

Tefal®



RECIPE BOOK

WIZZO

Omreken tabel temperaturen / thermostaten

Temperatuurstand 1	30°C 86°F
Temperatuurstand 2	60°C 140°F
Temperatuurstand 3	90°C 194°F
Temperatuurstand 4	120°C 248°F
Temperatuurstand 5	150°C 302°F
Temperatuurstand 6	180°C 356°F
Temperatuurstand 7	200°C 392°F
Temperatuurstand 8	240°C 464°F
Temperatuurstand 9	270°C 518°F

Tip: Om het equivalent te vinden van de gewenste thermostaat in °C, vermenigvuldigt u het cijfer met 3.

Lijst afkortingen

tl	theelepel
el	eetlepel



Onmisbaar



- Pannenkoekenbeslag
- Soezendeeg
- Scones
- Kruimeldeeg
- Zanddeeg
- Frans brood
- Granenbrood

Bijzondere momenten



- Moelleux van chocolade
- Citraencake
- Gemarmerde cake
- Schuimtaart met citroen
- Schuim
- Clafoutis met vruchten

Voorafjes



- Kaastaart
- Plaatkoek
- Mayonaise
- Glaasjes tomaat & basilicum
- Groentemuffins
- Hartige cake

Snelle hartige gerechten



- Quiche lorraine
- Koolsla
- Vulling
- Lentequiche
- Hartige taart met kip
- Pizzadeeg
- Pizza Regina



Pannenkoekenbeslag

“ *Voor een gezellige avond met familie of vrienden: organiseer een pannenkoekenfeestje! Zoet, hartig of beide, aan u de keuze!* ”

Voor: 4/6 personen

Bereiding: 5 minuten

Garing: 5 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★☆☆

Accessoires:



Ingrediënten

4 eieren
50 cl melk
60 g suiker
40 g boter
½ vanillestokje
180 g bloem

Bereiding

- 1-** Doe de eieren, de melk, de suiker, de boter en de zaden van het vanillestokje* in de kom van de blender. Meng dit gedurende 30 seconden op snelheid 2.
- 2-** Terwijl de blender ingeschakeld blijft, voegt u geleidelijk de bloem toe, via de opening in het deksel, totdat u een mooi glad deeg hebt.
- 3-** Laat het deeg minstens 1 uur rusten in de koelkast.
- 4-** Voeg boter in een pan en bak uw pannenkoeken één voor één, en let goed op de gaartijd.
- 5-** Ziezo, klaar! Eet smakelijk.

*Om de zaden uit het vanillestokje te halen, neemt u een goed mes om het stokje in twee te snijden, in de lengte. Scheid de twee stukken en schraap het binnenste uit uw vanillestokje met het lemmet van uw mes.



Soezendeeg

“ *Het moeilijkste is niet om ze te maken, maar om er vanaf te blijven als ze klaar zijn! Versierd met suikerparels voor huisgemaakte suikersoesjes, een perfect idee om ze op smaak te brengen!* ”

Voor: 40 kleine soezen

Bereiding: 30 minuten

Garing: 25 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

170 ml water
130 g boter
1 snufje zout
200g bloem
170 ml melk

Bereiding

- 1-** Doe het water, de boter en het zout in een pan en breng het aan de kook. Voeg vervolgens de bloem toe en roer krachtig met een houten spatel. Laat het deeg gedurende 2 minuten uitdrogen* op een zacht vuur en giet het dan over in de roestvrijstalen kom van Wizzo.
- 2-** Installeer de k-klopper en meng de bereiding op snelheid 1 gedurende 5 minuten. Voeg de eieren één voor één toe en meng alles op snelheid 3. Zet deze bereiding aan de kant in een kom.
- 3-** Vorm de soezen tot de grootte van een noot met twee lepels of een garneerspuit en versier ze met suikerparels.
- 4-** Plaats ze 25 minuten in de oven op een bakplaat bedekt met vetvrij papier. Verwarm de oven voor op 180°C.

**Een deeg laten uitdrogen betekent het lichtjes opwarmen om overtollig water of vocht weg te nemen. Bewerk het beslag daarvoor krachtig met een houten spatel. Als u door een heen-en-weerbeweging merkt dat het deeg niet meer aan de kom kleeft, betekent dit dat het goed is uitgedroogd.*



Scones

“ Voor het vieruurtje of als ontbijt met wat confituur en slagroom, om heerlijk te genieten zoals de Britten! ”

Voor: 6 personen

Bereiding: 15 minuten

Garing: 12 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

50 g rozijnen
1 el rum
225 g bloem
1 el bakpoeder
Zout
25 g suiker
75 g boter
1 ei
5 cl melk

Voor het eigeellaagje:

1 eidooier
Melk

Bereiding

- 1-** Week de rozijnen in een kleine kom met een eetlepel rum of water gedurende 50 minuten, om ze te doen opzwellen.
- 2-** Voeg de bloem, de gist, het zout, de suiker en de boter in de roestvrijstalen kom van Wizzo, voorzien van de kneedarm. Meng op snelheid 2 gedurende 3 minuten, en ga dan over op snelheid 1 alvorens het ei, de melk en de uitgelekte rozijnen toe te voegen. Meng alles totdat het deeg mooi glad wordt.
- 3-** Bestrooi uw werkblad met bloem en spreid er het deeg op uit met een dikte van 1 cm, met een deegrol. Snij dan met een steekvorm of een glas cirkels met een doorsnede van 5 cm en leg ze op een bakplaat, vooraf bedekt met vetvrij papier.
- 4-** Smeer de scones in met een mengsel van eigeel en melk.
- 5-** Plaats ze in de oven en laat ze gedurende 12 minuten bakken, in een voorverwarmde oven van 180°C, totdat ze mooi goudbruin zijn en voldoende uitgezet.



Kruimeldeeg

“*De onverwoestbare klassieker, een van de basisrecepten in de keuken: kruimeldeeg. Dankzij dit recept hebben quiches en taarten geen geheimen meer voor u!*”

Voor: 6/8 personen

Bereiding: 10 minuten

Garing: 10 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

200 g bloem
100 g boter
Zout
Peper
50 ml water of 1 ei

Bereiding

- 1-** Doe de bloem, de boter, het zout en de peper in de roestvrijstalen kom van Wizzo.
- 2-** Installeer de k-klopper en het deksel, zet het apparaat dan op snelheid 1 gedurende 3 minuten, zodat u een mooie crumble* krijgt.
- 3-** Voeg het water of het ei toe terwijl het apparaat ingeschakeld blijft, totdat het deeg een mooie bal vormt.
- 4-** Bedek het deeg en laat het minstens 1 uur rusten in de koelkast.
- 5-** Spreid het deeg uit met uw deegrol. Ziezo, uw kruimeldeeg is klaar om te worden versierd en gebakken!

*Een crumble deeg is kruimelig.



Zanddeeg

“ *De grote klassieker van de patisserie: zanddeeg! Ideaal voor een taartje met rode vruchten, chocolade of citrusfruit.* ”

Voor: 8/10 personen

Bereiding: 10 minuten

Garing: 10 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

300 g bloem
180 g boter
110 g poedersuiker
1 snufje zout
1 ei

Bereiding

- 1-** Doe de bloem, de boter, de poedersuiker en het zout in de roestvrijstalen kom. Bevestig de k-klopper en het deksel op de Wizzo en laat het apparaat 2 minuten draaien op snelheid 1.
- 2-** Voeg het water of het ei toe terwijl het apparaat ingeschakeld blijft, totdat het deeg een mooie bal vormt.
- 3-** Bedek het deeg en laat het minstens 1 uur rusten in de koelkast.
- 4-** Spreid het deeg met uw deegrol uit en snij het vervolgens met een steekvorm. Plaats de kleine zandtaartjes in uw voorverwarmde oven op 180°C, gedurende minstens 10 minuten.
- 5-** Ook al zijn de zandtaartjes nog een beetje zacht als ze uit de oven komen, dat kan geen kwaad, ze worden hard als ze afkoelen ... En smullen maar!

In plaats van kleine zandtaartjes kunt u dit deeg ook gebruiken voor een fruittaart of een chocoladetaart.



Frans brood

“ *Basisvoedingsmiddel in de Franse keuken, lees hier hoe u uw eigen brood kunt maken! Zacht of krokant, aan u de keuze.* ”

Voor: een brood van 800 g

Bereiding: 15 minuten + 1h30 laten rusten

Garing: 40 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

500 g bloem
320 ml lauw water
10 g droge bakkergist of
20 g verse gist
1 afgestreken el zout

Bereiding

- 1-** Voeg de bloem, het zout en de bakkergist in de roestvrijstalen kom, installeer vervolgens de deeghaak en het deksel op de Wizzo. Laat de machine enkele seconden draaien op snelheid 1 om de bereiding goed te mengen.
- 2-** Voeg lauw water toe via de opening in het deksel, kneed dan gedurende 8 minuten, nog steeds op snelheid 1.
- 3-** Dek het deeg af met een doek en laat het ongeveer 30 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat het rijzen kan beginnen.
- 4-** 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 het deeg een tweede keer rijzen ongeveer 1 uur op een warme plaats.
- 5-** Maak met een mes inkepingen in de bovenkant van het brood, en bestrijk het met een penseel met lauw water.
- 6-** Zet uw brood in de oven, met een kommetje water erbij. Zo krijgt u een mooie, goudkleurige korst.
- 7-** Laat 40 minuten bakken in uw voorverwarmde oven op 240°C.

