

Miele

Bakken Braden Stomen

Het kookboek

Inhoud

Over dit kookboek	6
Functies	8
Combi-koken	8
Stomen	8
Sous-vide	8
Hetelucht plus	8
Taart/cake speciaal	9
Speciale toepassingen	10
Mix & Match	10
Koken menu	10
Gistdeeg laten rijzen	10
Ontdooien	10
Inmaken	10
Sabbatprogramma	11
Bedieningsgemak/Wetenswaardigheden	12
Einde om	12
Start om	12
Voorverwarmen	12
Eigen programma's	13
Hoeveelheden en maten	14
Miele-accessoires	15
Miele-onderhoudsproducten	18
Taart/cake	19
Fijne appeltaart	19
Dichte appeltaart	20
Apfelstrudel	22
Tulbandcake	24
Biscuitbodem	25
Biscuitbodem, vullingen	26
Biscuitplaat	28
Biscuitplaat, vullingen	30
Boterkoek	32
Marmercake	33
Vruchtentaart (bladerdeeg)	34
Vruchtenvlaai (kneeddeeg)	35
Zandcake	36
Chocoladeboomstam	37
Stol	38
Kruimeltaart met fruit	40
Gebak	41
Uitsteekkoekjes	41
Bosbessenmuffins	42
Kaaskoekjes	43

Amandelmakronen (bitterkoekjes)	44
Spritsen	45
Vanillekipferl (Oostenrijkse kerstkoekjes)	46
Walnootmuffins	47
Soezen.....	48
Vullingen voor soezen.....	49
Brood	50
Stokbrood.....	50
Zwitsers boerenbrood	51
Speltbrood.....	52
Plat brood.....	53
Gistkoek/Vlechtbrood.....	54
Zwitsers vlechtbrood.....	55
Notenbrood	56
Rogge-tarwebrood	57
Zadenbrood.....	58
Tijgerbrood	59
Witbrood (in vorm).....	60
Witbrood (zonder vorm).....	61
Donker tarwebrood	62
Suikerbrood	63
Broodjes	64
Zoete broodjes (gistdeeg).....	64
Zoete broodjes (kwark-oliedeeg).....	65
Boterbrioche.....	66
Croissants	68
Meergranenbroodjes	70
Roggebroodjes.....	72
Tarwebroodjes	73
Pizza's en dergelijke	74
Flammkuchen	74
Zalmtaart	75
Pizza (gistdeeg)	76
Pizza (kwark-oliedeeg)	78
Quiche Lorraine	80
Quiche met gerookte zalm	81
Hartige taart pikant (bladerdeeg).....	82
Hartige taart pikant (kneeddeeg).....	83
Vlees	84
Eend (gevuld).....	84
Eend (ongevuld).....	86
Shanghai-eend	88
Gans (niet gevuld).....	89

Inhoud

Kip	90
Kip pilav	92
Kippenborst	94
Kippenbouten	96
Paprikakip	98
Kalkoen (gevuld)	100
Kalkoenborst met groen-witte asperge-ragout	102
Kalkoenbout	104
Struisvogel	105
Tikka masala met rijst	106
Kalfsfilet (gebraden)	108
Kalfsfilet	109
Kalfsschenkel	110
Kalfsrug (gebraden)	112
Kalfsrug	113
Kalfsstoofvlees	114
Lamsschenkel	115
Lamsbout	116
Lamsrug	118
Koolrollade	120
Ossenhaas	122
Ossenhaas (gebraden)	123
Ossenhaas	124
Runderhachee	125
Runderrollade	126
Runderstoofvlees	128
Runderstoofpot	130
Rosbief (gebraden)	132
Rosbief	133
Wiener Tafelspitz (gekookt rundvlees)	134
Yorkshire Pudding	135
Gehaktbrood	136
Casselerrib (gebraden)	137
Braadvlees met zwoerd	138
Beenham	139
Varkensfilet (gebraden)	140
Reebout	142
Reerug	144
Konijn	145
Reebout	146
Reerug	147
Everzwijnbout	148

Vis	149
Zalmfilet (Slow cooking)	149
Zalm in bladerdeeg.....	150
Mosselen in saus.....	151
Ovenschotels en gratins	152
Gegratineerde witlof	152
Aardappelgratin	154
Kaas-bieslook-soufflé	155
Gegratineerde aardappelen met kaas	156
Lasagne.....	158
Pastaschotel.....	160
Pastaschotel met ham.....	161
Bijgerechten en groente	162
Aardappelpartjes	162
Gebakken kaasknoedels	164
Pompoenrisotto	166
Soepen en eenpansgerechten	167
Goulash-soep	167
Australische pompoensoep.....	168
Rijst met vlees	169
Nagerechten	170
Christmas Pudding.....	170
Kaiserschmarrn	172
Karamelflan.....	173
Karamel-dadeltaart.....	174
Stoofperen.....	175
Limoen-kwarktaart	176
Kwarkknoedels	177
Treacle Sponge Pudding	178
Bakken in de Miele-stoomoven met oven	179
Braden in de Miele-stoomoven met oven	185

Over dit kookboek

Voordat u begint, hebben wij een paar aanwijzingen voor u op een rijtje gezet, zodat u dit kookboek optimaal kunt gebruiken.

We hebben voor elk automatisch programma een passend recept samengesteld dat het u gemakkelijker maakt om uw Miele-stoomoven met oven te gebruiken.

Bij veel automatische programma's kunt u zelf het voor u optimale kookresultaat kiezen: hoe bruin gebakken wilt u uw brood of hoe gaar wilt u uw vlees?

Over de automatische programma's

- Niet elk model oven heeft een functie met automatische programma's. Maar ook wanneer uw stoomoven met oven de functie "Automatische programma's" niet heeft, kunt u alle recepten bereiden. U kunt dit oplossen door de handmatige instellingen te gebruiken.
- Bij elk recept staat vermeld welk automatisch programma u kunt instellen.
- Wij hebben een gemiddelde programmaduur ingesteld. De werkelijke tijd is afhankelijk van uw smaak. Voordat u het automatische programma start, kunt u uw eigen voorkeur aangeven.

Over de ingrediënten

- Als er achter een ingrediënt een komma (,) staat, wordt het in de tekst eronder beschreven. In de meeste gevallen kan het ook op die manier worden gekocht. Bijvoorbeeld: tarwebloem, type 405 of eieren, grootte M en melk, 3,5% vet.
- Als er achter een ingrediënt een rechte streep (|) staat, gaat de beschrijving over de bereiding van het ingrediënt. Dit staat dan niet meer in de bereidingstekst. Bijvoorbeeld kaas, pittig | geraspt of uien | fijngesnipperd en melk, 3,5% vet | lauw.
- Bij vlees wordt altijd het totale gewicht vermeld, tenzij het afzonderlijk wordt aangeduid.
- Bij fruit en groente wordt in principe het ongeschilde gewicht aangegeven.
- Spoel fruit en groente altijd eerst af, voordat u ze snijdt of schilt. Dit wordt niet nog een keer als verwerkingsstap in de bereidingsteksten vermeld.

Over de instellingen

Temperaturen en tijden: in elk recept worden temperatuurzones en tijden aangegeven. Als u begint met lagere instellingen, dan kunt u altijd afhankelijk van het resultaat de tijd nog wat verlengen.

Niveaus: de niveaus voor het inschuiven van bakplaten en roosters worden van onder naar boven geteld.

Eigen programma's: voor het grootst mogelijke bedieningsgemak kunt u de handmatige instellingen voor de recepten ook opslaan als eigen programma. De stoomoven met oven wijzigt zo zelfstandig de temperatuur of ovenfunctie, zonder dat u tijdens het bereidingsproces hoeft in te grijpen. U kunt tot wel 20 programma's met elk tot wel 9 bereidingsstappen opslaan.

Funcities

Combi-koken

Voor bakken en braden in combinatie met vocht. Gebruik deze ovenfunctie voor het bakken van brood en gebak met gistdeeg, voor het garen van vis en vlees en vele andere toepassingen.

De Miele-klimaatsensor meet en reguleert de vochtigheidsgraad in uw ovenruimte zeer exact – voor het perfecte bereidingsklimaat. Brood krijgt zo een knapperige, glanzende korst. Vlees en vis worden perfect gegaard en smelten op de tong. Het drogen van kruiden, fruit en groente verloopt snel en behoedzaam.

U kunt kiezen uit de volgende combinatiemogelijkheden:

Combi-koken + Hetelucht pl.

Combi-koken + Bov.-Onder.

Combi-koken + Grill

Stomen

Voor het behoedzaam bereiden van alle ingrediënten. U kunt alle niveaus tegelijkertijd gebruiken zonder smaakoverdracht. Door de DualSteam-technologie en het krachtige stoomaggregaat blijven voedingsstoffen, smaak en structuur optimaal behouden. Vis en mager vlees blijven mals, groente behoudt zijn kleur en rijst wordt heerlijk loss en luchtig.

Sous-vide

Voor het behoedzaam bereiden van ingrediënten in een vacuümverpakking, langzaam op lage temperatuur. Door de vacuümverpakking gaat tijdens de bereiding geen vocht verloren en blijven alle aroma's behouden.

Nog meer recepten voor sous-vide-bereiding en extra informatie vindt u in onze Miele@mobile-app.

Hetelucht plus

Voor het bakken. U kunt op meerdere niveaus gelijktijdig bakken – en wel op lagere temperaturen dan bij de functie Boven-Onderwarmte, omdat de warmte meteen door de ovenruimte wordt verdeeld.

Boven-Onderwarmte

Voor het bakken en braden van traditionele recepten, voor het bereiden van soufflés en voor slow cooking. Tip! Als u kiest voor recepten uit oudere kookboeken, stel dan de temperatuur 10 °C lager in dan in het recept staat aangegeven. De bereidingstijd blijft gelijk.

Intensief bakken

Voor het bakken van gebak met een natte vulling, waarbij de bodem knapperig moet blijven. U kunt deze functie beter niet gebruiken voor het bakken van plat gebak of om te braden. Het gebak en de fond wordt dan snel te donker.

Onderwarmte

Als u wilt dat uw gerecht ook aan de onderkant bruin moet worden, kies dan aan het eind van de bereidingstijd deze functie.

Bovenwarmte

U kunt deze functie kiezen tegen het einde van de bereidingstijd als u het gerecht aan de bovenkant een bruin kostje wilt geven.

Grill groot

Voor het grillen van grotere hoeveelheden platte grillgerechten en voor het gratineren in grote vormen. Het gehele verwarmingselement voor de bovenwarmte en grill wordt roodgloeiend en levert de warmtestraling die voor het grillen nodig is.

Grill klein

Voor het grillen van kleinere hoeveelheden platte grillgerechten (zoals steaks) en voor het gratineren in kleine vormen. Alleen het binnenste gedeelte van het verwarmingselement is ingeschakeld en wordt roodgloeiend om de benodigde infraroodstraling te leveren.

Circulatiegrill

Voor het grillen van gerechten met een grotere diameter (bijv. kip). U kunt met lagere temperaturen grillen dan wanneer u de grillfunctie gebruikt. De warmte wordt namelijk direct in de ovenruimte verdeeld.

Taart/cake speciaal

Voor gebak van roerdeeg. Doordat er geen vocht uit de ovenruimte ontsnapt, wordt het gebak bijzonder luchtig en niet droog.

Speciale toepassingen

Afhankelijk van het model beschikt uw stoomoven met oven over een groot aantal speciale toepassingen. Wij noemen er hier enkele.

Mix & Match

Om op eenvoudige en ongecompliceerde wijze bordmaaltijden te bereiden, kunt u gebruik maken van de speciale toepassing Mix & Match. Met deze toepassing kunt u gare gerechten opwarmen of met verse ingrediënten een kant-en-klare maaltijd samenstellen en alles tegelijkertijd bereiden.

Bij de bereiding heeft u telkens de keus uit een eindresultaat met een krokant korstje of een behoedzaam gegaard gerecht met mals oppervlak zonder korstje.

Om erachter te komen welke ingrediënten u Mix & Match kunt combineren, kijkt u in de Miele@mobile-app.

Koken menu

Kunt u niet alles tegelijkertijd? Met de automatische Koken menu wel!

In het display van uw stoomoven met oven kunt u tot drie menu-componenten uitkiezen en hoeft u slechts de aanwijzingen te volgen.

De stoomoven met oven geeft aan op welk tijdstip welke component in de ovenruimte moet worden geschoven en waarschuwt u door middel van een geluidssignaal. Alle gerechten worden op 100 °C bereid en zijn tegelijkertijd klaar.

Gistdeeg laten rijzen

Dit programma is speciaal ontwikkeld voor het succesvol bereiden van gistdeeg. U kunt de rijstijd naar behoefte uitkiezen, om uw gemaakte deeg net zo lang te laten rijzen tot dit in volume is verdubbeld.

Blancheren

Wilt u fruit of groenten invriezen? Door het blancheren blijft de kwaliteit van het voedsel het beste behouden als het in de vriezer of vrieskist wordt gelegd. Het blancheren gebeurt bij een temperatuur van 100 °C gedurende 1 minuut. Door het kortstondige verhitten worden de enzymen in het fruit en de groenten, die tijdens de opslag in de vriezer aroma's en vitamines afbouwen, gereduceerd.

