng voor de marinade het citroensap met de rasp, sambal, suiker, gemalen koriander, kaneel, zout en peper en giet deze over het vlees. Was de stengels citroengras, snijd ze in de lengte doormidden en hak ze fijn. Schil de gemberwortel en snijd deze in zeer dunne plakjes. Pel de knoflook en sjalotten en hak ze fijn.

Verhit de wok en doe de olie erin. Wok het vlees in porties, haal het uit de wok en houd het warm. Fruit kort de knoflook, sjalotten, gemberwortel en het citroengras. Doe het vlees terug in de wok, bestrooi het met de geelwortel- en kerriepoeder en bak alles kort. Giet de kokosmelk erbij, meng alles goed door elkaar en laat alles nog **4 minuten** sudderen. Haal het korianderblad van de steeltjes en strooi dit over de lamscurry.

Tip: Serveer de curry met basmatirijst bestrooid met geroosterde sesamzaadjes.

Lamscurry

Inductiewok
Temperatuur inductiewok:
wokken stand 11–12
sudderen stand 7–8
Bereidingstijd: 30 minuten,
waarvan 15 minuten om te garen
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
700 g lamsvlees (van de bout)
1 onbespoten citroen
3 eetlepels sambal oelek
2 theelepels suiker
1 theelepel gemalen koriander
1 theelepel kaneel
zout
zwarte peper
2 stengels citroengras
75 g verse gemberwortel
2 tenen knoflook
4 sjalotten
5 eetlepel plantaardige olie
2 theelepels geelwortelpoeder
1 theelepel kerriepoeder (mild)
400 ml ongezoete kokosmelk
2 takjes verse koriander

Gebakken zalmmoten met saus van witte en groene asperges

Teppan Yaki

Temperatuur teppan yaki: 200 °C

Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten sauzen:

20 witte asperges

20 groene asperges

2 liter water

40 g boter

1/2 citroen

zout

snufje suiker

6 eetlepels crème fraîche

witte peper

Ingrediënten salade:

1 krop frisee

6 eetlepels kruidenvinaigrette

Ingrediënten vis:

4 zalmmoten, elk van 80 g

zout

zwarte peper

bloem

1 1/2 eetlepel boter, gesmolten

Bereiding: Schil de witte asperges en maak ze schoon. Snijd van de groene asperges de houtige uiteinden af en schil zo nodig het onderste derde deel dun. Breng het water aan de kook met boter, citroensap, zout en suiker. Kook hierin eerst de witte asperges beetgaar en daarna de groene. Doe de asperges vervolgens in ijswater. Snijd van de witte asperges alle punten en van de groene de 12 mooiste af en houd deze apart. Pureer de witte asperges (met een staafmixer of in een keukenmachine), zeef de puree en roer er drie eetlepels crème fraîche door. Breng de saus op smaak met zout en peper. Pureer de groene asperges, zeef de puree, meng er de resterende crème fraîche doorheen en breng de saus op smaak. Zet beide sauzen in de koelkast.

Verwarm de teppan yaki op **200 °C.** Maak de sla schoon, was de slabladen, laat ze uitlekken en scheur ze in kleine stukken. Maak de salade aan met de helft van de vinaigrette. Druppel de rest van de vinaigrette over de aspergepunten. Bestrooi de zalmmoten met zout en peper en bestuif ze licht met bloem. Verhit de boter op de teppan yaki en bak de moten aan elke kant **2 minuten.** Giet op elke bord wat van de groene en witte aspergesaus en leg in het midden een gebakken zalmmoot. Garneer het bord met aspergepunten en de sla. Doe de resterende saus in glazen kommetjes en serveer het gerecht direct.

Tip: Asperges zijn perfect te bereiden in de (combi-)stoomoven. Leg de asperges in een dichte pan, voeg 1 glas water toe, een paar klontjes boter, een klein beetje citroensap, zout en suiker. Stoom de asperges in de voorverwarmde stoomoven op **110/100 °C** met 100% stoom in **12–15 minuten** beetgaar.

