

Tefal

Cuisine companion



STOOM-ACCESSOIRE



Tefal

Cuisine companion



40 HEERLIJKE RECEPTEN
VOOR JE STOOMKOKER - BESCHIKBAAR OP DE WEBSITE
WWW.TEFAL.NL



- ALLE ACCESSOIRES VOOR DE CUISINE COMPANION®
ZIJN TE VINDEN OP WWW.TEFAL.NL

MET HET CUISINE COMPANION® STOOM-ACCESSOIRE

MAAKT U GEZONDE EN LEKKERE MAALTIJDEN KLAAR VOOR HET HELE GEZIN. DANKZIJ DE GROTE BUITENSTE KOM EN HET TUSSENLIIGENDE PLATEAU BOVEN DE KOM VAN DE CUISINE COMPANION® KUNT U OP 2 EXTRA NIVEAUS TEGELIJK KOKEN!

ZO MAAKT U EEN VOOR - EN HOOFDGERECHT OP HETZELFDE MOMENT.



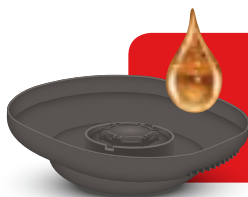
Raadpleeg voor het eerste gebruik de gebruiksaanwijzing.

— GEBRUIK VAN HET STOOM-ACCESSOIRE —

Doe de ingrediënten in de stoommand en/of op het tussenliggende plateau en zorg ervoor dat u de hoeveelheden vermeld in de kooktabel naleeft (zie onder).

Giet ten minste 0,7L water in de kom van de **Cuisine Companion®**. Draai het deksel vast op de kom en vergrendel. De stoomregeldop dient u te verwijderen. Zet er het stoom-accessoire op: plaats vervolgens het sapreservoir, de buitenste stoommand, het tussenliggende stoomplateau en tot slot het deksel.

0,7 L is voldoende voor de standaardtijd van 35 min., maar als u langer wilt koken, dient u 0,25 L water toe te voegen per 15 min. extra. U kunt ook de voorgestelde recepten volgen.



U heeft het sapreservoir nodig om stoom te verkrijgen. Bovendien kunt u hiermee het kookvocht opvangen, zodat het niet wordt vermengd met de ingrediënten in de kom of u kunt er sauzen mee maken voor bij uw gerechten.

KOKEN MET HET STOOM-ACCESSOIRE

— VOOR WEL 4 BEREIDINGEN OP HETZELFDE MOMENT! —

In combinatie met de binnenste stoommand kunt u met het stoom-accessoire tegelijkertijd op 3 of 4 niveaus voedsel bereiden! Zo maakt u bereidingen met stoom in verschillende niveaus (binnenste stoommand, buitenste stoommand en tussenliggend stoomplateau) en bereidt u tegelijkertijd gerechten in de kom van **Cuisine Companion®** (sauzen, stoofschotels of soepen).

— VOOR INGREDIËNTEN MET EEN VERSCHILLENDE CONSISTENTIE —

Plaats de ingrediënten die een langere bereidingstijd nodig hebben in de buitenste stoommand in plaats van op het tussenliggend stoomplateau.

— VOOR INGREDIËNTEN DIE IN HUN GEHEEL WORDEN BEREID —

Zoals vis; plaats deze in de buitenste stoommand voor een gelijkmatige bereiding.

BRENG OP SMAAK

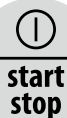
Door voedsel te stomen, blijft de smaak en de textuur behouden. Breng de maaltijden op smaak met kruiden en specerijen om dat tikje extra aroma te geven aan gestoomde gerechten.

BEREIDINGSTIJD

Pas deze aan op de soort ingrediënten en hoe rijp ze zijn, de hoeveelheid en de grootte van de stukken en naar eigen smaak.

GEBRUIK

Bereidingswijze	 P1 100°C - 30min	 P2 100°C - 35 min - manueel 120°C - 40 min	 120°C - Snelheid 3
Bereidingsniveau			



Wanneer u de bereidingsparameters hebt ingesteld, start u het programma door op de knop «start» te drukken.

Opgelet: voor gelijktijdig koken op 4 niveaus dient u het apparaat in manuele stand te gebruiken (120°C - snelheid 3 – menger) en dient u een **vloeibaar** gerecht (soep, saus) klaar te maken in de kom van de **Cuisine Companion®** om voldoende stoom te produceren.

DE SPECIALE STOOMONDERDELEN



**TUSSENLIIGEND
STOOMPLATEAU**



**BUITENSTE
STOOMMAND**



**BINNENSTE
STOOMMAND**



**CUISINE
COMPANION®**



KLASSIEKE ACCESSOIRES



ULTRABLADE-HAKMES
ultrablade 



KLOPPER



MENGER



KNEED- EN HAKMES

TABELLEN MET BEREIDINGSTIJDEN

Bereiding	Type	Hoeveelheden	Bereidingstijd p 2 (in min.)	Bereidingstijd manuele stand 120°C (min.)	Aanbevelingen
VLEES - GEVOGELTE					
Kipfilet	Vers, volledig	6 st / 1 kg	28	33	
	Kleine stukjes	1 kg	28	33	
Kippenbillen	Vers, volledig	4 st	40	45	
Kalkoenlapjes	Fijn	600 g	30	35	
Varkenshaasje	Vers	2 st / 1.2 kg	55	60	Volledig. Giet aan het begin 1 L water in de kom
Lamssneden	Vers	3 st / 600 g	25	30	
Worsten	Knakworsten	10 st	15	20	
	Geroekt	6 st	25	30	
	Toulouse	6 st	35	38	
VIS - SCHAALDIEREN					
Visfilets	Vers	1,2 kg	22	27	
	Diepvries	600 g	22	28	
Hele vis	Vers	800 g	30	35	(bijv.: 2 goudbrasems)
Mosselen	Vers	1,5 kg	23	28	1.5 kg maximaal
Gamba's	Diepvries	800 g	18	23	Volledig en ontdood
Sint-jakobsvruchten	Vers	500 g	15	20	
MET GROENTEN					
Aardappels bintjes	Vers	1,2 kg	35	40	In stukjes
Aardappels ratte	Vers	1 kg	30	40	Volledig
Asperges	Vers	800 g	30	35	Schillen en 3 cm van de voet afsnijden
Broccoli	Vers	1 st / 600 g	30	35	
	Diepvries	1 kg	30	35	
Wortels	Vers	1,2 kg	40	45	In schijfjes
Bleekselderij	Vers	800 g	35	40	In stukken van 3-4 cm
Knolselderij	Vers	800 g	30	40	In blokjes van 2 cm x 2 cm
Bloemkool	Vers	1 st / 1 kg	35	40	
Kool (rode of witte)	Vers	1/2 st / 600 g	35	40	In dunne plakjes snijden
Courgettes	Vers	1,2 kg	30	40	In stukjes
Spinazie	Vers	500 g	20	25	Roeren na 10 min koken
	Diepvries	750 g	25	35	
Venkel	Vers	2 st / 600 g	35	40	In dunne plakjes snijden en bes- trooien met sinaasappelschil
Prinsessenbonen	Vers	800 g	35	40	Schoonmaken
	Diepvries	1 kg	35	40	
Rapen	Vers	1 kg	35	40	In kwartjes
Erwten	Vers	800 g	20	25	
	Diepvries	800 g	25	35	
Prei	Vers	800 g	30	35	In schijfjes
Paprika's	Vers	600 g	25	30	In brede ringen
Pompoenen	Vers	1 kg	30	35	Ideaal om tot puree te mixen
FRUIT					
Peren	Vers	6 st	25	30	Type "Boterpeer" in kwartjes
Bananen	Vers	6 st	20	24	Volledig
Appels	Vers	6 st	18	24	Type "Royal Gala" in kwartjes
DESSERTCRÈMES					
Karamelflan	Glazen schaaltes	6 schaaltes	20 min / P2 +10 min zonder verwarming in warmhoudstand	25 min + 10 min zonder verwarming in warmhoudstand	Schaaltes geschikt voor stoomkoken

tl.: theelepel / el.: eetlepel



OVERZICHT



VOORGERECHT

Tabouleh met rode poonfilets	9
Groenteschoteltjes	9
Gestoomde ravioli	10
Flan van bloemkool en roquefort	10
Caesarsalade	11
Macedoine van groentjes met garnalen en venusschelpen	11
Papillot met tomaat en geitenkaas	12
Gevulde artisjokbodems met zeevruchten	12
Spiegelei met champignons	13
Spaanse omelet	13
Spinazie op Florentijnse wijze	14
Vispakketjes	14

VIS

Tongfiletrolletjes met olijven en Provençaalse saus	15
Zalmfilet, wilde en basmatirijst met courgettes	15
Salade met tonijn en basilicum	16
Mosselen met ‘poulette’ eiersaus	16
Papillot van kabeljauw met witte botersaus en vanille	17
Veloutésoep van pompoen met saffraan en gestoomde vis	17
Zeeduivel à l’américaine met prei en gestoomde aardappelen	18
Zeebrasem met venkel	18
Garnalen en sint-jakobsvruchten in pikante saus	19
Roggeleugel met kappertjessaus	19

MET VLEES

Kalfsnoot met mosterd en gevulde courgette ...	20
Eendenfilet met druiven en gevulde kool met foie gras	20
Varkenshaasje met paprika en bulgur met groentjes	21
Ham met maderasaus en gestoomde groenten	21
Gemarineerde tandoorikalkoenbrochettes met yoghurt-muntsaus	22
Oosterse groentetajine	22
Zoetzure varkensstoofschotel met Chinese noedels	23
Kalfsvlees ‘marengo’ met jonge groentjes	23
Stamppot van groene kool	24
Kipfilet, groententagiatelli en oosterzwmmsaus	24

DESSERT

Zachte chocoladetaartjes	25
Papillot van exotisch fruit met chocoladesaus	25
Peren Belle-Hélène	26
Karamelflan	26
Kokosparels	27
Gevulde appels met noten en karamel	27
Sponge cake	28
Griesmeeltaart met sinaasappel	28





TABOULEH MET RODE POONFILETS



6 RODE POONFILETS • 250 g TARWEGRIES VAN MIDDELGROTE KORREL • 1 TOMAAT • 1 TAKJE MUNT • ½ RODE PAPRIKA • ½ GROENE PAPRIKA • 1 BOSJE BASILICUM • 1 GESCHILDE WORTEL • 1 FIJNGEHAakte SJALOT • 15 cl VISFUMET • 5 cl VLOEIBARE ROOM • 1 EL CITROENSAP • 1 TL MAÏSZETMEEL

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 20 MIN –
BEREIDINGSTIJD 16 MIN + 8 MIN

- 1 Doe het tarwegries, 2 mespunten zout en 12 cl water in een kom en laat 10 min. rusten. Snijd intussen de paprika's en de sjalot in blokjes en voeg ze bij het tarwegries. Roer met schone handen het tarwegries los en giet de bereiding in de **buitenste stoommand**.
- 2 Kruid de rode poonfilets met zout en leg ze met de vleeszijde op het tussenliggend stoomplateau. Doe de wortelschijfjes met de visfumet en 60 cl water in de kom van de Cuisine Companion® zonder accessoire. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand** samen met het tussenliggende plateau. Stoom 16 min. op stand **P2** steam of 21 min. in manuele stand op 120°C.
- 3 Snijd intussen de tomaten in kwartjes en verwijder de pitjes. Snijd ze in blokjes en zet opzij. Hak de munt en de basilicum fijn en zet ze elk apart opzij. Verwijder na 16 min. het **buitenste stoommandje** en zet opzij. Zeef de bereiding uit de kom zodat u alleen het sap overhoudt.

