

Tefal

masterchef
gourmet



Tabel voor de omzetting van temperaturen / thermostaatstanden

30 °C	Thermostaat ** 1
60 °C	Thermostaat ** 2
90 °C	Thermostaat ** 3
120 °C	Thermostaat ** 4
150 °C	Thermostaat ** 5
160 °C	Thermostaat ** 5-6
180 °C	Thermostaat ** 6
200 °C	Thermostaat ** 6-7
210 °C	Thermostaat ** 7
220 °C	Thermostaat ** 7-8
240 °C	Thermostaat ** 8
260 °C	Thermostaat ** 8-9
270 °C	Thermostaat ** 9

*** NL thermostaatstanden*

Brioche.....	p 4
Engelse muffins.....	p 4
Granenbrood.....	p 5
Notenbrood.....	p 5

borrelhapjes

Tutti-frutti cocktail.....	p 6
Focaccia's.....	p 6
Guacamole.....	p 7
Hummus.....	p 7
Tomatensap en slagroom met basilicum.....	p 7
Naan met kaas.....	p 8
Tapenade.....	p 8
Glaasjes met zalm en bieslookcrème.....	p 8

de lunch

Vleesballetjes.....	p 9
Hartige cake.....	p 9
Flan van asperges.....	p 10
Italiaanse gnocchi.....	p 10
Gegratineerde courgettes.....	p 10
Gratin dauphinois.....	p 11
Pizza met 4 kazen.....	p 11
Groententaart met zalm.....	p 11
Leverpastei.....	p 11

het vieruurtje

Vruchtencake.....	p 12
Clafoutis met vruchten.....	p 12
Filhós (Portugese beignets).....	p 13
Lassi met mango.....	p 13
Ile flottante.....	p 13
Tulband.....	p 14
Milkshake met vruchten.....	p 14
Maamoul met dadels.....	p 14
Chocolademousse.....	p 14
Moelleux van chocolade.....	p 15
Citroenschuimtaart.....	p 15

basisrecepten

Slagroom.....	p 16
Mayonaise.....	p 16
Wit brood.....	p 16
Kruimeldeeg.....	p 16
Soezendeeg.....	p 17
Pannenkoekenbeslag.....	p 17
Wafelbeslag.....	p 17
Pizzadeeg.....	p 17

het ontbijt



brioche

Ingrediënten (voor 6 personen): 250 g bloem - 5 g zout - 25 g suiker - 100 g boter - 2 hele eieren en 1 eidooier - 3 eetlepels lauwe melk - 2 eetlepels water - 5 g bakkersgist

Doe de bloem in de **roestvrijstalen kom** en maak twee kuiltjes: doe in het ene het zout en giet in het andere de gist, de suiker, de lauwe melk en het water. Houd zout en gist gescheiden, want gist reageert slecht in contact met zout. Doe de eieren erbij en **zet de kneedarm en het deksel op hun plaats**. Kies snelheid 1 en kneed 15 seconden. Laat dan 2 minuten 45 seconden kneden op snelheid 2. Voeg tijdens het kneden de niet te zachte boter toe (laat de boter een halfuur op kamertemperatuur komen) en laat nog 5 minuten kneden op snelheid 2 en vervolgens 5 minuten op snelheid 3. Dek het deeg af en laat het twee uur rijzen bij kamertemperatuur. Kneed het dan krachtig met de hand en sla het tegen de kom. Dek af en laat nogmaals twee uur rijzen in de koelkast. Kneed het deeg met de hand en sla het tegen de kom. Dek het af met huishoudfolie en laat het een nacht rijzen in de koelkast. Vet de volgende dag een briochevorm in met boter en bestrooi met bloem. Maak een bol van het deeg. Leg de bol in de vorm en laat deze op een warme plaats rijzen tot hij de vorm heeft gevuld (2 tot 3 uur). Zet in een oven van 180° C en laat 25 minuten bakken.

Tip: Voeg stukjes chocolade of gekonfijte vruchten toe.



engelse muffins



Ingrediënten (voor 6 personen): 300 g bloem - 8 g verse bakkersgist - 1 snufje suiker - 2 snufjes zout - 21 cl lauwe melk

Meng de gist met de melk en de suiker. Doe de bloem en het zout in de **roestvrijstalen kom**. Plaats de **kneedarm en het deksel**. Zet het apparaat op snelheid 1 en giet het vloeibare mengsel er via de opening in het deksel bij. Kneed in ongeveer 4 minuten tot een homogeen, niet-klevend deeg. Dek de kom af met een vochtige doek en laat minstens een uur rusten in een tochtvrije ruimte. Leg het gerezen deeg op een met bloem bestrooid werkblad en rol het met een deegroller uit tot een dikte van ongeveer 1 cm. Snijd er dan met een glas rondjes van ongeveer 8-9 cm doorsnede uit. Laat ze ongeveer 15 minuten rusten. Bak ze dan rechtstreeks in de pan, zonder toevoeging van boter of olie, 7 minuten aan elke kant, of in een oven van 200° C, ook 7 minuten aan elke kant. Zet een kommetje met water in de oven om de muffins zacht te houden.