Ontdooien

Ontdooien in de stoomoven met oven gaat veel sneller dan bij kamertemperatuur: bij 50–60 °C kunt u alle gangbare diepvriesproducten zoals groente, fruit, vis, vlees, gevogelte en kant-en-klaargerechten behoedzaam ontdooien. Ook ingevroren zuivelproducten of gebak zijn op deze manier snel geschikt voor consumptie.

Inmaken

Inkoken zonder vervelend overgieten van hete vloeistoffen: uw Miele-stoomoven met oven biedt u dit comfort. U kunt fruit, groenten, vlees en worst inmaken. Ook het desinfecteren van de inmaakpotten kan de stoomoven voor u doen. Lees hiervoor ook de informatie in de gebruiksaanwijzing.

Sabbatprogramma

Het Sabbatprogramma helpt de gebruiker bij religieuze gebruiken. Nadat u het Sabbatprogramma heeft uitgekozen, kunt u de ovenfunctie en temperatuur instellen. Het programma start pas na het openen en sluiten van de deur.

Bedieningsgemak/Wetenswaardigheden

Automatisch uitschakelen

Uw stoomoven met oven is voorzien van intelligente elektronica voor maximaal bedieningsgemak. Na afloop van de bereidingstijd schakelt de stoomoven met oven automatisch uit.

Voorprogrammering

U kunt de bereiding vooraf instellen door naast de bereidingstijd de functie 'Start om' of 'Klaar om' te gebruiken. Zo gaat de oven automatisch aan op het tijdstip waarop u dat wilt.

Bereidingstijden

U kunt de tijd die voor de bereiding nodig is van tevoren instellen. Na afloop van deze tijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Als u ook de functie "Voorverwarmen" selecteert, dan begint de bereidingstijd pas als de gekozen temperatuur is bereikt en het gerecht in de oven is geschoven.

Einde om

Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet zijn beëindigd. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.

Start om

Hiermee legt u het tijdstip vast waarop een bereiding moet starten. Op dat tijdstip wordt de ovenverwarming automatisch ingeschakeld.

Voorverwarmen

Voor veel recepten hoeft u de oven niet voor te verwarmen. Bij de meeste bereidingen kunt u het gerecht gewoon in de

koude ovenruimte zetten. Zo maakt u optimaal gebruik van de opwarmfase. Over het algemeen staat het wel of niet voorverwarmen bij de bereiding van het recept vermeld.

Booster

Om de ovenruimte zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur te brengen, heeft uw stoomoven met oven de functie Booster. Als u een temperatuur instelt hoger dan 100 °C en de functie Booster is ingeschakeld, dan worden het verwarmingselement voor de bovenwarmte/grill, het ringvormige verwarmingselement en de ventilator tegelijk ingeschakeld. Zo gaat het opwarmen een stuk sneller. Bij het voorverwarmen en bij de ovenfuncties Hete-lucht plus en Boven-Onderwarmte is de booster vooraf ingesteld en kan naar behoefte worden uitgezet.

Crisp function

Voor gerechten die heel knapperig moeten worden, gebruikt u de Crisp function. Doordat het vocht in de ovenruimte wordt verminderd, komen patat, pizza's, quiches en dergelijk heel knapperig uit de oven. Of bij bijvoorbeeld het bereiden van gevogelte, het velletje wordt knapperig en het vlees blijft sappig. De Crisp function kan bij elke ovenstand worden gebruikt en kunt u naar behoefte inschakelen.

Eigen programma's

U kunt maximaal 20 eigen programma's samenstellen, opslaan en een naam naar keuze geven. Combineer maximaal 9 bereidingsstappen voor het perfecte resultaat bij uw lievelingsrecept. Of maak het uzelf in de dagelijkse praktijk makkelijk door vaak gebruikte instellingen op te slaan. Voor elke bereidingsstap kiest u bijvoorbeeld een ovenfunctie, temperatuur, vochtigheidsgraad en bereidingstijd of een kerntemperatuur.

Bratometer

Met de bratometer (afhankelijk van apparaat) kunt u tijdens de bereiding de temperatuur van het gerecht nauwkeurig controleren. Bij enkele automatische programma's en speciale toepassingen wordt u expliciet erop gewezen de bratometer te gebruiken. Heeft uw apparaat geen bratometer, houd u dan aan de aangegeven bereidingsduur.

De metalen punt van de bratometer wordt in het gerecht gestoken en meet zo tijdens de bereiding de zogenaamde kerntemperatuur, binnen in het gerecht. De kerntemperatuur geeft aan hoe gaar het gerecht is. Afhankelijk van de vraag of u bijvoorbeeld uw braadvlees medium of doorbakken wilt hebben, stelt u een lagere of hogere (max. 99 °C) kerntemperatuur in.

Meer informatie over gerechten en bijbehorende kerntemperaturen vindt u in de tabel "Braden" aan het einde van dit kookboek.

Hoeveelheden en maten

tl = theelepel

el = eetlepel

g = gram

kg = kilogram

ml = milliliter

msp = mespunt

1 theelepel komt overeen met ongeveer:

- 3 g bakpoeder
- 5 g zout/suiker/vanillesuiker
- 5 g bloem
- 5 ml vocht

1 eetlepel komt overeen met ongeveer:

- 10 g bloem/maïzena/paneermeel
- 10 g boter
- 15 g suiker
- 10 ml vocht
- 10 g mosterd

Accessoires

Voor het beste resultaat zijn niet alleen de beste apparaten en de beste ingrediënten nodig, maar ook de juiste accessoires. Elke accessoire is qua afmetingen en functie speciaal op uw Miele-stoomoven met oven afgestemd en intensief getest volgens de Miele-standaard. Alle producten kunt u eenvoudig bestellen in de Miele Shop of kopen in het Miele Experience Center. Accessoires en producten kunt u ook kopen bij een Miele-vakhandelaar.

PerfectClean

Schoonmaken was nog nooit zo makkelijk: dankzij de unieke PerfectClean-coating van de ovenruimte kunnen nieuwe verontreinigingen moeiteloos worden verwijderd.

Ook de bakplaten en universele bakplaten van Miele zijn voorzien van een PerfectClean-coating. Zo wordt niet alleen de reiniging een kinderspel, maar is ook het gebruik van bakpapier meestal niet meer nodig. Brood, broodjes en koekjes bakken niet aan en glijden bijna als vanzelf van de bakplaat.

Door het bijzonder snijbestendige oppervlak is het zelfs mogelijk om pizza's, taart en andere gerechten direct op de plaat te snijden. En na het gebruik is alles zo weer schoon door er een doekje over te halen.

Bakplaat

De plattere bakplaat is perfect geschikt voor alle gerechten, die tijdens het bakken of garen slechts een geringe hoe-

veelheid vocht verliezen. De plaat is bijvoorbeeld geschikt voor gebak, broden, patat en ovengroente.

Universele bakplaat

Gebruik de diepere universele bakplaat voor hogere, belegde taarten, voor het opvangen van braadvocht of voor het aanbraden van vlees.

Gourmet-bakplaat

De geperforeerde gourmet-bakplaat is vooral geschikt voor bakwaren van vers gistdeeg en kwark-oliedeeg, brood en broodjes. De fijne perforatie zorgt ervoor dat onderkant perfect gebruid wordt.

Bovendien is de gourmet-bakplaat geschikt voor het drogen of conserveren van fruit en groente.

Ronde bakvorm

De ronde bakvorm is geschikt voor alle ronde gerechten, zoals pizza, quiche en taart.

Door de PerfectClean-coating is het meestal niet nodig de bakvorm in te vetten of bakpapier te gebruiken.

Grill- en braadplaat

De grill- en braadplaat wordt op de universele bakplaat gelegd om te voorkomen dat het voedingsmiddel in het uitstromende vleessap ligt. Zo blijft het oppervlak knapperig en wordt vermeden dat het braadvocht aanbakt. Het opvangen vocht kan goed worden gebruikt om er een jus van te maken.

Miele-accessoires

De geribbelde vorm van de grill- en braadplaat voorkomt bovendien vet-spatters en een te grote verontreiniging van de ovenruimte.

Niet-geperforeerde stoomovenpannen

Voor het bereiden van gerechten in sauzen, fonds en water zoals bijvoorbeeld rijst, soepen of eenpansgerechten, met de functie Stomen, zijn onze niet-geperforeerde stoomovenpannen bijzonder geschikt.

U kunt kiezen tussen verschillende dieptes en maten: de vlakke stoomovenpannen dienen voor het bereiden van kleinere hoeveelheden of van gerechten die niet geheel met vloeistof moeten worden bedekt. De diepere stoomovenpannen zijn geschikt voor het bereiden van grotere hoeveelheden of van ingrediënten die geheel met vloeistof moeten zijn bedekt, bijvoorbeeld eenpansgerechten, gestoofd vlees of soepen.

Geperforeerde stoomovenpannen

Voor het direct stomen of blancheren van levensmiddelen zijn de geperforeerde stoomovenpannen ideaal. Door de perforatie kan de stoom het levensmiddel aan alle kanten bereiken. Daarom moeten de levensmiddelen zoveel mogelijk plat in de stoomovenpan worden gelegd en ze mogen elkaar niet overlappen.

Miele-braadslede

U kunt de Miele-braadslede op dezelfde manier op de kookzone en in de stoomoven met oven inzetten. Na het aanbraden op de kookplaat kan de braadslede moeiteloos in de zijroosters van de ovenruimte worden geschoven. Het overgieten met braadvocht of het doorroeren is in combinatie met de FlexiClips zeer eenvoudig, omdat de Miele-braadslede niet meer uit de ovenruimte hoeft te worden getild, maar eruit wordt getrokken.

De Miele-braadslede heeft een anti-aanbaklaag en is geschikt voor het bereiden van stoofgerechten met vlees en groente, soepen, sauzen, ovenschotels en zelfs zoete gerechten. Er zijn bijpassende deksels verkrijgbaar.

FlexiClip-geleiders

De FlexiClip-geleiders maken het eenvoudige en veilige uittrekken van losse bakplaten of roosters mogelijk. Ze kunnen heel eenvoudig op verschillende niveaus in de ovenruimte worden geplaatst en van het ene naar het andere niveau worden verplaatst. De FlexiClip-geleiders zijn met PerfectClean of als PyroFit-variant verkrijgbaar.

Miele-onderhoudsproducten

Wanneer u uw stoomoven regelmatig reinigt en onderhoudt, geniet u van een optimale werking en een lange levensduur. De originele Miele-onderhoudsproducten zijn perfect afgestemd op de apparaten. Deze producten kunt u eenvoudig in de Miele-webshop bestellen, via de Miele-klantenservice of in de vakhandel.

Miele DGClean

Bij sterkere verontreinigingen na het braden helpt de Miele DGClean-reiniger, met een speciaal ontwikkelde formule voor eenvoudige reiniging. Dit reinigingsmiddel is optimaal aangepast op de PerfectClean-coating van de ovenruimte.

Ontkalkingstabletten

Voor het ontkalken van de leidingen en waterreservoirs heeft Miele speciale ontkalkingstabletten ontwikkeld. Daardoor ontkalkt u uw apparaat niet alleen bijzonder effectief, maar er wordt ook voorzichtig met het materiaal omgegaan.

MicroCloth-kit

Vingerafdrukken en lichte verontreinigingen verwijdert u moeiteloos met deze set. Het bestaat uit een universele doek, een glas- en een hoogglansdoek. De zeer stevige doekjes van fijne microvezels hebben een bijzonder grote reinigingscapaciteit.

Fijne appeltaart

Bereidingstijd: 90 minuten

Voor 12 stukken

Voor de vulling

500 g appels, zurig

2 eetlepels citroensap

Voor het deeg

150 g boter | zacht

150 g suiker

8 g vanillesuiker

3 eieren, grootte M

150 g tarwebloem, type 405

½ theelepel bakpoeder

Voor de vorm

1 theelepel boter

Voor het bestuiven

1 eetlepel poedersuiker

Accessoires

Springvorm, Ø 26 cm

Rooster

Bereiding

Schil de appels en snijd ze in vieren.

Snijd de appels aan de bolle kant om de 1 cm in, vermeng ze met citroensap en zet ze apart.

Schuif het rooster in de oven.

Vet de springvorm in.

Roer de boter, de suiker en de vanillesuiker in ca. 2 minuten tot een crè-mige massa. Roer de eieren er één voor één door (½ minuut per ei).

Vermeng het meel met het bakpoeder en de andere ingrediënten.

Verdeel het deeg gelijkmatig over de springvorm. Druk de appels met de bolle kant naar boven zacht in het deeg.

Zet de springvorm op het rooster in de oven en bak de cake volgens het programma of de handmatige instellingen goudgeel.

Laat de taart 10 minuten in de vorm. Haal daarna uit de vorm en laat op het rooster afkoelen. Bestrooi met poedersuiker.

Instelling

Automatisch programma

Taart/cake | Appeltaart, fijn

Programmaduur: 50 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Hetelucht plus

Temperatuur: 150–170 °C

Bereidingstijd: 50 minuten

Niveau: 2

Tip

In plaats van met poedersuiker kunt u de taart ook bestrijken met abrikozensjam, die u even heeft verwarmd en glad geroerd.