De bakkergist mag nooit rechtstreeks in contact komen met de suiker of het zout, want dat verhindert de werking van de gist.



Granenbrood

“ Voor het gezin of voor 1 persoon, ontdek de smaak van zelf gemaakt brood. En om helemaal mee te zijn voegt u maanzaad of sesamzaad toe vóór het bakken! ”

Voor: een brood van 800 g

Bereiding: 15 minuten + 1h30 laten rusten

Garing: 30 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

500 g speciale bloem
voor granenbrood
1 afgestreken el zout
10 g droge bakkergist
300 ml lauw water
Haverhout om over het
brood te strooien

Bereiding

- 1-** Voeg de bloem, het zout en de bakkergist in de roestvrijstalen kom, installeer vervolgens de deeghaak en het deksel op Wizzo. Laat de machine enkele seconden draaien op snelheid 1 om de bereiding mooi glad te maken.
- 2-** Voeg water toe via de opening in het deksel en kneed gedurende 8 minuten op snelheid 1.
- 3-** Dek het deeg af met een doek en laat 15 minuten rusten op een warme plaats zodat het kan beginnen te rijzen.
- 4-** Leg het deeg op een bebloemd vlak. Maak het plat met de hand en vorm een vierkant. Plooi de hoeken naar het midden en maak het deeg opnieuw plat, waarna u alles nog eens herhaalt.
- 5-** Maak een lang brood. Leg het brood dat u zo hebt verkregen, in een vorm van 25 cm lang. Bevochtig de bovenkant van het brood een beetje en bestrooi met haverhout. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg 1 uur rijzen op een warme plaats.
- 6-** Maak vervolgens een inkeping van 1 cm diep over de hele lengte van het brood.
- 7-** Zet het brood in een voorverwarmde oven van 240°C samen met een kommetje water om de korst mooi goudgeel te laten kleuren.
- 8-** Laat 30 minuten bakken, afkoelen ... en eet smakelijk!



Moelleux van chocolade

“ *Het ideale recept voor liefhebbers van chocola! Smeltend en genereus naar believen, voeg slagroom of Engelse room bij deze moelleux voor nog meer culinair genot.* ”

Voor: 8 personen

Bereiding: 25 minuten

Garing: 35 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

200 g pure chocolade
125 g boter
4 eieren
150 g suiker
1 snufje zout
20 cl vloeibare room
1 zakje vanillesuiker
1 zakje bakpoeder
50 g amandelpoeder 125 g bloem

Bereiding

- 1-** Smelt de chocolade samen met de boter, au bain-marie of in de magnetron. Roer alles glad en zet opzij in een kom.
- 2-** Scheid het eiwit van de eieren en zet eveneens opzij.
- 3-** Doe de eidooiers, de suiker, het zout, de room, de vanillesuiker en het mengsel van gesmolten chocolade en boter in de roestvrijstalen kom van Wizzo, voorzien van de k-klopper en het deksel. Verhoog de snelheid stelselmatig van 1 tot 3 gedurende 1 minuut zodat het deeg mooi glad wordt.
- 4-** Zet het apparaat op snelheid 2 en voeg de gist, de amandelpoeder en ook de bloem toe en meng opnieuw op snelheid 3. Zet opzij in een grote slakom.
- 5-** Reinig de kom van de Wizzo en installeer de garde. Klop het eiwit tot schuim op snelheid 4 gedurende 1 minuut en 20 seconden. Schep het opgeklopte eiwit voorzichtig met een plastic spatel door het chocolademengsel.
- 6-** Giet het mengsel in een springvorm, die met bloem is bestrooid, en zet het gedurende 35 minuten in uw voorverwarmde oven van 180°C.

Prik met een mes om de gaarheid te controleren. Als het lemmet schoon blijft, is uw taart klaar! Opgelet, deze techniek werkt niet om de gaarheid van een fondant te controleren.



Citroencake

“ *De frisheid van een citroen in een smeùige en luchtige cake! Probeer het ook eens met munt en schik enkele verse muntblaadjes op de plakjes cake alvorens op te dienen.* ”

Voor: 6 personen

Bereiding: 15 minuten

Garing: 45 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★☆☆

Accessoires:



Ingrediënten

1 onbehandelde citroen
3 eieren
175 g suiker
Zout
10 cl melk
200g bloem
1 el bakpoeder
80 g gesmolten boter

Bereiding

- 1-** Was de citroen en rasp de schil dan fijn met een dunschiller of een citroentrekker. Knijp de citroen uit om het sap eruit te halen.
- 2-** Voeg de eieren, de suiker, de schil en het zout in de roestvrijstalen kom, uitgerust met de garde en het deksel. Start op snelheid 1 en verhoog de snelheid tot 3 gedurende 1 minuut.
- 3-** Voeg de melk en het citroensap toe, meng dan opnieuw totdat de bereiding mooi glad wordt.
- 4-** Vervang de garde door de k-klopper en start de Wizzo op snelheid 3. Voeg de bloem, gist en boter toe en meng alles gedurende 1 minuut.
- 5-** Giet het deeg in een cakevorm en laat ongeveer 45 minuten bakken in uw voorverwarmde oven van 180° C.

