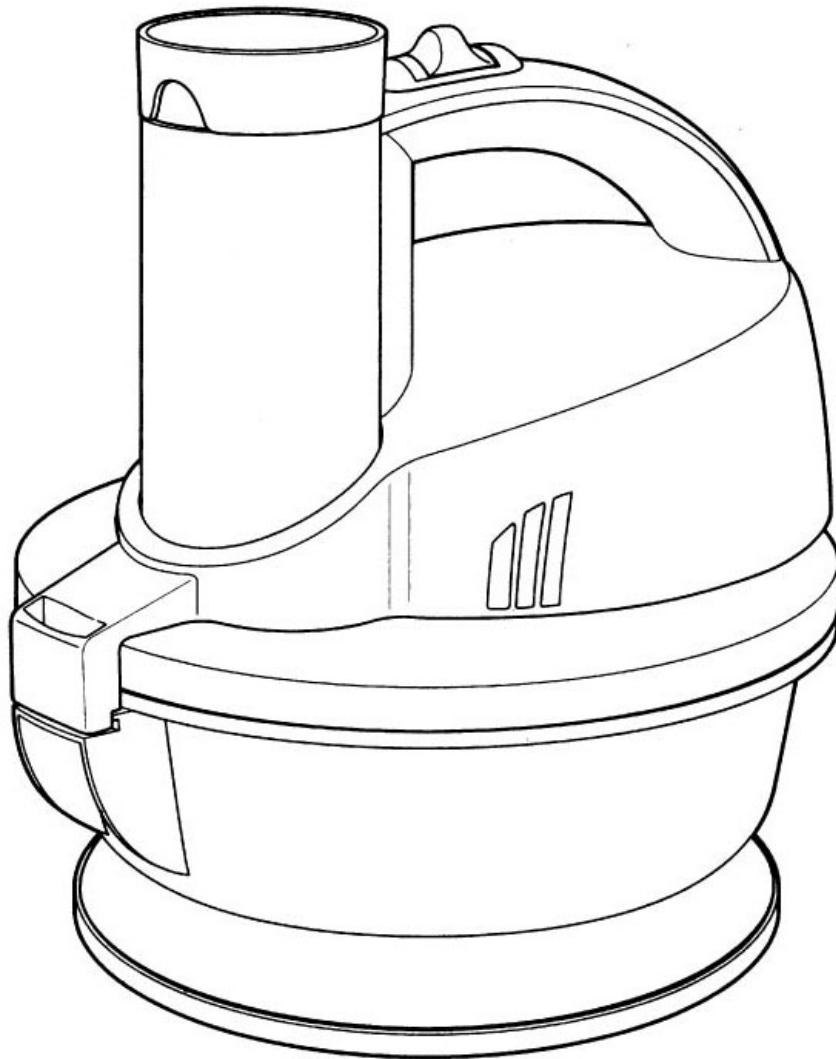


Change-a-bowl

SNIJDER/RASP MET MEERDERE KOMMEN



LEZEN VOOR GEBRUIK

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Wanneer u elektrische toestellen gebruikt, moet u steeds rekening houden met algemene basisvoorzorgen, onder andere:

1. Lees en bewaar alle instructies
2. Om u te beschermen tegen het risico van elektrische shock, mag u de motor, het snoer of de stekker niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
3. Er is een nauw toezicht vereist wanneer een toestel wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
4. Dit toestel mag niet door kinderen worden gebruikt.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet gebruikt wordt, voor u onderdelen toevoegt of verwijdert en voor het reinigen van het toestel.
6. Vermijd contact met bewegende onderdelen.
7. Werk niet met een toestel als het snoer of de stekker beschadigd is of wanneer het toestel slecht werkt of is gevallen.
8. Het gebruik van opzetstukken die niet zijn aanbevolen kunnen brand, elektrische shock of verwondingen veroorzaken.
9. Gebruik uw keukenrobot niet wanneer een onderdeel ervan beschadigd is.
10. Gebruik het toestel niet buitenshuis.
11. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen of in contact komen met warme oppervlakken.
12. Steek nooit voedsel in de vultrechter met uw handen. Gebruik steeds de duwstaaf.
13. Het mes en de schijf zijn scherp. Wees voorzichtig met deze onderdelen. Bewaar uit de buurt van kinderen.
14. Zorg ervoor dat het mes of de schijf volledig tot stilstand zijn voor u het deksel verwijdert.
15. Controleer of het deksel volledig op zijn plaats zit voor u het toestel gebruikt.
16. Houd uw handen en keukengereedschap uit de buurt van het mes en de schijf in beweging om het risico van ernstige lichamelijke verwondingen te vermijden. U mag ENKEL een rubberen spatel gebruiken wanneer de keukenrobot niet in werking is.
17. Probeer het sluitingsmechanisme van het deksel niet te overbruggen.
18. Om het risico van verwondingen te vermijden moet u ervoor zorgen dat u de schijf aanbrengt of verwijdert met de naven die hiervoor bestemd zijn. Wees voorzichtig wanneer u de schijf/motor van de kom verwijdert en wanneer u hem schoonmaakt.
19. Zorg ervoor dat u het toestel uitschakelt na elk gebruik. Gebruik steeds de duwstaaf om de vultrechters vrij te maken. Wanneer deze methode niet werkt, zet de motor uit en demonteer het toestel om het overblijvende voedsel te verwijderen.
20. Het toestel is niet bedoeld voor commercieel, professioneel of industrieel gebruik. Het is ontworpen en gemaakt voor uitsluitend huishoudelijk gebruik.
21. Gebruik het toestel nooit voor een langere periode of met een grotere hoeveelheid voedsel dan wat wordt aanbevolen.
22. Plaats het toestel niet op of in de buurt van een kookplaat op elektriciteit of gas of in een opgewarmde oven.
23. Gebruik het toestel niet voor andere dan de doeleinden waarvoor het werd gemaakt.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES!