Saus

Spoel de kom en plaats het menginstrument. Los het maïszetmeel op in 1 el koud water en meng dit met de room, het citroensap en 12 cl zonet gezeefde visjus. Laat garen met het sausprogramma op snelheid 6 op 90°C gedurende 8 min. Doe intussen de tabouleh in een kom en voeg de tomaten en de munt toe. Roer de korrels uit elkaar met een vork. Voeg de fijnggehakte basilicum toe wanneer de saus klaar is. Schik de tabouleh met behulp van een dresseerring op elk bord. Leg er een poonfilet over en werk af met een beetje saus.



GROENTESCHOTELTJES



MATERIAAL: 6 HITTEBESTENDIGE RAMEKINS Ø 8,5 cm

150 g COURGETTES, IN DUNNE PLAKJES GESNEDEN • 100 g AUBERGINE, IN DUNNE PLAKJES GESNEDEN • 30 g LENTE-UITJES, IN DUNNE RINGETJES GESNEDEN • 150 g ONTVELDE RODE PAPRIKA • 2 TOMATEN, IN DUNNE PLAKKEN GESNEDEN • 1 FIJNGEHAakte TEENTJE KNOFLOOK • 120 g ZACHTE GEITENKAAS • 1 TAKJE TIJM • 6 BLAADJES BASILICUM, FIJNGESNEDEN • 4 EETLEPELS OLIJFOLIE • 15 g SUIKER • ZOUT & PEPER

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 15 MIN –
BEREIDINGSTIJD 40 MIN

- 1 Giet wat olie in een pan en voeg de paprika in dunne reepjes toe. Bak de paprika op laag vuur totdat hij droog is. Voeg zout, peper en een beetje suiker toe. Doe hetzelfde met de tomaten.
- 2 Leg de groenten in laagjes in de ramekinschaaltjes, en wissel daarbij de kleuren af (courgette, tomaat, aubergine, rode paprika, lente-ui). Breng elke laag op smaak met zout en peper, besprenkel met een beetje olijfolie en voeg tijm, knoflook en basilicum toe. Leg een plakje geitenkaas in het midden.
- 3 Bedek elk ramekinschaaltje met huishoudfolie en plaats de schaaltes in de **externe stoommand**.
- 4 Giet 0,7 l water in de kom van de Cuisine Companion® zonder accessoires. Sluit het deksel en plaats de **externe stoommand** met de schaaltes. Stoom gedurende 40 minuten op stand **P2**.
- 5 Serveer.

TIP: Deze groenteschoteltes kunnen worden geserveerd als voorgerecht, met een gemengde salade erbij, maar zijn ook perfect als bijgerecht bij gegrild vlees.



GESTOOMDE RAVIOLI



VOOR HET DEEG: 175g RIJSTMEEL • 75g TAPIOCAMEEL • 1 EL OLIE • ZOUT

VOOR DE VULLING: 500g RAUWE, ONTDOOIDE GARNALEN • 50g BAMBOESCHEUTEN UIT BLIK • ½ GEPELDE UI • 10g GESCHILDE GEMBER • 1 GEPELD TEENTJE KNOFLOOK • 1 EL CHINESE RIJSTWIJN • 1 SCHEUTJE SESAMOLIE • 1 EL MAÏSZETMEEL • 1 EIWIT • 1 GESCHILD WORTEL TJE

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 40 MIN –
BEREIDINGSTIJD 15 MIN

Deeg

Plaats het kneed- en hakmes in de kom van de Cuisine Companion® en doe er 180ml water en een eetlepel olie in. Laat 2 min. opwarmen op 100°C op snelheid 5. Open het deksel wanneer het water warm is. Voeg het rijstmeel, het tapiocameel en 3 mespunten zout toe. Zet het toestel opnieuw 1 min 30 op snelheid 7. Afhankelijk van het gebruikte rijstmeel verkrijgt u een bal of een crumble. Haal het deeg uit de kom en laat het afkoelen.

Vulling

Was de kom af en plaats het ultrablade hakmes. Voeg 125 g gepelde garnalen, de bamboescheuten, de wortel en het eiwit toe en kruid met peper en zout. Mix 1 min. om de 15 sec. op snelheid 12. Pauzeer de Cuisine Companion® en schraap de wanden van de kom af voor een gelijkmatige bereiding. Verwijder het hakmes wanneer de vulling voldoende is gemixt. Voeg de rest van de in stukjes gesneden garnalen toe.

Ravioli

Neem het afgekoelde deeg erbij en kneed het stevig op het werkblad van de keuken. Maak er een rol van en snijd er schijfjes van 2 cm van. Bestrooi het werkblad met wat rijstmeel en rol elk deegschijfje met een deegrol uit tot schijfjes van 10 cm diameter. Schep 1 theelepel vulling op elk schijfje en vouw het deeg dicht in de vorm van een half maantje. Duw de uiteinden goed aan om elke ravioli goed af te dicht. Smeer de bodem van de **buitenste stoommand** in met een beetje olie en leg er de ravioli in. Spoel de kom van de Cuisine Companion® uit en doe er 0,7l water in. Sluit het deksel zonder de stop en plaats de **buitenste stoommand** met deksel. Laat 15 min op stand P2 steam garen of 18 min. op manuele stand op 120°C. Dien meteen op.

TIP: rijst- en tapiocameel vindt u in de Aziatische supermarkt. U kunt de rijstwijn vervangen door droge witte wijn.



FLAN VAN BLOEMKOOL EN ROQUEFORT

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 55 MIN

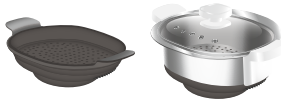


MATERIAAL: 6 HITTEBESTENDIGE SCHAALTJES Ø8,5 cm

1 BLOEMKOOL • 4 EIEREN • 60g ROQUEFORT • 10cl ROOM • 1 KLONTJE BOTER • PEPER EN ZOUT

- 1 Verwijder de grote groene bladeren van de bloemkool. Spoel ze in water met azijn en laat uitlekken. Snijd de bloemkool in grote stukken en leg ze in de **buitenste stoommand**.
- 2 Doe 0,7l warm water in de kom van de Cuisine Companion® zonder accessoire. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand** met de bloemkool erin. Stoom 35 min. op stand P2 steam of 40 min. in manuele stand op 120°C.
- 3 Giet het kookvocht uit de kom en het sapreservoir wanneer de bloemkool gaar is. Plaats het ultrablade hakmes in de kom van de Cuisine Companion®, voeg 400g gekookte bloemkool toe en 10cl room. Meng 1 min. 30 op snelheid 12. Voeg 4 eieren toe en kruid met peper en zout. Schraap de wanden van de kom af met een spatel en mix 1 min 30 op snelheid 12.
- 4 Vet intussen 6 schaalpjes in met boter. Verdeel de bereiding over de 6 schaalpjes en voeg de in stukjes gesneden roquefort toe. Bedek elk schaalpje met hittebestendige plasticfolie en plaats ze in de **buitenste stoommand**.
- 5 Giet 0,7l warm water in de kom zonder accessoire. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Stoom de flans 20 min. op stand P2 steam of 21 min. in manuele stand op 120°C. Verwijder het deksel aan het eind van de bereiding en wacht 10 min om de plasticfolie te verwijderen en de flans uit de vorm te halen.

TIP: Dien op met koude bloemkool, veldsla en besprenkel met vinaigrette.



CAESARSALADE



3 LITTLE GEMS (HART VAN EEN KROPSLA) • 450 g KALKOENFILET • 24 GROENE ASPERGEPUnten • 6 EIEREN • 100 g CROUTONS MET LOOK • 50 g KRULLEN PARMEZAANSE KAAS • 10 g PAPRIKA • 1 EIERDOOIER • 1 TL DIJONMOSTERD • 50 g OLIJFOLIE • 90 g ARACHIDEOLIE • 2 EL RIJSTWIJN • 2 EL CITROENSAP • ZOUT, PEPER

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 25 MIN

- 1 Marineer de kalkoenfilets 15 min. in 40 g arachideolie en 10 g paprika.
- 2 Maak intussen de vinaigrette. Doe de eierdooier, de mosterd, de azijn en het citroensap in de kom met de klopper. Zet de Cuisine Companion® aan op snelheid 6. Voeg na 30 seconden beetje bij beetje de olijfolie toe en de resterende 50 g arachideolie. Kruid met peper en zout en giet de vinaigrette in een sauskom.
- 3 Maak de kom van de Cuisine Companion® schoon en voeg 0,7 l warm water toe. Plaats de **buitenste stoommand** en leg er de gemarineerde kalkoenfilets in. Kruid met zout. Voeg het **tussenliggende stoomplateau** toe. Schik aan de ene kant de aspergepunten en aan de andere kant de 6 eieren. Sluit het deksel en stoom 25 min. op stand **P2** steam of 30 min. in manuele stand op 120°C.
- 4 Scheur intussen de little gems in grove stukken en verdeel de sla over 6 diepe borden.
- 5 Dompel wanneer de bereidingstijd is afgelopen de eieren onder in een kom koud water. Snijd de kalkoenfilet in reepjes en schik ze op de sla. Voeg de aspergepunten toe en de in vieren gesneden gepelde eieren. Voeg enkele krullen parmezaan toe en een scheutje vinaigrette.



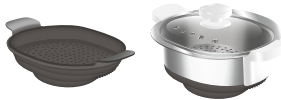
MACEDOINE VAN GROENTJES MET GARNALen EN VENUSSCHELPEN



500 g WORTELEN • 350 g RAPEN • 250 g AARDAPPELEN • 150 g DIEP-VRIESDOPERWTEN • 1 SJALOT • 200 g GEKOOKTE EN GEPELDE SCAMPI'S • 1,5 kg VENUSSCHELPEN • 160 g MAYONAISE • PEPER EN ZOUT

VOOR 8 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 32 MIN

- 1 Schil de wortels, rapen, aardappelen en pel de sjalot. Dompel de venusschelpen onder in een kom koud water. Snijd de wortels in blokjes van 1 cm en doe ze in de **binnenste stoommand**. Giet 0,7 l water in de kom van de Cuisine Companion®. Plaats de **binnenste stoommand** met de wortels erin en start de bereiding 10 min op **P2** steam of 16 min. in manuele stand op 120°C.
- 2 Snijd intussen de rapen en aardappelen in blokjes van 1 cm.
- 3 Na 10 min. bereiding voegt u de rapen, aardappels, de fijngehakte sjalot en de erwten toe aan de wortels. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Voeg de venusschelpen toe en plaats het deksel. Start de bereiding opnieuw op **P2** steam of gedurende 22 min. in manuele stand op 120°C.
- 4 Wanneer de bereiding is afgelopen, doet u de macedoine in een kom. Laat afkoelen.
- 5 Wanneer de macedoine is afgekoeld, kruiden met peper en zout en de mayonaise toevoegen. Schik de gepelde garnalen en venusschelpen op de macedoine en dien op.