Gebakken zalmmoten met aspergesaus

Roodbaarsfilet in een lavasjasje met gesmoorde tomaat

Teppan Yaki
Oventemperatuur: 200 °C
Bereidingstijd: 30 minuten,
waarvan 6–7 minuten om te garen
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten gesmoorde tomaten:
3 eetlepels olijfolie
1 sjalot, gesnipperd
500 g romatomaten, gepeld en in blokjes gesneden
1 kleine teen knoflook
1 takje basilicum
zout
witte peper

Ingrediënten vis:
400 g roodbaarsfilet
geraspte schil van 1/2 citroen
bloem
2 kleine eieren
1 takje verse lavas
1 1/2 eetlepel boter, gesmolten
verse basilicum en olijven om te garneren
zout
witte peper

Bereiding: Verhit de olijfolie in een sauteuse* en bak hierin de sjalot glazig. Pel de knoflook en voeg deze met de basilicum en de tomaten toe. Laat het geheel inkoken tot een dikke massa. Breng de alles op smaak met zout en peper. Verwijder voor het serveren de knoflook en de basilicum. Roer wat zout door de citroenrasp. Verwijder met een pincet eventuele graten uit de visfilets.

Verwarm de teppan yaki op **200 °C.** Verdeel de filet in vier stukken van gelijke grootte. Bestrooi de stukken vis met het citroenzout en peper en wentel ze door de bloem. Klop eieren los, was de lavas, dep hem droog en hak hem grof. Meng de lavas door het ei en voeg een snufje zout toe. Haal de stukken vis door het eimengsel en leg ze direct op de hete met boter ingevette hete teppan yaki. Bak ze aan beide zijden **2–3 minuten.** Verdeel wat gesmoorde tomaat over de voorverwarmde borden. Leg op elk bord een roodbaarsfilet en garneer het bord met basilicum en olijven. U kunt er witte met wilde rijst of pasta bij serveren.

Tip: Door tomaten te stomen zijn ze heel gemakkelijk te pellen. Verwarm hiervoor de (combi-)stoomoven voor op **110/100 °C.** Kruis de tomaten in en verwijder het kroontje. Leg de tomaten in de gaatjespan en stoom ze **3–6 minuten** met 100% stoom, afhankelijk van de dikte van de velletjes en hoe vast ze zitten. Toets de tijd in en bevestig deze. Druk na het signaal op de knop condenseren, haal de tomaten uit de oven, laat ze schrikken in ijskoud water en verwijder het velletje.

* Sauteuse is de benaming voor een braadpan met een rechtopstaande rand van 4–7 cm hoog.

Roodbaarsfilet in een lavasjasje

Kabeljauwfilet onder een wortel-koriander-dakje op venkel-saffraanboter

Teppan Yaki
Temperatuur: 200 °C
Bereidingstijd: 70 minuten,
waarvan 40 minuten om te koelen
Gaartijd ca. 6 minuten
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
500 g kabeljauwfilet
4 eetlepels room
zout
1 citroen
2 dikke wortels
1 takje koriander
1/2 theelepel kerriepoeder (scherp)
mespunt paprikapoeder (mild)
1 1/2 eetlepel boter, gesmolten

Ingrediënten saus:
1 grote venkelknol
10 g boter
1–1 1/2 eetlepel pernod
3 eetlepels witte wijn
125 ml visfond
1/2 envelopje saffraandraadjes
60 g koude boter, in kleine stukjes
1 kleine tomaat, gepeld, zaad verwijderd en in blokjes gesneden

Bereiding: Snijd de visfilet in vier gelijke stukken van elk 100 g. Hak de visrestjes klein en zet de filets en de visrestjes en de room (apart) **40 minuten** in het vriesvak. Pureer vervolgens de restjes vis met de room in de keukenmachine. Wrijf de puree door een zeef, voeg zout en een beetje citroensap toe en zet de puree in de koelkast. Was de wortel, schil hem en schaaf er in de lengte dunne plakjes van.