Veiligheidsinformatie voor de consument

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

De stekker past slechts op één manier in een stopcontact. Dit is een veiligheidsvoorzorg om het risico van elektrische shock te vermijden. Indien u er niet in slaagt de stekker in het stopcontact te steken, probeer om de stekker om te draaien. Indien de stekker dan nog steeds niet past, moet u contact opnemen met een bevoegde elektricien om het niet-passende stopcontact te vervangen. Probeer in geen geval de veiligheidsvoorzorg of de gepolariseerde stekker te overbruggen door de stekker op de een of andere manier aan te passen.

De lengte van het snoer dat voor dit toestel wordt gebruikt, werd gekozen om het gevaar van verwarring of struikelen te beperken. Indien u een langer snoer nodig hebt mag u een goedgekeurd verlengsnoer gebruiken. De elektrische waarde van het verlengsnoer moet gelijk of hoger zijn dan de waarde van het toestel. U moet ervoor zorgen dat het snoer zo geschikt is dat het niet over de rand van het werkblad of de tafel bengelt, waar kinderen eraan kunnen trekken of waardoor men zou kunnen struikelen.

OPGELET: de meegeleverde kommen mogen niet gebruikt worden om te koken, in een oven, onder de grill of op een kookplaat. Voor u hem in de microgolfoven plaatst, moet u een hoekje openen om lucht door te laten. Wees steeds voorzichtig met warme kommen.

Voor het eerste gebruik

Haal de keukenrobot uit de verpakking. Wees voorzichtig als u het mes en de schijf vast neemt! Ze zijn zeer scherp. Was alle onderdelen, behalve het motorblok, in warm water met zeep. Spoel ze af en droog ze af.

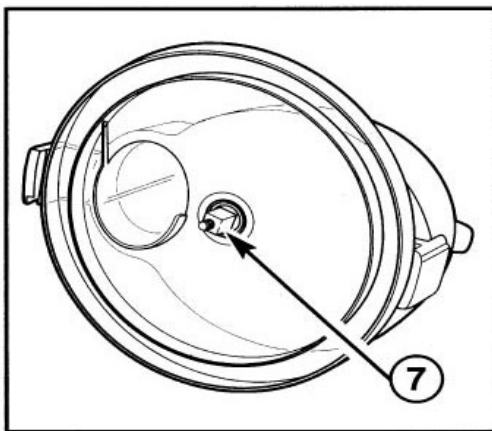
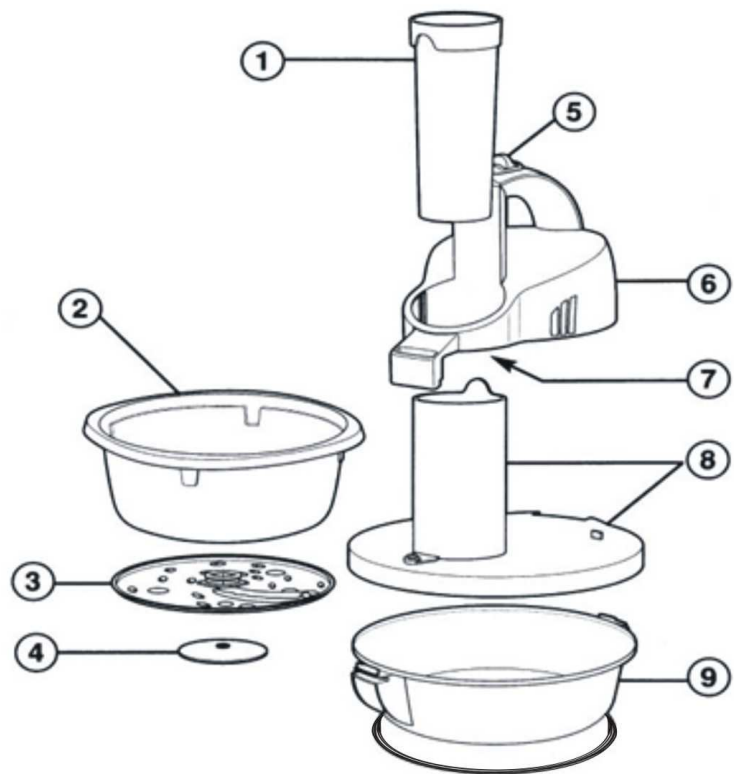
De volgende onderdelen mogen in de vaatwasser worden gewassen: vervangkom, permanente kom, deksel, schijf, duwstaaf, rond bewaardeksel (optioneel) en schijfslot.

Tips!

- Voor de beste resultaten bij het gebruik van de raspschijf voor mozzarella moet de kaas bevroren en vooraf in blokjes van maximaal 3,5 cm gesneden worden.
- Gebruik uw change-a-bowl niet om ijs te verbrijzelen.
- Wanneer u vlees in schijfjes snijdt, moet het vlees bereid en koud zijn voor de beste resultaten.
- Breng een dun laagje plantaardige olie aan op de rand van de permanente kom zodat het deksel gemakkelijker sluit en opent.
- Zorg ervoor dat het schijfslot stevig vastgedraaid is voor u met het toestel werkt. Draai het schijfslot opnieuw vast wanneer het tijdens de werking lossert door de trilling.