PAPILLOT MET TOMAAT EN GEITENKAAS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 20 MIN



2 TOMATEN • 1 STRONK HALFVERSE GEITENKAAS • 2 SNEDEN RAUWE HAM, IN REEPJES GESNEDEN • 4 TAKJES TIJM • 20g HONING • PEPER EN ZOUT • 80g RUCOLA OF VELDSLA

- 1 Snijd de tomaten en de geitenkaas in 12 dikke plakken.
- 2 Snijd vier grote vierkanten bakpapier uit en leg op elk vel 3 schijfjes tomaat. Leg op elk schijfje tomaat een plakje geitenkaas, 1 takje tijm en een toefje honing. Breng op smaak met peper en zout. Sluit de papillot.
- 2 Doe 0,7l water in de kom van de Cuisine Companion® zonder accessoire. Sluit het deksel zonder de stop en plaats de **buitenste stoommand**. Leg er de 2 papillotten in, plaats het **tussenliggende stoomplateau** en voeg de resterende 2 papillotten toe.
- 4 Stoom 20 min. op stand **P2** steam of 25 min. in manuele stand op 120°C.
- 5 Dien wanneer de bereiding is afgelopen meteen op met een salade gekruid met azijn en verdeel de reepjes ham erover.



GEVULDE ARTISJOKBODEMS MET ZEEVRUCHTEN

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 32 MIN + 15 MIN IN DE OVEN



12 DIEPGEVROREN ARTISJOKBODEMS • 400 DIEPGEVROREN ZEEVRUCHTENMIX • 1 EL VISFUMETPOEDER • 100g VLOEIBARE ROOM, 30 % VETGEHALTE • 60g BLOEM • 50g BOTER • 25g GERASPT PARMEZAANSE KAAS • PEPER, ZOUT, NOOTMUSKAAT

- 1 Doe 0,7l water met de visfumet in de kom van de Cuisine Companion®. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Voeg de diepgevroren artisjokbodem toe en gaar 15 min op stand **P2** steam of 23 min. in manuele stand op 120°C.
- 2 Zodra het klokje rinkelt, voegt u het **tussenliggende stoomplateau** toe en met de diepgevroren zeevruchten. Stoom nogmaals 9 min. op stand **P2** steam of 14 min. in manuele stand op 120°C.
- 3 Verwijder wanneer de bereiding is afgelopen de **buitenste stoommand** en zet de visfumet uit de kom apart. Verwarm de oven voor op 200°C. Spoel de kom uit.
- 4 Plaats de klopper en voeg de vloeibare room en de bloem toe. Mix 15 sec. op snelheid 7. Schraap de wanden van de kom af met een spatel en zet het toestel opnieuw in werking. Voeg beetje bij beetje 300 ml visfumet toe langs het deksel. Voeg vervolgens de klontjes boter toe. Laat garen met het sausprogramma op snelheid 4 op 90°C gedurende 8 min.
- 5 Zodra het klokje rinkelt, voegt u de parmezaan en nootmuskaat toe. Kruid met peper en zout. Mix 10 sec. op snelheid 6. Verwijder de klopper, voeg de uitgelekte zeevruchten toe en meng met een spatel.
- 6 Leg de artisjokbodem op een ingeoliede bakplaat. Werk af met de bechamel met zeevruchten.
- 7 Bak 15 min. in de oven.
- 8 Dien op met een salade.



SPIEGELEI MET CHAMPIGNONS



MATERIAAL: 6 HITBESTENDIGE SCHAALTJES Ø8,5 cm

500 g PARIJSE CHAMPIGNONS • 1 SJALOT • 30 ml OLIE • 50 g ZURE ROOM
• 6 EIEREN • PEPER EN ZOUT • 50 g SPEKBLOKJES • 1 TL FIJNGEHAKE
BLADPETERSELIE • 6 SNEETJES WIT BROOD

**VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 15 MIN –
BEREIDINGSTIJD 15 MIN + 18 MIN**

- 1 Spoel de Parijse champignons onder koud water. Laat goed uitlekken en snijd in kleine blokjes. Pel de sjalot en doe deze in de kom van de Cuisine Companion® met het ultrablade hakmes. Mix 10 sec. op snelheid 12. Vervang het ultrablade mes door de menger en schraap de wanden van de kom af met een spatel. Voeg de champignons en de olie toe en kruid met peper en zout. Laat 15 min op 130 °C garen in stand **P1** slowcook. Giet wanneer de champignons gaar zijn de bereiding in een vergiet. Laat goed uitlekken.
- 2 Houd 4 el champignons apart voor het dresseren van het gerecht. Doe de rest van de champignons opnieuw in de kom. Plaats eerst het ultrablade hakmes. Voeg de zure room toe en mix 2 min op snelheid 12. Schraap de wanden af en toe af. Verdeel de egaal geworden champignonpuree over 6 schaaltes van Ø 8,5 cm. Breek een ei over elk schaalte over de champignonpuree en bedek elk schaalte met plasticfolie.
- 3 Reinig de kom van de Cuisine Companion® en giet 0,7 l water op de bodem zonder accessoires. Sluit het deksel zonder de stop en plaats de **buitenste stoommand** met de 6 schaaltes. Sluit het deksel en stoom 18 min. op stand **P2** steam of 22 min. in manuele stand op 120 °C. Controleer de bereiding. Het eiwit moet gaar zijn, het eigeel nog lopend. Het is mogelijk dat het ei nog 2 min langer moet garen, afhankelijk van de temperatuur van het ei en het water aan het begin van de gaartijd.
- 4 Snijd tijdens de gaartijd van de eieren het geroosterde witbrood in reepjes. Snijd de spekblokjes in kleine stukjes en bak ze op zacht vuur in een koekenpan. Voeg de peterselie en de eerder apart gezette 4 el champignons toe.
- 5 Verdeel wanneer de eieren gaar zijn het spek-champignonmengsel over de eieren en dien meteen op met de reepjes brood.



SPAANSE OMELET



4 TOMATEN • ½ GROENE PAPRIKA • ½ RODE PAPRIKA • 1 SJALOT •
1 TEENTJE KNOFLOOK • 1 TL SUIKER • 20 g OLIJFOLIE • 8 EIEREN • 100 g
MELK • ZOUT • PEPER

**VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 15 MIN –
BEREIDINGSTIJD 45 MIN**

- 1 Pel de look en de sjalot. Verwijder de groene kern uit het teentje look. Pel de tomaten en de paprika's en verwijder de pitjes.
- 2 Doe de look, sjalot, tomaten en paprika's in de kom met het ultrablade hakmes. Mix 20 sec. op snelheid 11. Vervang het ultrablade hakmes door de menger. Schraap de wanden van de kom af met een spatel. Voeg de olijfolie en de suiker toe. Kruid met peper en zout en laat 20 min. garen op snelheid 3 op 120 °C.
- 3 Breek terwijl de tomatenfondue gaart 8 eieren boven een kom. Voeg de melk toe en 2 mespunten zout. Klop met een garde. Giet dit mengsel wanneer de tomatenfondue gaar is in de kom met de eieren. Meng met een garde zodat de eieren niet gaan stollen.
- 4 Reinig de mengkom en giet 0,7 l water in de kom zonder accessoires. Sluit het deksel zonder de stop en plaats de **buitenste stoommand**. Leg een groot vel bakpapier op de bodem van de **buitenste stoommand** en giet hier de bereiding op. Sluit het deksel en stoom 13 min. op stand **P2** steam of 20 min. in manuele stand op 120 °C.
- 5 Controleer de bereiding. Het is mogelijk dat de bereiding nog min langer moet garen, afhankelijk van de temperatuur van de ingrediënten aan het begin van de gaartijd.
- 6 Leg de omelet met behulp van een ovenwant uit de mand op een bord. Dien meteen op met veldsla.



SPINAZIE OP FLORENTIJNSE WIJZE



4 EIEREN • 500 g VERSE SPINAZIE • 25 cl MELK • 25 g BLOEM • 25 g BOTER
• 1 MESpunt NOOTMUSKAAT • 1 BLOKJE GROENTEBUILLON • 30 g
GERASPTE GRUYÈRE • ZOUT, PEPER

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 15 MIN –
BEREIDINGSTIJD 18 MIN + 10 MIN IN DE OVEN

- 1 Verwijder de steeltjes van de spinazie en spoel ze schoon in water.
- 2 Doe 0,7l water in de kom zonder accessoire, plaats de **binnenste stoommand** en voeg de 4 eieren toe. Sluit het deksel zonder de stop en plaats de **buitenste stoommand** met het sapreservoir. Voeg de spinazie toe in de **buitenste stoommand** en druk een beetje aan.
- 3 Stoom 18 min. op stand **P2** steam of 22 min. in manuele stand op 120°C.
- 4 Wanneer het klokje rinkelt de eieren in een kom met koud water leggen om ze snel te laten afkoelen. Doe de gare spinazie vervolgens in de **binnenste stoommand** zodat deze rustig kan uitlekken.

Saus

- 1 Giet het water uit de kom en plaats de klopper erin. Voeg 25 cl melk toe samen met de bloem en kruid met peper en nootmuskaat. Meng 1 min. op snelheid 7. Voeg vervolgens de bouillon toe en 25 g boter. Laat 6 min. op snelheid 4 garen op 90°C.
- 2 Verwarm de oven voor op 220°C.
- 3 Pel de eieren en snijd ze in de lengte in tweeën.
- 4 Doe de spinazie in een ovenschotel. Kruid lichtjes met peper en zout en giet er de bechamelsaus over.
- 5 Leg er de eieren bij en bestrooi met de gruyère.
- 6 Gratineer 10 min. in de oven. Dien warm op.



VISPAKKETJES



500 g ZALMFILET MET VEL • 100 g WIJTINGFILET • 100 g GEPELDE
GEKOOKTE SCAMPI'S • 1 SJALOT • ½ WORTEL (60 g) • ¼ COURGETTE (50 g)
• ½ RAAP (50 g) • 1 TL VISFUMET • 30 g WIT BROOD • 20 g MELK • 2 EIEREN
• 10 g OLIJFOLIE • 1 MESpunt ESPELETTEPEPER • KRUIDENMAYONAISE

VOOR 8 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 15 MIN –
BEREIDINGSTIJD 45 MIN – RUSTTIJD 4 UUR

Vulling

- 1 Rol 2 rechthoeken van 40×60 cm hittebestendige plasticfolie uit over het werkblad. Snijd de zalm in de dikte in tweeën en leg hem in het midden van de plasticfolie. De grijze kant van de zalm moet naar boven liggen. Kruid de zalm met peper en zout.
- 2 Schil de wortel, de courgette en de raap. Snijd ze in blokjes van 0,5 cm. Doe de groenteblokjes in de kom van de Cuisine Companion® met de menger erin, samen met 20 g olijfolie en een mespunt zout. Stoom 10 min. op stand **P1** slow cook.
- 3 Zet de groenten wanneer ze gaar zijn opzij en spoel de kom van de Cuisine Companion® uit.
- 4 Plaats het ultrablade hakmes in de Cuisine Companion®. Voeg de wijtingfilet, de gepelde garnalen, de gepelde sjalot, de eieren, het wit brood, de melk, de visfumet en de Espelettepeper toe en kruid met peper en zout. Laat 30 sec op snelheid 11 garen. Verwijder het ultrablade mes, voeg de gare groenten toe en meng met een spatel. Schik deze vulling in het midden van de zalm en rol de zalm rond de vulling op tot een worst.
- 5 Maak de kom schoon en voeg 0,7l water toe. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Leg het zalmpakketje in het mandje en sluit het deksel. Stoom 35 min. op stand **P2** steam of 40 min. in manuele stand op 120°C.
- 6 Laat het pakketje wanneer het gaar is 1 uur op kamertemperatuur afkoelen. Vervang voorzichtig de plasticfolie om het vocht te verwijderen en laat 3 uur in de koelkast staan.
- 7 Snijd er dikke plakken van en dien op met de kruidenmayonaise.