Prik met een mes om de gaarheid te controleren. Als het lemmet schoon blijft, is uw cake klaar!



Gemarmerde cake

“ *Het effect van deze cake wordt pas zichtbaar als u hem snijdt, en nog meer als u hem proeft! Met de combinatie van cacao- en vanillesmaken valt deze cake meteen in de smaak, bij groot en klein!* ”

Voor: 6 personen

Bereiding: 15 minuten

Garing: 55 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

175 g bloem
1 zakje bakpoeder
200 g poedersuiker
1 zakje vanillesuiker
175 g boter
3 eieren
15 g ongesuikerde
cacaopoeder

Bereiding

- 1-** Voeg de bloem, de gist, de suiker, de vanillesuiker en de boter in de roestvrijstalen kom van Wizzo, voorzien van de kneedarm. Meng dit gedurende 3 minuten op snelheid 2.
- 2-** Voeg de eieren toe en ga naar snelheid 3 gedurende 1 minuut ongeveer totdat u een glad deeg hebt.
- 3-** Bekleed een bakvorm met bakpapier en giet 2/3 van het deeg in de vorm.
- 4-** Voeg de cacao toe aan het deeg en meng gedurende 30 seconden op snelheid 3.
- 5-** Giet de rest van het deeg in de bakvorm en meng snel zodat het deeg zich vermengt.
- 6-** Zet ongeveer 55 minuten in uw voorverwarmde oven van 180°C.

Prik met een mes om de gaartijd te verifiëren. Als het lemmet proper blijft, is uw taart klaar!



Schuimtaart met citroen

“*Ontdek het perfecte huwelijk tussen de zure smaak van een gele citroen en de zachtheid van het Italiaanse schuim. Een waar genot, dat u ook met andere citrusvruchten kunt bewerkstelligen!*”

Voor: 6/8 personen

Bereiding: 30 minuten

Garing: 40 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

Voor het deeg:

250 g bloem
125 g boter
30 g amandelpoeder
80 g poedersuiker
1 snufje zout
1 ei

Voor de garnering:

6 eieren
300 g suiker
3 onbehandelde citroenen
50 g gesmolten boter

Voor het schuim:

3 eiwitten
120 g poedersuiker
1 snufje zout

Bereiding

1- Bereid het deeg: voeg de bloem, de boter in kleine blokjes, het amandelpoeder, de poedersuiker en het zout in uw kom, uitgerust met de klopper, en plaats dan het deksel op de kom. Laat gedurende 3 minuten werken op snelheid 3. Wanneer het mengsel begint te verkrumelen, voegt u het ei toe aan de bereiding, en laat het draaien totdat het deeg een bal vormt. Laat het deeg dan 1 uur rusten in de koelkast.

2- Bereid de garnering: was en droog de citroenen. 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 garde en het deksel. Klop dan op snelheid 1 tot 3 totdat het mengsel mooi glad is.

3- Vet een taartvorm met een doorsnede van 28 cm in met boter. Spreid het deeg hierin uit met een dikte van 4 mm en prik erin met een vork. Bedek de vorm met vetvrij papier, en leg daarop peulvruchten. Bak het deeg gedurende 10 minuten in uw voorverwarmde oven van 180°C. Verwijder het papier en de bonen. Giet de garnering op de taartbodem en laat ongeveer 25 minuten verder bakken op 180°C.

4- Bereid het schuim: klop het eiwit op snelheid 3 in uw kom, uitgerust met de garde en het deksel. Na 45 seconden voegt u de suiker toe, terwijl u blijft kloppen. Zet de snelheid op 4 gedurende 2 minuten. Verdeel het schuim met behulp van een lepel of een garneerspuit over de gebakken taart. Zet de taart nog enkele minuten in de oven om het schuim mooi te laten kleuren.