Taart/cake

Dichte appeltaart

Bereidingstijd: 120–140 minuten

Voor 12 stukken

Voor het deeg

200 g boter | zacht

100 g suiker

16 g vanillesuiker

1 ei, grootte M

350 g tarwebloem, type 405

1 theelepel bakpoeder

1 snufje zout

Voor de vulling

1,25 kg appels

50 g rozijnen

1 eetlepel calvados

1 eetlepel citroensap

½ theelepel kaneel, gemalen

50 g suiker

Voor de vorm

1 theelepel boter

Voor het bestrijken

100 g poedersuiker

2 eetlepels water | warm

Accessoires

Rooster

Springvorm, Ø 26 cm

Vershoufolie

Bereiding

Roer voor het deeg de boter, de suiker, de vanillesuiker en het ei tot een crèmi-ge massa. Meng het meel met het bakpoeder en het zout en kneed dit door de botermassa. Zet het deeg 60 minuten op een koele plek.

Schil de appels en snijd ze in partjes. Meng ze met de rozijnen, de calvados, het citroensap en de kaneel.

Schuif het rooster in de oven.

Vet de springvorm in.

Verdeel het deeg in 3 stukken. Rol het eerste stuk uit over de bodem van de springvorm. Zet de springvorm in elkaar. Maak van het tweede stuk een lange rol en duw deze tegen de rand van de springvorm tot een hoogte van ca. 4 cm. Prik enkele keren met een vork in de bodem. Leg het derde stuk tussen 2 lagen vershoufolie en rol het uit tot het de grootte van de springvorm heeft.

Meng de appels met de suiker en verdeel het mengsel over de deegbodem. Leg het deegdeksel erop en zorg ervoor dat het aansluit op de deegrand.

Zet de springvorm op het rooster in de ovenruimte en bak de taart volgens het programma of de handmatige instellingen.

Laat de taart 10 minuten in de vorm. Haal daarna uit de vorm en laat op het rooster afkoelen.

Roer de poedersuiker met het water om en bestrijk de taart hiermee.

Instelling

Automatisch programma

Taart/cake | Appeltaart, afgedekt

Programmaduur: 72–92 minuten

Handmatig

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov./Onderw.

Temperatuur: 100 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 2 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Temperatuur: 160 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 70–90 minuten

Taart/cake

Apfelstrudel

Bereidingstijd: 153 minuten

Voor 12 stukken

Voor het deeg

30 g boter

250 g tarwebloem, type 405

1 snufje zout

1 ei, grootte M

90 ml water

Voor het verwerken

1 eetlepel tarwebloem, type 405

Voor de vulling

100 g rozijnen

3 eetlepels calvados

60 g boter

80 g paneermeel

900 g appels | geschild, in blokjes

1 theelepel kaneel, gemalen

60 g suiker

1 eetlepel poedersuiker

Voor het bestrijken

20 g boter

Accessoires

Bakpapier

Keukendoek

Universele bakplaat

Bereiding

Laat voor het deeg de boter bij lage temperatuur smelten en laat de boter afkoelen. Zet een beetje boter aan de kant om het gerecht later mee te bestrijken. Meng de overige boter met de tarwebloem, het zout, het ei en het water tot er een glanzend deeg ontstaat. Vorm dit deeg tot een gladde bal en bestrijk met de overige boter. Wikkel de bal in bakpapier en leg de bal in een

kom. Zet de kom met de bal onafgedekt in de ovenruimte en laat het deeg rusten volgens de instellingen.

Meng voor de vulling de rozijnen met de calvados en houd het mengsel apart.

Verwarm de boter in een pan, voeg het paneermeel toe, laat bruin worden en weer afkoelen.

Meng de appels met de kaneel en suiker.

Kneed het deeg nogmaals door en rol het vervolgens op een grote, met meel bestoven theedoek met een deegroller uit tot een rechthoek. Rek het deeg uit tot het zo dun is, dat u het patroon van de theedoek door het deeg heen kunt zien (ca. 60 x 40 cm). Neem hiervoor het deeg met beide handen vast en rek het over de rug van uw handen vanuit het midden uit.

Verdeel het paneermeel zo over het deeg, dat aan alle randen een brede strook vrij blijft. Verdeel de appel en rozijnen over het paneermeel. Snijd de dikkere deegranden rondom af. Sla het deeg aan de lange kant een stukje om en rol het vanaf de korte kant op.

Smelt de boter om het deeg te bestrijken. Bestrijk de strudel bij de naden met boter, zodat deze vast blijven zitten.

Leg de strudel op de universele bakplaat en bestrijk dun met boter. Start het automatische programma of bak volgens de handmatige instellingen.

Bestrijk de strudel met de overige boter, bestrooi hem met poedersuiker en serveer hem warm.

Instelling

Deeg laten rusten

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht
pl.

Temperatuur: 30 °C

Vochtigheid: 20%

Rusttijd: 30 minuten

Automatisch programma

Taart/cake | Apfelstrudel

Programmaduur: 44–70 minuten

Handmatig

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht
pl.

Temperatuur: 30 °C

Vochtigheid: 90%

Bereidingstijd: 7 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht
pl.

Temperatuur: 190 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 37–63 minuten

Taart/cake

Tulbandcake

Bereidingstijd: 80 minuten

Voor 12 stukken

Voor de cake

4 eieren, grootte M

250 g boter

250 g suiker

1 theelepel zout

250 g tarwebloem, type 405

3 theelepels bakpoeder

100 g chocoladedruppels

1 theelepel kaneel, gemalen

Voor de vorm

1 theelepel boter

Accessoires

Springvorm, Ø 26 cm

Rooster

Bereiding

Split de eieren. Roer de boter, de suiker, het zout en de eidooiers tot een crèmige massa.

Klop de eiwitten stijf. Spatel de helft van de eiwitmassa voorzichtig door het mengsel van suiker en eidooiers. Meng het meel met het bakpoeder en voeg dit toe. Spatel de rest van de eiwitten erdoor.

Voeg de chocoladedruppels en de kaneel toe.

Vet de springvorm in en doe het deeg erin.

Zet de springvorm in de oven en bak de cake goudbruin.

Instelling

Automatisch programma

Taart/cake | Tulbandcake

Programmaduur: 55–70 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 140–180 °C

Vochtigheid: 80%

Bereidingstijd: 55–70 minuten

Niveau: 2

Tip

Vervang voor een intensievere smaak een vijfde van de suiker door honing. Voeg naar believen gedroogd fruit, gehakte noten of vanillearoma aan het deeg toe.

Biscuitbodem

Bereidingstijd: 75 minuten

Voor 12 stukken

Voor het deeg

4 eieren, grootte M

4 eetlepels water | heet

175 g suiker

200 g tarwebloem, type 405

1 theelepel bakpoeder

Voor de vorm

1 theelepel boter

Accessoires

Rooster

Zeef, fijn

Springvorm, Ø 26 cm

Bakpapier

Bereiding

Split de eieren. Klop de eiwitten met het water tot een stijve massa. Strooi de suiker er langzaam in. Kluts de ei-dooiers en spatel deze erdoor.

Schuif het rooster in de oven en verwarm de oven voor. Start hiervoor het automatische programma of gebruik de handmatige instellingen.

Meng het bakpoeder en het meel. Verdeel het mengsel met een zeef over het eiermengsel en werk het er met een grote garde luchtig doorheen.

Vet de bodem van de springvorm in en bekleed deze met bakpapier. Verdeel het deeg gelijkmatig over de springvorm.

Zet de springvorm op het rooster in de oven. Bak de biscuitbodem volgens het programma of de handmatige instellingen goudgeel.

Laat de taart na het bakken 10 minuten in de vorm afkoelen. Haal detaart daarna uit de vorm en laat de taart op het rooster afkoelen. Snijd de biscuitbodem twee keer horizontaal door, zodat er 3 lagen ontstaan.

Bestrijk met de voorbereide vulling.

Instelling

Automatisch programma

Taart/cake | Biscuitbodem

Programmaduur: 40 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Boven-/ Onderwarmte

Temperatuur: 140–160 °C

Voor- verwarmen: Aan

Bereidingstijd: 40 minuten

Niveau: 3

Tip

Als u een chocolade biscuitbodem wilt maken, voeg dan 2–3 theelepels cacao aan het meelmengsel toe.

Taart/cake

Biscuitbodem, vullingen

Bereidingstijd: 30 minuten

Voor de kwark/room-vulling

500 g halfvolle kwark
100 g suiker
100 ml volle melk
8 g vanillesuiker
1 citroen | alleen het sap
6 witte gelatineblaadjes
500 g room

Voor het bestuiven

1 eetlepel poedersuiker

Voor de cappuccinovulling

100 g chocolade, puur
500 g room
6 witte gelatineblaadjes
80 ml espresso
80 ml koffielikeur
16 g vanillesuiker
1 eetlepel cacao

Voor het bestuiven

1 eetlepel cacao

Accessoires

Taartschaal
Zeef, fijn

Bereiding kwark/room-vulling

Meng voor de kwark/room-vulling de kwark met de suiker, de melk, de vanillesuiker en het citroensap. Laat de gelatine in koud water weken. Knijp de gelatine uit en los deze op in de magnetron of op de kookplaat op een lage stand.

Doe iets van het kwarkmengsel bij de gelatine en roer het om.

Roer het mengsel door de rest van het kwarkmengsel en zet het koud weg. Klop de room stijf en roer deze door het kwarkmengsel.

Roer voor de fruitvariant de partjes mandarijn door de massa.

Leg een biscuitbodem op een taartschaal. Bestrijk de bodem met de kwarkmassa. Leg de tweede biscuitbodem erop. Opnieuw met kwark bestrijken. Leg de derde biscuitbodem erop.

Laat de taart goed afkoelen. Serveer de taart met poedersuiker.

Bereiding cappuccinovulling

Smelt de chocolade voor de cappuccinovulling. Klop de room stijf en zet een beetje aan de kant om later de bovenste biscuit te bestrijken.

Laat de gelatine in koud water weken. Knijp de gelatine uit en los deze op in de magnetron op laag vermogen of op de kookplaat op een lage stand. Laat de gelatine iets afkoelen.

Roer de helft van de espresso en de koffielikeur door de gelatine en spatel dit door de room.

Verdeel het koffieroommengsel in tweeën. Roer door de ene helft vanillesuiker en door de andere helft de chocolade en cacao.

Leg de eerste biscuitbodem op een taartschaal, druppel er wat koffielikeur en espresso over en bestrijk met de donkere room. Leg de tweede biscuitbodem erop, druppel de andere vloeistof erover en bestrijk met de lichte room. Leg de derde biscuitbodem erop, bestrijk met de room en bestuif met cacao.

Tip

Als variatie kunt u wat geraspte citroenschil en 300 g uitgelekte partjes mandarijn of stukjes abrikoos aan de kwark/room-vulling toevoegen.

Taart/cake

Biscuitplaat

Bereidingstijd: 55 minuten

Voor 12 stukken

Voor het deeg

190 g suiker

8 g vanillesuiker

1 snufje zout

125 g tarwebloem, type 405

70 g maïzena

1 theelepel bakpoeder

4 eieren, grootte M

4 eetlepels water | heet

Voor de vorm

1 theelepel boter

Accessoires

Zeef, fijn

Bakpapier

Universele bakplaat

Keukendoek

Bereiding

Meng de suiker, de vanillesuiker en het zout in een schaal. Meng de bloem, de maïzena en het bakpoeder in een andere schaal.

Splits de eieren. Klop de eiwitten met het hete water stijf. Strooi het suikermengsel hier langzaam bij en roer het er doorheen. Roer de dooiers er één voor één doorheen.

Zeef het bloemmengsel over de eiermassa. Meng het er met een grove garde doorheen.

Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Vet de universele bakplaat in en bekleed deze met bakpapier. Verdeel het deeg er gelijkmatig overheen.

Zet de biscuitplaat in de oven en bak deze.

Als de biscuitplaat voor een biscuitrol gebruikt moet worden, stort deze dan direct na het bakken op een vochtige keukendoek, haal het bakpapier eraf en rol de plaat op. Laat afkoelen.

Bestrijk met de voorbereide vulling en rol opnieuw op.

Instelling

Automatisch programma

Taart/cake | Biscuitdeeg

Programmaduur: 16 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Boven-/ Onderwarmte

Temperatuur 160 °C

Voor- verwarmen: Aan

Bereidingstijd: 16 minuten

Niveau: 3

Tip

Voor het maken van een donkere chocoladebiscuitplaat 25 g tarwebloem door 25 g cacao vervangen.

Taart/cake

Biscuitplaat, vullingen

Bereidingstijd: 30 minuten

Voor de advocaat-vulling

3 gelatineblaadjes, wit
150 ml advocaat
500 g room

Voor de vossenbessen/room-vulling

500 g room
16 g vanillesuiker
200 g vossenbessen (uit een pot)

Voor de mango/room-vulling

2 mango's, rijp (à 300 g)
½ sinaasappel, onbehandeld | alleen de schil | geraspt
120 g suiker
2 sinaasappels | alleen het sap (à 120 ml)
1 limoen | alleen het sap
7 witte gelatineblaadjes
500 g room

Voor het bestrooien

1 eetlepel poedersuiker

Accessoires

Taartschaal
Zeef, fijn

Bereiding advocaat/room-vulling

Laat de gelatine in koud water weken. Knijp de gelatine uit en los deze op in de magnetron op laag vermogen of op de kookplaat op een lage stand. Laat de gelatine iets afkoelen.

Doe een klein beetje advocaat bij de gelatine en roer het om. Voeg alles toe aan de rest van de advocaat en roer het door. Laat het geheel in de koelkast opstijven.

Klop de room stijf. Als het advocaat-mengsel zo stevig is geworden dat roersporen goed zichtbaar blijven, spatel er dan voorzichtig de room door. Laat de crème ca. 30 minuten in de koelkast opstijven.