TONGFILETROLLETJES MET OLIJVEN EN PROVENÇAALSE SAUS

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 15 MIN –
BEREIDINGSTIJD 35 MIN



18 PLAT GESLAGEN TONGFILETS (1 kg) • 1 EL GROENE OF ZWARTE TAPENADE
• 400 g TOMATENBLOKJES UIT BLIK • 30 g KAPPERTJES • 1 EL CITROENSAP
• 1 TL VISFUMET • BROCCOLIROOSJES • 500 g WITTE ASPERGEPUTEN

- 1 Schil de aspergepunten en snijd de broccolirosjes af. Besmeer de tongfilets met een dun laagje tapenade. Rol de tongfilets op en leg ze op het **tussenliggende stoomplateau**.
- 2 Plaats de menger in de kom en voeg de tomatenblokjes uit blik, de kappertjes, het citroensap, de visfumet en 40 cl warm water toe.
- 3 Plaats de **binnenste stoommand** met de broccolirosjes en sluit het deksel. Leg de aspergepunten in de **buitenste stoommand** en plaats deze op het deksel. Plaats tot slot het **tussenliggende stoomplateau** met de tongfilets.
- 4 Laat 35 minuten garen op stand 3, 120°C. Dien meteen op wanneer het klokje rinkelt.



ZALMFILET, WILDE EN BASMATIRIJST MET COURGETTES

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 25 MIN



6 ZALMFILETS VAN 150 g • 2 DIKKE COURGETTES • 1 TAKJE TIJM • ½
FIJNGEHAKT BOSJE DILLE • 1 CITROEN • 3 EL OLIJFOLIE • 250 g WILDE
EN BASMATIRIJST, GEMENGD

- 1 Laat de zalmfilets 20 min marineren met het citroensap, de olijfolie en de dille.
- 2 Doe intussen 0,7 l warm water in de kom van de Cuisine Companion® en plaats de **binnenste stoommand**. Leg er een vel bakpapier in en leg de rijst erop. Overgiet de rijst met 360 ml water. Kruid met zout en sluit het deksel zonder de stop. Plaats de **buitenste stoommand** op het toestel en leg de schoongemaakte en in dunne schijfjes gesneden courgette op de bodem. Plaats het **tussenliggende stoomplateau** boven de courgettes en leg er de zalmfilets en het takje tijm op. Overgiet de zalm met de marinade, dit zal ook de courgettes smaak geven.
- 3 Stoom 25 min. op stand **P2 steam** of 35 min. in manuele stand op 120°C.
- 4 Zodra het klokje rinkelt de rijst in een kom gieten en losroeren met een vork. Dien meteen op met de courgettes en de zalm. Overgiet met een scheutje citroensap.



SALADE MET TONIJN EN BASILICUM



600 g RODE TONIJN, IN BLOKJES VAN 4 cm GESNEDEN • 1 LIMOEN • 3 EL FIJNGEHAKTE BASILICUM • 5 EL VERSE GERASPTE PARMEZAANSE KAAS • 8 GEDROOGDE TOMATEN IN KLEINE STUKJES • 4 EL OLIJFOLIE • 2 EL BALSAMICOAZIJN • 300 g MESCLUN • PEPER EN ZOUT

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 15 MIN

- 1 Maak een marinade met de tonijnblokjes, 1 el olie, de geraspte limoenschil en 1 tl limoensap. Breng op smaak met zout en peper en meng goed. Doe de blokjes in de **buitenste stoommand** en zorg ervoor dat ze voldoende uit elkaar liggen.
- 2 Doe 0,7l water in de kom van de Cuisine Companion® en sluit het deksel. Plaats de **buitenste stoommand** en stoom 15 min. in stand **P2 steam** of 19 min. in manuele stand op 120 °C.
- 3 Bereid intussen het mengsel van geraspte parmezaan, basilicum, tomaten, olie en azijn.
- 4 Leg wanneer de bereiding is afgelopen een beetje mesclun gekruid met het parmezaanmengsel in het midden van elk bord. Schik de tonijnblokjes rondom de mesclun en nappeer ze met de rest van het parmezaanmengsel.



MOSSELEN MET 'POULETTE' EIERSAUS



1,5 kg SCHOONGEMAAKTE MOSSELEN • 2 SJALOTTEN • 1 WORTEL • ½ TAK SELDERIJ • 1 TL VISFUMET • 1 TL MAÏSZETMEEL (5 g) • 12 cl VLOEIBARE ROOM • 1 EL CITROENSAP (10 g) • PEPER EN ZOUT

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 19 MIN

- 1 Schil de sjalot en de wortels. Snijd de wortel, de sjalot en de bleekselderij in schijfjes en doe ze in de Cuisine Companion® zonder accessoire. Giet er de visfumet en 45 cl water bij. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Voeg de mosselen toe en sluit het deksel. Stoom 13 min. op stand **P2 steam** of 17 min. in manuele stand op 120 °C.
- 2 Zodra het klokje rinkelt de **buitenste stoommand** verwijderen en opzij zetten zonder het deksel te openen.
- 3 Giet het mosselkookvocht uit het sapreservoir in een kom en voeg er het gefilterde sap van de gestoomde groenten aan toe.
- 4 Spoel de kom en plaats het menginstrument om de saus te maken. Voeg het in room verdunde maïszetmeel toe, het citroensap, 12 cl mosselvocht en wat vers gemalen peper. Laat garen met het sausprogramma op snelheid 6 op 80 °C gedurende 6 min. Proef en kruid indien nodig bij.
- 5 Dien de mosselen op in 4 diepe borden en nappeer met de saus.

TIP: het buitenste stoomplateau kan maximaal 1,5 kg mosselen bevatten, omdat de mosselen tijdens het garen aan volume winnen.



PAPILLOT VAN KABELJAUW MET WITTE BOTERSAUS EN VANILLE

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 20 MIN –
BEREIDINGSTIJD 40 MIN

Vanilleboter

- 1 Snijd het vanillestokje in de lengte tweeën en schraap de zaadjes eruit met de onderkant van een mes. Doe de zaadjes in een kom met de boter en kneed met een vork zodat de zaadjes volledig vermengd worden. Doe de vanilleboter op een vel plasticfolie, vouw dicht tot en vierkant en leg in de koelkast. Leg het vanillestokje opzij.

Hoofdgerecht

- 1 Een groentjeulienne maken. Was het preiwit en schil de pastinaak en de wortels. Snijd de pastinaak en de wortels in dunne plakjes en daarna in reepjes. Snijd de prei in reepjes. Doe de drie groenten in de **binnenste stoommand**. Pel de sjalot en doe ze in de kom van de Cuisine Companion® met het ultrablade hakmes. Mix 10 sec. op snelheid 12. Vervang het mes door het menginstrument. Schraap de wanden van de kom af en voeg de visfumet en 45 cl water toe. Plaats de **binnenste stoommand** met de julienne in en laat 20 min. stomen op snelheid 1 op 120°C.
- 2 Leg 4 rechthoeken bakpapier op het werkblad. Schep in het midden van elk vel wat groentjeulienne en schik er het kabeljauwhaasje met een klein stukje vanillestok op. Sluit de papillotten en leg er 2 in de **buitenste stoommand** en 2 op het **tussenliggende stoomplateau**.
- 3 Voeg 10 cl water toe aan de kom met de sjalotbereiding. Sluit het deksel en plaats het buitenste stoomgedeelte. Stoom 20 min. op snelheid 1 op 120°C. Zet wanneer de vis gaar is het buitenste stoomgedeelte opzij en werk de saus af.
- 4 Verwijder het sap uit de kom maar behoud 3 el vocht. Laat garen met het sausprogramma op snelheid 6 op 70°C gedurende 5 min. Snijd de boter in blokjes en voeg beetje bij beetje toe. Zodra het klokje rinkelt de papillotten op de borden dresser en overgieten met de saus.

TIP: dien op met een beetje witte rijst. U kunt de vanilleboter 24 uur van tevoren maken voor een intensere vanillesmaak.



4 KABELJAUWHAASJES (4 x 160 g) • 150 g GEZOUTEN BOTER OP KAMERTEMPERATUUR • 1 VANILLESTOKJE • ½ PREIWIT (100 g) • 1 PASTINAAK (150 g) • 2 WORTELS (150 g) • 5 SJALOTTEN (120 g) • ½ TL VISFUMET • PEPER EN ZOUT



VELOUTÉSOEP VAN POMPOEN MET SAFFRAAN EN GESTOOMDE VIS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 20 MIN –
BEREIDINGSTIJD 50 MIN

- 1 Schil en verwijder de zaden uit de pompoen. Snijd hem in blokjes.
- 2 Doe de pompoen in de kom met het ultrablade hakmes. Voeg 200 g aardappelen toe samen met de prei, de wortels en 1,2 l warm water. Kruid met zout. Laat 15 minuten garen op snelheid 1 op 120°C.
- 3 Leg vervolgens de paling, de per 2 opeengestapelde zeebaarbeelfilets en vervolgens de in vieren gesneden goudbrasemfilets op het **tussenliggende stoomplateau** en voeg 2 takjes dille toe.
- 4 Doe de resterende 500 g aardappelen in de **buitenste stoommand**.
- 5 Verwijder na 15 min. de stop van het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Laat 20 min. op snelheid 0 op 120°C garen.
- 6 Voeg tot slot de doperwtten toe en plaats het **tussenliggende stoomplateau** met de vis. Laat nog 15 min. op 120°C garen, zonder snelheid.
- 7 Verwijder de **buitenste stoommand** zodra de vis gaar is. Voeg 100 g zure room en de saffraan toe aan de soep. Mix de soep 1 min. in pulse-stand en 2 min. op snelheid 12.
- 8 Controleer of de soep voldoende gekruid is en dien op in diepe borden. Voeg de gare groenten, de stukjes vis en enkele croutons toe. Dien warm op.

TIP: vis met een vrij uitgesproken smaak combineert goed met de zachte pompoen. U kunt ook kabeljauw, zalm of sint-jakobsvruchten kiezen, deze hebben een minder sterke smaak.



1 POMPOEN (1,2 kg) • 700 g GESCHILDE AARDAPPELEN, IN BLOKJES GESNEDEN • 120 g GESCHILDE WORTELS, IN BLOKJES GESNEDEN • 60 g PREIWIT, IN RINGEN GESNEDEN • 4 FIJNE MOTEN ZEEPALING (300 g) • 4 ZEEBARBEELFILETS (200 g) • 2 GOUDBRASEMFILETS (200 g) • 2 VERSE DILLETAKJES • 100 g ZURE ROOM • 1 CAPSULE GEMALEN SAFFRAAN (0,1 g) • 100 g DOPERWTEN • PEPER EN ZOUT • 100 g CROUTONS



ZEEDUIVEL À L'AMÉRICAIN MET PREI EN GESTOOMDE AARDAPPELEN

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 1 UUR 10 MIN

Langoustinefumet

- 1 Pel de 12 langoustines. Schil de wortels, sjalotten en de knoflook.
- 2 Doe de koppen en de schalen van de langoustines in de kom van de Cuisine Companion® en voeg de in tweeën gesneden sjalot toe, de look, de grof gesneden wortel, de cognac, het schoongemaakte groen van de prei en 1,2l water. Kruid met peper en laat 30 min. zonder snelheid op 110°C garen.