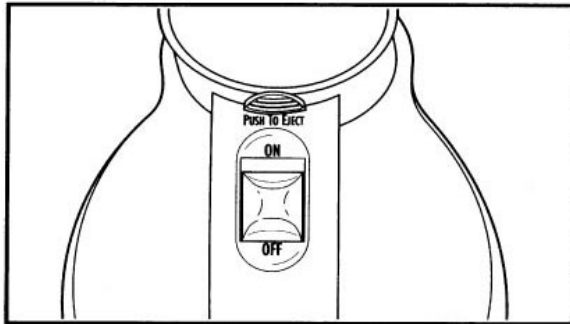
Onderdelen en functies

1. Duwstaaf
2. Vervangkom
3. Snijder/raspschijf
4. Schijfslot
5. AAN/UIT-knop
6. Motor
7. Motorbasis (zie invoegsel)
8. Vultrechter en deksel
9. Permanente kom

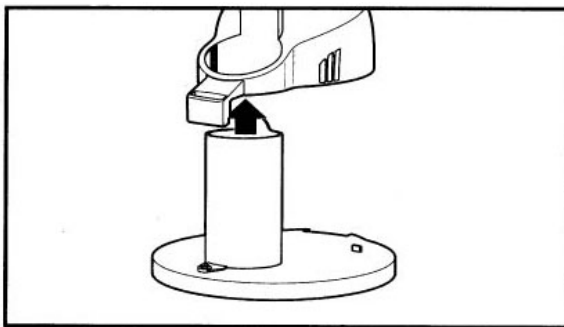


Het gebruik van uw change-a-bowl

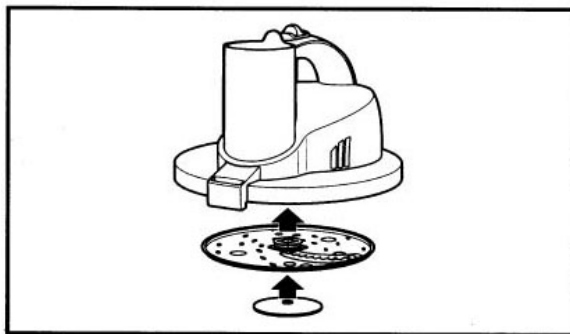
1. Zorg ervoor dat de controleknop op UIT staat en de stekker uit het stopcontact is.



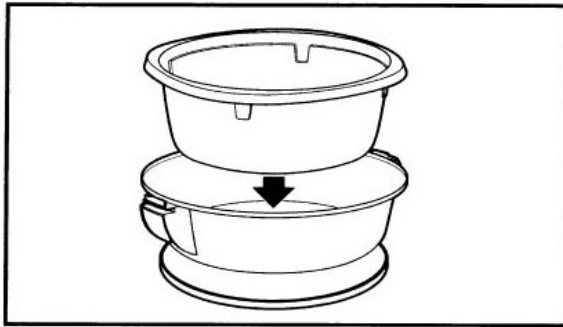
2. Leg de vultrechter gelijk met de opening op de motor. Duw de vultrechter door het gat tot hij op zijn plaats klikt.



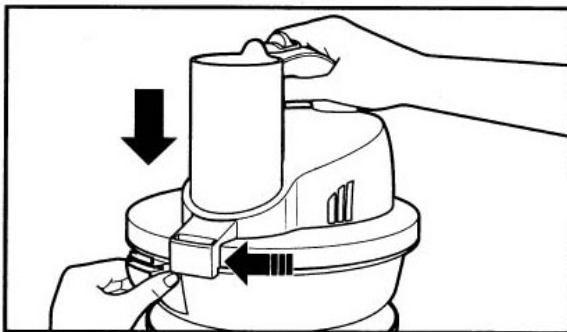
3. Steek de snijder/raspschijf op de motorbasis met de gewenste kant naar boven. Draai het schijfslot stevig vast op de motorbasis.



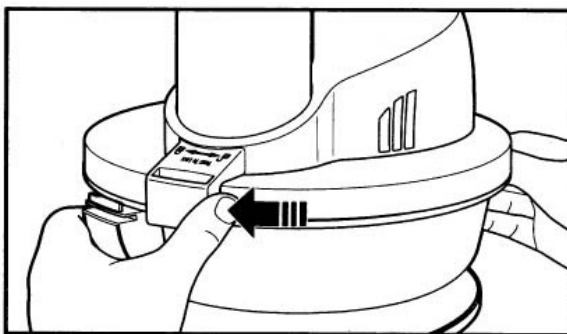
4. Plaats de vervangkom (B-kom) in de verwerkingskom. Zorg ervoor dat het deksel van de vervangkom verwijderd is. De permanente kom kan ook gebruikt worden zonder de vervangkom voor de verwerking van voedsel.



5. Plaats het deksel en de motor op de permanente kom en draai in wijzerzin.

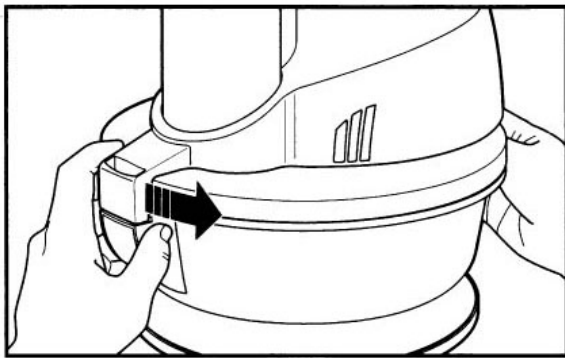


6. **Om vast te zetten:** Plaats uw hand op een lipje aan elke kant van de permanente kom. Houd uw duim op de bovenkant van het lipje en een vinger aan de onderkant van elke kant en draai in wijzerzin.
OPMERKING: het toestel werkt niet zolang het deksel niet op zijn plaats zit.