Bestrijk vervolgens de biscuitplaat met de crème. Rol de biscuitplaat vanaf de lange kant op en zet deze tot gebruik koel weg.

Bestrooi de biscuitrol kort voor het serveren met poedersuiker.

Bereiding vossenbessen/room-vulling

Klop de room met de vanillesuiker stijf.

Verdeel de vossenbessen over de biscuitplaat. Verdeel de room erover. Rol de biscuitplaat vanaf de lange kant op en zet deze tot gebruik koel weg.

Bestrooi de biscuitrol kort voor het serveren met poedersuiker.

Bereiding mango/room-vulling

Pureer de mango's met de sinaasappelrasp, suiker en het sinaasappel- en limoensap.

Laat de gelatine in koud water weken. Knijp de gelatine uit en los deze op in de magnetron of op de kookplaat op een lage stand.

Voeg een beetje mangopuree aan de gelatine toe en roer het om. Voeg de resterende mangopuree toe en roer het door. Laat het geheel in de koelkast opstijven.

Klop de room stijf. Als het mangomengsel zo stevig is geworden dat roersporen goed zichtbaar blijven, spatel er dan voorzichtig de room door. Laat de crème ca. 30 minuten in de koelkast opstijven.

Bestrijk vervolgens de biscuitplaat met de crème. Rol de biscuitplaat vanaf de lange kant op en zet deze tot gebruik koel weg.

Bestrooi de biscuitrol kort voor het serveren met poedersuiker.

Taart/cake

Boterkoek

Bereidingstijd: 95 minuten

Voor 20 stukken

Voor het deeg

42 g verse gist

200 ml volle melk | lauw

500 g tarwebloem, type 405

50 g suiker

½ theelepel zout

50 g boter

1 ei, grootte M

Voor de vulling

100 g boter | zacht

16 g vanillesuiker

120 g suiker

100 g amandelschaafsel

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Los de gist al roerend op in de melk.

Kneed dit met de overige ingrediënten in 3–4 minuten tot een glad deeg.

Vorm een bal van het deeg en plaats deze in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Kneed het deeg nog eens kort door en rol het uit op de universele bakplaat. Laat volgens de instellingen opnieuw rijzen.

Meng voor de vulling de boter, de vanillesuiker en de helft van de suiker. Druk met uw vingers kuiltjes in het deeg. Doe het boter/suiker-mengsel in de kuiltjes. Verdeel de rest van de suiker en het amandelschaafsel over het deeg.

Zet het gebak in de ovenruimte en bak het volgens het programma of de handmatige instellingen goudgeel.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Rijfsfase 1 en 2

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: telkens 20 minuten

Automatisch programma

Taart/cake | Boterkoek

Programmaduur: 25 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/Onderw.

Temperatuur: 160 °C

Vochtigheid: 90%

Bereidingstijd: 15 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/Onderw.

Temperatuur: 120–165 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 10 minuten

Marmercake

Bereidingstijd: 85 minuten

Voor 18 stukken

Voor het deeg

250 g boter | zacht

200 g suiker

8 g vanillesuiker

4 eieren, grootte M

200 g zure room

400 g tarwebloem, type 405

16 g bakpoeder

1 snufje zout

3 eetlepels cacao

Voor de vorm

1 eetlepel boter

Accessoires

Tulband bakvorm, Ø 26 cm

Rooster

Bereiding

Roer de boter, de suiker en de vanillesuiker tot een crèmige massa. Roer de eieren er één voor één door (elk ei daarbij ½ minuut apart doorroeren).

Voeg de zure room toe. Meng het meel, het bakpoeder en het zout en roer dit door de overige ingrediënten.

Vet de tulband bakvorm in en doe er de helft van het deeg in.

Roer de cacao door de tweede deeghelft. Verdeel het donkere deeg over het lichte deeg. Trek een vork met een spiraalvormige beweging door de deeglagen.

Zet de tulband op het rooster in de ovenruimte en bak de cake volgens het programma of handmatige instellingen.

Laat de cake 10 minuten in de vorm.

Haal de cake daarna uit de vorm en laat deze op het rooster afkoelen. Bestrooi met poedersuiker.

Instelling

Automatisch programma

Taart/cake | Marmercake

Programmaduur: 55 minuten

Handmatig

Stap 1

Ovenfuncties: Taart/cake speciaal

Temperatuur: 145–180 °C

Bereidingstijd: 55 minuten

Niveau: 2

Taart/cake

Vruchtentaart (bladerdeeg)

Bereidingstijd: 45–55 minuten

Voor 8 porties

Voor het deeg

230 g bladerdeeg

Voor de vulling

30 g hazelnoten, gemalen

500 g fruit (bijvoorbeeld abrikozen, pruimen, peren, appels, kersen) | in kleine stukjes

Voor over de vulling

2 eieren, grootte M

200 g room

50 g suiker

1 theelepel vanillesuiker

Accessoires

Ronde bakvorm, Ø 27 cm

Rooster

Bereiding

Bedek de bakvorm met bladerdeeg en bestrooi met hazelnoten.

Verdeel de stukjes fruit over het deeg.

Schuif het rooster in de oven. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Roer eieren, room, suiker en vanillesuiker door elkaar en schenk dit over het fruit.

Zet de vruchtentaart in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Taart/cake | Obstwähe | Bladerdeeg

Programmaduur: 45–50 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voorverwarmen 1

Ovenfuncties: Boven-/ Onderwarmte

Temperatuur: 220 °C

Voor- verwarmen: Aan

Niveau: 1

Stap 2

Ovenfuncties: Boven-/ Onderwarmte

Temperatuur: 190–205 °C

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Onderwarmte

Temperatuur: 200 °C

Bereidingstijd: 35–40 minuten

Vruchtenvlaai (kneeddeeg)

Bereidingstijd: 120 minuten

Voor 8 porties

Voor het deeg

200 g tarwebloem, type 405

65 ml water

80 g boter

¼ theelepel zout

Voor de vulling

30 g hazelnoten, gemalen

500 g fruit (bijvoorbeeld abrikozen, pruimen, peren, appels, kersen) | in kleine stukjes

Voor over de vulling

2 eieren, grootte M

200 g room

50 g suiker

1 theelepel vanillesuiker

Accessoires

Ronde bakvorm, Ø 27 cm

Rooster

Bereiding

Maak van de boter blokjes en kneed deze snel met meel, zout en water totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Zet het deeg 30 minuten koud.

Bekleed de bakvorm met het deeg en bestrooi met hazelnoten.

Verdeel het fruit gelijkmatig over het deeg.

Schuif het rooster in de oven. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Roer eieren, room, suiker en vanillesuiker door elkaar en schenk dit over het fruit.

Zet de vruchtenvlaai in de ovenruimte en bak volgens het programma of stap 2 en 3 van de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Taart/cake | Obstwähe | Kneeddeeg

Programmaduur: 36–42 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voorverwarmen 1

Ovenfuncties: Boven-/ Onderwarmte

Temperatuur 220 °C

Voor- verwarmen: Aan

Niveau: 1

Stap 2

Ovenfuncties: Boven-/ Onderwarmte

Temperatuur: 190–210 °C

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Onderwarmte

Temperatuur: 190–200 °C

Bereidingstijd: 26–32 minuten

Taart/cake

Zandcake

Bereidingstijd: 95 minuten

Voor 18 stukken

Voor het deeg

250 g boter | zacht

250 g suiker

8 g vanillesuiker

4 eieren, grootte M

2 eetlepels rum

200 g tarwebloem, type 405

100 g maïzena

2 theelepels bakpoeder

1 snufje zout

Voor de vorm

1 theelepel boter

1 eetlepel paneermeel

Accessoires

Langwerpige bakvorm, 30 cm

Rooster

Bereiding

Vet de bakvorm in en bestrooi deze met paneermeel.

Roer de boter, de suiker en de vanillesuiker tot een schuimige massa. Roer er één voor één de eieren en de rum doorheen.

Meng de bloem, de maïzena, het bakpoeder en het zout en spatel dit door de overige ingrediënten.

Vul het bakblik met het deeg en zet het blik in de lengterichting op het rooster in de oven. Bak de cake volgens het programma of de handmatige instellingen.

Laat de taart 10 minuten in de vorm. Haal detaart daarna uit de vorm en laat de taart op het rooster afkoelen.

Instelling

Automatisch programma

Taart/cake | Zandtaart

Programmaduur: 60 minuten

Handmatig

Bakken

Ovenfuncties: Taart/cake speciaal

Temperatuur: 170 °C

Bereidingstijd: 60 minuten

Niveau: 1

Chocoladeboomstam

Bereidingstijd: 30 minuten

Voor 1 taart

Voor de chocoladebiscuit

2 eetlepels suiker

6 eieren, grootte M

175 g suiker

1 theelepel vanille-extract

50 g cacao-poeder, gezeefd

2 eetlepels suiker

Voor de vulling

1 pot zure kersen (à 390 g)

150 g room

150 g zure room

2 eetlepels poedersuiker

Accessoires

Bakvorm, rechthoekig 33 cm x 23 cm

Bakpapier

Universele bakplaat

Keukendoek

Bereiding

Bekleed de bakvorm met bakpapier en bestrooi met suiker.

Schuif de universele bakplaat in de oven. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Spits de eieren en vang het eiwit op om dit later te gebruiken. Roer de eidooier, de suiker en het vanille-extract tot een romige massa. Voeg het cacao-poeder toe.

Klop de eiwitten stijf en schep ze voorzichtig door het chocolademengsel. Verdeel gelijkmatig over de bakvorm.

Zet de bakvorm op de universele bakplaat en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Leg een groot stuk bakpapier op het werkblad en bestrooi met suiker. Stort de chocoladebodem direct na het bakken op het bakpapier. Dek af met een keukendoek en laat afkoelen.

Giet de zure kersen af en vang het sap op. Halveer de zure kersen.

Klop de room stijf en voeg de zure room toe.

Trek het bakpapier van de afgekoelde bodem. Bestrijk de bodem met wat kersensap en snijd de kanten netjes af. Snijd één van de kortere zijden ca. 1½ cm vanaf de rand in de lengte in. Bestrijk de bodem met het roommengsel, verdeel de kersen hierover en rol het geheel op vanaf de ingesneden zijde.

Zet op een bakplaat en bestrooi met poedersuiker.

Instelling

Automatisch programma

Taart/cake| Chocoladerol

Programmaduur: 20 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 160 °C

Vochtigheid: 50%

Voor- verwarmen: Aan

Bereidingstijd: 20 minuten

Niveau: 1

Taart/cake

Stol

Bereidingstijd: 160 minuten

Voor 15 sneetjes

Voor het deeg

42 g verse gist

8 g vanillesuiker

70 ml volle melk | lauw

200 g rozijnen

50 g amandelen, gehakt

50 g gekonfijte citroenschil

50 g gekonfijte sinaasappelschil

2–3 eetlepels rum

275 g boter

500 g tarwebloem, type 405

1 snufje zout

100 g suiker

½ theelepel citroenschil, geraspt

1 ei, grootte M

Voor het bestrijken

75 g boter

Voor het bestrooien

50 g suiker

Voor het bestuiven

35 g poedersuiker

Accessoires

Universele bakplaat

Zeef, fijn

Bereiding

Los de gist en vanillesuiker in de melk op en laat de gist 15 minuten afgedekt rijzen. Meng de rozijnen, amandelen, gekonfijte citroen en gekonfijte sinaasappelschil met de rum en zet dit weg.

Kneed het gist-melkmengsel met boter, bloem, zout, suiker, citroenschil en ei totdat er een glad deeg ontstaat. Kneed de sukade, sinaasappelschil, rozijnen en amandelen met rum hier kort doorheen. Zet het deeg in een onafgedekte kom in de ovenruimte en laat rijzen volgens de instellingen.

Vorm op wat bloem ongeveer 30 cm lange repen van het deeg. Leg het deeg op de universele bakplaat, schuif het in de oven en laat het bakken.

Smelt boter om te bestrijken, smeer de nog warme stol hiermee in en bestrooi vervolgens met suiker.

Laat de stol afkoelen en strooi er vervolgens een dikke laag poedersuiker over.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 60 minuten

Automatisch programma

Taart/cake | Stol

Programmaduur: 65 minuten

Handmatig

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 150 °C

Vochtigheid: 80%

Bereidingstijd: 20 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 130–160 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 45 minuten

Tip

Wikkel de stol in aluminiumfolie en bewaar deze in een plastic zak luchtdicht.

Taart/cake

Kruimeltaart met fruit

Bereidingstijd: 100 minuten

Voor 20 stukken

Voor het deeg

42 g verse gist

150 ml volle melk | lauw

450 g tarwebloem, type 405

50 g suiker

90 g boter | zacht

1 ei, grootte M

Voor de vulling

1,25 kg appels

Voor de kruimels

240 g tarwebloem, type 405

150 g suiker

16 g vanillesuiker

1 theelepel kaneel

150 g boter | zacht

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Los de gist al roerend op in de melk. Kneed dit met de bloem, de suiker, de boter en het ei tot een glad deeg.

Vorm een bal van het deeg en plaats deze in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Schil de appels en snijd ze in partjes.

Kneed het deeg nog eens kort door en rol het uit op de universele bakplaat. Verdeel de appels gelijkmatig over het deeg. Meng de bloem, de suiker, de vanillesuiker en de kaneel en kneed dit met de boter tot een kruimeldeeg. Verdeel dit over de appels.