Tip: Snijd ze in de dikte door de helft voordat u ze serveert. Rooster ze en eet ze als boterham of broodje met bijvoorbeeld een spiegelei erbij.



brood met granen



Ingrediënten (voor een brood van ongeveer 800 g): 500 g meel voor granenbrood - 285 ml lauw water - 10 g gedroogde bakkersgist
10 g zout - havermout om over het brood te strooien

Doe het meel, het zout en de bakkersgist in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel. Laat enkele seconden op snelheid 1 draaien om de ingrediënten te mengen. Giet er dan het water bij via de opening in het deksel. Kneed 8 minuten. Dek het deeg af met een doek en laat 15 minuten rusten op een warme plaats. Leg het deeg dan op een bebloemd vlak. Maak het plat met de hand en vorm tot een vierkant. Vouw de hoeken naar het midden en maak het deeg plat met de vuist. Herhaal alles nogmaals. Maak een lang brood. Leg het in een vorm van 25 cm lang. Bevochtig de bovenkant van het brood een beetje en bestrooi met havermout. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg 60 minuten rijzen op een warme plaats. Maak vervolgens een inkeping van 1 cm diep over de hele lengte van het brood. Zet het brood in een voorverwarmde oven van 240° C samen met een kommetje water om de korst mooi goudgeel te laten kleuren. Laat 30 minuten bakken. Haal het brood uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

Tip: Maak kleine broodjes voor uw gasten. Bestrooi ze met maanzaad en sesamzaad.



notenbrood



Ingrediënten (voor een brood van 850 g): 400 g tarwemeel - 100 g roggemeel
10 g bakkersgist - 10 g zout - 350 ml lauw water - 100 g gepelde walnoten

Hak de noten in grove stukken. Doe de twee meelsoorten in de roestvrijstalen kom en meng. Maak twee kuiltjes: doe in het ene de gist en in het andere het zout. Breng de gist en het zout niet rechtstreeks met elkaar in contact. Het zout verhindert de werking van de gist. Plaats de kneedarm en het deksel. Kies snelheid 1. Laat het apparaat een paar seconden werken. Giet het lauw water door de opening in het deksel en kneed 8 tot 10 minuten. Voeg de noten toe en kneed nog 2 minuten. Laat het deeg ½ uur rusten. Leg het deeg vervolgens op een bebloemd werkblad en maak een bol. Dek het deeg af met een vochtige doek en laat ca 2 uur rijzen op een warme plaats (het deeg moet tweemaal zo groot worden). Zet 40 minuten in een oven van 240° C met een kommetje water ernaast om de korst mooi goudgeel te laten kleuren.

Tip: Om het deeg beter te laten rijzen, maakt u het met de hand plat tot het de vorm van een vierkant heeft. Vouw de hoeken naar het midden en maak weer plat met de vuist. Herhaal dit nogmaals. Maak dan een bol of een lang brood.

borrelhapjes



tutti frutti cocktail

Ingrediënten (voor 6 personen): 35 cl vers sinaasappelsap - 2 schijven verse ananas - 1 banaan - 10 aardbeien of frambozen - 2 glazen koud koolzuurhoudend water - 2 ijsblokjes - 1 zakje vanillesuiker

Doe alle ingrediënten in de blender, behalve het koolzuurhoudend water. Laat 30 seconden draaien op snelheid 5. Giet het koolzuurhoudend water ondertussen door de opening in het deksel. Mix nog 1 minuut. Serveer direct.

Tip: Voeg grenadinesiroop toe.



focaccia's



Ingrediënten (voor 6 kleine focaccia's): 500 g + 5 eetlepels tarwemeel - 300 ml lauw water - 1 glas droge witte wijn - 2 theelepels fijn zout - 1 theelepel suiker - 42 g bakkersgist - 60 ml olijfolie - 3 theelepels Provençaalse kruiden - 2 theelepels gedroogde rozemarijn - grof zout

Doe het meel in de kom. Plaats de roestvrijstalen kom, de kneedarm en het deksel. Los de gist op in lauw water en giet in de kom. Laat het apparaat enkele minuten draaien op snelheid 1. Dek af met een schone doek en laat ongeveer 2 uur rusten. Giet dan de witte wijn en de olie op het deeg. Bestrooi met zout, voeg twee theelepels Provençaalse kruiden en rozemarijn toe. Kneed op snelheid 1 en 2 en voeg ondertussen 5 eetlepels bloem toe, totdat het deeg homogeen en zacht is. Dek opnieuw af en laat 2 tot 4 uur rijzen. Vet een bakplaat in, verdeel het deeg in drie bollen of in zes ronde of lange broodjes en leg deze op de plaat. Meng 1 eetlepel olijfolie en 1 eetlepel water en bestrijk hier het deeg mee. Bestrooi met een theelepel Provençaalse kruiden en grof zout. Bak minimaal 20 minuten in een hete oven (225° C). Laat een beetje afkoelen voordat u ze serveert.



guacamole



Ingrediënten (voor 6 personen): 2 rijpe avocado's - 1 tomaat - 1 kleine gele ui
1 eetlepel citroensap - 2 takjes peterselie - peper en zout - 1 mespuntje gemalen cayennepeper

Pel de tomaat en verwijder de pitjes. Haal de pit uit de avocado's. Doe de gepelde en gesneden ui, de in grote stukken gesneden tomaat, de cayennepeper, het citroensap, de peterselie, het vruchtvlees van de 2 avocado's, peper en zout in de **blender**. Laat draaien in Pulse-functie en vervolgens op snelheid 4. Zet het apparaat af en toe uit om de kom met een spatel af te schrapen en ga door met mixen tot de gewenste structuur is bereikt. Laat voor een glad en homogeen mengsel het apparaat op het laagste op maximumsnelheid draaien. Zet in de koelkast. Smeer op crackers en serveer als borrelhapje.

Tip: Maak de guacamole pittiger met wat meer cayennepeper.



hummus



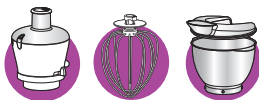
Ingrediënten (voor 6 personen): 400 g gekookte kikkererwten - 15 cl citroensap - 4 teentjes knoflook - enkele takjes peterselie - 4 eetlepels olijfolie - 5 cl water - enkele mespuntjes gemalen cayennepeper - zout - peper

Doe de helft van de kikkererwten en alle andere ingrediënten (behalve de peterselie) in de **blender**. Mix 10 seconden. Doe er de rest van de kikkererwten bij via de opening van de doseerdop en mix nog 30 seconden. Versier met de peterselie.