Schuim

“ Ideaal bij de koffie of gewoon als tussendoortje als u zin hebt, pure verwennerij voor uw smaakpapillen! ”

Voor: 4/6 personen

Bereiding: 10 minuten

Garing: 2 uur

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

3 eiwitten
citroensap
125 g suiker
1 snufje zout

Bereiding

- 1-** Klop het eiwit op snelheid 3 in de roestvrijstalen kom van Wizzo, uitgerust met de garde en het deksel.
- 2-** Na 45 seconden voegt u de suiker toe, terwijl u blijft kloppen. Meng dit gedurende 2 minuten op snelheid 4.
- 3-** Pocheer uw schuim met een lepel of garneerspuit zodat ze een doorsnede hebben van ongeveer 3 cm, op een bakplaat bekleed met vetvrij papier.
- 4-** Zet 2 uur in uw voorverwarmde oven van 90°C.

Voor een smeuïge textuur binnenin en een krokant laagje aan de buitenkant vermindert u de baktijd met ongeveer een uur.



Clafoutis met vruchten

“Een verrassend en heerlijk recept voor seizoensfruit, te serveren met een balletje ijs voor de lekkerbekken!”

Voor: 6/8 personen

Bereiding: 15 minuten

Garing: 40 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

300 g fruit naar keuze
(appels, peren, kersen,
pruimen...)
2 eieren
15 cl melk
50 g suiker
200 g room
75 g bloem

Bereiding

1- Was, schil en snij het fruit in kleine blokjes. Smeer een springvorm* in met boter, bestrooi met bloem en leg het fruit erin.

2- Installeer uw blender op de Wizzo, voeg dan de eieren, melk en suiker toe. Laat gedurende 30 seconden draaien op snelheid 2, voeg dan geleidelijk de bloem toe. Laat nog enkele seconden draaien.

3- Giet deze bereiding over het fruit en zet ongeveer 40 minuten in uw voorverwarmde oven van 180°C.

*Een springvorm is over het algemeen rond of ovaal, met hoge randen, en wordt gebruikt voor de bereiding van cakes, taarten of clafoutis.



Kaastaart

“*Ontdek ons recept voor traditionele kaastaart met comté! Vergeet ze niet te tellen vooraleer u ze op tafel zet, want ze zullen er niet lang blijven staan!*”

Voor: 4 personen

Bereiding: 15 minuten

Garing: 20 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

250 ml water
80 g boter
Zout
150 g bloem
150 g geraspte comté
1 snuifje nootmuskaat

Bereiding

- 1-** Voeg het water, de boter en het zout in een kom en breng het aan de kook. Voeg de bloem toe en roer krachtig met een spatel. Laat het beslag gedurende 2 minuten uitdrogen op een zacht vuur en giet het dan over in de Wizzo-kom van roestvrij staal.
- 2-** Installeer de k-klopper op de Wizzo en meng op snelheid 1 gedurende 5 minuten. Voeg de eieren één voor één toe en meng op snelheid 3. Zodra de bereiding mooi glad is, voegt u 2/3 van de comté, de muskaat toe en meng gedurende 20 seconden.
- 3-** Vorm uw soezen met een lepel of garneerspuit op een bakplaat en bestrooi ze met de rest van de comté.
- 6-** Zet gedurende 20 minuten in uw voorverwarmde oven van 180°C.

**Een beslag laten uitdrogen betekent het lichtjes opwarmen om overtollig water of vocht weg te nemen. Bewerk het beslag daarvoor krachtig met een houten spatel. Als u door een heen-en-weerbeweging merkt dat het beslag niet meer aan de kom kleeft, betekent dit dat het goed is uitgedroogd.*



Plaatkoek

“ *Proef de zon met dit recept voor plaatkoek met olijven. U kunt nog gedroogde tomaten of geitenkaas toevoegen, volgens uw persoonlijke smaak...* ”

Voor: 4/6 personen

Bereiding: 10 minuten

Garing: 20 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

400 g bloem
5 cl olijfolie
10 g droge bakkergist of
20 g verse gist
1 tl zout
1 tl peper
10 ontpitte olijven
1 el tijm
240 ml lauw water

Bereiding

- 1-** Doe de bloem, de olijfolie, de gist, het zout, de peper in de roestvrijstalen kom, uitgerust met de deeghaak. Plaats het deksel op de Wizzo en laat hem draaien op snelheid 1.
- 2-** Giet lauw water erbij en kneed gedurende 5 minuten, nog steeds op snelheid 1. Voeg de gesneden blokjes olijven en de tijm toe, kneed dan opnieuw (snelheid 1) gedurende enkele seconden totdat u een mooi glad geheel hebt.
- 3-** Laat 40 minuten rijzen op een warme plaats.
- 4-** Spreid het deeg met een rol en maak inkepingen met een mes. Laat opnieuw gedurende 40 minuten rijzen.
- 5-** Zet ongeveer 20 minuten in uw voorverwarmde oven van 200°C.