Meng de wortelplakjes met de kleingesneden koriander, kerrie- en paprikapoeder. Besprenkel de visfilets met citroensap en bestrooi ze met zout. Bestrijk de visfilets aan een kant met de farce, leg de wortelplakjes er dakpansgewijs op en druk ze voorzichtig aan. Zet de filets in de koelkast. Verwarm de teppan yaki op **200 °C.** Snijd het groen van de venkelknol, hak het fijn en houd het apart. Snijd de venkelknol in de lengte in heel dunne plakjes. Verhit de boter in een sauteuse* en roerbak de gesneden venkel hier **3 minuten** in. Giet de pernod, wijn en fond erbij, voeg de saffraandraadjes toe en kook de venkel met het deksel op de pan beetgaar. Haal de venkel vervolgens uit de vloeistof en houd ze warm. Bak de vispakketjes in de boter op de hete teppan yaki: de kant met wortel **3–4 minuten,** de onbedekte kant **2 minuten.** Monteer de saus door één voor één de stukjes boter al roerend toe te voegen. Voeg de tomatenblokjes, het venkelgroen toe en zout naar smaak toe. Verdeel de venkelplakjes over voorverwarmde borden, giet de saus erover en leg de vis erop. Serveer de kabeljauw met pasta, rijst of gekookte aardappels.

* Sauteuse is de benaming voor een braadpan met een rechtopstaande rand van 4–7 cm hoog.

Biefstuk met gegratineerde pompoenboter op aardappels met paddestoelen en prei

Teppan Yaki, oven, combi-stoomoven
Temperatuur: teppan yaki 240 °C
Voor het gratineren: oven met grill 250 °C
Combi-stoomoven 120 °C,
stoompercentage 100%
Bereidingstijd: 1 uur, waarvan 6 minuten
om te braden en 1–2 minuten
om te gratineren
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten pompoenboter:

300 g pompoenvruchtvlees
zout
200 g boter
2 eidooiers
80 g witbroodkruim
3–4 takjes bladpeterselie
zwarte peper

Ingrediënten aardappels met paddenstoelen en prei:

300 g kleine, vastkokende aardappels
100 g prei
250 ml gevogeltefond
100 ml room
50 ml droge witte wijn
2 afgestreken **theelepels** maïzena
100 g cantharellen en **100 g** champignons
30 g boter
witte peper
2 eetlepels opgeklopte room

Ingrediënten vlees:

4 biefstukken, elk van 150 g
zwarte peper
4 eetlepels olie

Bereiding: Stoom de pompoen in de voorverwarmde combi-stoomoven **25–30 minuten** in de gaatjespan op **110 °C** met 100% stoom of tot het vruchtvlees zacht is. De pompoen in een doek goed uitwringen en het vruchtvlees door een zeef wrijven. Breng de boter op kamertemperatuur en roer het schuimig met het eigeel. Voeg het broodkruim en de gezeefde pompoen toe. Hak de peterselie fijn en voeg deze toe. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Schep de pompoenboter op een stuk plasticfolie, rol het op en bind de uiteinden samen, zoals bij een rookworst. Laat de boter in de koelkast opstijven.