Tip: Doe er 6 eetlepels tahin bij (sesampuree).



tomatensap en slagroom met basilicum



Ingrediënten (voor 8 glaasjes): 4 mooie tomaten - 2 rode paprika's - 14 grote basilicumblaadjes - 4 eetlepels olijfolie - 2 eetlepels azijn - 20 cl vloeibare volle room, heel koud peper en zout

Snijd de tomaten, de rode paprika's en 6 grote basilicumblaadjes in stukken. Doe alles in de **sapcentrifuge**. Giet er 3 lepels olijfolie en de azijn bij en giet 15 cl water in de hals om het mandje van de centrifuge te «spoelen» en de rest van het sap te vergaren. Meng het tomatensap en breng op smaak met zout en peper. Doe de vloeibare room, een eetlepel olijfolie en de rest van het fijngehakte basilicum in de kom. Breng op smaak met zout en peper. **Plaats de garde en het deksel**. Klop het mengsel in 10 minuten tot slagroom. Zet 30 minuten in de koelkast. Giet het tomatensap in glaasjes. Schep er een lepel slagroom met basilicum op en dien op.

Tip: Vervang de basilicum door bieslook.





naan met kaas



Ingrediënten (voor 4 personen): 240 g tarwebloem - 1 bekertje gewone yoghurt - 8 porties La Vache qui Rit - 2 flinke snufjes suiker - 2 snufjes gist - 1 eetlepel olie - 5 cl warm water - peper en zout

Doe de bloem, de gist, de suiker, het zout, de yoghurt en een lepel olie in de roestvrijstalen kom, voorzien van de kneedarm en het deksel. Meng 40 seconden in stand 1. Voeg geleidelijk het water toe totdat er een bol ontstaat. Verhoog de snelheid tot stand 2 en kneed minimaal 5 minuten om het deeg soepel te maken. Bestrooi met bloem, maak een bol van het deeg en laat 3 tot 4 uur rusten op een warme plaats, afgedekt met een doek. Verdeel het deeg in vier bollen en spreid ze uit. Leg de kaas in het midden en sluit het deeg in een driehoek of cirkel. Ga opnieuw met een deegrol over de naanbroodjes. Leg ze op de bakplaat en bak ze ongeveer 5 minuten in een oven van 260° C. Eet warm, als borrelhapje of bij de maaltijd.

Tip: U kunt La Vache qui Rit vervangen door peterselieboter.



tapenade

Ingrediënten (voor 6 personen)
200 g ontpitte zwarte olijven - 1 teentje knoflook - 50 g ansjovis
50 g kappertjes - 10 cl olijfolie - peper en zout

Dep de kappertjes en de ansjovis droog met keukenpapier. Pel het teentje knoflook. Doe alle ingrediënten, behalve de olijven, in de blender en schakel in op snelheid 1.

Doe er langzaam de olijven bij via de opening van de doseerdop en mix totdat het mengsel de gewenste structuur heeft. Breng op smaak met zout en peper.

Smeer op crackers en serveer als borrelhapje.

Tip: Zet het apparaat regelmatig uit om de wanden van de kom af te schrapen voor een betere vermenging.



glaasjes met zalm en bieslookcrème



Ingrediënten (voor 6 glaasjes): 200 g room - 30 sprietjes bieslook
6 eetlepels citroensap - 3 plakjes gerookte zalm - peper en zout

Giet de room in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de fijngehakte bieslook toe. Klop de room 1 minuut op snelheid 4 op en vervolgens 1 minuut en 30 seconden op snelheid 5. Doe er 3 eetlepels citroensap bij. Klop 30 seconden op snelheid 5 om het citroensap goed met de room te mengen. Verdeel deze crème over 6 glaasjes. Leg er reepjes zalm op. Besprenkel de zalm met de rest van het citroensap.

Tip: U kunt de zalm vervangen door garnalen.



vleesballetjes

Ingrediënten (voor 4 personen): 500 g rundvlees - 1 ei
1 afgestreken eetlepel bloem - 1 middelgrote ui - 1 teentje
knoflook - 3 takjes peterselie - peper en zout

Verwarm de oven voor op 200° C. Hak het vlees op snelheid 4 met de **hakkop**, **voorzien van het rooster met kleine gaatjes**. Doe het fijngehakte vlees in de roestvrijstalen kom, samen met alle andere ingrediënten. Plaats de **kneder** en het **deksel** en laat 1 minuut draaien op snelheid 1. Maak van het gehakt, dat nu gemengd is met de andere ingrediënten, met de hand balletjes ter grootte van een walnoot. Leg de balletjes op een bakplaat die u eerst met bakpapier hebt bekleed. Bak ze 25 minuten in de oven. Draai de balletjes halverwege de baktijd om.

Tip: Vervang het rundvlees door lamsvlees en de peterselie door koriander.



hartige cake



Ingrediënten (voor 6 personen): 200 g bloem - 4 eieren - 11 g gist
10 cl melk - 5 cl olijfolie - 12 zongedroogde tomaten - 200 g feta
15 ontpitte groene olijven - 1 mespuntje curry (optie) - peper, zout

Verwarm de oven voor op 180° C. Beboter een cakevorm en bestrooi met bloem. Meng de bloem, de eieren en de gist in de **roestvrijstalen kom**, **voorzien van de kneder en het deksel**. Begin op snelheid 1 en verhoog tot snelheid 3. Giet er de olijfolie en de koude melk bij en meng 1 minuut en 30 seconden. Ga naar snelheid 1 en voeg de gedroogde tomaten, de feta, de groene olijven (in stukjes gesneden), curry, zout en peper toe. Giet het mengsel in de cakevorm en bak 30 tot 40 minuten in de oven, afhankelijk van het type oven. Prik in de cake om te controleren of deze klaar is.

Tip: Vervang de feta door mozzarella en doe er enkele fijngehakte blaadjes basilicum bij.



flan van asperges



Ingrediënten (voor 8 personen): 300 g gekookte asperges uit pot - 100 g witbrood met zachte korst in het aspergesap gedoopt - 5 eieren - 5 eetlepels mager melkpoeder - 50 g boter 100 g Gruyère - peper en zout

Verwarm de oven voor op 200° C. Gebruik de **groentensnijder met trommel D** om de Gruyère te raspen. Doe de asperges, het uitgelekte brood, de eieren, het melkpoeder, de helft van de Gruyère en de boter in de **blender**. Laat 40 seconden draaien op snelheid 5. Breng op smaak met zout en peper en giet in aparte ovenschaaltjes. Bestrooi met de rest van de Gruyère. Laat 15 minuten op matige temperatuur (200° C) en au bain-marie bakken.