(vervolg op volgende pagina)

7. Snijd het voedsel zodat het in de vultrechter kan. Steek de vultrechter helemaal vol met voedsel. Duw de duwstaaf in de vultrechter. Gebruik steeds de duwstaaf om voedsel in de vultrechter te steken. **DUW NOOIT VOEDSEL NAAR BINNEN MET UW VINGERS.**
8. Steek de stekker in het stopcontact en verwerk het voedsel door op **AAN** te duwen.
9. Wanneer de vultrechter leeg is, duwt u op **UIT**. Wacht tot het mes niet meer beweegt voor u het deksel verwijdert.
10. Om in een andere vervangkom te verwerken, draait u de motor tegen de wijzers van de klok in om het deksel van de permanente kom te verwijderen. Verwijder de vervangkom en plaats een lege vervangkom.
11. **Om los te maken:** plaats een hand op een lipje aan elke kant van de permanente kom. Houd uw duim op de bovenkant van het lipje en een vinger aan de onderkant van elke kant en draai tegen de wijzers van de klok in.



Reinigen

1. Was de vervangkom, permanente kom, het deksel, de schijf, de duwstaaf, het ronde bewaardeksel (optioneel) en het schijfslot in warm water met zeep. De volgende onderdelen mogen in het bovenste mandje van de vaatwasser worden gewassen: vervangkom, permanente kom, deksel, schijf, duwstaaf, rond bewaardeksel (optioneel) en schijfslot.
2. Veeg de motor, de knop en het snoer schoon met een vochtige doek of spons. Om hardnekkige vlekken te verwijderen, gebruikt u een zacht, niet-schurend detergent. **DOMPEL DE MOTOR NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.**
3. Om op te bergen, monteert u het toestel. Plaats het deksel op de kom, maar zet het niet vast.

Recepten

Snelle maaltijden

Grappige gezinsmaaltijden

- Kip Quesadillas
- Snelle pizza
- Tacosalade
- Pizza fondue

Eenpansmaaltijden

- Zomerse pompoenschotel
- Kip met 5 kruiden en aardappelen
- Aziatische runderschotel met courgette in rode currysaus
- Kip met groene curry en courgettes
- Roergebakken groenten

Salades en bijgerechten

- Kipsalade
- Komkommersalade
- Wortelsalade met rozijnen
- Koolsla
- Broccoli/koolsla
- Pittige Aziatische gepekeld komkommer
- Gegratineerde aardappelen
- Aardappelen met kaas

Desserts

- Knapperige appel
- Gembercake met appelen
- Chocoladetaart met peren
- Gemarineerde aardbeien met sorbet
- Designerkoekjes

Feesthapjes

- Kaas met Spaanse peper
- Salsa
- Guacamole met stukjes
- Champignons & baconsaus
- Indische komkommerraita
- Tomaatraita
- Exotische fruitsalade

Snelle maaltijden

De change-a-bowl maakt persoonlijke recepten snel een gemakkelijk uit te voeren voor al uw gezinsleden. Plan vooraf door ingrediënten in de change-a-bowl te verwerken zodat u het avondmaal snel klaar hebt.

Snijd groenten, fruit en vlees in de change-a-bowl en schaaf/rasp kaas in afzonderlijke vervangkommen.

U kunt uw maaltijden een persoonlijk tintje geven door uw favoriete ingrediënten met elkaar te mengen!

Tacoavond	Pizza's
Quesadillas	Spaghettiaavond
Roergebakken	Saladebuffet
Paninibroodjes	Grillfeestje
Racletteavond	Fonduefeestje
Omelet	Fruitsalades

Grappige gezinsmaaltijden

Kip Quesadillas

2 kipfilets, gebakken en in schijfjes gesneden (gebruik de snijdschijf)
115 g cheddarkaas, geraspt (gebruik de raspschijf)
4 tortilla's

Verwerk de gebakken kipfilets en de cheddarkaas in een vervangkom. Vouw de tortilla's in twee en vul met de kip en de kaas. Laat 2 minuten per kant opwarmen in een hete pan. Snijd in 3 driehoeken. Herhaal met de rest van de ingrediënten.

Goed voor 4 quesadillas.

Bijkomende gerechten:

Tomaat, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
Ui, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)

Snelle Pizza

115 g mozzarella, geraspt (gebruik de raspschijf)
115 g peperoni, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
1,5 groene paprika, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
4 verse champignons, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
½ ui, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
1 blik gekoeld pizzadeeg
1 kop (250 ml) pizzasaus

Verwerk in verschillende vervangkommen: mozzarella, peperoni, groene paprika, champignons en ui.

Open de gekoelde pizzadeeg en plaats hem op een ovenplaat. Bedek eerst met een laagje pizzasaus en mozzarella.

Leg hierop de peperoni, groene paprika, champignons en ui. Bakken op 205°C gedurende 20 minuten of tot de gewenste bereiding.

Goed voor 4 porties.

Grappige gezinsmaaltijden

Tacosalade

225 g gemalen rundvlees
1 eetlepel (15 ml) chilipoeder
2 koffielepels (10 ml) paprikapoeder
½ eetlepel (10 ml) komijnpoeder
½ eetlepel (10 ml) uipoeder
¼ koffielepel (1,25 ml) cayennepeper
12 tortillachips
1 kop (250 ml) sla, fijngesnipperd (gebruik snijdschijf)
1 kleine tomaat, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
115 g cheddarkaas, geraspt (gebruik raspschijf)

Bereid het gemalen rundvlees in een pan. Laat al het vocht uitlekken. Voeg er de chilipoeder, paprikapoeder, komijnpoeder, uipoeder en cayennepeper aan toe en roer.