Zet de taart in de oven en bak volgens het programma of de handmatige instellingen goudbruin.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 20 minuten

Automatisch programma

Taart/cake | Kruimelkoek met fruit

Programmaduur: 45 minuten

Handmatig

Bakken

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/Onderw.

Temperatuur: 145–165 °C

Vochtigheid: 30%

Bereidingstijd: 45 minuten

Niveau: 3

Tip

In plaats van appels kunt u ook 1 kg ontpitte pruimen of kersen gebruiken.

Uitsteekkoekjes

Bereidingstijd: 161 minuten
Voor 70 stuks (2 bakplaten vol)

Ingrediënten

250 g tarwebloem, type 405
½ theelepel bakpoeder
80 g suiker
8 g vanillesuiker
1 flesje rum-aroma
3 eetlepels water
120 g boter | zacht

Accessoires

Uitsteekvormpjes
1 universele bakplaat

Bereiding

Meng de bloem, het bakpoeder, de suiker en de vanillesuiker. Kneed dit met de overige ingrediënten snel tot een glad deeg en zet het minstens 60 minuten koel weg.

Halveer het deeg, rol de eerste helft uit tot een dikte van ca. 3 mm en steek de koekjes eruit.

Leg de koekjes op de universele bakplaat en zet deze in de oven. Bak volgens automatisch programma of handmatige instellingen.

Herhaal voor de tweede helft van het deeg de procedure.

Instelling

automatisch programma

Gebak | Uitsteekkoekjes | 1 bakplaat
Programmaduur: 20–28 minuten
per bakplaat

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 160 °C

Vochtigheid: 60%

Bereidingstijd: 10 minuten

Niveau: 3

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 160 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 10–18 minuten

Gebak

Bosbessenmuffins

Bereidingstijd: 55 minuten

Voor 12 stuks

Ingrediënten

225 g tarwebloem, type 405

110 g suiker

8 g bakpoeder

8 g vanillesuiker

1 snufje zout

1 eetlepel honing

2 eieren, grootte M

100 ml karnemelk

60 g boter | zacht

250 g bosbessen

1 eetlepel tarwebloem, type 405

Accessoires

12 papieren bakvormpjes, Ø 5 cm

Muffinvorm voor 12 muffins à Ø 5 cm

Rooster

Bereiding

Meng de bloem, het bakpoeder, de vanillesuiker en het zout. Voeg de honing, eieren, karnemelk en boter toe en roer alles kort door.

Meng de bosbessen met de bloem en spatel het voorzichtig door het deeg.

Bekleed de muffinplaat met de papieren bakvormpjes. Verdeel het deeg gelijkmatig over de vormpjes.

Zet de muffinvorm op het rooster in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

automatisch programma

Gebak | Blauwebessenmuffins

Programmaduur: 32 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Taart/cake speciaal

Temperatuur: 140–180 °C

Bereidingstijd: 32 minuten

Niveau: 2

Tip

Verse bosbessen zijn het meest geschikt.

Kaaskoekjes

Bereidingstijd: 65 minuten

Voor 15–20 stuks

Voor het deeg

125 g boter

1 ei, grootte M

¼ theelepel zout

200 g tarwebloem, type 405

10 g maanzaad

125 g Goudse kaas, geraspt

Voor het verwerken

1 eetlepel tarwebloem, type 405

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Snijd de boter in blokjes. Kneed samen met het ei, het zout, de tarwebloem, het maanzaad en de Goudse kaas en zet dit ½ uur in de koelkast.

Rol het gekoelde deeg met een met tarwebloem bestrooide deegroller uit tot een dikte van ca. ½ cm. Steek de koekjes eruit, leg ze op de universele bakplaat en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Gebak | Kaaskoekjes

Programmaduur: 18–23 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Hetelucht plus

Temperatuur: 185 °C

Bereidingstijd: 18–23 minuten

Niveau: 3

Tip

Bij de tweede bakplaat de bereidingstijd met 3 minuten verkorten.

Gebak

Amandelmakronen (bitterkoekjes)

Bereidingstijd: 35 minuten

Voor 30 stuks

Ingrediënten

100 g bittere amandelen, gepeld

200 g amandelen, zoet, gepeld

600 g suiker

1 snufje zout

3 tot 4 eieren, grootte M | alleen het eiwit

Accessoires

Universele bakplaat

Bakpapier

Spuitzak met een gladde spuitmond

Bereiding

Maal de amandelen in een keukenmachine in twee stappen fijn met ongeveer een derde suiker.

Meng de amandelmassa met de overige suiker, wat zout en zoveel eiwit, tot er een dik vloeibaar deeg ontstaat.

Bekleed de universele bakplaat met bakpapier en spuit met een spuitzak kleine deegbolletjes op de plaat.

Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Strijk de deegbolletjes met de vochtig gemaakte achterkant van een lepel uit.

Zet de amandelmakronen in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Laat de amandelmakronen op het bakpapier afkoelen en haal ze dan los.

Instelling

Automatisch programma

Gebak| Amandelmakronen

Programmaduur: 10–15 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 175 °C

Vochtigheid: 10%

Voor- verwarmen: Aan

Bereidingstijd: 10–15 minuten

Niveau: 2

Spritsen

Bereidingstijd: 80 minuten
Voor 50 stuks (2 bakplaten vol)

Ingrediënten

160 g boter | zacht
50 g bruine suiker
50 g poedersuiker
8 g vanillesuiker
1 snufje zout
200 g tarwebloem, type 405
1 ei, grootte M | alleen het eiwit

Accessoires

Spuitzak
Gekarteld spuitmondje, 9 mm
1 universele bakplaat

Bereiding

Roer de boter tot deze romig is. Voeg de suiker, de poedersuiker, de vanillesuiker en het zout toe en roer totdat er een zachte massa ontstaat. Roer er het meel en ten slotte het eiwit doorheen.

Halveer het deeg. Vul een spuitzak met de eerste helft van het deeg en spuit ca. 5–6 cm lange stroken op de universele bakplaat.

Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Leg de spritsen in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Herhaal voor de tweede helft van het deeg de procedure.

Instelling

Automatisch programma

Gebak | Spritsen | 1 bakplaat
Programmaduur: 29 minuten per bakplaat

Handmatig

Ovenfuncties: Taart/cake speciaal
Temperatuur: 135–155 °C
Voor- verwarmen: Aan
Bereidingstijd: 29 minuten
Niveau: 3

Tip

De hoeveelheden ingrediënten gelden voor 2 bakplaten. Halveer voor 1 bakplaat de hoeveelheid of bak de koekjes na elkaar.

Gebak

Vanillekipferl (Oostenrijkse kerstkoekjes)

Bereidingstijd: 120 minuten
Voor 90 stuks (2 bakplaten vol)

Voor het deeg

280 g tarwebloem, type 405
210 g boter | zacht
70 g suiker
100 g gemalen amandelen

Voor het wentelen

70 g vanillesuiker

Accessoires

1 universele bakplaat

Bereiding

Kneed de bloem, de suiker, de boter en de amandelen tot een glad deeg. Zet het deeg ongeveer 30 minuten op een koele plaats.

Halveer het deeg en verdeel de eerste helft in kleine porties van ongeveer 7 g. Maak hiervan een rol en vorm daaruit hoorntjes ("Kipferl"). Leg deze op de universele bakplaat.

Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Plaats de vanillekipferl in de oven en bak ze volgens de instellingen tot ze lichtgeel zijn.

Wentel de hoorntjes door de vanillesuiker wanneer ze nog warm zijn.

Herhaal voor de tweede helft van het deeg de procedure.

Instelling

Automatisch programma

Gebak | Vanillekipferl | 1 bakplaat
Programmaduur: 12–17 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Boven-/ Onderwarmte
Temperatuur: 170 °C
Voor- verwarmen: Aan
Bereidingstijd: 12–17 minuten
Niveau: 3

Tip

De hoeveelheden ingrediënten gelden voor 2 bakplaten. Halveer voor 1 bakplaat de hoeveelheid of bak de koekjes na elkaar. Bij de tweede bakplaat de bereidingstijd met 2 minuten verkorten.

Walnootmuffins

Bereidingstijd: 90 minuten

Voor 12 stuks

Ingrediënten

80 g rozijnen
40 ml rum
120 g boter | zacht
120 g suiker
8 g vanillesuiker
2 eieren, grootte M
140 g tarwebloem, type 405
8 g bakpoeder
120 g gepelde walnoten | grof gehakt

Accessoires

Muffinvorm voor 12 muffins à Ø 5 cm
Papieren bakvormpjes, Ø 5 cm
Rooster

Bereiding

Leg de rozijnen ca. 30 minuten in de rum.

Roer de boter tot deze romig is. Voeg achtereenvolgens de suiker, vanillesuiker en eieren toe. Meng de bloem en het bakpoeder en roer het erdoor. Roer de walnoten erdoor. Spatel als laatste de rozijnen met de rum erdoor.

Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Bekleed de muffinplaat met de papieren bakvormpjes. Verdeel het deeg met 2 eetlepels gelijkmatig over de vormpjes.

Zet de muffinvorm op het rooster in de oven en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Gebak | Walnootmuffins
Programmaduur: 32 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Taart/cake speciaal
Temperatuur: 140–180 °C
Bereidingstijd: 32 minuten
Niveau: 2

Gebak

Soezen

Bereidingstijd: 80 minuten

Voor 12 stukken

Ingrediënten

250 ml water

50 g boter

1 snufje zout

170 g tarwebloem, type 405

4–5 eieren, grootte M

1 theelepel bakpoeder

Accessoires

Spuitzak

Gekarteld spuitmondje, 11 mm

Universele bakplaat

Bereiding

Breng in een pan water, boter en zout aan de kook.

Haal de pan van de kookplaat. Voeg de bloem aan de kokende massa toe en roer snel net zo lang totdat er een bal ontstaat. Laat de bal in de pan al roerend karamelliseren totdat er op de bodem een witte laag ontstaat.

Doe de massa in een schaal. Roer de eieren er na elkaar doorheen totdat u uit het deeg punten met een zijdeglans kunt trekken. Voeg vervolgens ook het bakpoeder toe.

Vul het deeg in een spuitzak. Spuit rozetten op de universele bakplaat. Bak volgens het programma of de handmatige instellingen goudgeel.

Halveer de soesjes na het bakken direct horizontaal en laat ze afkoelen. Als er nog een geringe hoeveelheid vochtig deeg te zien is, verwijdert u dit.

Instelling

Automatisch programma

Gebak | Soezen

Programmaduur: 35–50 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 185 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 35–50 minuten

Niveau: 3

Vullingen voor soezen

Bereidingstijd: 20 minuten

Voor 12 soezen

Voor de mandarijn-roomvulling

400 g room

16 g vanillesuiker

16 g slagroomversteviger

350 g mandarijnen uit blik (uitlekgewicht) | uitgelekt

Voor de kersen-roomvulling

350 g zure kersen uit een pot (uitlekgewicht)

100 ml kersensap (uit de pot)

40 g suiker

1 eetlepel maïzena

1 eetlepel water

500 g room

30 g poedersuiker

8 g vanillesuiker

16 g slagroomversteviger

Voor de koffie-roomvulling

750 g room

100 g suiker

2 theelepels koffie, oplosbaar

16 g slagroomversteviger

Voor het bestuiven

1 eetlepel poedersuiker

Accessoires

Spuitzak

Gekarteld spuitmondje, 12 mm

Bereiding mandarijn-roomvulling

Klop de slagroom met de vanillesuiker en de slagroomversteviger stijf. Leg de mandarijnen op de onderste helften van de soezen. Vul een spuitzak met de slagroom en spuit deze op de mandarijnen.

Leg de bovenste helften erop en bestrooi de soezen voor het serveren met poedersuiker.

Bereiding kersen-roomvulling

Laat de kersen uitlekken en vang het sap op.

Breng het kersensap met suiker aan de kook.

Vermeng de maïzena met water en roer dit door de warme vloeistof. Laat de vloeistof even koken, doe de kersen erbij en zet het geheel koud weg.

Klop de slagroom een halve minuut, zeef de poedersuiker, meng deze met vanillesuiker en slagroomversteviger, voeg alles toe aan de slagroom en sla het geheel stijf.

Vul de onderste helften van de soezen met de kersenmassa. Vul de slagroom in een spuitzak en spuit deze op de kersen.

Leg de bovenste helften erop en bestrooi de soezen voor het serveren met poedersuiker.

Bereiding koffie-roomvulling

Klop de slagroom met suiker, koffiepoe-der en slagroomversteviger stijf en doe dit in een spuitzak.

Spuut de koffie-roommassa in de onderste helften van de soezen.

Leg de bovenste helften erop en bestrooi de soezen voor het serveren met poedersuiker.

Brood

Stokbrood

Bereidingstijd: 85 minuten

Voor 2 stokbroden à 10 sneetjes

Ingrediënten

21 g verse gist

270 ml water | koud

500 g tarwebloem, type 405

2 theelepels zout

½ theelepel suiker

1 eetlepel boter | zacht

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Los de gist al roerend op in water.

Kneed dit met de bloem, de suiker, het zout en de boter in 6–7 minuten tot een glad deeg.

Vorm een bal van het deeg en plaats deze in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Halveer het deeg, vorm het tot twee baguettes van 35 cm lang, leg deze diagonaal op de universele bakplaat en snijd ze meerdere keren schuin 1 cm diep in.