Was de aardappels, schil ze en schaaf er heel dunne plakjes van. Was de prei en snijd ze in dunne ringen. Fruit de aardappelplakjes in 20 g boter (zonder te bruinen), giet de fond erbij en laat ze daarin gaarkoken. Voeg de prei toe en giet er de room en wijn bij. Laat alles nu zo lang koken tot de groente beetgaar is en breng het daarna op smaak met zout en peper. Roer de maïzena glad met koud water en bind hiermee het groentemengsel. Maak de cantharellen schoon en snijd ze klein. Maak de champignons schoon en snijd ze in dunne plakjes. Fruit de paddenstoelen **3 minuten** in de rest van de boter, breng ze op smaak met zout en peper en meng ze door het aardappelpreimengsel. Houd de groenten warm. Verwarm de teppan yaki op **240 °C.** Bestrooi de biefstuk met zout en zwarte peper. Verhit de olie op de teppan yaki en bak de biefstuk aan elke kant **3 minuten.** Wikkel ze daarna in aluminiumfolie en laat ze **5 minuten** rusten. Haal de filets weer uit de folie, leg er een dikke plak pompoenboter op (de rest van de boter kunt u invriezen en later gebruiken) en gratineer het vlees onder de hete vlakgrill ca. **1 minuut.** Roer vlak voor het serveren de geklopte room door het prei-aardappelenmengsel. Verdeel de groenten over voorverwarmde borden en leg er de biefstuk op.

Tip: In plaats van pompoenvruchtvlees kunnen ook veel pompoensoorten heel worden gegaard in water of stoom, bijvoorbeeld hokkaido- of spaghettipompoen. Afhankelijk van de grootte kookt of stoomt u de pompoen **20–50 minuten.** Snijd hem doormidden en verwijder de vezels en pitten met een lepel. Hokkaido-pompoenen hoeven niet per se te worden geschild. In soep kan de schil bijvoorbeeld gewoon worden gebruikt.

Biefstuk met pompoenboter

Grillspiezen met drie sauzen en aardappels uit de oven

Teppan Yaki, combi-stoomoven
Temperatuur: teppan yaki 220 °C
Combi-stoomoven 200 °C,
stoompercentage 100%
Totale bereidingstijd: 90 minuten,
waarvan 50–60 minuten om de aardappels
te bakken en ca. 8 minuten om het vlees
te grillen.
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten spiesjes:

200 g runderentrecôte
200 g varkensfilet
200 g kalkoenfilet
100 g gerookt buikspek
1 ui
1 kleine rode paprika
1 kleine courgette
1 takje verse tijm
5–8 rozemarijnblaadjes
6–8 eetlepels olijfolie
8 metalen spiesjes
zout, zwarte peper

Ingrediënten bijgerechten:

4 middelgrote kruimige aardappels
300 g grof zeezout

Ingrediënten paprikasaus:

1 eetlepel olijfolie
1 kleine rode paprika, in dunne reepjes
gesneden
1 sjalot, gesnipperd
100 ml vleesbouillon
1/2 eetlepel tomatenpuree
1–2 druppels tabasco
zout

Voorbereiding: Het vlees zonodig van vel en zenuwen ontdoen. Snijd het vlees met het spek in gelijkmatig grote stukken. Pel de uien en maak de paprika en courgette schoon. Snijd de groenten in stukjes. Hak de kruiden en meng ze door de olie. Doe het vlees en de groenten in een kom. Giet de kruidenolie er over, meng alles goed door elkaar en laat het afgedekt in de koelkast marineren.

Bereiding paprikasaus: Verhit de olie en fruit hierin de sjalot en paprikareepjes. Giet de bouillon erbij en laat het afgedekt **8 minuten** zachtjes smoren. Voeg de tomatenpuree toe en pureer alles grof met een staafmixer. Breng de saus op smaak met tabasco en zout.

Bereiding knoflooksaus: Meng alle ingrediënten voor de saus door elkaar en voeg zout naar smaak toe.

Bereiding kerriesaus: Meng alle ingrediënten door elkaar, behalve de slagroom. Voeg zout naar smaak toe. Roer er vlak voor het serveren de opgeklopte slagroom door en breng de saus opnieuw op smaak. Doe de sauzen in glazen kommetjes en zet ze tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Bereiding aardappels: Spoel en borstel de aardappels goed schoon. Strooi in de dichte pan een laag zeezout van 2 cm. Leg de aardappels met enige tussenruimte op het zout en laat ze in de combi-stoomoven in **50–60 minuten** (afhankelijk van de grootte) gaar worden.