Verbrijzel 8 tortillachips in een vervangkom en voeg bij het op smaak gebrachte rundvlees. Verwerk de sla, tomaten en cheddar. Werk af met de rest van de verbrijzelde tortillachips. Serveren met salsa en zure room.

Goed voor 4 porties.

Pizza fondue

425 g spaghettisaus
115 g mozzarella, geraspt (gebruik raspschijf)
2 eetlepels (30 ml) Parmezaanse kaas, geraspt (gebruik raspschijf)
1 koffielepel (5 ml) ui, in versnipperd (gebruik raspschijf)
1 koffielepel (5 ml) Italiaanse kruiden
¼ koffielepel (1,25 ml) lookzout

Giet de spaghettisaus in een vervangkom. Verwerk de mozzarella, Parmezaanse kaas en ui in de vervangkom. Voeg de Italiaanse kruiden en het lookzout toe. Zet gedurende 2 tot 4 minuten in de microgolfoven of tot de kaas smelt. Serveren met ciabatta, in vierkantjes van 2,5 cm gesneden, om in de saus te dippen.

Goed voor 6 porties

Optioneel: In de plaats van uw gerecht in de oven te verwarmen, kunt u alle ingrediënten in een kookpot gieten en op een laag vuurtje verwarmen tot de kaas smelt.

U kunt de saus ook opwarmen en serveren in een fonduepot.

Eenpansmaaltijden

Zomerse pompoenschotel

3 middelgrote gele zomerpompoenen, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
3 middelgrote courgettes, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
1 grote ui, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
1 blik (225 ml) geplette tomaten, niet uitgelekt en in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
450 g kaas naar keuze, geraspt (gebruik raspschijf)
¼ kop (60 ml) boter
Zout en peper naar smaak

Verwerk de zomerpompoen, courgettes, uien, tomaten en kaas in een vervangkom. Verwijder de kom en roer. Zet gedurende 10 minuten op hoog vermogen in de microgolfoven of tot alles gaar is. Voeg de boter en zout en peper toe.

Goed voor 6-8 porties

Voor bereiding in een conventionele oven: Plaats alle ingrediënten in een ingevette glazen ovenschaal. Dek af en bak gedurende 30 minuten bij een temperatuur van 180° of tot het gerecht gaar is. Gebruik de vervangkom niet in de gewone oven.

Kip met 5 kruiden en aardappelen

2 middelgrote aardappelen, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 kipfilets zonder vel, gebakken en in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 eetlepels (30 ml) plantaardige olie
1 koffielepel (5 ml) mengsel van 5 kippenkruiden
½ koffielepel (2,5 ml) zwarte peper
¼ koffielepel (1,25 ml) zout

Snijd de aardappelen en de kip in een vervangkom. Voeg de olie, de kippenkruiden, peper en zout toe. Zet gedurende 7 minuten op stand 5 in de microgolfoven of tot de aardappelen gaar zijn. Warm opdienen.

Goed voor 4 porties

Voor bereiding in een conventionele oven: Plaats alle ingrediënten in een ingevette glazen ovenschaal. Dek af en bak gedurende 50 minuten bij een temperatuur van 180° of tot het gerecht gaar is. Gebruik de vervangkom niet in de gewone oven.

Eenpansmaaltijden

Aziatische rundschotel met courgette in rode currysaus

1 teentje look: fijngesnipperd (gebruik raspschijf)
225 g rundvlees zonder been, bereid en in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 middelgrote courgettes, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
½ kop (125 ml) water
2 eetlepels (30 ml) rode currypasta
2 eetlepels (30 ml) vissaus
1 eetlepel (15 ml) bruine suiker

Verwerk de look, het gebakken rundvlees en de courgettes in een vervangkom. Laat de rode currypasta, vissaus en bruine suiker oplossen in water. Voeg de saus bij de ingrediënten in de vervangkom. Laat gedurende 2 tot 3 minuten op hoog vermogen in de microgolfoven opwarmen of tot de courgettes gaar zijn. Roer zodat de courgettes en het vlees door de saus omhuld worden. Warm opdienen.

Goed voor 4 porties

Voor bereiding in een conventionele oven: Leg de look, het bereide vlees en de courgettes in een ingevette glazen ovenschaal. Laat de rode currypasta, vissaus en bruine suiker oplossen in water. Doe de saus over de groenten en het vlees. Dek af en bak gedurende 20 minuten bij een temperatuur van 160° of tot de courgettes gaar zijn. Gebruik de vervangkom niet in de gewone oven

Kip met groene curry en courgettes

¾ kop (175 ml) ongezoete kokosmelk
2-3 eetlepels (30-45 ml) groene currypasta
¾ kop (175 ml) kippenbouillon
1 eetlepel (15 ml) vissaus
1 eetlepel (15 ml) bruine suiker
2 middelgrote courgettes, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
1 kipfilet zonder vel, gebakken en in schijfjes (gebruik snijdschijf)

Meng de kokosmelk, groene currypasta, kippenbouillon, vissaus en bruine suiker in een vervangkom. Zet gedurende 2 tot 3 minuten in de microgolfoven tot de saus dikker wordt.

Verwerk de courgettes en gebakken kip in de vervangkom met de saus. Zet gedurende 2 tot 3 minuten in de microgolfoven tot de courgettes gaar zijn. Roer de courgettes en kip om tot ze omhuld zijn met de saus. Warm opdienen.