Hoofdgerecht

- 1 Schil en snijd de aardappelen in grote stukken en leg ze in de **binnenste stoommand**. Was de preiwitten en snijd ze in fijne plakjes. Doe ze samen met de takjes venkel in de **buitenste stoommand**. Leg de 4 zeeduivelfilets op het **tussenliggende stoomplateau** en kruid met zout.
- 2 Filter wanneer de 30 min. verstreken zijn de bereiding uit de kom en houd alleen het sap over. Plet de langoustinekoppen met een pollepel om er het vocht uit te persen. Spoel de kom en plaats het menginstrument. Voeg 80 cl van de langoustinefumet toe.
- 3 Plaats de **binnenste stoommand** met de aardappelen in de kom en sluit het deksel. Voeg de **buitenste stoommand** met de prei toe en plaats het **tussenliggende stoomplateau** met de zeeduivelfilets. Laat 30 min. garen op snelheid 3 op 120°C. Voeg zodra het klokje rinkelt naast de zeeduivel de 12 gepelde langoustines toe. Laat nog 3 min op 120°C op snelheid 3 stomen. Wanneer de langoustines gaar zijn, zet u het buitenste stoomgedeelte en de **binnenste stoommand** opzij, zodat u de saus kunt afwerken.
- 4 Filter de langoustinefumet opnieuw en spoel de kom met koud water. Doe het in 2 el water verdunde maïszetmeel, de zure room, het tomatenconcentraat, de cayennepeper en 35 cl gefilterde langoustinefumet in de kom met het menginstrument. Laat garen met het sausprogramma op snelheid 6 op 90°C gedurende 8 min. Dien meteen op.



4 ZEEDUIVELFILETS (1,2 kg) • 12 LANGOUSTINES • 2 SJALOTTEN • 1 WORTEL • 3 TEENTJES LOOK • 2 STENGELS PREI • 40 g COGNAC • 3 TAKJES VENKEL • 700 g AARDAPPELEN • 2 TL MAÏSZETMEEL® • 100 g ZURE ROOM • 30 g TOMATENCONCENTRAAT • 1 MESPUNTJE CAYENNEPEPER • PEPER EN ZOUT



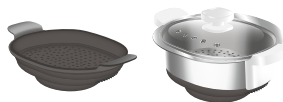
ZEEBRASEM MET VENKEL

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 30 MIN

- 1 Was de venkelknollen. Snij de stengels af en doe ze in de kom van de Cuisine Companion® zonder accessoires. Voeg 700 ml water toe. Snij de venkelknollen doormidden en snij ze met een mes in dunne plakjes. Leg ze in de **externe stoommand** en breng op smaak met de geraspte schil van een halve sinaasappel, suiker, zout en peper. Plaats het **middelste stoomplateau** en leg de twee vissen erop. Bestrooi met zout en anijszaad.
- 2 Plaats de **externe stoommand** op de Cuisine Companion® en stoom gedurende 30 minuten op stand P2.
- 3 Serveer de zeebrasem op een bord, met de venkel in het midden. Warm serveren en besprenkelen met citroensap.



2 ZEEBRASEMS MET KOP, ZONDER INGEWANDEN EN SCHUBBEN • 2 VENKELKNOLLEN (800 g) • 1 SINAASAPPEL • 1 THEELEPEL SUIKER • 1 THEELEPEL ANIJSZAAD • ZOUT EN PEPER



GARNALEN EN SINT-JAKOBSVRUCHTEN IN PIKANTE SAUS

VOOR 5 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 15 MIN –
BEREIDINGSTIJD 45 MIN



600g RAUWE, ONTDOOIDE GARNALEN • 300g SINT-JAKOBSVRUCHTEN
• 1 LIMOEN • 250g TOMATENBLOKJES UIT BLIK • 2 TAKJES KORIANDER
• 1 EL SUIKER • 4 TEENTJES KNOFLOOK • 1 SJALOT • 30g GEMBER • 20g
OLIJFOLIE • ½ RODE PAPRIKA • ½ GROENE PAPRIKA • 2 UIEN • 2 GROENE
PEPERTJES • 1 BROCCOLI • 350g AARDAPPELEN • PEPER EN ZOUT

- 1 Pel de look, de ui en de sjalot en schil de gember en de aardappelen. Doe de look, de sjalot en de gember in de kom van de Cuisine Companion®. Plaats eerst het ultrablade hakmes. Mix 15 sec. op snelheid 12. Vervang het mes door de menger en schraap de wanden van de kom af. Voeg de olijfolie toe en laat 5 min. in **P1** stand slow cook garen.
- 2 Snijd intussen de paprika's in reepjes, snijd de ui en de pepertjes fijn (verwijder de zaadjes), snijd de aardappelen in blokjes en hak de koriander fijn.
- 3 Voeg na 5 min. de tomatenblokjes toe, de koriander, de suiker, de ui, het pepertje, de aardappelen en 60 cl water. Kruid lichtjes met zout. Sluit het deksel zonder de stop en plaats de **buitenste stoommand**. Voeg de broccolirosjes toe en sluit het deksel. Laat 30 min. garen op snelheid 3 op 120°C.
- 4 Pel intussen de garnalen en houd enkel de staart over. Doe ze in een kom. Verwijder het darmkanaal van elke sint-jakobsvrucht (het gedeelte van 1 cm dat witter is dan de noot) en voeg ze toe aan de garnalen. Breng op smaak met de helft van de fijngehakte limoenschil en het limoensap en kruid met zout.
- 5 Wanneer de 30 min bereidingstijd zijn afgelopen, plaatst u het **tussenliggende stoomplateau** boven de broccoli en voegt u de sint-jakobsvruchten en garnalen toe. Laat nog 10 min op 120°C garen op snelheid 3.
- 6 Dien meteen op.



ROGGEVLEUGEL MET KAPPERTJESSAUS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 4 MIN



1kg ROGGEVLEUGELS • 2 STRONKEN WITLOOF • 1 GOLDEN-APPEL • 400g
AARDAPPELEN • 1 TL SUIKER • ½ CITROEN • 1 WORTEL • 1 EL VISFUMET-
POEDER • 2 EL KAPPERTJES • 1 EL AFGESTREKEN MAÏSZETMEEL® (10g) •
50g VLOEIBARE ROOM • 75g BOTER

- 1 Schil de aardappelen en de appel. Snijd de aardappelen in blokjes en de appel in staafjes. Bewaar in een kom. Was het witloof en snijd in schijfjes. Meng onder de kom. Kruid met het sap van een halve citroen, de suiker en wat zout. Zet apart.
- 2 Doe intussen de gewassen wortelschijfjes, 70 cl water en de visfumet in de kom zonder accessoire. Voeg wat vers gemalen peper toe. Plaats de **binnenste stoommand** en doe er het witloof-aardappelmengsel in. Sluit het deksel.
- 3 Stoom 15 min. op stand **P2** steam of 20 min. in manuele stand op 120°C.
- 4 Wanneer het klokje rinkelt de **buitenste stoommand** plaatsen. Voeg de rogge-vleugels toe, kruid bij en sluit het deksel.
- 5 Stoom 18 min. op stand **P2** steam of 21 min. in manuele stand op 120°C.
- 6 Zet de **buitenste stoommand** en de **binnenste stoommand** opzij. Filter vervolgens de bouillon uit de kom in een vergiet en houd enkel het sap over.
- 7 Spoel de kom en plaats het menginstrument. Los het maïszetmeel op in de vloeibare room en doe de ingrediënten in de kom. Voeg de boterklontjes toe, 15 cl van het gefilterde kookvocht en de kappertjes.
- 8 Laat garen met het sausprogramma op snelheid 6 op 90°C gedurende 7 min.
- 9 Breng op smaak en dien op.



KALFSNOOT MET MOSTERD EN GEVULDE COURGETTE

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 60 MIN



800 g KALFSFILET IN 6 KALFSNOTEN GESNEDEN • 2 EL MOSTERD • 6 KLEINE RONDE COURGETTES • 1 KLEINE UI • ½ RODE PAPRIKA • 1 TOMAAT • 120 g AUBERGINE • 1 TEENTJE KNOFLOOK • 70 g ARBORIORIJST VOOR RISOTTO • 1 TL SUIKER • 35 g BOTER • 1 TL GEVOGELTEFOND • 25 g GERASPT PARMEZAANSE KAAS • 1 EL KALFSFOND • TIJM, OLIE, ZOUT EN PEPER

- 1 Pel de look en de ui en snijd hem in vieren. Snijd de halve paprika in grove blokjes. Doe de sjalot en de look in de kom van de Cuisine Companion® met het ultrablade hakmes. Mix 10 sec. op snelheid 12. Vervang het mes door het menginstrument en voeg 30 g olie en ½ tl gedroogde tijm toe. Laat 5 min. zonder de stop garen op stand P1 slow cook.
- 2 Snijd de top van de courgettes en hol ze vanbinnen uit. Bewaar de helft van de courgettepulp en snijd deze samen met de aubergine en de tomaat in blokjes.
- 3 Voeg na 5 min. alle groenteblokjes, de rijst, de suiker, de boter, de gevogeltefond en 70 cl water toe. Kruid lichtjes met peper en zout. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Leg er de 6 uitgeholde courgettes in en laat alles 30 min. op snelheid 3 op 120 °C garen.
- 4 Bak intussen de kalfsnoten in een pan met 2 el olie tot ze aan beide zijden mooi bruin zijn. Bestrijk de kalfsnoten met de mosterd en doe het vlees in de **binnenste stoommand**.
- 5 Laat na 30 min. de gare groenten uitlekken en meng in de kom met de geraspte parmezaan.
- 6 Vul de 6 voorgedroogde courgettes met de groentevulling.
- 7 Maak de kom en het menginstrument schoon en voeg 60 cl water, de kalfsfond en de tijm toe. Plaats de **binnenste stoommand** met de kalfsnoten. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Stoom 30 min. op snelheid 3 op 120 °C.

TIP: als u geen ronde courgettes vindt, gebruik dan courgettes die u in stronken snijdt en op dezelfde manier uitlepelt.