Tip: Vervang de asperges door andere groene groenten (sperziebonen, broccoli, courgette,...).



italiaanse gnocchi

Ingrediënten (voor 6 personen): 1 kg aardappelen - 2 eidooiers 90 g bloem - 80 g + 20 g boter - 5 g zout - grof zout

Was de aardappelen en kook ze met schil 20 tot 25 minuten in kokend water. Giet ze af, verwijder de schil, leg ze weer in de lege kookpan en laat ze onder voortdurend roeren ongeveer 5 minuten op een zacht vuur staan, totdat ze volledig droog zijn. Stamp ze tot een fijne puree in de **roestvrijstalen kom** en voeg dan de eidooiers, het fijne zout en de bloem toe. Plaats de bol, voorzien van de **kneder en het deksel**, en meng 1 minuut en 30 sec op snelheid 1. Voeg 20 g boter toe en laat 30 tot 40 seconden draaien op snelheid 2. Leg het deeg op een lichtjes met bloem bestoven werkblad en rol het tot een worst zo dik als een vinger. Snijd deze worst in stukken van ongeveer 2 tot 3 cm lang. Gooi de gnocchi 6 min in gezouten kokend water. Serveer met de rest van de gesmolten boter en geraspte kaas.

Tip: U kunt ze ook in de koekenpan bakken of gratineren met een saus.



gegratineerde courgettes



Ingrediënten (voor 6 personen): 1 kg courgettes - 3 eieren - 250 g room - 100 g Gruyère peper, zout, nootmuskaat

Verwarm de oven voor op 220°C. Gebruik de **groentensnijder met trommel A**, kies snelheid 3 en snijd de courgettes in plakjes. Bak ze 10 minuten goudgeel in de koekenpan. Zet opzij. Gebruik de **groentensnijder met trommel D** en rasp de Gruyère op snelheid 2. Zet opzij. Klop de eieren en de room op snelheid 3 in de **roestvrijstalen kom**, **voorzien van de garde en het deksel**. Voeg naar smaak zout, peper en nootmuskaat toe. Kies snelheid 2 en laat 30 seconden draaien. Leg de helft van de courgettes in een ovenschaal en bestrooi met de helft van de Gruyère. Werk af met de rest van de courgettes en de rest van de Gruyère. Overgiet de schaal met het mengsel van eieren, room, peper, zout en nootmuskaat. Bak 25 tot 30 minuten in een oven van 220° C. Serveer warm.

Tip: Voeg munt toe voor een fris accent.

gratin dauphinois



Ingrediënten (voor 6 personen): 1 kg aardappelen - 30 cl melk - 25 cl vloeibare room - 1 teentje knoflook - 3 eidooiers - 100 g Gruyère - peper en zout

Gebruik de **groentensnijder met trommel D** en rasp de Gruyère op snelheid 2. Zet opzij. Schil de aardappelen. Snijd ze in schijfjes met behulp van de **groentensnijder met trommel A** op snelheid 2. Leg de aardappelschijfjes in een ovenschaal die u eerst hebt ingevet met boter en hebt ingewreven met het teentje knoflook. Doe de eidooiers, de melk, de vloeibare room, het zout en de peper in de **roestvrijstalen kom, voorzien van de garde**. Klop 1 minuut op snelheid 2. Giet dit mengsel over de aardappelen. Bestrooi met geraspte Gruyère en leg er enkele klontjes boter op. Bak 1 uur en 20 min. in een oven van 150° C.

Tip: Breng op smaak met een snufje nootmuskaat.



groententaart met zalm

Ingrediënten (voor 6/8 personen): 1 portie kruimeldeeg 350 g wortels - 350 g courgettes - 350 g verse zalm - 3 eieren 20 cl room - between wortels and 350 - 10 cl melk peper en zout - paprikapoeder

Bereid het kruimeldeeg. Leg het in een met boter ingevette taartvorm van 30 cm doorsnede. Bak het deeg 20 minuten in een oven van 180° C. Rasp de wortels en daarna de courgettes op snelheid 2 met de **groentensnijder, voorzien van trommel C**. Stoof de groenten 25 minuten op een zacht vuur in een koekenpan met een klein beetje boter. Verdeel de groenten en de in reepjes gesneden vis over het voorgebakken deeg. Doe de eieren, de room, de melk, het paprikapoeder, het zout en de peper in de **roestvrijstalen kom voorzien van de garde** en klop 40 seconden op snelheid 2. Giet dit mengsel over de groenten en bak 35 minuten in een oven van 180° C. Serveer warm.

Tip: Vervang de zalm door kipfilet.



pizza met 4 kazen



Ingrediënten (voor 6 personen): 1 portie pizzadeeg - 500 g tomaten 1 gele ui - 3 teentjes knoflook - 3 takjes peterselie - 3 eetlepels olijfolie peper en zout - 50 g zwarte olijven - oregano - 50 g geraspte Gruyère 75 g gorgonzola - 100 g geitenkaas - 100 g mozzarella

Maak het pizzadeeg klaar. Pel de tomaten en verwijder de pitjes. Hak de ui, de knoflook en de peterselie fijn. Bak het mengsel van ui, knoflook en peterselie samen met de tomaten in een beetje olijfolie, breng op smaak met peper en zout en laat ½ uur inkoken. Plaats de **blenderkom** en giet er het enigszins afgekoelde mengsel in. Gebruik de Pulse-functie enkele seconden en laat dan 30 seconden op maximumsnelheid draaien om de saus te mixen. Vet een bakplaat in met olie. Leg het pizzadeeg op de plaat en bestrijk het met olijfolie. Strijk er de tomatensaus op uit. Snijd de kazen in schijfjes en leg ze op de pizza. Leg er ook de zwarte olijven op. Bestrooi met oregano en geraspte Gruyère. Besprenkel met olijfolie. Bak ongeveer 25 minuten in een oven van 220° C.