Leg de baguettes in de ovenruimte en bak ze volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 20 minuten

Automatisch programma

Brood | Stokbrood

Programmaduur: 48 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 40 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 8 minuten

Niveau: 1

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 50 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 4 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 210 °C

Vochtigheid: 50%

Bereidingstijd: 6 minuten

Stap 4

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 180–210 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 30 minuten

Zwitsers boerenbrood

Bereidingstijd: 160 minuten

Voor 15 sneetjes

Voor het brood

25 g verse gist

300 ml melk | lauw

350 g tarwebloem, type 405

150 g roggemeel, type 997

1 theelepel zout

Voor het bestuiven

1 eetlepel tarwebloem, type 405

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Los de gist al roerend op in de melk.

Voeg de bloem en het zout toe en kneed het geheel tot een zacht, glad deeg.

Maak een bal van het deeg en zet het in een met een vochtige doek afgedekte schaal. Laat het op kamertemperatuur 60 minuten rijzen.

Vorm een rond brood van het deeg en leg dit op de universele bakplaat. Bestrooi met bloem. Snijd het brood boven in lengterichting en diagonaal of in een cirkel rondom ca. 1 cm diep in.

Laat het op kamertemperatuur 30 minuten rijzen.

Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Zet in de ovenruimte en bak volgens het programma of volgens stap 2 tot 8 van de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Brood | Boerenbrood, Zwitsers

Programmaduur: 40 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voorverwarmen 1

Ovenfuncties: Hetelucht plus

Temperatuur: 200 °C

Voor- verwarmen: Aan

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 200 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 3 minuten

Niveau: 2

Stap 3

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 3 minuten

Stap 4

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 3 minuten

Stap 5

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 3 minuten

Stap 6

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 3 minuten

Stap 7

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 3 minuten

Stap 8

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 22 minuten

Tip

Geef het deeg meer smaak met blokjes spek of noten.

Brood

Speltbrood

Bereidingstijd: 100 minuten

Voor 20 sneetjes

Ingrediënten

120 g wortels

42 g verse gist

210 ml water | koud

300 g speltmeel, volkoren

200 g speltmeel, type 630

2 theelepels zout

100 g hele amandelen

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Schil de wortels en rasp ze.

Los de gist al roerend op in water. Kneed dit met het meel, het zout en de wortels in 4–5 minuten tot een glad deeg.

Voeg de amandelen toe en kneed nog eens 2–3 minuten.

Vorm een bal van het deeg en plaats deze in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Kneed het deeg licht door, vorm het tot een 25 cm lang brood, leg dit diagonaal op de universele bakplaat en snijd meerdere keren diagonaal ½ cm diep in.

Leg het brood in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 20 minuten

Automatisch programma

Brood | Speltbrood

Programmaduur: 58 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 40 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 8 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Temperatuur: 50 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 4 minuten

Stap 3

Temperatuur: 210 °C

Vochtigheid: 50%

Bereidingstijd: 6 minuten

Stap 4

Temperatuur: 170–200 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 40 minuten

Tip

In plaats van amandelen kunnen ook walnoten of pompoenpitten worden gebruikt.

Plat brood

Bereidingstijd: 85 minuten
Voor 1 plat brood (4 porties)

Voor het deeg

42 g verse gist
200 ml water | koud
375 g tarwebloem, type 405
1½ theelepel zout
2 eetlepels olijfolie

Voor het bestrijken

Water
½ eetlepel olijfolie

Voor het bestrooien

½ theelepel zwarte komijn

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Los de gist al roerend op in water.
Kneed dit met de bloem, het zout en de olie in 6–7 minuten tot een glad deeg.

Vorm een bal van het deeg en plaats deze in een open schaal in de oven.
Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Rol het deeg uit tot een plat brood met een diameter van ca. 25 cm en leg dit op de universele bakplaat.

Bestrijk het brood dun met water, strooi er zwarte komijn op en druk het aan.
Bestrijk het brood met olijfolie.

Leg het brood in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen
Rijstijd: 20 minuten

Automatisch programma

Brood | Plat brood
Programmaduur: 43 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1
Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/Onderw.
Temperatuur: 40 °C
Vochtigheid: 100%
Bereidingstijd: 10 minuten
Niveau: 3

Stap 2
Temperatuur: 50 °C
Vochtigheid: 100%
Bereidingstijd: 2 minuten

Stap 3
Temperatuur: 210 °C
Vochtigheid: 0%
Bereidingstijd: 6 minuten

Stap 4
Temperatuur: 155–190 °C
Vochtigheid: 0%
Bereidingstijd: 25 minuten

Brood

Gistkoek/Vlechtbrood

Bereidingstijd: 100 minuten

Voor 16 sneetjes

Voor het deeg

42 g verse gist

150 ml volle melk | lauw

500 g tarwebloem, type 405

70 g suiker

100 g boter

1 ei, grootte M

1 theelepel geraspte citroenschil

2 snufjes zout

Voor het bestrijken

2 eetlepels volle melk

Voor het bestrooien

20 g amandelschaafsel

20 g hagelsuiker

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Los de gist al roerend op in de melk. Kneed dit met de bloem, de suiker, de boter, het ei, de citroenrasp en het zout in 6–7 minuten tot een glad deeg.

Vorm een bal van het deeg en plaats deze in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Vorm uit het deeg 3 40 cm lange strengen à 300 g. Maak van de 3 strengen een vlecht en leg deze op de universele bakplaat.

Bestrijk het vlechtbrood met melk en bestrooi met amandelen en hagelsuiker.

Leg de vlechtbroden in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 30 minuten

Automatisch programma

Brood | Gistkoek

Programmaduur: 45 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/Onderw.

Temperatuur: 40 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 8 minuten

Niveau: 3

Stap 2

Temperatuur: 50 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 2 minuten

Stap 3

Temperatuur: 200 °C

Vochtigheid: 27%

Bereidingstijd: 15 minuten

Stap 4

Temperatuur: 140–170 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 20 minuten

Tip

Kneed naar smaak rozijnen door het deeg.

Zwitsers vlechtbrood

Bereidingstijd: 120 minuten
Voor 20 sneetjes

Ingrediënten

675 g tarwebloem, type 405
75 g speltmeel, type 630
120 g boter | zacht
2 theelepels zout
42 g verse gist
400 ml melk | lauw

Accessoires

Zeef, fijn
Universele bakplaat

Bereiding

Zeef het meel boven een schaal en voeg de boter en het zout toe. Los de gist op in melk en voeg dit toe.

Kneed alle ingrediënten tot een glad deeg. Maak een bal van het deeg en zet het in een met een vochtige doek afgedekte schaal. Laat bij kamertemperatuur circa 60 minuten rijzen.

Vorm uit het deeg 3 strengen. Maak van de 3 strengen een vlecht en leg deze op de universele bakplaat.

Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Zet in de ovenruimte en bak volgens het programma of volgens stap 2 tot 6 van de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Brood | Gevlochten koek
Programmaduur: 55 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voorverwarmen 1
Ovenfuncties: Hetelucht plus
Temperatuur: 190 °C
Voor- verwarmen: Aan

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 170–200 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 3 minuten

Niveau: 2

Stap 3

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 3 minuten

Stap 4

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 3 minuten

Stap 5

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 3 minuten

Stap 6

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 43 minuten

Brood

Notenbrood

Bereidingstijd: 200 minuten

Voor 25 sneetjes

Voor het deeg

175 g grof gemalen roggemeel

500 g volkoren tarwebloem

14 g gedroogde gist

2 theelepels zout

75 g suikerbietenstroop

500 ml karnemelk | lauw

50 g walnoten, gehalveerd

100 g hazelnoten, heel

Voor de vorm

1 theelepel boter

Accessoires

Langwerpige bakvorm, 30 cm

Rooster

Keukenrooster

Bereiding

Meng roggemeel, bloem, gedroogde gist en zout door elkaar. Kneed met suikerbietenstroop en karnemelk in 4–5 minuten tot een zacht deeg. Voeg de noten toe en kneed nog eens 2–3 minuten.

Plaats het deeg in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Vet de bakvorm in. Kneed het zachte deeg op een met meel bestrooid oppervlak licht door, vorm er een ca. 28 cm lange rol van en leg deze in de bakvorm.

Zet op het rooster in de oven en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Haal het brood na het bakken uit de bakvorm, laat het op een rooster afkoelen en verpak het luchtdicht.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 60 minuten

Automatisch programma

Brood | Notenbrood

Programmaduur: 125 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 30 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 15 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Temperatuur: 150 °C

Vochtigheid: 50%

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3

Temperatuur: 150 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 100 minuten

Tip

Het brood is het lekkerst als het wordt gesneden op de dag nadat het is gebakken.

Rogge-tarwebrood

Bereidingstijd: 105 minuten

Voor 20 sneetjes

Voor het deeg

21 g verse gist

1 eetlepel gerstemoutextract

350 ml water | koud

350 g roggemeel, type 1150

170 g tarwebloem, type 405

2½ theelepel zout

75 g zuurdesem, vloeibaar

Voor de vorm

1 theelepel boter

Accessoires

Langwerpige bakvorm, 25 cm

Rooster

Bereiding

Los de gist en gerstemoutextract al roerend in water op. Kneed met meel, zout en zuurdesem in 3–4 minuten tot een glad deeg.

Plaats het deeg in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Vet de bakvorm in. Kneed het deeg nog iets met een rubberen spatel en leg het in de bakvorm. Maak het oppervlak met een natte rubberen spatel glad.

Zet op het rooster in de oven en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Haal het brood na het bakken uit de bakvorm, laat het op een rooster afkoelen en verpak het luchtdicht.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 20 minuten

Automatisch programma

Brood | Roggetarwebrood

Programmaduur: 75 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 30 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 20 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Temperatuur: 210 °C

Vochtigheid: 50%

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 3

Temperatuur: 190–210 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 50 minuten

Tip

In plaats van gerstemoutextract kan ook honing of suikerbietenstroop worden gebruikt.

Brood

Zadenbrood

Bereidingstijd: 110 minuten

Voor 25 sneetjes

Voor het deeg

42 g verse gist

420 ml water | koud

400 g roggemeel, type 1150

200 g tarwebloem, type 405

3 theelepels zout

1 theelepel honing

150 g zuurdesem, vloeibaar

20 g lijnzaad

50 g zonnebloempitten

50 g sesam

Voor het bestrooien

1 eetlepel sesam

1 eetlepel lijnzaad

1 eetlepel zonnebloempitten

Voor het bestrijken

Water

Voor de vorm

1 theelepel boter

Accessoires

Langwerpige bakvorm, 30 cm

Rooster

Bereiding

Los de gist al roerend op in water.

Kneed dit met de bloem, het zout, de honing en de zuurdesem in 3–4 minuten tot een glad deeg.

Voeg het lijnzaad, de zonnebloempitten en de sesam toe en kneed nog 1–2 minuten.

Plaats het deeg in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Vet de bakvorm in. Kneed het deeg nog iets met een rubberen spatel en leg het in de bakvorm. Strijk de bovenkant glad met de natte, rubberen spatel. Bestrijk het brood met water en bestrooi het met de gemengde zaden.

Leg het brood in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Haal het brood na het bakken uit de bakvorm en laat het op een rooster afkoelen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 20 minuten

Automatisch programma

Brood | Zadenbrood

Programmaduur: 70 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 30 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 15 minuten

Niveau: 3

Stap 2

Temperatuur: 210 °C

Vochtigheid: 50%

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3

Temperatuur: 170–180 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 45 minuten

Tijgerbrood

Bereidingstijd: 125 minuten

Voor 15 sneetjes

Voor het brood

15 g verse gist

300 ml water | lauw

500 g tarwebloem, type 405

2 theelepels zout

20 g boter

Voor de korst

100 g rijstmeel

125 ml water

1 theelepel suiker

5 g gedroogde gist

Accessoires

Langwerpige bakvorm, 25 cm

Rooster

Bereiding

Los de gist al roerend op in water. Voeg de bloem, het zout en de boter toe en kneed het geheel tot een glad deeg.

Vorm een bol van het deeg en laat het in een schaal afgedekt 30 minuten op kamertemperatuur rijzen.

Rol het deeg uit tot een vierkant van 30 cm. Klap 2 kanten zodanig naar het midden dat deze elkaar raken. Rol het brood vanaf een van de opgeklapte kanten op en doe het in een bakvorm. Laat het deeg afgedekt nog eens 30 minuten rijzen.

Meng intussen de ingrediënten voor de korst en laat het mengsel afgedekt op kamertemperatuur 30 minuten rijzen.

Schuif het rooster in de oven. Start het automatische programma of bereid volgens stap 1.

Bestrijk het brood met het mengsel.

Zet de bakvorm op het rooster in de ovenruimte en bak volgens het programma of volgens stap 2 tot 4 van de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Brood | Tijgerbrood

Programmaduur: 66–84 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 30 °C

Vochtigheid: 100%

Booster: Aan

Bereidingstijd: 30 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Temperatuur: 220 °C

Vochtigheid: 80%

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3

Vochtigheid: 20%

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 4

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 16–34 minuten

Brood

Witbrood (in vorm)

Bereidingstijd: 100 minuten

Voor 25 sneetjes

Voor het deeg

21 g verse gist

290 ml water | koud

500 g tarwebloem, type 405

2 theelepels zout

½ theelepel suiker

1 eetlepel boter

Voor de vorm

1 theelepel boter

Accessoires

Langwerpige bakvorm, 30 cm

Rooster

Bereiding

Los de gist al roerend op in water.