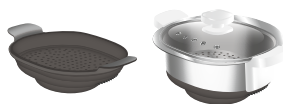
EENDENFILET MET DRUIVEN EN GEVULDE KOOL MET FOIE GRAS

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 63 MIN



1 GROENE KOOL • 1 WORTEL • 1 UI • 4 cl MADERA • 1 EL GEVOGELTEFOND • 100 g BEREIDE FOIE GRAS VAN EEND • 3 EENDENFILETS • 1 EL KALFSFOND • 50 g HONING • 160 g DRUIVEN

- 1 Snijd het harde binnenste gedeelte van de kool af en behoud de eerste 12 blaadjes van de kool. Snijd het hart van de kool in fijne reepjes. Pel de ui, schil de wortel. Snijd beide groenten grof en doe ze in de kom van de Cuisine Companion® met het ultrablade mes. Mix 20 sec. op snelheid 12. Vervang het hakmes door de menger. Voeg de maderatoe, de gevogeltefond, 60 g druiven, de reepjes kool uit het hart en 60 cl gezouten water. Laat 25 min. stomen op snelheid 3 op 120 °C.
- 2 Gedurende de gaartijd van de vulling. Kook de 12 koolbladeren 6 min. in een grote pan kokend gezouten water. Laat ze uitlekken en afkoelen. Verwijder de kern van elk blad. Leg de 6 koolbladeren naast elkaar op het werkblad van de keuken.
- 3 Wanneer de vulling gaar is, laten uitlekken in een vergiet en goed aandrukken. Leg 1 el koolvulling op elk blad en schik er 1 stukje foie gras op. Voeg nog 1 el koolvulling toe en vouw elk koolblad dicht. Leg er nog een koolblad bovenop en vouw alles dicht om elk pakketje perfect te sluiten. Leg de 6 koolpakketjes in de **buitenste stoommand**.
- 4 Spoel de kom van de Cuisine Companion® en plaats het menginstrument. Voeg 70 cl water en de kalfsfond toe, samen met de honing en de resterende druiven. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand** met de kool. Laat 25 min. garen op snelheid 3 op 120 °C.
- 5 Bak intussen de eendenfilets op de vetkant in een hete braadpan tot ze lichtjes bruin zijn. Leg ze daarna op de vleeskant op het **tussenliggende stoomplateau**.
- 6 Plaats na 25 min het **tussenliggende stoomplateau** met de eendenfilets en laat nog 13 min. garen op 120 °C op snelheid 3.
- 7 Zodra het klokje rinkelt, controleert u of de filets voldoende gaar zijn door een filet in 2 te snijden. Zoniet laat u ze nog 2 min. garen.



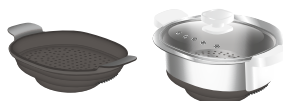
VARKENSHAASJE MET PAPRIKA EN BULGUR MET GROENTJES

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 20 MIN –
BEREIDINGSTIJD 35 MIN



800g VARKENSHAASJE IN ZIJN GEHEEL • 1 WORTEL • 1 PREIWIT • 300g BULGUR • 30cl KOKOSMELK • 1 TL KALFSFOND • 3 TL PAPRIKA • 1 UI • 1 TEENTJE KNOFLOOK • 30g OLIJFOLIE • PEPER EN ZOUT

- 1 Pel de look en de ui, schil de wortel. Maak het preiwit schoon.
- 2 Snijd de wortel en de prei in heel fijne reepjes. Doe ze in een kom. Voeg de bulgur en 3 mespunten zout toe. Overgiet met 500 ml warm water en zet 15 min. opzij zodat de bulgur het water kan opslorpen.
- 3 Snipper de look en de ui fijn en doe ze op een bord. Leg er het varkenshaasje bovenop. Bestrooi met 2 tl paprika, zout en peper en voeg 30 g olijfolie toe. Vermeng alles goed.
- 4 Doe de kokosmelk, kalfsfond, het resterende paprikapoeder en 45 cl water in de kom met het menginstrument. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Voeg het vlees met de marinade toe en plaats het **tussenliggende stoomplateau**. Doe er de bulgur bovenop en plaats het deksel.
- 5 Laat 35 minuten garen op snelheid 3 op 120 °C.
- 6 Snijd wanneer de bereiding is afgelopen het varkenshaasje in dunne sneetjes en dien op.



HAM MET MADERASAU EN GESTOOMDE GROENTEN

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 46 MIN



6 Dikke sneden gerookte gekookte ham (5 mm) • 750g AARDAPPELEN • 150g CHAMPIGNONS • 300g DIEPVRIESDOPERWTEN • 100g GEROOKTE SPEKBLOKJES • 2 SJALOTTEN • 1 TL KALFSFOND • 1 TL AFGESTREKEN MAÏSZETMEEL® • 75g MADERA

- 1 Schil de sjalotten en de aardappelen.
- 2 Snijd de aardappelen in blokjes en hak de champignons grof.
- 3 Plaats het ultrablade hakmes in de kom van de Cuisine Companion®. Mix de sjalotten 10 sec. op snelheid 12. Vervang het mes door de menger en schraap de wanden van de kom af. Voeg de kalfsfond, de maderasa, de champignons en 60 cl water toe. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Voeg de aardappelen toe en kruid met zout.
- 4 Laat 26 minuten garen op snelheid 3, 120 °C.
- 5 Zodra het klokje rinkelt, verwijdert u het buitenste stoomgedeelte. Voeg het in 1 el water verdunde maïszetmeel toe aan de kom. Plaats opnieuw de **buitenste stoommand** en voeg de spekblokjes en de erwten toe bovenop de aardappelen. Plaats het **tussenliggende stoomplateau** en leg er tussengevoegd 6 sneden ham op. Plaats het deksel en laat nog 20 min. op snelheid 2 op 120 °C stomen.



GEMARINEERDE TANDOORIKALKOENBROCHETTES MET YOGHURT-MUNTSAUS

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 15 MIN –
BEREIDINGSTIJD 30 MIN



1 kg KALKOENFILET • 1 GELE PAPRIKA • 1 RODE UI • 12 KERSTOMATEN
• 3 EL TANDOORIKRUIDEN • 1 TL GEMALEN GEMBER • 70g OLIJFOLIE •
300g THAISE RIJST • 1 POTJE YOGHURT

- 1 Maak de marinade: meng de tandoorikruiden, de gemalen gember en de olijfolie op een rechthoekig bord.
- 2 Maak de brochettes: snijd de kalkoenfilet in blokjes. Pel de rode ui en snijd hem in vieren. Trek de kwartjes op hun beurt uit elkaar. Was de gele paprika en snijd in blokjes. Was de kerstomaten.
- 3 Prik de stukjes kalkoen op houten prikkers van 20 cm en voeg na elk stukje vlees een stuk groente toe. Rol de brochettes in de tandoorimarinaad. Leg de kalkoenbrochettes in de **buitenste stoommand**.
- 4 Doe 0,7 l water in de kom van de Cuisine Companion® zonder accessoire. Voeg 1 el gevogeltefond toe en meng met een lepel.
- 5 Plaats de **binnenste stoommand** en leg een vierkant vel bakpapier op de bodem. Voeg 300 g Thaise rijst toe en 280 g water. Sluit het deksel zonder de stop en plaats de **buitenste stoommand** met de brochettes in. Stoom 3 min. op stand P2 steam of 33 min. in manuele stand op 120°C.
- 6 Maak ondertussen de yoghurtsaus. Doe de yoghurt, de gewassen en fijngehakte munt en de gemalen komijn in een kom. Kruid met zout en peper en zet in de koelkast.
- 7 Zodra de bereiding is afgelopen verwijdert u de **buitenste stoommand**. Doe de rijst in een kom en roer los met een vork. Dien warm op met de muntsaus.



OOSTERSE GROENTETAJINE

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 55 MIN



500 RUNDVLEES, IN BLOKJES GESNEDEN (BIJV. BOVENBIL) • 350 LAMS-
SCHOUDE, IN BLOKJES GESNEDEN • 1 GELE UI • 2 TAKJES KORIANDER •
3 TL KOMIJNZAAD • ½ TL LOOKPOEDER • 4 EL FIJN GRIESMEEL • 2 EIEREN •
2 TL RAS EL HANOUT • 350g WORTELEN • 350g RAPEN • 300g COURGETTES
• 150g KIKKERERWTEN UIT BLIK • 1 RODE UI • 2 TEENTJES KNOFLOOK
• 1 TL KOMIJNPOEDER • 1 CAPSULE GEMALEN SAFFRAAN (0,1 g) • 400g
TOMATENBLOKJES UIT BLIK • 1 TL GEVOGELTEFOND • 100g GEDROOGDE
ABRIKOZEN • 50g ROZIJNEN • 350g GRIESMEEL VAN MIDDELGROTE
KORREL • 2 EL OLIJFOLIE

Gehaktballetjes

- 1 Pel de gele ui en snijd hem in 8. Scheur de korianderblaadjes van de steeltes.
- 2 Plaats het ultrablade hakmes in de kom van de Cuisine Companion®. Doe het rund- en lamsvlees in de kom en mix 30 sec. op snelheid 12. Voeg de gele ui, de koriander, het lookpoeder, het komijnzaad, het griesmeel, de eieren en de ras el hanout toe en mix nog eens 40 sec. Verwijder het hakmes en rol balletjes van het geheel. Leg de balletjes in de **buitenste stoommand**.

De tajine

- 1 Schil de wortels, de rapen en de rode ui. Snijd de wortels in fijne staafjes. Snijd de rapen in blokjes en snipper de rode ui. Spoel de kom schoon en zet er het menginstrument in. Voeg de wortels, rapen, rode ui, 2 tenen ook, kikkererwten, komijn, saffraan, tomatenblokjes, gevogeltefond en 700 ml water toe. Kruid lichtjes met peper en zout.

- 2 Laat de groenten 30 minuten garen op snelheid 3, 120°C.

Het griesmeel

- 1 Doe het griesmeel van middelgrote korrel in een slakom en voeg 2 el olijfolie en 250 g gezouten water toe. Meng met een spatel en laat rusten.
- 2 Voeg wanneer de 30 min. bereidingstijd afgelopen zijn de in staafjes gesneden courgettes, de abrikozen, de rozijnen en 300 ml water toe aan de kom. Voeg de **buitenste stoommand** met de balletjes toe en plaats het **tussenliggende stoomplateau**. Roer het griesmeel los met schone handen. Giet het op het **tussenliggende stoomplateau** zonder al te veel te roeren, zodat het griesmeel niet op de balletjes terecht komt.
- 3 Laat nog 25 minuten garen op snelheid 3, 120°C.
- 4 Dien warm op wanneer het klokje rinkelt.