leverpastei

Ingrediënten (voor 1 pastei van 1 kg): 500 g gevogeltelever - 250 g varkensrug - 250 g vers vet spek - 1 ei - 1 fijngehakte ui - 5 cl cognac of armagnac - 2 takjes tijm - 1 snufje vleesspecerijen - 2 reepjes vet spek, breed en dun - 2 laurierblaadjes - een beetje bloem - peper en zout

Hak al het vlees fijn met de **hakkop met het rooster met kleine gaatjes**, op snelheid 4. Verwarm de oven voor op 150° C. Doe het gehakt in de **roestvrijstalen kom** en doe er het hele ei, de cognac, de tijmblaadjes, de vleesspecerijen, het zout en de peper erbij. Plaats de **kneuder en het deksel** en meng alles 2 minuten op snelheid 1. Bekleed een pasteivorm met een reep vet spek, giet er het mengsel in, leg er 2 laurierblaadjes op en werk af met nog een reep vet spek. Maak deeg met de bloem en een beetje water en gebruik het als een «lint» op de plaats waar de pasteivorm en het deksel samenkomen om de vorm hermetisch te maken. waar de pasteivorm en het deksel samenkomen om de vorm hermetisch te maken. Plaats het in de diepe ovenplaat die u met kokend water hebt gevuld, plaats het in het midden van de oven en laat 1 uur en 45 minuten bakken. Verwijder het deksel en laat nog 30 minuten au bain-marie koken. Laat volledig afkoelen. Zet 24 uur in de koelkast voordat u het serveert.

Tip: Vervang de gevogeltelever door 500 g eendenvlees of 500 g konijnenvlees.

het vieruurtje



vruchtencake

Ingrediënten (voor 6 personen): 150 g rozijnen - 150 g gekonfijte vruchten - 1 eetlepel rum - 125 g boter - 125 g poedersuiker - 3 eieren - 250 g bloem - 11 g gist - 1 snufje zout - 10 g amandelschilfers - 30 g gekonfijte vruchten voor de versiering

Bekleed een cakevorm van 24 tot 26 cm lang met ingevet bakpapier. Verwarm de oven voor op 150° C. Laat de rozijnen en de gekonfijte vruchten weken in de rum. Doe de bloem, de gist, de boter, de suiker en de eieren in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneder en het deksel. Laat 30 seconden draaien op snelheid 1, vervolgens 2 minuten en 30 seconden op snelheid 5. Bestrooi de vruchten met een eetlepel bloem, roer om en voeg ze toe aan het deeg op snelheid 1 (ongeveer 30 seconden). Giet in de vorm, zet in de oven en laat ongeveer 1 uur en 20 minuten bakken op 150° C. Laat afkoelen. Haal de cake uit de vorm zonder het bakpapier te verwijderen en laat 24 uur rusten voordat u hem serveert.

Tips: Voordat u de cake in de oven zet, kunt u hem versieren met gekonfijte vruchten en amandelschilfers. U kunt de rozijnen en de gekonfijte vruchten ook laten weken in thee in plaats van rum.



clafoutis met vruchten



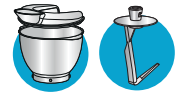
Ingrediënten (voor 6/8 personen): 4 eieren - 1/4 l melk - 150 g suiker - 90 g bloem - 300 g vruchten naar keuze: appels, peren, kersen, pruimen

Verwarm de oven voor op 180° C. Maak de vruchten zo nodig schoon door ze te schillen of te ontpitten. Snijd ze in kleine blokjes of in reepjes. Beboter een springvorm of taartvorm van 30 cm doorsnede en bestrooi met bloem. Leg er de stukken fruit in. Doe de eieren, de melk en de suiker in de blenderkom. Kies snelheid 2 en schakel het toestel in. Voeg langzaam de bloem toe via de opening. Laat 1 minuut en 30 seconden draaien. Giet dit mengsel op het fruit en zet 40 minuten in een oven van 180° C. Serveer lauwwarm of koud met crème anglaise.





filhós portugese beignets



Ingrediënten (voor 25 beignets): 2 eieren - 500 g bloem - 20 g gist - 1,5 dl lauwe melk $\frac{1}{2}$ glas Aguardente (drank die op wodka lijkt, maar dan op basis van rietsuiker) - het sap van 1 sinaasappel - 1 theelepel olijfolie - 5 g zout - poedersuiker - kaneel

Doe de bloem, de gist en de lauwe melk in de **roestvrijstalen kom**, voorzien van de **kneedarm en het deksel**, en meng. Voeg de Aguardente, het sinaasappelsap, de eieren, de olijfolie en het zout toe. Kneed 3 minuten op snelheid 1 en vervolgens 5 minuten op snelheid 2 totdat het deeg homogeen en glad is. Laat rusten en rijzen tot twee keer zijn volume. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad en snijd er rondjes van ongeveer 7 cm uit. Bak de beignets goudkleurig in heel hete olie. Draai ze om en laat ook de andere kant kleuren. Laat uitlekken en bestrooi met suiker en kaneel.

lassi met mango



Ingrediënten (voor 4 glazen): 2 potjes (250 ml) Bulgaarse yoghurt - 125 ml water - 1 mooie, rijpe mango of diepgevroren schijfjes mango - 4 eetlepels suiker

Doe de yoghurt, het water, de in stukken gesneden mango en de suiker in de **blenderkom**. Mix 30 seconden op maximale snelheid.

Tip: Bestrooi met gemalen kardemom.