Kneed dit met de bloem, de suiker, het zout en de boter in 6–7 minuten tot een glad deeg.

Vorm een bal van het deeg en plaats deze in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Vet de bakvorm in. Kneed het deeg licht door, vorm er een ca. 28 cm lange rol van en leg deze in de bakvorm. Snijd de rol in de lengte ca. 1 cm diep in.

Zet het brood in de oven en bak het.

Haal het brood na het bakken uit de bakvorm en laat het op een rooster afkoelen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen |

Rijstijd: 30 minuten

Automatisch programma

Brood | Witbrood | Bakvorm

Programmaduur: 48 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 40 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 8 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 50 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 4 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 210 °C

Vochtigheid: 50%

Bereidingstijd: 6 minuten

Stap 4

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 170–225 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 30 minuten

Witbrood (zonder vorm)

Bereidingstijd: 100 minuten

Voor 20 sneetjes

Ingrediënten

21 g verse gist

260 ml water | koud

500 g tarwebloem, type 405

2 theelepels zout

½ theelepel suiker

1 eetlepel boter

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Los de gist al roerend op in water.

Kneed dit met de bloem, de suiker, het zout en de boter in 6–7 minuten tot een glad deeg.

Vorm een bal van het deeg en plaats deze in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Kneed het deeg even door, vorm het tot een ca. 25 cm lang brood en leg dit diagonaal op de universele bakplaat. Snijd het enkele keren 1 cm diep in.

Schuif de universele bakplaat in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 30 minuten

Automatisch programma

Brood | Witbrood | Vloerbrood

Programmaduur: 48 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 40 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 8 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 50 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 4 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 210 °C

Vochtigheid: 50%

Bereidingstijd: 6 minuten

Stap 4

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 170–210 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 30 minuten

Brood

Donker tarwebrood

Bereidingstijd: 145 minuten

Voor 20 sneetjes

Voor het deeg

350 g volkoren tarwebloem

150 g roggemeel, type 1150

7 g gedroogde gist

2½ theelepel zout

300 ml water | koud

1 theelepel honing

50 ml olie

Voor het bestrooien

1 eetlepel tarwevolkorenmeel

Voor de vorm

1 theelepel boter

Accessoires

Langwerpige bakvorm, 25 cm

Rooster

Bereiding

Meng meel, gedroogde gist en zout door elkaar. Kneed dit met het water, de honing en de olie in 6–7 minuten tot een glad deeg.

Vorm een bal van het deeg en plaats deze in een open schaal in de oven.

Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Vet de bakvorm in. Kneed het deeg even door en vorm er een 23 cm lange rol van. Snijd het deeg dan eerst in lengterichting en vervolgens diagonaal meerdere keren ongeveer 1 cm diep in, zodat kleine ruiten ontstaan. Leg het deeg in de bakvorm en bestuif het met bloem.

Schuif de bakvorm op het rooster in de oven en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Haal het brood na het bakken uit de bakvorm en laat het op een rooster afkoelen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Bereidingstijd: 30 minuten

Automatisch programma

Brood | Tarwebrood, donker

Programmaduur: 76 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 30 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 30 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 210 °C

Vochtigheid: 50%

Bereidingstijd: 6 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Taart/cake speciaal

Temperatuur: 210 °C

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 4

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 195–205 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 35 minuten

Suikerbrood

Bereidingstijd: 120 minuten

Voor 15 sneetjes

Voor het brood

25 g verse gist

100 ml volle melk | lauw

500 g tarwebloem, type 405

1 mespunt zout

90 g boter

2 eieren, grootte M

3 eetlepels gembersiroop

40 g geconfijte gember | fijngehakt

1 theelepel kaneel

100 g hagelsuiker

Voor de vorm

1 theelepel boter

1 eetlepel suiker

Accessoires

Langwerpige bakvorm, 25 cm

Rooster

Bereiding

Los de gist al roerend op in de melk. Kneed dit met de bloem, het zout, de boter, de eieren en de gembersiroop tot een glad deeg. Vorm een bol van het deeg en laat het in een schaal 60 minuten op kamertemperatuur rijzen.

Vet de bakvorm in en bestrooi deze met suiker.

Kneed gember, kaneel en hagelsuiker door het deeg heen. Vorm het deeg, doe het in de bakvorm en laat het nog 15 minuten rijzen.

Zet de bakvorm op het rooster in de ovenruimte. Start het automatische programma of bereid volgens stap 1.

Bestrooi de bovenkant van het deeg met suiker.

Bak volgens het programma of stap 2 en 3 van de handmatige instellingen goudbruin.

Instelling

Automatisch programma

Brood | Suikerbrood

Programmaduur: 59–65 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 30 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 30 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 190 °C

Vochtigheid: 80%

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 180 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 24–30 minuten

Broodjes

Zoete broodjes (gistdeeg)

Bereidingstijd: 70 minuten

Voor 12 broodjes

Voor de broodjes

500 g tarwebloem, type 405

60 g suiker

45 g boter

1 theelepel zout

42 g verse gist

250 ml volle melk | lauw

Voor variant 1, rozijnenbroodjes

75 g rozijnen

Voor variant 2, chocoladebroodjes

75 g chocoladedruppels, bakvast

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Doe de bloem, de suiker, de boter en het zout in een kom. Los de gist onder voortdurend roeren op in melk en kneed dit met de overige ingrediënten in ca. 7 minuten tot een glad deeg.

Voeg voor variant 1 de rozijnen toe.

Zet het deeg in een open kom in de ovenruimte en laat rijzen volgens de instellingen.

Voeg voor variant 2 de chocodruppels toe.

Kneed het deeg door, vorm 12 broodjes en leg ze op de universele bakplaat. Start het automatische programma of bak volgens de handmatige instellingen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 20 minuten

Automatisch programma

Broodjes | Zoete broodjes | Gistdeeg

Programmaduur: 33 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/Onderw.

Temperatuur: 40 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 8 minuten

Niveau: 3

Stap 2

Temperatuur: 50 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 2 minuten

Stap 3

Temperatuur: 140 °C

Vochtigheid: 50%

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 4

Temperatuur: 145–185 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 13 minuten

Zoete broodjes (kwark-oliedeeg)

Bereidingstijd: 60 minuten

Voor 12 broodjes

Voor het deeg

250 g magere kwark

90 ml volle melk

90 ml zonnebloemolie

1 ei, grootte M

500 g tarwebloem, type 405

15 g bakpoeder

100 g suiker

8 g vanillesuiker

½ theelepel zout

Voor variant 1, rozijnenbroodjes

75 g rozijnen

Voor variant 2, chocoladebroodjes

75 g chocoladedruppels, bakvast

Voor het verwerken

1 eetlepel tarwebloem, type 405

Accessoires

Bakpapier

Universele bakplaat

Bereiding

Klop de kwark, de melk, de zonnebloemolie en het ei met een garde door elkaar.

Meng de tarwebloem met het bakpoeder, de suiker, de vanillesuiker en het zout.

Voeg voor variant 1 de rozijnen toe.

Voeg voor variant 2 de chocodruppels toe.

Kneed alles samen met het kwarkmengsel gedurende 3 minuten.

Zet het deeg 5–10 minuten opzij en laat rusten.

Verdeel het deeg in 12 porties van gelijke grootte.

Bestrooi uw handen met meel en vorm van elke portie deeg 1 broodje. Bekleed de universele bakplaat met bakpapier en leg de broodjes erop.

Start het automatische programma of bak volgens de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Broodjes | Zoete broodjes | Kwarkolie-deeg

Programmaduur: 26–36 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/Onderw.

Temperatuur: 50 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 5 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Temperatuur: 165 °C

Vochtigheid: 50%

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 3

Temperatuur: 165 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 16–26 minuten

Broodjes

Boterbrioche

Bereidingstijd: 125 minuten

Voor 2–3 deegvlechten

Voor het deeg

500 g tarwebloem, type 480

7 g zout

75 g suiker

90 g boter | zacht

8 g vanillesuiker

2 eieren, grootte M | alleen de dooiers

7 g gedroogde gist

220 ml volle melk | lauw

½ citroen, onbehandeld | alleen de geraspte schil

½ sinaasappel, onbehandeld | alleen de geraspte schil

Voor het bestrijken

1 ei, grootte M | geklutst

3 eetlepels hagelsuiker

5 eetlepels amandelen, geraspt

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Doe alle ingrediënten in een beslagkom en kneed ca. 10 minuten op de laagste stand tot een glad deeg.

Laat het deeg afgedekt 30 minuten rijzen op een warme plaats.

Verdeel het deeg in porties van ca. 100 g, kneed deze eerst even door en vorm dan lange strengen van het deeg. Vorm steeds 3 strengen tot een vlecht.

Leg de vlechtbroden op de universele bakplaat en laat ze ca. 35 minuten rijzen op een warme plek.

Bestrijk de vlechten met ei en bestrooi ze met hagelsuiker en amandelen.

Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Zet de universele bakplaat in de oven en bak volgens het programma of volgens stap 2 tot 4 van de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Broodjes | Boterbrioche

Programmaduur: 15–25 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voorverwarmen 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht
pl.

Temperatuur: 180 °C

Voor- verwarmen: Aan

Stap 2

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 5 minuten

Niveau: 2

Stap 3

Vochtigheid: 70%

Bereidingstijd: 5–10 minuten

Stap 4

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 5–10 minuten

Broodjes

Croissants

Bereidingstijd: 200 minuten

Voor 8 stuks

Voor het gistdeeg

500 g tarwebloem, type 405

1 theelepel zout

50 g suiker

50 g boter | zacht

42 g verse gist

300 ml volle melk | lauw

Om te beleggen

150 g boter | koud

Voor het verwerken

1 eetlepel tarwebloem, type 405

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Doe de bloem, het zout, de suiker en de boter in een kom. Los de gist op in melk en voeg dit toe. Kneed alle ingrediënten 7 minuten lang tot een glad deeg. Zet het deeg in een open kom in de ovenruimte en laat rijzen volgens de instellingen.

Kneed het gistdeeg op een met meel bestrooid oppervlak kort, kneed het door en laat 1 minuut rusten. Rol het deeg met een met bloem bestrooide deegroller uit tot een rechthoek (40 cm x 25 cm).

Snijd de boter in 8–10 dunne schijfjes en beleg hiermee een helft (20 cm x 25 cm) van het uitgerolde deeg. Houd hierbij rondom een rand van 1 cm breed vrij. Vouw de andere helft van het deeg hier overheen en druk de randen op elkaar.

Rol het deeg opnieuw uit tot een rechthoek (40 cm x 25 cm). Vouw vervolgens de beide korte zijden naar het midden, zodat de randen elkaar raken. Vouw nogmaals de beide korte zijden naar het midden zodat er vier lagen ontstaan. Leg op een plank en zet gedurende 15 minuten weg op een koude plek.

Rol het deegpakket weer uit tot een rechthoek (40 cm x 25 cm) en vouw vanaf de korte kanten een pakket met drie lagen. Laat het deeg 10 minuten op een koude plek rusten. Herhaal deze procedure nog een keer.

Rol het deeg uit tot een ruitvormige rechthoek (60 cm x 22 cm) en snijd hieruit met een groot mes 2 x 4 driehoeken (15 cm x 22 cm). Laat het deeg 5 minuten rusten.

Rol de driehoeken naar de punt toe op, vouw ze in een halve maan en leg ze op de universele bakplaat.

Start het automatische programma of bak volgens de handmatige instellingen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 45 minuten

Automatisch programma

Broodjes | Croissants

Programmaduur: 42 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 90 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 2 minuten

Niveau: 3

Stap 2

Temperatuur: 160 °C

Vochtigheid: 90%

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3

Temperatuur: 160–170 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 30 minuten

Broodjes

Meergranenbroodjes

Bereidingstijd: 200 minuten

Voor 8 stuks

Voor het deeg

10 g tarwezemelen

25 g chiazaad

25 g zonnebloempitten

½ theelepel zout

240 ml water | lauw

150 g speltmeel, type 630

150 g volkoren tarwebloem

1 snufje suiker

1 theelepel zout

10 g verse gist

½ theelepel azijn

1 theelepel olie

Voor het bestrijken

Water

Voor het wentelen

1 eetlepel lijnzaad

1 eetlepel sesam

1 eetlepel maanzaad

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Roer tarwezemelen, chiazaad, zonnebloempitten, zout en water door elkaar en laat het minstens 90 minuten trekken.

Meng meel, suiker en zout door elkaar. Verkruimel de gist eroverheen. Kneed met azijn, olie en zaad inclusief water in 9–10 minuten tot een zacht deeg.

Plaats het deeg in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Meng lijnzaad, sesam en maanzaad door elkaar.

Vorm van het zachte deeg 8 broodjes à 75 g. Bestrijk de bovenkant met wat water, rol de broodjes door de gemengde zaden en leg ze op de universele bakplaat.

Zet in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen gaar.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 45 minuten

Automatisch programma

Broodjes | Meergranenbroodjes

Programmaduur: 42 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 30 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 20 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 150 °C

Vochtigheid: 50%

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Taart/cake speciaal

Temperatuur: 225 °C

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 4

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 200–225 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 12 minuten

Tip

Voor een snellere verwerking met het weken van de zaden al een dag eerder beginnen.