Goed voor 2 tot 3 porties

Voor bereiding in een conventionele oven: Meng de kokosmelk, groene currypasta, kippenbouillon, vissaus en bruine suiker in een kookpot. Verwarm op een licht vuurtje tot de saus begint in te dikken. Leg de courgettes, kip en saus in een glazen ovenschaal. Dek af en

bak gedurende 20 minuten bij een temperatuur van 160° of tot de courgettes gaar zijn.
Gebruik de vervangkom niet in de gewone oven

Eenpansmaaltijden

Roergebakken groenten

1 teentje knoflook, versnipperd (gebruik raspschijf)
1 stengel selder, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
4 grote champignons, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
1 middelgrote courgette, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 wortelen, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 koppen (500 ml) kool, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
1 kleine ui, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 eetlepels (30 ml) plantaardige olie
½ kop (60 ml) maïszetmeel
1 kop (250 ml) kippenbouillon
¼ kop (60 ml) bruine suiker
¼ kop (60 ml) witte wijnazijn
2 eetlepels (30 ml) sojasaus

Verwerk alle groenten in een vervangkom

Verwarm de olie in een pan op een middelhoog vuur. Voeg de groenten toe. Laat 5 tot 10 minuten gaarstoven en blijf onophoudelijk roeren. Laat het maïszetmeel in de kippenbouillon oplossen. Voeg de bruine suiker, azijn en sojasaus bij de kippenbouillon. Giet de saus al roerend bij de groenten. Laat de groenten en saus garen op een laag vuur en blijf roeren tot de saus dikker wordt.

Goed voor 6 porties.

Optionele ingrediënten: broccoli, erwten, kastanjes, rode, groen of gele paprika.

Snelle tip: vervang de ingrediënten van de saus door een kant-en-klare saus.

Salades en bijgerechten

Kipsalade

2 kipfilets zonder vel, gebakken en in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 stengels selder, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
¼ ui, versnipperd (gebruik raspschijf)
1 kop (250 ml) mayonaise
Zout en peper naar smaak

Verwerk de kip, selder en uien in een vervangkom. Roer er de mayonaise, het zout en de peper onder. Koud opdienen.

Goed voor 6 porties

Optionele extra's: walnoten, druiven, zonnebloempitten.

Komkommersalade

4 kleine komkommer, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
1 kleine witte ui, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
3 koffielepels (15 ml) zout, verdeeld
½ kop (125 ml) witte azijn
½ kop (125 ml) water
¼ kop (60 ml) witte suiker
1 eetlepel (15 ml) gedroogde dille (of naar smaak)
¼ koffielepel (1,25 ml) peper
1 teentje look

Verwerk de komkommers en de ui in de vervangkom. Sprenkel 2 koffielepels (10 ml) zout over de komkommers en uien en laat een uur rusten. Giet af. Roer er de azijn, het water, de suiker de dille, peper, look en de rest van het zout onder. Laat 3 uren in de koelkast rusten voor u de salade opdient.

Goed voor 8 porties

Salades en bijgerechten

Wortelsalade met rozijnen

3 grote wortelen, versnipperd (gebruik raspschijf)
1 stengel selder, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
½ kop (125 ml) rozijnen
½ kop (125 ml) mayonaise of dressing
1 koffielepel (5 ml) citroensap

Verwerk de wortelen en de selder in een vervangkom. Roer er de rest van de ingrediënten onder. Koud serveren.

Goed voor 6 porties

Koolsla

1 kleine kool, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
½ kleine ui, versnipperd (gebruik raspschijf)
1 grote wortel, versnipperd (gebruik raspschijf)
¼ kop (60 ml) witte wijnazijn
1 kop (250 ml) dressing
½ kop (125 ml) witte suiker

Verwerk de kool, ui en wortel in een vervangkom.

Klop de azijn, dressing en suiker samen in een vervangkom. Giet genoeg dressing over de salade om ze volledig te omhullen. Meng goed, dek af en 6 tot 8 uren in de koelkast rusten. Laat eventueel overtollig vocht uitlekken en dien koud op.

Goed voor 4 porties

Salades en bijgerechten

Broccoli/koolsla

2 koppen (500 ml) broccoli, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 koppen (500 ml) koolsla, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
1 wortel, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
½ kleine ui, versnipperd (gebruik raspschijf)
1 kop (250 ml) veenbessen, gedroogd
1 kop (250 ml) koolsladressing

Verwerk de broccoli, koolsla, wortelen en ui in een vervangkom. Giet er de gedroogde veenbessen en koolsladressing bij. Koud opdienen.

Goed voor 5 kop (1,25 l)

Opties: roer er een kop fijngemalen noten of zonnebloempitten bij.

Pittige Aziatische gepekeld komkommer

½ kop (125 ml) witte azijn
½ kop (125 ml) water
½ kop (125 ml) suiker
1 koffielepel zout
3 komkommers, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
3 sjalotten, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
1 koffielepel (5 ml) pikante rode peper, versnipperd

Meng de azijn, het water, de suiker en het zout in een vervangkom. Zet gedurende 2 tot 3 minuten in de microgolfoven op hoog vermogen of tot de suiker opgelost is. Verwerk in dezelfde vervangkom de komkommers en de sjalotten. Roer er de rode peper onder. Kan warm of koud worden opgediend. Overschotjes kunnen tot een week in de koelkast bewaard worden.

Goed voor ongeveer 2 koppen (500 ml)

Salades en bijgerechten

Gegratineerde aardappelen

½ kleine ui, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 middelgrote aardappelen, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
Zout naar smaak
2 eetlepels (30 ml) bloem
1 eetlepel (15 ml) boter, in blokjes
1 kop (250 ml) melk

Verwerk de aardappelen in een vervangkom. Meng in een andere kom het zout, de bloem, de boter en de melk. Zet gedurende 1 minuut in de microgolfoven op hoog vermogen. Giet het melkmengsel traag over de aardappelen. Zet gedurende 10 minuten op hoog vermogen in de microgolfoven of tot de aardappelen gaar zijn. Laat 15 minuten rusten voor u opdient.