île flottante



Ingrediënten (voor 4/6 personen): Opgeklopt eiwit: 4 eiwitten - 40 g poedersuiker. Crème anglaise: $\frac{1}{2}$ liter melk - 3 eidooiers - 75 g suiker - 1 zakje vanillesuiker - 1 theelepel bloem

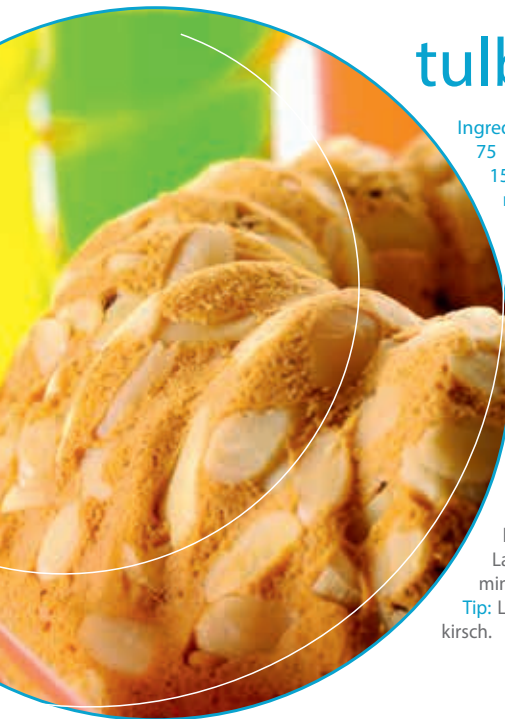
Verwarm de melk in een pannetje tot hij lauw is. Doe de eidooiers, de suiker, de vanillesuiker en de bloem in de **roestvrijstalen kom**, voorzien van de **kneeder**. Zet het **deksel** erop. Kies snelheid 1. Giet de lauwe melk door de opening zodra het mengsel homogeen is en laat 20 seconden draaien.

Giet alles weer in het pannetje. Laat onder voortdurend kloppen met een garde koken op een zacht vuur totdat het mengsel indikt en aan de achterkant van een lepel blijft hangen. Laat niet aan de kook komen. Giet de crème in een kom en laat afkoelen. Plaats de afgewassen **roestvrijstalen kom** met de **garde**. Doe het eiwit erin en plaats het **deksel**. Laat 1 minuut en 45 seconden draaien op snelheid 5, voeg dan de poedersuiker toe via de opening in het deksel en laat 30 seconden draaien totdat het eiwit stevig is. Maak met 2 lepels grote bollen eiwit. Kook ze 40 seconden in de magnetron of 1 tot 2 minuten in een pannetje met kokende melk. Leg het eiwit op de crème anglaise. Versier met geroosterde amandelschijfers en besprenkel met vloeibare karamel.

Tip:

- Als de afgekoelde crème anglaise te dik of niet glad genoeg is, hoeft u hem alleen nog maar even 5 seconden in de **blenderkom** op snelheid 1 te laten draaien om hem weer de perfecte textuur te geven.
- Voor meer smaak kunt u tijdens het opwarmen van de melk een in tweeën gespleten vanillestokje toevoegen.
- Als u het eiwit in melk hebt gekookt, laat u ze even uitlekken op keukenpapier voordat u ze op de crème legt.





tulband



Ingrediënten (voor 6 personen): 500 g bloem
75 g suiker - 10 g bakkersgist - 2 eieren
150 g boter - 5 g fijn zout - 25 cl melk - 200 g
rozijnen - 35 g amandelschilfers - 1 klein
glasje water

Laat eerst de rozijnen enkele uren in de kirsch weken. Doe de bloem, de suiker, de gist, de eieren, de boter en het zout in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel en laat het apparaat enkele seconden draaien op snelheid 1. Giet de melk in de kom en laat 6 tot 8 minuten draaien. Laat het deeg 2 uur op een warme plaats rusten in de roestvrijstalen kom. Plaats opnieuw de kom en de kneedarm. Voeg de rozijnen toe. Kneed 1 minuut op snelheid 1. Giet het mengsel in een met boter ingevette kouglofvorm en versier met de amandelschilfers. Laat het deeg een tweede keer rijzen. Bak 40 minuten in een oven van 180° C.

Tip: Laat de rozijnen weken in water in plaats van in kirsch.



maamoul met dadels



Ingrediënten (voor 20 taartjes): 200 g
zachte boter - 50 g bloem - 500 g
griesmeel 60 g suiker - 11 g gist
4 eetlepels oranjebloesemwater - 150 ml
water poedersuiker - 15 dikke dadels

Doe het griesmeel, de bloem, de gist, de suiker en de zachte boter in de roestvrijstalen kom, voorzien van de kneder en het deksel.

Meng 1 minuut op snelheid 1. Het deeg heeft dan een niet-homogene textuur. Giet het oranjebloesemwater en het water erbij. Blijf mengen totdat het deeg glad is. Zet 30 minuten in de koelkast. Snijd de dadels door de helft. Maak na

30 minuten rusten kleine bolletjes van het deeg. Open ze met de duim, leg er een dadelhelft in en sluit weer. Vorm bolletjes. Leg ze op een met boter ingevette ovenplaat en maak met de achterkant van een vork strepen op de bovenkant,

waarbij u ze een beetje plat maakt. Bak 10 tot 15 minuten in een oven

van 190° C. Bestrooi daarna met poedersuiker. Laat afkoelen op een rooster en bewaar in een goed afsluitbare trommel.

Tip: Doe er twee eetlepels oranjebloesem en twee lepels rozenwater bij.

milkshake met vruchten



Ingrediënten (voor 6 personen):
Vruchten naar keuze: 1 banaan
of 2 kiwi's of 200 g aardbeien of
frambozen - 1/2 l koude halfvolle melk
30 g suiker - 3 ijsblokjes

Schil het fruit. Doe alle ingrediënten in de blenderkom en mix 1 minuut op maximale snelheid. Serveer direct.