Bereiding spiesjes: Verwarm de teppan yaki op **220 °C.** Rijg afwisselend vlees- en spekstukjes aan de spiesjes. Bestrooi ze met zout en peper en bak ze op de hete teppan yaki aan elke kant **4 minuten.**

Ingrediënten knoflooksaus:

4 eetlepels mayonaise
1 teen knoflook, gepeld en geperst
2 eetlepels bieslook, kleingesneden
1 theelepel citroensap
1–2 druppels tabasco

Ingrediënten kerriesaus:

3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel kerriepoeder (scherp)
2 eetlepels ananas, in kleine blokjes
1 theelepel cognac
1/2 theelepel citroensap
1 eetlepel geklopte slagroom of
crème fraîche

Grillspiezen met drie sauzen

Bereiding: Roer voor de marinade de mirin, sojasaus en sake door elkaar. Marineer hierin de tonijn **1 uur.** Verwarm de teppan yaki op **240 °C.** Haal de tonijn uit de marinade, dep hem droog met keukenpapier en wrijf de tonijn in met sesamolie. Schil en rasp de gemberwortel. Bak de tonijn **2 minuten** op de teppan yaki, maar blijf hem daarbij voortdurend keren. Laat de tonijn daarna **1 minuut** rusten. Verdeel vlak voor het serveren de gemberwortel en sojasaus over kleine schoteltjes en schaaltjes. Snijd de tonijn met een scherp mes in plakken van 1 cm dik en leg 3 – 4 plakken op elk bord. Leg op de rand van elk bord wat bieslook.

Tip: U kunt de tonijn ook alleen in sojasaus marineren en er sake bij drinken.

Tonijn met gember en bieslook

Teppan yaki
Temperatuur: 240 °C
Bereidingstijd: 10 minuten plus 1 uur om te marineren
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:

- **1 eetlepel** mirin (zoete rijstwijn)
- **2 eetlepels** sojasaus
- **1 eetlepel** sake of droge sherry
- **350 g** verse tonijn (sushi-kwaliteit)
- **1 eetlepel** sesamolie
- **2** duimgrote stukken gemberwortel
- **1** bosje bieslook

Tonijn met gember en bieslook

Bereiding: Verwarm de teppan yaki voor op **180 °C.** Spoel de visfilet af, dep hem droog en snijd hem in niet te grote stukken. Bestrooi de vis met zout en peper. Klop het eiwit en de maïzena met de staafmixer licht schuimig. Haal de filets achtereenvolgens door het eiwit en daarna door de sesamzaadjes. Druk de panade goed aan. Zet de vis afgedekt in de koelkast.

Halveer de savooiekool, snijd de stronk eraf en snijd de kool in dunne reepjes. Was de paprika, halveer hem, verwijder de steel eraf en snijd het vruchtvlees in stukjes. Verhit de olie op de teppan yaki en bak de filets aan alle zijden **2 – 3 minuten.** Schuif ze naar de rand van de plaat en houd ze warm. Bak de groenten al omscheppend in de olie **5 – 6 minuten** op middelhoog vuur. Breng de groenten op smaak met kerrie en nootmuskaat en giet er sherry, fond en azijn op. Laat de groenten sudderen, roer de linzen erdoor en warm alles goed door. Leg de vis op de groenten, bestrooi het gerecht met kervelblad en serveer direct.