ZOETZURE VARKENSSTOOFSCHOTEL MET CHINESE NOEDELN

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –

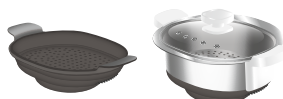
BEREIDINGSTIJD 1 UUR 25 MIN



1 kg VARKENSSCHOUDER, IN BLOKJES GESNEDEN • 2 SJALOTTEN • 25 g OLIJFOLIE • 1 MESPUNT KOMIJN • 2 WORTELEN • 200 g GROF GESNEDEN SHIITAKE • 15 g BLOEM • 10 g KALFSFONDPOEDER • 3 TEENTJES LOOK • 35 g VERSE GEMBER, IN PLAKJES GESNEDEN • 1 STENDEL CITROENGRAAS • 75 g ZOETE SOJASAU • 50 g SOJASAU • 50 g HONING • PEPER EN ZOUT • 250 g AZIATISCHE NOEDELN • 1 RODE UI • 80 g VERSE SOJASCHOUTEN • ½ GROENE PAPRIKA • 60 g DOPERWTJES (HETZIJ 180 g NIET GEDOPE ERWTEN)

- 1 Pel de sjalotten. Plaats het ultrablade hakmes in de kom en mix de sjalotten 10 sec. op snelheid 11. Vervang het ultrablade mes door de menger. Schraap de wanden van de kom af met een spatel. Voeg de olijfolie en de komijn toe. Start het P1 slow cook programma gedurende 5 min zonder de stop.
- 2 Schil de look en de wortels en snijd ze in dunne schijfjes. Doe de stukjes varkensvlees in een slakom met de bloem, kalfsfond, peper, wortels, look, gember en de in drieën gesneden stengel citroengras. Meng goed met een spatel. Giet de bereiding in de kom van de Cuisine Companion® en voeg de zoete sojasaus, 25 g sojasaus, de honing, 600 g water en de shiitake toe. Stoom 1 uur op snelheid 1 op 120 °C.
- 3 Laat intussen de Aziatische noedels weken in een kom met lauw water. Pel de ui en snijd hem in blokjes. Spoel de sojascheuten. Snijd de paprika in blokjes.
- 4 Doe ze in de **buitenste stoommand** met de rode ui, groene paprika, erwtjes en sojascheuten.
- 5 Verwijder wanneer het varkensvlees gaar is de stop van de kom en plaats de **buitenste stoommand**. Laat daarna nog 12 min. garen op snelheid 1 op 120 °C.
- 6 Laat de noedels uitlekken en doe ze in de **buitenste stoommand** wanneer de 12 min voorbij zijn. Meng met de groenten en overgiet met de resterende 25 g sojasaus. Laat nog 8 minuten garen op snelheid 1 op 120 °C. Meng de noedels met een spatel en laat nog 7 min. garen op snelheid 1 op 120 °C.
- 7 Dresseer de noedels in diepe borden en dien op met het gegaarde varkensvlees.

TIP: shiitakes zijn op veel plaatsen verkrijgbaar, maar u kunt ze ook vervangen door gedroogde champignons die u eerst 20 min. in warm water laat weken.



KALFSVLEES 'MARENGO' MET JONGE GROENTJES

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –

BEREIDINGSTIJD 1 UUR 25 MIN



1 kg KALFSHALSSTUK, IN BLOKJES GESNEDEN • 500 g TOMATENBLOKJES UIT BLIK • 1 EL KALFSFOND • 1 FIJNGESNIPPERDE UI • 2 GESCHILDE WORTELEN, IN SCHIJFJES GESNEDEN • 1 TAK SELDER IN TWEEËN GESNEDEN • 30 g TOMATENCONCENTRAAT • 2 TAKJES TIJM • 2 SINAASAPPELSCHILLEN • 400 g AARDAPPELEN • 400 g RAPEN • 300 VERSE ERWTEN • 350 g PRINSESSNBONEN • PEPER EN ZOUT

- 1 Plaats het menginstrument in de kom en voeg de tomatenblokjes toe, de kalfsfond, de blokjes kalfsschouder, de ui, wortels, selderij, het tomatenconcentraat, de tijm, sinaasappelschillen en 80 cl warm water en kruid lichtjes met peper en zout. Laat de stoofschotel 45 minuten garen op snelheid 3, 120 °C.
- 2 Schil intussen de rapen en aardappelen. Snijd ze in grote stukken. Verwijder de uiteinden van de prinsessenbonen. Doe de aardappelen, de rapen en de prinsessenbonen in de **binnenste stoommand**. Plaats het **tussenliggende stoomplateau** en leg er de erwtjes op.
- 3 Verwijder aan het eind van de bereiding de stop van het deksel en plaats het buitenste stoomgedeelte. Laat nog 40 min. garen op snelheid 3, 120 °C.
- 4 Dien warm op.

TIP: u kunt dit recept ook met lamsschouder maken.



STAMPPOT VAN GROENE KOOL



4 MONTBÉLIARD ROOKWORSTEN • 600 g HALFGEZOUTEN SPEK • 3 JENEVEVERBESSEN • 10 HELE PEPERBOLLETJES • 1 SAVOOIKOOL • 2 BLOKJES GROENTEBOUILLON • 5 TEENTJES KNOFLOOK • 1 KRUIDENTUILTJE • 1 TAK SELDERIJ • 1 WORTEL • 6 AARDAPPELEN • 1 UI, GEPELD EN FIJNGEHAKT • 1 KRUIDNAGEL • 50 g BOTER • 2 TAKJES PETERSELIE

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 1 UUR 15 MIN

- 1 Afhankelijk van het halfgezouten spek dat u hebt gekozen, moet u het misschien 24 uur laten weken in water.
- 2 Doe het ontzoute en in de lengte in tweeën gesneden spek in de kom van de Cuisine Companion® zonder accessoire en voeg de jeneverbessen, de peperbolletjes, de blokjes groentebouillon, de kruidnagel, de in tweeën gesneden seldertak, de in vieren gesneden wortels, de 3 tenen look en het kruidentuiltje toe en doe er 1,2 l water bij. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**.
- 3 Verwijder de 4 eerste bladeren van de savooikool. Snijd de rest van de kool in fijne reepjes. Spoel ze onder water en doe ze in de **buitenste stoommand** met de gesnipperde ui. Sluit het deksel en stoom 45 min. op stand **P2 steam** of 50 min. in manuele stand op 120°C.
- 4 Snijd terwijl het spek en de kool garen de aardappelen en zet ze apart in een kom water zodat ze niet bruin worden. Hak de resterende 2 teentjes look samen met de peterselie fijn en snijd de boter in blokjes.
- 5 Verwijder aan het eind van de bereiding de **buitenste stoommand**. Kruid de kool met zout, voeg de rookworsten toe en het look/peterseliemengsel en strooi er de blokjes boter over. Sluit het deksel opnieuw.
- 6 Open het deksel van de kom en voeg de aardappelen en 20 cl water toe. Sluit het deksel van de kom en plaats opnieuw de **buitenste stoommand**. Laat nog 30 min. op stand **P2 steam** garen of 35 min. in manuele stand op 120°C.
- 7 Dresseer de kool. Leg er het spek, de aardappelen en de worsten op. Dien meteen op met dijnmosterd.

TIP: giet de bouillon niet weg. U kunt deze nog gebruiken voor soep of een stoofschotel. Het zal smaak geven aan de bereiding.



KIPFILET, GROENTENTAGLIATELLI EN OESTERZWAMMENS AUS



6 KIPFILETS • 4 WORTELEN • 1 GROTE PASTINAAK • 500 g AARDAPPELEN • 250 g OESTERZWAMMEN • 30 g ONGEZOUTEN BOTER • 30 g OLIJFOLIE • 100 ml SLAGROOM • 1 EETLEPEL KIPPENBOUILLON • 150 ml WITTE WIJN • 2 SJALOTJES • 1 TEENTJE KNOFLOOK • 2 TAKJES TIJM • 1 EETLEPEL MAIZENA • ZOUT EN PEPER

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 20 MIN –
BEREIDINGSTIJD 50 MIN

- 1 Pel de sjalotjes en de knoflook. Doe ze in de kom van de Cuisine Companion® met het Ultrablade hakmes en hak 10 sec. op stand 12. Vervang het Ultrablade hakmes door de mixer en schraap de resten van de kom af.
- 2 Was de oesterzammen met water (niet laten weken) en snij ze in reepjes. Voeg olijfolie en boter toe aan de kom. Kook 5 min. op **P1 slow cook**.
- 3 Schil intussen de wortelen, pastinaak en aardappelen. Snij de aardappelen in grote parten en leg ze in de **interne stoommand**.
- 4 Snij met een dunschiller de wortelen en de pastinaak in dunne repen. Leg deze groententagliatelli op het **middelste stoomplateau**.
- 5 Leg de kipfilets in de **externe stoommand**, voeg de takjes tijm toe en bestrooi met zout en peper.
- 6 Als het voorkoken van de paddenstoelen gereed is, de witte wijn, de kippenbouillon en 600 ml water toevoegen.
- 7 Plaats de **interne stoommand** met de aardappelen in de kom en sluit het deksel. Plaats dan de **externe stoommand** en het **middelste stoomplateau** met de groententagliatelli in de machine.
- 8 Laat gedurende 38 minuten garen op stand 3 bij 120°C.
- 9 Neem aan het einde van de kooktijd de **interne en externe stoommand** uit de machine.
- 10 Maak de saus af: voeg de room en de in 3 eetlepels water opgeloste maizena toe. Zet gedurende 7 min. op stand 6 bij 90°C. Breng de saus zo nodig op smaak en serveer direct.



ZACHTE CHOCOLAETAARTJES

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN –
BEREIDINGSTIJD 25 MIN



MATERIAAL: 6 HITTEBESTENDIGE RAMEKINS Ø 8,5 cm

120 g PURE CHOCOLA (MINIMAAL 64%) • 40 g BOTER • 3 EIEREN • 60 g SUIKER • 25 g BLOEM • 20 g AMANDELMEEL

- 1 Doe de chocola en de boter in de kom van de Cuisine Companion® voorzien van de menger. Smelt gedurende 8 minuten op stand 4 bij 50°C. Schraap na 4 minuten indien nodig de resten van de kom af. Giet na 8 minuten het mengsel in een andere schaal.
- 2 Doe 2 eierdooiers en 40 g suiker in de kom van de Cuisine Companion®, zonder de kom en de menger schoon te maken. Meng gedurende 2 minuten op stand 7. Voeg de bloem en het amandelmeel toe en meng gedurende 1 minuut op stand 7. Voeg de gesmolten chocola toe en meng nog 15 seconden op stand 7. Breng het mengsel vervolgens over in een andere schaal en was de kom van de Cuisine Companion®.
- 3 Maak de kom van de Cuisine Companion® perfect droog en plaats de garde. Doe 3 eiwitten in de kom en klop gedurende 4 minuten, of totdat zich pieken vormen, op stand 7. Voeg na 3 minuten 20 g van de resterende suiker toe. Voeg, wanneer de eiwitten goed stijf zijn, 1/3 hiervan bij het chocoladebeslag. Gebruik een garde om het chocoladebeslag soepel te maken. Voeg vervolgens de rest van het eiwit toe en schep dit met een spatel door het beslag. Verdeel het mengsel over 6 met boter ingevette ramekins met een doorsnee van 8,5 cm.
- 4 Bedek elke ramekin met huishoudfolie en plaats de schaalpjes in de **externe stoommand**.
- 5 Maak de kom schoon en doe 0,7 l water in de kom van de Cuisine Companion® zonder accessoires. Sluit het deksel en plaats daarin de **externe stoommand** met de schaalpjes. Laat 25 minuten stomen met stoomprogramma P2. Laat de taartjes na het signaal 5 minuten rusten om iets af te koelen.
- 6 Stort ze dan voorzichtig op een bord en serveer met vanillesaus.



PAPILLOT VAN EXOTISCH FRUIT MET CHOCOLADESAUS

VOOR 4 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 25 MIN



2 BANANEN • ½ ANANAS • 1 MANGO • 50 g CHOCOLADE • 1 LIMOEN • 4 ANIJSSTERREN • ½ VANILLESTOKJE • 4 EL HONING

- 1 Pel de bananen en schil de mango en de ananas. Snijd het fruit in blokjes van 1 cm en snijd de bananen in schijfjes. Schil met een dunschiller 4 schillen van de limoen.
- 2 Doe de chocolade in een droge kom met het kneed/snijmes erin. Mix 30 sec. op snelheid 12.
- 3 Snijd 4 rechthoeken uit een vel bakpapier en verdeel het fruit over elk vel. Voeg de limoenschillen toe, het in vieren gesneden vanillestokje, de anijssterren en de honing en bestrooi met de chocoladeschilfers. Vouw elke papillot hermetisch dicht.
- 4 Leg 2 papillotten in de **buitenste stoommand** en 2 op het **tussenliggende stoomplateau**.
- 5 Spoel de kom uit en doe er 0,7 l water in. Sluit het deksel en plaats het buitenste stoomgedeelte met de papillotten in. Stoom 20 min. op stand P2 steam of 25 min. in manuele stand op 120°C. Dien meteen op.