Mayonaise

“ *De ideale huisbereide specerij voor uw rauwkost en koude vleesbereidingen! Voeg enkele steeltjes bieslook of zeste van citroen toe en u krijgt een heerlijke saus voor gegrilde vis!* ”

Voor: 4/6 personen

Bereiding: 5 minuten

Garing: -

Moeilijkheidsgraad: ★★☆☆

Accessoires:



Ingrediënten

1 eidooier
1 el mosterd
1 tl azijn
Zout
Peper
20 cl olie

Bereiding

- 1-** Doe de eidooier, de mosterd, de azijn, het zout en de peper in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel.
- 2-** Laat draaien op snelheid 4, terwijl u een beetje olie erbij giet. Zodra die goed is opgenomen in de bereiding, laat u het apparaat nog enkele seconden draaien zodat de mayonaise goed opkomt.
- 3-** Uw mayonaise is klaar! Doe hem in een kom, zet die dan opzij in de koelkast alvorens op te dienen.



Glaasjes tomaat & basilicum

“ *Verbluf uw gasten met dit lenteglaasje, fris en licht van smaak! Om het nog lekkerder te maken dient u op met broodstengel met olijfolie...* ”

Voor: 6/8 personen

Bereiding: 20 minuten

Garing: -

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

400 g tomaten, gepeld en ontpit
 2 rode paprika's
 14 basilicumblaadjes
 3 el olijfolie
 1 el xeresazijn
 20 cl vloeibare volle room (30% vetgehalte), heel koud
 Zout
 Peper

Bereiding

1- Installeer uw blender op de Wizzo. Voeg de gepelde* en ontpitte tomaten toe, de grof gesneden gekookte paprika, de olijfolie en de helft van de basilicumblaadjes. Mix gedurende 1 minuut en verhoog de snelheid stelselmatig van 1 tot 4. Voeg zout en peper toe volgens uw smaak.

2- Giet de xeresazijn, de room, het zout en de peper in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel. Zet op snelheid 4 en klop totdat de room goed stevig is (ongeveer 1 minuut en 30 seconden). Voeg de rest van de fijn gesneden basilicum toe aan de bereiding. Breng indien nodig op smaak.

3- Giet het tomatensap in glaasjes en voeg een lepel room toe alvorens op te dienen en uw gasten omver te blazen!

**Om de tomaten te pellen verwijdert u hun steel, daarna snijdt u een kruis op de bovenkant. Leg ze 10 minuten in kokend gezouten water. Laat ze uitlekken en dompel ze meteen in koud water om de garing te stoppen. U zult zien dat de pel heel makkelijk loskomt!*



Groentenmuffins

“Op zoek naar een origineel recept voor de aperitief, om uw gasten omver te blazen? Wij hebben het gevonden: muffins met courgette, wortel en komijn, zo smeug als u wenst...”

Voor: 4/6 personen

Bereiding: 15 minuten

Garing: 20 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

1 courgette
1 wortel
150g bloem
3 eieren
10cl olie
12 cl melk
1 tl komijn
Zout
Peper
+ 1 tl bakpoeder
Geraspte kaas

Bereiding

- 1-** Snij de courgette en de wortel in kleine blokjes.
- 2-** Voeg de bloem, de eieren, de olie, de melk, de komijn, het zout, de peper en de gist in de roestvrijstalen kom, voorzien van de k-klopper en het deksel. Meng op snelheid 1 tot 3.
- 3-** Zodra het deeg mooi glad is, voegt u de blokjes groenten toe en mengt u alles gedurende enkele seconden op snelheid 1.
- 4-** Giet de bereiding in de muffinvormen, voeg de geraspte kaas toe en zet gedurende 20 minuten in uw voorverwarmde oven van 180°C.



Hartige cake

“ Een recept voor een hartige cake, aan te passen volgens uw smaak. Reepjes kip, blokjes kaas, olijven of gegrilde groentjes: een compleet smakenpallet! ”

Voor: 6/8 personen

Bereiding: 15 minuten

Garing: 45 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

170g bloem
4 eieren
5 cl olijfolie
10 cl witte wijn
10 g bakpoeder
Zout
Peper

Ingrediënten naar keuze:

Olijven, kippenreepjes,
blokjes kaas...

Bereiding

1- Voeg de bloem, de eieren, de olijfolie, de witte wijn en de gist in de roestvrijstalen kom, voorzien van de k-klopper en het deksel. Begin op snelheid 1 en verhoog tot snelheid 3.

2- Voeg de garnering naar uw keuze toe (vlees, gegrilde groenten, kaas...) en meng enkele seconden op snelheid 1.

3- Giet het mengsel in een cakevorm, die met bloem is bestrooid, en zet het gedurende 45 minuten in uw voorverwarmde oven van 180°C.