Goed voor 4 porties

Voor bereiding in een conventionele oven: laat de boter in een kookpan smelten en giet er de bloem, het zout en de peper al roerend bij. Voeg de melk toe. Laat koken terwijl u op een middelhoog vuur blijft roeren tot de saus dikke wordt. Leg een laag ui, daarboven de aardappelen en dan de saus in een glazen ovenschaal. Laat gedurende 50 tot 60 minuten bij een temperatuur van 160° bakken of tot de aardappelen gaar zijn. Gebruik de vervangkom niet in de gewone oven.

Aardappelen met kaas

2 aardappelen, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
½ kleine ui, fijngesnipperd (gebruik de raspschijf)
¼ groene paprika, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
50 g cheddar, geraspt (gebruik de raspschijf)
Zout en peper naar smaak
¼ kop (30 ml) boter of margarine

Verwerk de aardappelen, ui, groene paprika en cheddar in een vervangkom. Voeg de boter toe. Zet gedurende 15 minuten in de microgolfoven op hoog vermogen of tot de aardappelen gaar zijn.

Goed voor 6-8 porties

Voor bereiding in een conventionele oven: Leg de aardappelen, uien, groene paprika, cheddar, zout, peper en boter in een ingevette glazen ovenschaal van 1,5 l. Dek af en laat gedurende 50 minuten bij 160° bakken of tot de aardappelen gaar zijn.

Desserts

Knapperige appel

4 middelgrote appels, zonder klokhuis en geschild, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
4 gemberkoekjes, verbrijzeld (gebruik de raspschijf)
¼ kop (60 ml) walnoten of pecannoten, versnipperd (gebruik raspschijf)
¼ kop (60 ml) bruine suiker
1 koffielepel (5 ml) kruiden voor appeltaart
4 koffielepels (20 ml) boter

Verwerk de appels in een vervangkom. Verwerk de gemberkoekjes en noten in een schone vervangkom. Giet de bruine suiker, appeltaartkruiden en boter bij tot het mengsel op een dik zanddeeg lijkt. Sprenkel het mengsel op de appels. Zet gedurende 10 minuten in de microgolfoven op hoog vermogen of tot de appels gaar zijn.

Goed voor 8 porties

Voor bereiding in een conventionele oven: leg de appels in een ingevette glazen ovenschaal. Meng de koekjes, noten, bruine suiker, appeltaartkruiden en boter in een aparte kom tot het mengsel op een dik zanddeeg lijkt. Sprenkel het mengsel over de appels. Laat gedurende 20 tot 30 minuten bakken bij 160° of tot de appels gaar zijn. Gebruik de vervangkom niet in de oven.

Gembercake met appels

2 eetlepels (30 ml) bruine suiker
1 appel, geschild en in kwartjes gesneden, in schijfjes (gebruik de snijdschijf)
1 gembercakemix van 400 g
Slagroom (optioneel)

Sprenkel de bruine suiker in een dunne laag op een vervangkom. Verwerk de appel in de vervangkom. Meng de gembercakemix volgens de instructies op de verpakking. Giet het cakedeeg over de appelschijfjes. Zet 4 tot 7 minuten in de microgolfoven op hoog vermogen. Laat 5 minuten rusten. Draai de kom om op een dienblad en dien warm op met slagroom.

Goed voor 8 porties

Voor bereiding in een conventionele oven: doe 1 eetlepel (15 ml) gesmolten boter en bruine suiker in een cakevorm van 23 cm. Smeer gelijkmatig uit over de bodem van de vorm. Voeg een laag appels toe. Meng de gembercakemix volgens de instructies op de verpakking. Giet het cakedeeg gelijkmatig over de appelschijfjes. Laat gedurende 30 tot 40 minuten bakken bij 180° of tot de cake klaar is. Gebruik de vervangkom niet in de oven.

Desserts

Chocoladetaart met peren

2 eetlepels (30 ml) suiker
1 peer, geschild en in kwartjes gesneden, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
Browniemix van 250 g
Roomijs (optioneel)

Leg een dunne laag suiker in een vervangkom. Verwerk de peer in de vervangkom. Meng de browniemix volgens de instructies op de verpakking. Giet de browniemix over de peerschijfjes. Zet 4 tot 6 minuten in de microgolfoven op hoog vermogen. Laat 5 minuten rusten. Draai de kom om op een dienblad en dien warm op met roomijs.

Goed voor 8 porties

Voor bereiding in een conventionele oven: doe 1 eetlepel (15 ml) gesmolten boter en suiker in een cakevorm van 23 cm. Smeer gelijkmatig uit over de bodem van de vorm. Voeg een laag peren toe. Meng de browniemix volgens de instructies op de verpakking. Giet het cakedeeg gelijkmatig over de appelschijfjes. Laat gedurende 25 tot 30 minuten bakken bij 180° of tot de cake klaar is. Gebruik de vervangkom niet in de oven

Gemarineerde aardbeien met sorbet

4 koppen (1 l) aardbeien, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
4 eetlepels (60 ml) bloedsuiker
4 bolletjes limoensorbet

Verwerk de aardbeien in een vervangkom en roer er de bloedsuiker onder. Dek af en laat gedurende twee uren in de koelkast rusten. Leg ¼ kop (60 ml) aardbeien in een dienschaaltje. Voeg een bolletje sorbet toe en werk af met ¼ kop (60 ml) aardbeien.