PEREN BELLE-HÉLÈNE



8 RIJPE PEREN • 1 EL GROENE THEE • 1/2 CITROEN • 200g CHOCOLADE • 65g VERBRIJZELDE HAZELNOTEN • 50g AMANDELSCHILFERS

VOOR 8 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 23 MIN

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C.
- 2 Schil de peren maar laat het steeltje eraan. Besprenkel ze met citroensap zodat ze niet verkleuren. Snijd de onderkant recht af zodat de peren recht kunnen blijven staan. Hol de binnenkant van elke peer uit met een lepel om het klokhuis te verwijderen.
- 3 Giet 0,7l water in de kom van de Cuisine Companion® zonder accessoire samen met de groene thee. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand** met de 6 peren. Stoom 20 min. op stand **P2 steam** of 27 min. in manuele stand op 120°C.
- 4 Leg intussen de hazelnoten en amandelen op een vel bakpapier op een bakplaat en bak 10 min in de oven. Roer elke 2 min.
- 5 Zet wanneer de peren gaar zijn de mand opzij en bewaar het perensap uit het sapreservoir.
- 6 Giet het water in de kom met de thee weg. Spoel de kom en plaats het menginstrument. Voeg de chocolade en 100g perensap toe. Mix 3 min. op snelheid 5 op 45°C, en daarna 30 sec. op snelheid 6 op 45°C.
- 7 Schik elke peer op een diep bordje, nappeer met de chocoladesaus en bestrooi met de noten.



KARAMELFLAN



MATERIAAL: 6 HITTEBESTENDIGE SCHAALTJES Ø8,5cm

3 EIEREN • 400ml MELK • 120g KARAMELSAUS • 20g SUIKER • 1 ZAKJE VANILLESUIKER • 1 TL VANILLEAROMA

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 20 MIN – RUSTTIJD 2 UUR

- 1 Doe de eieren, de suikers, de vanille en 75g karamelsaus in de kom van de Cuisine Companion® met de klopper erin. Mix 1 min. op snelheid 7. Voeg de melk toe en mix nog eens 30 sec. op snelheid 7. Verwijder het schuim aan de oppervlakte met een grote lepel. Vul de 6 schaaltes met de bereiding en dek af met plasticfolie.
- 2 Reinig de kom en giet 0,7l koud water op de bodem zonder accessoires. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand** met de 6 schaaltes. Stoom 20 min. op stand **P2 steam** of 25 min. in manuele stand op 120°C.
- 3 Programmeer de Cuisine Companion® aan het eind van de bereiding 10 min. in warmhoudstand om het garen van de crèmes te beëindigen.
- 4 Verwijder de crèmes daarna uit de mand en laat ze 1 uur op kamertemperatuur staan. Zet ze daarna 2 uur in de koelkast vóór het opdienen.
- 5 U kunt de crèmes in de schaaltes opdienen of uit de vorm halen en op een bord dresseren. Overgiet met de resterende karamelsaus.



KOKOSPARELS



1 EI • 155 g SUIKER • 25 g BANKETBAKKERSROOM- OF PUDDINGPOEDER (CUSTARD POWDER) • 225 g RIJSTMEEL • 30 g BLOEM TYPE T45 • 30 g BOTER • 30 g MELKPOEDER • 60 g GERASPT KOKOS

18 KOKOSPARELS – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 20 MIN – RUSTTIJD 2 UUR

- 1 Doe de blokjes boter in de kom van de Cuisine Companion® met het kneed/snijmes erin. Laat 2 min. smelten op 70°C op snelheid 3. Voeg wanneer de boter gesmolten is het ei, 100 g suiker, 100 ml water, het banketbakkersroompoeder, 25 g rijstmeel, de bloem type T45 en het melkpoeder toe. Mix 1 min. op snelheid 7. Schraap de wanden van de kom af en mix nog eens 1 min. op snelheid 8. Giet de bereiding in een hittebestendig diep bord dat in de **buitenste stoommand** past en bedek met plasticfolie. Spoel de kom van de Cuisine Companion® uit en doe er 0,7 l warm water in. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Plaats er het bord in en stoom 25 min. op stand P2 steam of 30 min. in manuele stand op 120°C. Neem het bord met een ovenwant uit de mand en roer de bereiding door met een lepel. Dek opnieuw af met plasticfolie en laat nog 15 min. verder garen. Verwijder na de bereiding het vocht uit de kom en plaats het kneed/snijmes. Giet er de eiercrème in en mix 1 min. op snelheid 7. Giet de bereiding opnieuw in het bord en laat afkoelen.
- 2 Doe 130 ml water en de 55 g resterende suiker in de kom van de Cuisine Companion® met het kneed/snijmes in en laat 2 min. opwarmen op 100°C op snelheid 5. Voeg vervolgens 200 g rijstmeel toe en kneed 1 min. op snelheid 5. Laat 30 min. afkoelen.
- 3 Rol terwijl het rijstdeeg afkoelt balletjes van 20 g van de bereide eiercrème. Rol daarna balletjes van 20 g van het rijstdeeg. Druk een bolletje rijstdeeg plat met uw vingertoppen. Leg een balletje eiercrème in het midden en sluit het balletje rijstdeeg. Doe hetzelfde met de andere balletjes. Dompel de balletjes in een kom met water en rol ze door de geraspte kokos. Leg de kokosparels in de **buitenste stoommand**. Giet 0,7 l water in de schoongemaakte kom van de Cuisine Companion®. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Stoom 35 min. op stand P2 steam of 40 min. in manuele stand op 120°C. Serveer 3 kokosparels per bord en overgiet met chocoladesaus of crème anglaise met kokosnoot.

TIP: om een crème anglaise met kokosnoot te maken, maakt u het recept uit het Cuisine Companion® boekje en vervangt u de 500 ml melk door 500 ml kokosmelk.



GEVULDE APPELS MET NOTEN EN KARAMEL



6 PINK LADY-APPELS • 40 g BRUINE SUIKER • 90 g WALNOTEN • 60 g HAZELNOTEN • 60 g AMANDELEN • 60 g BOTER • 1 MESPUNT KANEEL • 80 g KARAMELSAUS

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 15 MIN –
BEREIDINGSTIJD 30 MIN

- 1 Plaats het kneed/snijmes in de kom en doe er bruine suiker, de walnoten, hazelnoten, amandelen, boterblokjes en kaneel in. Mix 20 sec. op snelheid 10.
- 2 Was de appels met water. Verwijder het steeltje en snijd de onderkant af om ze uit te lepelen.
- 3 Lepel het middelste gedeelte van elke appel uit met een theelepel.
- 4 Verdeel de bereiding over de 6 appels.
- 5 Reinig de kom en giet 0,7 l water op de bodem zonder accessoires. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Leg de 6 appels in de **buitenste stoommand** en nappeer met de helft van de karamel. Sluit het deksel en stoom de appels 30 min. op stand P2 steam of 35 min. in manuele stand op 120°C. Herprogrammeer zodra het klokje rinkelt het toestel nog eens 20 min. op warmhoudstand zodat de appels langzaam kunnen konfijten.
- 6 Dien lauw op en overgiet met de resterende karamel.



SPONGE CAKE



MATERIAAL: 6 HITTEBESTENDIGE SCHAALTJES Ø8,5 cm

CAKEDEEG: 3 EIEREN • 30g BRUINE SUIKER • 45ml MELK • 40ml OLIE • 100g GESUIKERDE GECONCENTREERDE MELK • 1 TL VANILLEAROMA • 110g BLOEM TYPE T45 • 8g BAKPOEDER

SAUS: 110g BRUINE SUIKER • 125g VLOEIBARE ROOM, 30 % VETGEHALTE • 40g BOTER

**VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 20 MIN**

De saus

Doe de bruine suiker, de room en de boter in de kom van de Cuisine Companion® voorzien van het menginstrument. Meng 5 min. op snelheid 4 op 90 °C om alles glad te maken. Gaar daarna de saus 6 min. op snelheid 2 op 125 °C. Giet de saus in een kommetje.

Gebak

- 1 Maak de kom schoon en plaats de klopper. Voeg de eieren toe, de bruine suiker, de melk, de olie, de geconcentreerde melk en het vanillearoma. Mix 1 min. op snelheid 7. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en mix 1 min. op snelheid 7. Open na 30 sec. het deksel en schraap de wanden van de kom af.
- 2 Giet het mengsel in 6 schaalpjes van Ø 8,5 cm.
- 3 Maak de kom van de Cuisine Companion® schoon en voeg 0,7 l warm water toe zonder accessoire. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Plaats de schaalpjes en stoom 20 min. op stand **P2 steam** of 25 min. in manuele stand op 120 °C.
- 4 Haal wanneer de bereiding is afgelopen met een ovenwant het gebak uit de vorm.
- 5 Dresseer op een bord en overgiet met de saus.



GRIESMEELTAART MET SINAASAPPEL



MATERIAAL: 6 HITTEBESTENDIGE SCHAALTJES Ø8,5 cm

500ml MELK • 50g FIJN TARWEGRIESMEEL • 2 EIEREN • 60g POEDER-SUIKER • 1 SINAASAPPEL (FACULTATIEF) • 1 TL ORANJEBLOESMWATER

**VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDINGSTIJD 10 MIN –
BEREIDINGSTIJD 32 MIN**

- 1 Plaats de klopper in de kom van de Cuisine Companion® en voeg de melk en het fijn tarwegriesmeel toe. Laat 12 min. op snelheid 5 garen op 90 °C.
- 2 Klop intussen de eieren, de suiker, het oranjebloesemwater en de helft van de fijngeraspte sinaasappelschillen. Programmeer aan het eind van de bereiding het toestel gedurende 1 min. op snelheid 6 op warmhoudstand en voeg na 10 sec. het eiermengsel toe via het deksel.
- 3 Vul 6 schaalpjes Ø 8,5 cm met de bereiding en dek elk schaalpje af met plasticfolie. Zet ze in de **buitenste stoommand**.
- 4 Reinig de kom en giet 0,7 l water op de bodem zonder accessoires. Sluit het deksel en plaats de **buitenste stoommand**. Stoom 20 min. op stand **P2 steam** of 23 min. in manuele stand op 120 °C.
- 5 Verwijder aan het eind van de bereiding de **buitenste stoommand**, open het deksel van de **buitenste stoommand** en laat 30 min. lauw worden op kamertemperatuur.
- 6 Dien het griesmeelgebak lauw of koel op.

Tefal

Cuisine companion

ALLE ACCESSOIRES VOOR DE COMPANION® VINDT U OP

WWW.TEFAL.NL



Alle rechten voorbehouden

SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226

Grafisch design en uitvoering: JPM & Associés

Recepten: Groep SEB & Marion Guillemard

Fotocredits: Groep SEB, Marielys Lorthios en Image & vennoten