Prik met een mes om de gaarheid te controleren. Als het lemmet schoon blijft, is uw cake klaar!



Quiche lorraine

“ *Vergezeld van een groene salade met een beetje olijfolie is dit recept voor een quiche lorraine ideaal voor een familie-etentje!* ”

Voor: 4 personen

Bereiding: 10 minuten

Garing: 30 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

1 kruimeldeeg
300 g kipreepjes
200 g dikke verse room
4 eieren
1 tl nootmuskaat
Zout
Peper
100 g geraspte gruyère

Bereiding

- 1-** Bereid uw kruimeldeeg volgens het recept in dit boekje. Spreid het deeg in een taartvorm met 28 cm doorsnede. Bak het gedurende 10 minuten voor* op 180°C.
- 2-** Braad de kipreepjes aan in een goed warme pan en leg ze dan op absorberend papier.
- 3-** Doe de room, de eieren, de muskaat, het zout en de peper in de roestvrijstalen kom, voorzien van de k-klopper, en meng alles op snelheid 3 gedurende 30 seconden.
- 4-** Leg de reepjes op de bodem van de taart, voeg het mengsel room en eieren toe, en daarna de geraspte kaas.
- 6-** Zet ongeveer 30 minuten in uw voorverwarmde oven van 180°C.

**Voorbakken betekent een eerste keer garen. Bedek uw deeg met een blad bakpapier, waarop de gedroogde groenten liggen, zodat de oorspronkelijke vorm behouden blijft.*



Coleslaw

“*Bezwijk voor de subtiele mengeling van krokante wortel en pastinaak, met smeugige biet, dit alles licht opgewerkt met mosterd.*”

Voor: 4/6 personen

Bereiding: 10 minuten

Garing: -

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

2 wortelen
2 pastinaken
1 biet
3 el mayonaise
1 el zachte mosterd
Zout
Peper

Bereiding

- 1-** Schil de wortelen, de pastinaak en de biet.
- 2-** Bevestig uw snij/rasp-accessoire met de trommel "grof raspen" op de Wizzo. Rasp uw groenten op snelheid 3 in de roestvrijstalen kom.
- 3-** Meng de mayonaise en de mosterd in een aparte kom. Breng op smaak en voeg de saus dan bij de rauwkost.
- 4-** Dek de slakom af met een folie en laat 30 minuten rusten in de koelkast alvorens op te dienen!



Vulling

“*Ontdek dit recept voor vleesvulling, authentiek en tegelijk origineel, dankzij zijn peterseliesmaak. Perfect voor uw terrines of gevulde groenten!*”

Voor: 4/6 personen

Bereiding: 10 minuten

Garing: 2 uur

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

1 ui
2 sjalotten
1/2 boeketje bladpeterselie
500 g varkensborststuk
500 g kalfsvlees
1 el cognac
1 el zout
1 tl peper

Bereiding

- 1-** Begin met het pellen en fijnsnijden van de ui en de sjalotten.
- 2-** Was de bladpeterselie en hak fijn.
- 3-** Voeg alles in de roestvrijstalen kom en plaats die op de Wizzo.
- 4-** Bevestig de vleesmolen, voorzien van het fijne rooster en doe er de twee vleessoorten in - vooraf in kleine blokjes gesneden van ongeveer 2 cm² - stap voor stap op snelheid 3.
- 5-** Giet de cognac erbij, voeg zout en peper toe.
- 6-** Plaats de k-klopper en het deksel op de Wizzo, en laat de machine 1 minuut werken op snelheid 1.
- 7-** Voor een terrinebereiding kookt u het vulsel au bain-marie, in uw voorverwarmde oven van 160°C gedurende ongeveer 2 uur.

Als u de hakmolen hebt, kunt u de ui, sjalot en peterselie mixen in pulse-modus.



Lentequiche

“ *Een lentegerecht, licht en kleurrijk, ideaal voor een etentje met familie of vrienden. Voeg een salade van veldsla bij deze quiche en u hebt een voltreffer!* ”

Voor: 6/8 personen

Bereiding: 30 minuten

Garing: 35 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

1 kruimeldeeg
350 g wortelen
350 g courgettes
350 g verse zalm
3 eieren
20 cl verse room
10 cl melk
Paprikapoeder
Zout
Peper

Bereiding

- 1-** Bereid uw kruimeldeeg volgens het recept in dit boekje. Rol het deeg uit in een taartvorm met 30 cm doorsnede. Bak het ongeveer 10 minuten voor* op 180°C.
- 2-** Bevestig het snij/rasp-accessoire op de Wizzo met de trommel "grof raspen". Schil de wortelen en rasp ze op snelheid 3. Doe hetzelfde voor de courgettes.
- 3-** Doe een klontje boter in een pan, en bak de groenten op een zacht vuur gedurende 25 minuten.
- 4-** Snij de zalm in repen, leg die dan samen met de groenten op het voorgebakken deeg.
- 5-** Doe de eieren, de room, de melk, de paprika, het zout en de peper in de roestvrijstalen kom. Zet de k-klopper op de Wizzo en meng gedurende 45 seconden op snelheid 2. Giet deze bereiding over de groenten.
- 6-** Zet gedurende 35 minuten in uw voorverwarmde oven van 180°C.