Zeeduivel gepaneerd in sesamzaadjes met groenten

Teppan yaki
Temperatuur: 180 °C
Bereidingstijd: 40 minuten
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:

600 g zeeduivel
2 eiwitten
1 eetlepel maïzena
70 g sesamzaadjes, gepeld
1 kleine savooiekool, of een vergelijkbare hoeveelheid paksoi, snijbiet, spinazie, etc.
1 rode paprika
100 g rode linzen, gaar
6 eetlepels olie
50 ml droge sherry
300 ml visfond
2 eetlepels sherry-azijn
1 bosje kervel
1 theelepel kerriepoeder
verse nootmuskaat
zout
vers gemalen zwarte peper

Zeeduivel gepaneerd in sesamzaadjes

Mediterraan combo met lam en gamba's

Teppan yaki
Temperatuur: 220–240 °C
Bereidingstijd: 40 minuten
Marineertijd: 4 uur
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten marinade:
1 teen knoflook
1 takje rozemarijn
200 ml vermout (of eventueel witte wijn)
2 eetlepels witte balsamicoazijn
1 eetlepel honing (bijvoorbeeld lavendelhoning)
200 ml olijfolie
zout
vers gemalen peper
400 g lamfilets
400 g gamba's
1 grote aubergine
1 rode ui
1 gele courgette
1 groene courgette

Ingrediënten saus:
1 bosje bladpeterselie
1 flinke bos basilicum
3 takjes munt
2 tenen knoflook
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel kappertjes
2 ansjovisfilets
1–2 eetlepels citroensap
200 ml olijfolie
zout
peper

Bereiding: Pel de knoflook en hak deze fijn met de rozemarijnblaadjes. Roer voor de marinade de rozemarijn en de knoflook met de overige ingrediënten door elkaar. Snijd de aubergine en ui in plakken van 1/2 cm dik en beide courgettes in de lengte in even dikke plakken. Doe alle ingrediënten in een grote ondiepe schaal en giet er de marinade over. Marineer de groenten ten minste **4 uur.**

Voor de saus: was de kruiden, trek de blaadjes van de steeltjes en pel de knoflook. Hak alle ingrediënten in de keukenmachine fijn. Verwarm de teppan yaki op **240 °C.**

Laat de gemarineerde groenten uitlekken en bak de groenten, vlees en gamba's **2–4 minuten** op de teppan yaki en giet er daarna wat van de marinade over. Serveer de combo met een kruidendip.

Bereiding: Kook de aardappels in de schil gaar. Hak ondertussen voor de vulling de peterselie fijn en snijd de bosuitjes in dunne ringetjes. Meng peterselie, bosui, Emmentaler, eidooier, zout en peper door elkaar.

Laat de aardappels even afkoelen, schil ze en druk ze door een aardappelpureeknijper.

Breng het water met boter, zout en nootmuskaat aan de kook, voeg in één keer de bloem toe en blijf roeren tot de deegmassa loskomt van de bodem. Haal de pan van het vuur en voeg één voor één de eieren toe.

Meng het deeg door de aardappelmassa.

Rol op een met bloem bestoven aanrecht het aardappeldeeg tot een dikte van ca. 1/2 cm uit en steek er rondjes uit (als u geen steekvormpje hebt, kunt u een groot kopje gebruiken). Leg iets uit het midden van elk rondje ca. 1 theelepel van de vulling. Vouw het rondje dubbel, druk de rand aan en bak het in de friteuse.

Tip: Goed te combineren met bijvoorbeeld een komkommersalade met yoghurt-dilledressing of een groene salade met rucola.

Aardappelpakketjes met kruidenvulling

Friteuse
Temperatuur: 190 °C
Bereidingstijd: 30 minuten,
plus kooktijd voor de aardappels
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
500 g aardappels
200 ml water
30 g boter
100 g bloem
1–2 eieren
1 eidooier
zout, nootmuskaat

Ingrediënten vulling:
1 bosje peterselie
1–2 bosuitjes
50 g geraspte Emmentaler of maaslander
1 eidooier
zout, peper

Bereiding: Klop melk en eieren met een garde en voeg geleidelijk de bloem toe zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg tot slot wat zout toe.

Spoel de dille af, hak hem fijn en voeg hem toe aan het beslag.

Meng de kwark en de room tot een gladde massa en voeg naar smaak mierikswortel, citroensap, zout en peper toe.