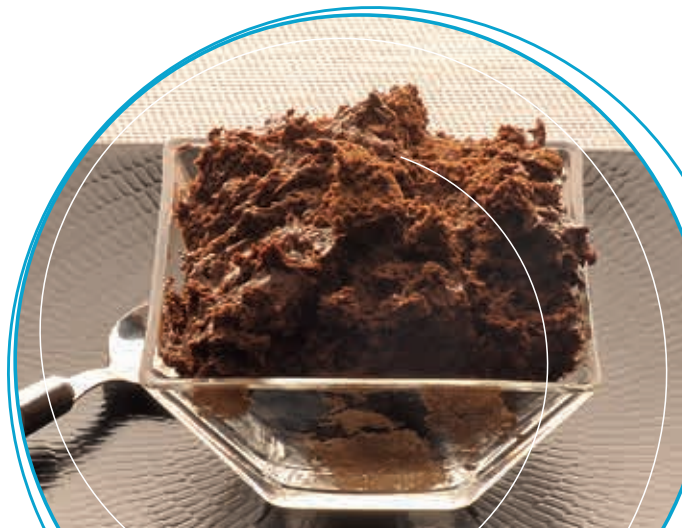


chocolademousse

Ingrediënten (voor 6/8 personen): 150 g bakchocolade - 150 g
suiker - 6 eieren

Breek de chocolade in stukken. Doe ze samen met twee lepels water in een steelpannetje. Laat op een heel zacht vuur smelten terwijl u met een houten lepel roert. Neem het pannetje van het vuur wanneer de gesmolten chocolade mooi glad is. Voeg onder voortdurend roeren de 6 eidooiers toe. Klop het eiwit samen met 25 g suiker stevig op in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel, gedurende 1 minuut en 45 seconden en op snelheid 5. Voeg de rest van de suiker toe en klop 30 seconden op maximale snelheid. Voeg een lepel opgeklopt eiwit toe aan het mengsel van eieren en chocolade en roer krachtig om het deeg te verdunnen. Schep de rest van het opgeklopte eiwit vervolgens voorzichtig door de chocolademengsel. Zet enkele uren in de koelkast.

Tip: Doe een fijngeraspte sinaasappelschil bij het opgeklopte eiwit.





moelleux van chocolade

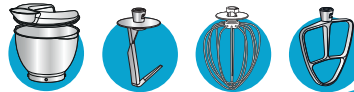


Ingrediënten (voor 8 personen): 200 g pure bakchocolade - 150 g poedersuiker - 125 g bloem - 125 g zachte boter - 4 eieren - 20 cl vloeibare room - 100 g amandelpoeder (optie) - 1 zakje vanillesuiker - 1 zakje gist - 1 snufje zout

Verwarm de oven voor op 180° C. Laat de in stukken gesneden chocolade au bain-marie of in de magnetron smelten met 3 eetlepels water. Voeg er langzaam en al roerend een beetje boter bij om de chocolade glad te maken. Laat een beetje afkoelen. Scheid de eidooiers van de eiwitten. Zet het eiwit opzij. Doe de eidooiers, de gesmolten chocolade, de room, de rest van de boter, de suiker, de vanillesuiker en het amandelpoeder in de **roestvrijstalen kom, voorzien van de kneder en het deksel**. Laat 20 seconden draaien op snelheid 1 om alles te mengen. Ga naar snelheid 2 en voeg de met gist gemengde bloem toe via **de opening in het deksel**. Laat ongeveer 2 minuten draaien totdat het deeg mooi glad is. Schep over in een grote kom. Giet het eiwit met een snufje zout in de afgewassen **roestvrijstalen kom**, voorzien van **de garde**. Klop het eiwit gedurende 1 minuut en 45 seconden stevig op snelheid 5 en laat vervolgens 30 seconden werken op maximale snelheid. Schep het opgeklopte eiwit voorzichtig met een spatel door het chocolademengsel. Giet in een met boter ingevette en met bloem bestrooide springvorm. Zet 25 minuten in een oven van 180° C.

Tip: Deze taart is heerlijk met crème anglaise of bolletjes vanille-ijs.

schuimtaart met citroen



Ingrediënten (voor 6/8 personen): Voor het deeg : 250 g bloem - 125 g boter - 30 g amandelpoeder - 80 g poedersuiker - 1 ei - 1 snufje zout. Voor de garnering : 6 eieren - 300 g suiker - 3 onbespotten citroenen - 100 g gesmolten boter. Voor het schuim : 3 eiwitten - 60 g poedersuiker - 1 snufje zout

Bereid het deeg: Doe de bloem, de in kleine blokjes gesneden koude boter, het amandelpoeder, de suiker en het zout in de **roestvrijstalen kom, voorzien van de kneedarm en het deksel**. Laat 10 seconden draaien op snelheid 1 om alles te mengen en ga dan naar snelheid 3. Als het mengsel kruimelig wordt, voegt u het ei toe via de opening in het deksel en laat u alles ongeveer 5 minuten draaien. Zet het apparaat uit zodra het deeg een bol wordt. Laat de deegbal minstens een uur rusten in de koelkast, verpakt in huishoudfolie. Maak de garnering: Was de citroenen en droog ze af. Rasp hun schil en pers ze. Doe de eieren, de suiker, de gesmolten boter, het sap en de schil van de citroenen in de **roestvrijstalen kom, voorzien van de kneder en het deksel**. Laat draaien op snelheid 1 tot 4 totdat het mengsel mooi glad is. Verwarm de oven voor op 210° C. Vet een taartvorm van 28 cm doorsnede in met boter. Spreid het deeg uit met een dikte van 4 mm en prik erin met een vork. Bekleed met bakpapier en gedroogde bonen. Laat 15 minuten bakken.

Verwijder het papier en de bonen. Giet de garnering op de taartbodem en laat ongeveer 25 minuten verder bakken op 180° C. Maak het schuim: Klop het eiwit samen met 20 g poedersuiker 1 minuut en 30 seconden op snelheid 5 op in de **roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel** en vervolgens op maximale snelheid totdat het eiwit stevig is. Doe er op het einde de resterende 40 g poedersuiker bij en blijf kloppen. Verdeel het schuim met behulp van een lepel over de gebakken taart. Zet de taart nog enkele minuten in de oven om het schuim mooi te laten kleuren.