*Voorbakken betekent een eerste keer garen. Bedek uw deeg met een blad bakpapier, waarop de gedroogde groenten liggen, zodat de oorspronkelijke vorm behouden blijft.



Hartige taart met kip

“ *Zeer smaakvol, deze taart van kip en groenten is een verwennerij voor de smaakpapillen van uw gasten! En om nog meer indruk te maken: voor het bakken tekent u met een vork rozetten op het deeg.* ”

Voor: 6 personen

Bereiding: 15 minuten

Garing: 45 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

Voor het deeg:

250 g bloem
115 g boter
65 g margarine
Zout
50 ml water

Voor de saus:

40 g boter
50 g bloem
25 cl fond van gevogelte
6 cl vloeibare room

Voor de garnering:

1 ui
2 stengels prei
50 g erwten
2 takken selderij
50 g verse champignons
450 g gebakken kip, in
blokjes gesneden
1 losgeklopt ei
Zout & Peper

Bereiding

1- Bereid het deeg: voeg de bloem, de boter, de margarine, het zout en de peper in de roestvrijstalen kom. Bevestig de k-klopper en het deksel, zet het apparaat dan op snelheid 1 gedurende 3 minuten, zodat u een mooie crumble* krijgt. Voeg het water toe terwijl het apparaat ingeschakeld blijft, totdat het deeg een mooie bal vormt. Dek het af en laat minstens 1 uur rusten in de koelkast alvorens uit te rollen.

2- Bereid de saus: laat de boter smelten in een kom, voeg de bloem toe en roer krachtig totdat u een soort bechamel hebt. Voeg de fond van gevogelte toe en klop gedurende 2 à 3 minuten. Giet de vloeibare room erbij, breng op smaak en zet opzij.

3- Bereid de garnering: nadat u de groenten eerst hebt gewassen, hakt u de ui, snijdt u de prei en de selderijtakken in rondjes. Snij de champignons in schijfjes. Fruit alles in een pan met boter gedurende 10 minuten. Voeg de blokjes kip toe en laat 5 minuten extra bakken. Meng dit met de bechamelsaus.

4- Klop dit op : rol 2/3 van het deeg uit op uw werkblad, plaats het dan in een taartvorm met 28 cm doorsnede. Versier de taart met uw bereiding. Rol het resterende derde van het deeg uit en leg het op de garnituur. Druk de randen van de taart aan zodat ze goed plakken. Maak dan een kleine holte in het midden van de taart met bakpapier. Bestrijk het deeg dan met opgeklopt ei zodat het mooi goudbruin wordt tijdens het bakken.

5- Bakken: plaats het in de oven en laat ongeveer 45 minuten bakken in uw voorverwarmde oven van 180°C.



Pizza Regina

“ *Dankzij ons recept voor pizzadeeg waant u zich in Italië voor een culinaire reis! Napolitana, drie kazen, margerita ... u hoeft maar te kiezen!* ”

Voor: 4 personen

Bereiding: 10 minuten

Garing: 10 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★★★

Accessoires:



Ingrediënten

Voor het deeg:

400 g bloem
2 el olijfolie
4 g droge bakkergist
2 tl zout
220 ml lauw water

Voor de garnering:

1 bolletje mozzarella
2 plakken gekookte ham
120 g Parijse champignons
3 tot 4 el tomatensaus

Bereiding

- 1-** Bereid het deeg : doe de bloem, de olijfolie, de gist en het zout in de roestvrijstalen kom, voorzien van de deeghaak. Plaats het deksel. Laat het apparaat op snelheid 1 draaien.
- 2-** Giet er lauw water bij en laat draaien totdat het deeg een mooie bal is geworden.
- 3-** Laat rijzen totdat het deeg in volume is verdubbeld.
- 4-** Bereid de pizza: snij de mozzarella en de ham in kleine stukjes en de champignons in plakjes. Bestrijk het deeg, dat u eerst hebt uitgerold, met tomatensaus en verdeel er de helft van de blokjes mozzarella, de ham en de champignons over.
- 5-** Bedek alles met de rest van de mozzarella.
- 6-** Zet in de oven en laat 10 minuten bakken in uw voorverwarmde oven van 260°C.

Tefal



WIZZO

U zult graag in gezelschap zijn....