Goed voor 8 porties

Designerkoekjes

2 koppen (500 ml) designeringrediënten* (gebruik snijdschijf)
2 koppen (500 ml) chocoladeschilfers
Hagelslag, suikerversiering (optioneel)

- ***Elke combinatie van ontbijtgranen, pretzels, noten of droge snack die u in voorraad hebt, komt hiervoor in aanmerk. U kunt kokosnoten of gedroogde vruchten toevoegen.***

Giet de chocoladeschilfers in een vervangkom en warm gedurende 1-2 minuten op in de microgolfoven op hoog vermogen (om de 30 seconden roeren).

Verwerk de designeringrediënten in de vervangkom, voeg eventuele gedroogde vruchten of rozijnen toe na de verwerking. Roer de ingrediënten om met een lepel tot alles goed gemengd is. Leg ze op bakpapier en werk af met hagelslag indien gewenst. Laat rusten bij kamertemperatuur tot ze voldoende hard zijn (ongeveer 30 minuten).

Goed voor 24 koekjes.

Feesthapjes

Kaas met Spaanse peper

225 g cheddar, geraspt (gebruik raspschijf)
225 g colby-kaas, geraspt (gebruik raspschijf)
2 bokaaltjes van 115 g Spaanse peper, uitgelekt
1 kop (250 ml) dressing
1 eetlepel (15 ml) suiker
Zout en peper naar smaak

Verwerk de cheddar en colby-kaas in een vervangkom. Roer er de pepers, dressing, suiker, zout en peper bij. Voeg naar wens meer of minder romige dressing toe om de gewenste textuur te bekomen. Goed roeren.

Goed voor 12-14 porties

Salsa

2 bokalen van 225 g tomatenpuree, niet uitgelekt, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
½ ui, versnipperd (gebruik raspschijf)
2 teentjes look, versnipperd (gebruik raspschijf)
½ limoen, uitgeperst
1 koffielepel (5 ml) zout
¼ kop (60 ml) groen chilibonen uit blik, of naar smaak
3 eetlepels (45 ml) fijngesneden verse cilantro

Verwerk de tomaten ui en look in een vervangkom. Roer er de resterende ingrediënten onder.

Goed voor 10-12 porties

Feesthapjes

Guacamole met stukjes

2 middelgrote vleestomaten, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
¼ rode ui, fijngesnipperd (gebruik raspschijf)
2 teentjes look, fijngesnipperd (gebruik raspschijf)
2 rijpe avocado's, gehalveerd en zonder pitten of schil, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 eetlepels (30 ml) limoensap
1 eetlepel (15 ml) olijfolie
¼ koffielepel (1,25 ml) zout
¼ koffielepel (1,25 ml) peper

Verwerk de tomaten, ui, look en avocado's in een vervangkom. Giet er de resterende ingrediënten onder. Laat koelen voor het opdienen.

Goed voor 8 porties

Champignons & baconsaus

6 sneetjes spek, gebakken en in schijfjes (gebruik snijdschijf)
225 g champignons, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 teentjes look, fijngesnipperd (gebruik raspschijf)
45 g gedroogde uiensoepmix
1/3 koffielepel (0,75 ml) peper
225 g roomkaas, zacht gemaakt
225 g zure room

Pak het spek los in met huishoudpapier en laat gedurende 6 minuten in de microgolfoven op hoog vermogen bakken tot ze knapperig zijn.

Verwerk het spek, de champignons en look in de vervangkom. Haal de kom van het toestel, voeg de soepmix, de peper en roomkaas toe en roer zorgvuldig. Zet gedurende 3 minuten op middelhoog vermogen en niet afgedekt in de microgolfoven. Roer regelmatig. Laat koken tot de kaas smelt. Roer er de zure room bij. Lauw serveren.

Goed voor ongeveer 2 koppen (500 ml) dipsaus

Optioneel: doe het bereide spek, de champignons, look, soepmix, peper en roomkaas in een kookpan. Laat op een laag vuurtje opwarmen terwijl u regelmatig roert tot de kaas smelt. Haal van het vuur en roer er de zure room bij.

Feesthapjes

Indische komkommerraita

2 komkommers, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 eetlepels (30 ml) cilantro
1 kop (250 ml) volle yoghurt
½ koffielepel (2,5 ml) komijnpoeder
½ koffielepel (2,5 ml) zout en zwarte peper, naar smaak

Verwerk de komkommers en de cilantro in een vervangkom. Roer er de yoghurt, het komijnpoeder, het zout en de peper bij. Dek af en laat 2 tot 3 uren in de koelkast rusten voor het opdienen. Koud serveren. **Goed voor 4 porties**

Tomaatraita

4 tomaten, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 groene uien, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
1 koffielepel (5 ml) groene chilibonen
1 ½ kop (375 ml) volle yoghurt
½ koffielepel (2,5 ml) zout
¼ koffielepel (1,25 ml) zwarte peper

Verwerk de tomaten, groene uien en groene chilibonen in een vervangkom. Roer er de yoghurt, het zout en de peper bij. Dek af en laat 2 tot 3 uren in de koelkast rusten voor het opdienen. Koud serveren.

Goed voor 4 porties

Exotische fruitsalade

1 mango, geschild en in schijfjes (gebruik snijdschijf)
1 banaan, geschild en in schijfjes (gebruik snijdschijf)
2 kiwi's, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
1 appel, zonder klokhuis, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
1 peer, zonder klokhuis, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
12 aardbeien, zonder kroontje, in schijfjes (gebruik snijdschijf)
½ kop (125 ml) bloedsuiker

Verwerk de mango, banaan, kiwi's, appel, peer en aardbeien in een vervangkom. Giet er de bloedsuiker bij. Dek af en laat 2 tot 3 uren in de koelkast rusten voor het opdienen. Koud serveren.

Goed voor 8 porties