Tip: Versier de bovenkant van de taart met citroenschijfjes





slagroom

Ingrediënten (voor 6/8 personen):
25 cl koude vloeibare room - 50 g poedersuiker

Doe de room en de poedersuiker in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel. Laat 2 minuten draaien op snelheid 4 en dan 3 minuten en 30 seconden op maximale snelheid.



wit brood

Ingrediënten (voor een brood van 800 g): 500 g meel - 300 ml lauwwater - 10 g bakkersgist - 10 g zout

Doe het meel, het zout en de bakkersgist in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel en laat enkele seconden draaien op snelheid 1. Giet het lauwe water door de opening in het deksel. Kneed 8 minuten. Laat het deeg ongeveer 1/2 uur rusten bij kamertemperatuur. Kneed het deeg vervolgens met de hand en maak er een bal van die u op de met boter ingevette en met bloem bestrooide ovenplaat legt. Laat ongeveer 1 uur rijzen op een warme plaats. Verwarm de oven voor op 240° C. Maak inkepingen in de bovenkant van het brood met een scheermesje en bestrijk met een penseel met lauwwater. Zet ook een kommetje met water in de oven. Zo krijgt u een mooie, goudkleurige korst. Zet 40 minuten in een oven van 240° C.

Tip: De bakkersgist mag nooit rechtstreeks in contact komen met de suiker of het zout, want dit verhindert de werking van de gist.

mayonaise



Ingrediënten: 1 eidooier - 1 eetlepel mosterd - 1 theelepel azijn - 25 cl olie - peper en zout

Doe de eidooier, de mosterd, de azijn, het zout en de peper in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel. Kies snelheid 1. Laat de garde werken en voeg de olie in een klein straaltje toe. Ga na 10 seconden over op maximale snelheid. Laat de garde nog 30 seconden werken nadat de olie in het mengsel is opgenomen.

Tip: Breng eventueel op smaak met een geraspt teentje knoflook, afhankelijk van het gebruik.



kruimeldeeg

Ingrediënten (voor een taartbodem van 350 g): 200 g bloem - 100 g boter - 5 cl water - een snufje zout

Doe de bloem, de boter en het zout in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel en laat het apparaat enkele seconden draaien op snelheid 1. Voeg dan het water toe zonder het apparaat uit te schakelen. Laat draaien totdat het deeg een mooie bal wordt. Laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast, omwikkeld in huishoudfolie, voordat u het uitrolt en bakt.



soezendeeg



Ingrediënten (voor 20 grote of 40 kleine soezen): 30 cl water - een beetje zout - een beetje suiker - 120 g boter - 240 g bloem - 6 eieren

Verwarm het water met de boter, het zout en de suiker in een pan. Breng aan de kook en doe de bloem in één keer in de pan. Roer met een houten spatel totdat het deeg alle vloeistof heeft opgenomen. Laat afkoelen. Doe het deeg dan in de **roestvrijstalen kom** en plaats **de kneeder en het deksel**. Kies snelheid 1 en voeg één voor één de hele eieren toe via de opening in het deksel. Kneed het deeg daarna nog 2 tot 3 minuten totdat het mooi glad is. Maak kleine hoopjes deeg op uw met boter ingevette en met bloem bestrooide bakplaat met behulp van een garneerspuut of lepeltje. Zet 40 minuten in een oven van 180° C. Schakel de oven uit en laat in de oven afkoelen met de deur open. Haal de soezen niet meteen uit de oven, want dan zouden ze wel eens kunnen inzakken. Als ze helemaal zijn afgekoeld, vult u ze met stevig slagroom, ijs of bantbakkersroom.

Tip: Om kaassoezen te maken, vervangt u de suiker door een snufje zout en bestrooit u de soezen vlak voor het bakken met geraspte kaas.



wafelbeslag



Ingrediënten (voor 24 wafels): 250 g bloem - 15 g bakkersgist - 2 eieren 1 snufje zout - 40 cl melk - 125 g zachte boter - 1 zakje vanillesuiker

Los de bakkersgist op in een beetje lauwe melk. Plaats de **blenderkom** in het apparaat en doe er de eieren, het zout, de vanillesuiker, de resterende melk, de boter en de aangelengde gist in. Vergrendel **het deksel**. Laat draaien op snelheid 4 en voeg geleidelijk de bloem toe door de opening van de doseerdop van het deksel. Gebruik eventueel enkele seconden de Pulse-functie om de bloem gemakkelijk met het deeg te kunnen mengen. Laat zo'n 2 minuten draaien totdat het deeg glad is. Laat een uur rusten voordat u de wafels maakt.

Tip: Serveer de wafels met slagroom, chocoladesaus.



pannenkoekenbeslag



Ingrediënten (voor 20 pannenkoeken):

3/4 l melk - 375 g bloem - 4 eieren

40 g suiker - 10 cl olie - 1 eetlepel

oranjebloesemwater of gepar-
fumeerde alcohol

Doe de eieren, de olie, de suiker, de melk en het gekozen aroma in de **blenderkom**. Kies snelheid 2 en laat enkele seconden draaien. Giet de bloem dan door de opening van de doseerdop en laat 1 minuut en 30 seconden draaien. Laat het beslag minimaal 1 uur bij kamertemperatuur rusten voordat u de pannenkoeken bakt.



pizzadeeg



Ingrediënten (voor 1 pizza): 150 g bloem - 90 g lauw water - 2 eetlepels olijfolie - 1/2 zakje bakkersgist - zout

Doe de bloem en het zout in de **roestvrijstalen kom**, voorzien van de kneedarm. Plaats **het deksel**. Laat enkele seconden draaien op snelheid 2 en schakel dan over op snelheid 4. Giet er het lauwe water en dan de olijfolie bij en laat draaien totdat het deeg een mooie bal is geworden. Laat rijzen totdat het deeg in volume is verdubbeld. Rol uit en vorm naargelang het gebruik.



Tefal

masterchef gourmet

ISBN 978-2-919063-06-2