Giet de olie in de voorverwarmde gietijzeren pan (**stand 9–10**) en bak hier achter elkaar vier kleine pannenkoekjes op.

Leg op elke pannenkoek een plakje gerookte zalm. Schep wat van de kwarkmassa in het midden en rol de pannenkoek op. Garneer de pannenkoek met citroen en dille.

Tip: Het beslag is nog sneller klaar en gegarandeerd klontvrij als u de handmixer of keukenmachine gebruikt.

Verhit de pan altijd eerst goed voor en voeg pas dan het vet of de olie toe.

Gevulde pannenkoeken met dille

Elektrische grill met gietijzeren bakplaat en braadslede

Temperatuur: stand 9–10

Bereidingstijd: 40 minuten

Ingrediënten voor 4 personen als hoofdgerecht. Als voorgerecht bevelen we een lichte zomersalade aan.

Ingrediënten pannenkoeken:

200 ml melk
2 eieren
125 g bloem
1 bosje dille
zout

Ingrediënten vulling:

4 plakken gerookte zalm
250 g magere kwark
2 eetlepels geklopte room
2 theelepels geraspte mierikswortel (potje)
1 theelepel citroensap
zout, peper

Voor het bakken:

zonnebloem- of maïsolie

Voor de garnering:

schijfjes citroen en 4 takjes dille

Gevulde pannenkoeken met dille

Bereiding: Maak sint jakobsschelpen schoon, dep ze droog en besprenkel ze met sesamolie. Ze moeten gelijkmatig met de olie bedekt zijn. Zet de schelpen afgedekt weg en laat de olie **15 minuten** intrekken. Pureer voor de saus in een keukenmachine de pinda's met de knoflook, gemberwortel, groene peper en suiker tot een gladde pasta. Meng deze pasta geleidelijk door de kokosmelk.

Zet alle ingrediënten klaar. Verhit de wok zonder olie zo heet mogelijk. Bak de sint jakobsschelpen na elkaar in de wok aan elke kant **1 minuut,** bestrooi ze met zout en peper en houd ze in de oven warm. Verhit de wok opnieuw en voeg wat olie toe. Roerbak de paksoi tot hij beetgaar is en breng hem op smaak met de vissaus. Voeg de pindasaus toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de sint jakobsschelpen toe en verwarm alles nog even kort door. Serveer het gerecht met verse fijngehakte koriander en partjes citroen.

Tip: Paksoi is een van de meest verfijnde koolsoorten uit de Chinese keuken. De gebakken sint jakobsschelpen met paksoi en pindasaus vormen een goede combinatie met citroenrijst.

Gebakken sint jakobsschelpen met paksoi en pindasaus

Wokbrander, oven
Bereidingstijd: 45 minuten
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
12–16 sint jakobsschelpen zonder schelp
sesamolie
zout, zwarte peper
800 g paksoi, in repen van 6 cm
2 eetlepels vissaus, verdund met
2 eetlepels water

Saus:
100 g ongezouten pinda's, geroosterd
1 teen knoflook
1 eetlepel verse gemberwortel, geraspt
1 groene peper, fijngehakt
1–2 eetlepels bruine suiker
150–200 ml ongezoete kokosmelk
1 bosje verse koriander, fijngehakt
citroenpartjes

Bereiding: Roer de ingrediënten voor de zoetzure saus door elkaar. Wok de kipreepjes in de hete olie, haal ze uit de wok en houd ze warm. Wok achtereenvolgens de courgette, paprika, rode peper, prei en bosui. Voeg vervolgens de taugé, cashewnoten en knoflook toe.

Schep de ananas en het vlees erdoor, voeg naar smaak de zoetzure saus toe en serveer het gerecht heet. Wees spaarzaam met zout, omdat de soja- en worcestersaus al vrij veel zout bevatten.

Tip: Rijst is perfect te bereiden in de combi-stoomoven. Doe de gewenste hoeveelheid rijst in de dichte pan, voeg het water (zie Gaggenau stoomtabel) toe en stoom de rijst op **110 °C** met 100% stoom.

Kip in zoetzure saus

Wokbrander
Temperatuur: hoogste stand
Bereidingstijd: 30 minuten,
waarvan 8–10 minuten om te garen
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
300 g kipfilets, in reepjes
sojaolie
1 rode peper, zaadjes verwijderd,
in dunne ringetjes
2 bosuitjes, in ringetjes
1 teen knoflook, fijngehakt
1/2 ananas, in stukjes
1 rode paprika, in reepjes
1 prei, in reepjes
1 courgette, in reepjes
50 g taugé
50 g cashewnoten

Ingrediënten saus:
75 ml azijn
2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels honing
zout naar smaak
1 eetlepel pruimensaus
1 eetlepel ketchup
2 eetlepels worcestersaus

Bereiding: Verwarm de teppan yaki voor op **180 °C.** Pel de bananen, snijd ze zodanig in stukjes dat ze met eetstokjes kunnen worden opgepakt en besprenkel ze met citroensap. Meng honing, gemberwortel, sinaasappelrasp en -sap door elkaar. Bestrijk hiermee de bananen en laat het ten minste **15 minuten** intrekken. Sla de eiwitten met de staafmixer licht schuimig. Wentel de banaanstukken achtereenvolgens door de maïzena, het eiwit en de sesamzaadjes. Druk de panade goed aan. Verhit de olie op de teppan yaki en bak de bananen **3 – 4 minuten.** Keer ze met behulp van een vleestang of 2 vorken en bak ook de andere zijde in enkele minuten goudbruin en knapperig. Serveer ze direct en eet ze in stijl – met stokjes.

Tip: Een uitstekende toevoeging bij dit dessert is een sabayon van rijstwijn of sherry.

Honingbananen met sesamzaad

Teppan yaki
Temperatuur: 180 °C – 190 °C
Bereidingstijd: 30 minuten
Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten:
4 baby- of appelbananen
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels honing
1 theelepel vers geraspte gemberwortel
rasp en sap van 1 onbespoten sinaasappel
2 eiwitten
1 eetlepel maïzena
100 g sesamzaadjes (of eventueel geraspte kokos)
4 eetlepels arachideolie

Honingbananen met sesamzaad

Bereiding: Zeef de bloem in een kom en roer de melk, de vanillesuiker, het zout en de eidooiers erdoor tot een glad beslag ontstaat. Klop het eiwit met de suiker goed stijf en voeg het toe aan het beslag.

Roer voor de vulling de kwark, mascarpone, suiker en vanillesuiker door elkaar. Schep de ontdooide frambozen voorzichtig door het kwarkmengsel.

Giet wat gesmolten boter op de voorverwarmde (**op stand 9 – 10**) bak- of braadslede. Schenk wat van het beslag op de bakslede en maak met een pollepel kleine blini's. Bak ze aan beide kanten.

Verdeel het kwarkmengsel over de helft van de blini's en leg de resterende er bovenop. Bestrooi de blini's met poedersuiker.

Blini's gevuld met frambozencrème

Elektrische grill met gietijzeren bak- en braadslede
Temperatuur: stand 9 – 10
Bereidingstijd: 45 minuten
Dessert voor 4 personen

Ingrediënten:

150 g bloem
250 ml melk
snufje zout
3 eidooiers
3 eiwitten
1 theelepel suiker
1 zakje vanillesuiker
poedersuiker
boter, gesmolten

Ingrediënten vulling:

250 g kwark
250 g mascarpone
200 g diepvries frambozen
60 g suiker
1 zakje vanillesuiker

Notities

Notities

Gaggenau

Gaggenau Flagship Showroom
inspiratiehuis 20|20
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Tel: +31 (0)88 424 4031
infocentrum-gaggenau@bshg.com
www.gaggenau.nl

Service
Tel: +31 (0)88 424 4030

GAGGENAU

019023 · Q8A0030554