Broodjes

Roggebroodjes

Bereidingstijd: 140 minuten + 12–15 uur gistdeeg

Voor 8 stuks

Voor het deeg

250 g roggevolkorenbloem

75 g zuurdesem, vloeibaar

7 g gedroogde gist

300 ml water | koud

300 g tarwebloem, type 405

2 theelepels zout

Voor het bestrooien

2 eetlepels roggevolkorenbloem

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Roer roggevolkorenbloem, zuurdesem, gedroogde gist en water tot een brij.

Giet het in een schaal en bedek deze met een doek. Op kamertemperatuur 12–15 uur laten rijzen.

Kneed dit met het tarwemeel en het zout in 6–7 minuten tot een glad deeg.

Vorm een bal van het deeg en plaats deze in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Verdeel het deeg in 8 porties à 110 g en leg ze op een werkblad, dat met wat meel is bestrooid.

Trek het deeg steeds van buiten iets naar boven en druk het in het midden vast. Herhaal dit proces meerdere keren.

Vorm met de binnenkant van de hand bollen van het deeg.

Leg het deeg met de deegnaad naar boven op de universele bakplaat en bestrooi dik met meel.

Bak aansluitend de broodjes volgens het programma of handmatige instellingen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 45 minuten

Automatisch programma

Broodjes | Roggebroodjes
Programmaduur: 65 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 30 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 30 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Temperatuur: 155 °C

Vochtigheid: 90%

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3

Temperatuur: 190–210 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 25 minuten

Tarwebroodjes

Bereidingstijd: 120 minuten

Voor 8 stuks

Voor het deeg

10 g verse gist

200 ml water | koud

340 g tarwebloem, type 405

1½ theelepel zout

1 theelepel suiker

1 theelepel boter | zacht

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Los de gist al roerend op in water.

Kneed dit met de bloem, de suiker, het zout en de boter in 6–7 minuten tot een glad deeg.

Vorm een bal van het deeg en plaats deze in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Vorm van het deeg 8 broodjes à 70 g en leg deze op de universele bakplaat. Snijd ze overdwars ongeveer ½ cm diep in.

Leg de broodjes in de ovenruimte en bak ze volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 45 minuten

Automatisch programma

Broodjes | Tarwebroodjes | 1 bakplaat

Programmaduur: 42 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur 30 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 20 minuten

Niveau: 3

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur 150 °C

Vochtigheid: 50%

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Taart/cake speciaal

Temperatuur 225 °C

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 4

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 180–220 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 12 minuten

Tip

Vorm de broodjes, bestrijk ze met water en rol ze door maanzaad of sesam. Bestrooi ze eventueel ook met grof zout en hele komijn.

Pizza's en dergelijke

Flammkuchen

Bereidingstijd: 115 minuten

Voor 4 stukken

Voor het deeg

180 g tarwebloem, type 405

½ theelepel zout

2 eetlepels olijfolie

80 ml water | koud

Voor de vulling

120 g uien

100 g spek, gerookt

100 g crème fraîche

Zout

Peper

Nootmuskaat

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Kneed het meel, het zout, de olie en het water tot een glad deeg. Maak een bal van het deeg en zet het in een met een doek afgedekte schaal. Laat het op kamertemperatuur 90 minuten rusten.

Snijd voor de vulling uien en spek klein. Verwarm een anti-aanbakpan en braad het spek hierin aan. Voeg de uien, stoof ze en laat ze afkoelen. Breng de crème fraîche op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Rol het deeg uit op de universele bakplaat en prik er met een vork meerdere keren gaatjes in. Strijk de crème fraîche op het deeg en verdeel het spek-uimengsel erover.

Leg de flammkuchen in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Pizza en dergelijke | Flammkuchen (dunne pizza)

Programmaduur: 17–20 minuten

Handmatig

Voorverwarmen

Ovenfuncties: Hetelucht plus

Temperatuur: 200 °C

Voor- verwarmen: Aan

Niveau: 1

Stap 2

Ovenfuncties: Intensief bakken

Temperatuur: 200 °C

Bereidingstijd: 17–20 minuten

Zalmtaart

Bereidingstijd: 95 minuten

Voor 6 porties

Voor het deeg

2 eieren, grootte M

200 g volkoren tarwebloem

100 g boter | zacht

1 snufje suiker

1 theelepel zout

3 eetlepels water | koud

Voor de vorm

1 theelepel boter

Voor de vulling

250 g bladspinazie, diepvries | ontdooid

150 g gerookte zalm | fijngehakt

400 g zalmfilet, zonder huid, panklaar | in blokjes

1 eetlepel dille | gehakt

Zout

Peper

Nootmuskaat

1 eetlepel citroensap

200 g Goudse kaas, geraspt

Ter garnering

1 bosje dille (à 20 g)

150 g roomkwark

Zout

Peper

100 g gerookte zalm

Accessoires

Springvorm, Ø 26 cm

Rooster

Bereiding

Split de eieren en vang het eiwit op om dit later te gebruiken. Kneed het ei-geel met de volkoren tarwebloem, de boter, de suiker, het zout en het water tot een glad deeg. Vet een springvorm in met boter en bekleed met het deeg,

vorm daarbij een rand van ca. 3 cm hoog. Prik enkele keren in het deeg en zet het 30 minuten in de koelkast.

Klop het eiwit stijf en zet het in de koelkast. Druk al het vocht uit de spinazie en hak deze fijn. Meng de gerookte zalm, de zalmblokjes, de spinazie en de dille. Breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat en citroensap. Schep het geklopte eiwit erdoor.

Doe de massa op het deeg en strooi de Goudse kaas erover.

Zet de springvorm op het rooster in de oven.

Start het automatische programma of bak volgens de handmatige instellingen goudgeel.

Haal voor het serveren de dillenaaldjes van de takjes, hak ze fijn en meng dit met de roomkwark, het zout en de peper. Snijd de gerookte zalm in 6 stukken. Schep op elk stuk wat dillekwark, draai de stukken tot roosjes en plaats ze op de zalmtaart.

Instelling

Automatisch programma

Pizza en dergelijke | Zalmtaart

Programmaduur: 50 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Intensief bakken

Temperatuur: 185–210 °C

Bereidingstijd: 50 minuten

Niveau: 1

Tip

De zalmtaart is warm en koud lekker.

Pizza's en dergelijke

Pizza (gistdeeg)

Bereidingstijd: 75 minuten

Voor 4 porties (universele bakplaat) of 2 porties (ronde bakvorm)

Voor het deeg (universele bakplaat)

23 g verse gist
170 ml water | lauw
300 g tarwebloem, type 405
1 theelepel suiker
1 theelepel zout
½ theelepel fijngeveven tijm
1 theelepel oregano, fijngeveven
1 eetlepel olijfolie

Voor het beleg (universele bakplaat)

2 uien
1 teentje knoflook
400 g gepelde tomaten uit blik, in stukjes
2 eetlepels tomatenpuree
1 theelepel suiker
1 theelepel oregano, fijngeveven
1 laurierblaadje
1 theelepel zout
Peper
125 g mozzarella
125 g Goudse kaas, geraspt

Voor het aanbraden (universele bakplaat)

1 eetlepel olijfolie

Voor het deeg (ronde bakvorm)

10 g verse gist
70 ml water | lauw
130 g tarwebloem, type 405
½ theelepel suiker
½ theelepel zout
Tijm, fijngeveven
½ theelepel oregano, fijngeveven
1 theelepel olijfolie

Voor het beleg (ronde bakvorm)

1 ui
½ teentje knoflook
200 g gepelde tomaten uit blik, in stukjes
1 eetlepel tomatenpuree
½ theelepel suiker
½ theelepel oregano, fijngeveven
½ laurierblaadje
½ theelepel zout
Peper
60 g mozzarella
60 g Goudse kaas, geraspt

Voor het aanbraden (ronde bakvorm)

1 theelepel olijfolie

Accessoires

Universele bakplaat of
ronde bakvorm en rooster

Bereiding

Los de gist al roerend op in water. Kneed dit met de bloem, de suiker, het zout, de tijm, oregano en olie in 6–7 minuten tot een glad deeg.

Vorm een bal van het deeg en plaats deze in een open schaal in de oven. Laat het deeg volgens de instellingen rijzen.

Snijd voor de vulling de uien en knoflook in kleine blokjes. Verhit de olie in een pan. Fruit de uien en knoflook glazig. Voeg de tomaten, de tomatenpuree, de suiker, de oregano, het laurierblaadje en het zout toe.

Laat de saus ongeveer 5 minuten zachtjes koken.

Verwijder het laurierblaadje en breng het geheel op smaak met zout en peper. Snijd de mozzarella in plakjes.

Voor de universele bakplaat: rol het deeg uit op de universele bakplaat.

Voor de ronde bakvorm: rol het deeg uit of leg het in de ronde bakvorm.

Verdeel het beleg over het deeg. Laat daarbij een rand van ca. 1 cm vrij. Leg de mozzarella erop en bestrooi met de Goudse kaas.

Zet de universele bakplaat (of de ronde bakvorm op het rooster) in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Gistdeeg laten rijzen

Speciale toepassingen | Gistdeeg laten rijzen

Rijstijd: 15 minuten

Automatisch programma

Pizza en dergelijke | Pizza | Gistdeeg | Universele bakplaat of Ronde bakvorm
Programmaduur: 25 (20) minuten

Handmatig

Universele bakplaat

Ovenfuncties: Intensief bakken
Temperatuur: 175–220 °C

Bereidingstijd: 30 minuten
Niveau: 1

Ronde bakvorm

Ovenfuncties: Intensief bakken
Temperatuur: 175–220 °C
Bereidingstijd: 25 minuten
Niveau: 1

Tip

U kunt de pizza natuurlijk ook beleggen met ham, salami, champignons, uien en tonijn.

Pizza's en dergelijke

Pizza (kwark-oliedeeg)

Bereidingstijd: 60 minuten

Voor 4 porties (universele bakplaat) of 2 porties (ronde bakvorm)

Voor het deeg (universele bakplaat)

120 g halfvolle kwark
4 eetlepels volle melk
4 eetlepels olie
2 eieren, grootte M | alleen de dooier
1 theelepel zout
2 theelepels bakpoeder
250 g tarwebloem, type 405

Voor het beleg (universele bakplaat)

2 uien
1 teentje knoflook
400 g gepelde tomaten uit blik, in stukjes
2 eetlepels tomatenpuree
1 theelepel suiker
1 theelepel oregano, fijngewreven
1 laurierblaadje
1 theelepel zout
Peper
125 g mozzarella
125 g Goudse kaas, geraspt

Voor het aanbraden (universele bakplaat)

1 eetlepel olijfolie

Voor het deeg (ronde bakvorm)

50 g halfvolle kwark
2 eetlepels volle melk
2 eetlepels olie
½ theelepel zout
1 ei, grootte M | alleen de dooier
1 theelepel bakpoeder
110 g tarwebloem, type 405

Voor het beleg (ronde bakvorm)

1 ui
½ teentje knoflook
200 g gepelde tomaten uit blik, in stukjes
1 eetlepel tomatenpuree
½ theelepel suiker
½ theelepel oregano, fijngewreven
½ laurierblaadje
½ theelepel zout
Peper
60 g mozzarella
60 g Goudse kaas, geraspt

Voor het aanbraden (ronde bakvorm)

1 theelepel olijfolie

Accessoires

Universele bakplaat of
ronde bakvorm en rooster

Bereiding

Snijd voor de vulling de uien en knoflook in kleine blokjes. Verhit de olie in een pan. Fruit de uien en knoflook glazig. Voeg de tomaten, de tomatenpuree, de suiker, de oregano, het laurierblaadje en het zout toe.

Laat de saus ongeveer 5 minuten zachtjes koken.

Verwijder het laurierblaadje. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de mozzarella in plakjes.

Meng voor het deeg de kwark, de melk, de dooier, de olie en het zout. Meng de bloem met het bakpoeder. Roer de helft hiervan door het deeg. Kneed de rest er vervolgens door.

Rol het deeg uit en leg het op de universele bakplaat of de ronde bakvorm.

Verdeel het beleg over het deeg. Laat daarbij een rand van ca. 1 cm vrij. Leg de mozzarella erop en bestrooi met de Goudse kaas.

Zet de universele bakplaat of de ronde bakvorm op het rooster in de oven en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Pizza en dergelijke | Pizza | Kwarkolie-deeg | Universele bakplaat of Ronde bakvorm

Programmaduur: 25 (20) minuten

Handmatig

Universele bakplaat

Ovenfuncties: Intensief bakken

Temperatuur: 165–195 °C

Voor- verwarmen: Aan

Bereidingstijd: 25 minuten

Niveau: 3

Ronde bakvorm

Ovenfuncties: Intensief bakken

Temperatuur: 165–195 °C

Voor- verwarmen: Aan

Bereidingstijd: 20 minuten

Niveau: 2

Tip

U kunt de pizza natuurlijk ook beleggen met ham, salami, champignons, uien en tonijn.

Pizza's en dergelijke

Quiche Lorraine

Bereidingstijd: 65 minuten

Voor 4 porties

Voor het deeg

125 g tarwebloem, type 405

40 ml water

50 g boter

Voor de vulling

25 g spek, doorregen, gerookt

75 g bacon

100 g ham, gekookt

1 teentje knoflook

25 g verse peterselie

100 g Goudse kaas, geraspt

100 g Emmentaler, geraspt

Voor over de vulling

125 g room

2 eieren, grootte M

Nootmuskaat

Accessoires

Ronde bakvorm

Rooster

Bereiding

Kneed de bloem, de boter en het water tot een glad deeg. Laat het deeg 30 min in de koelkast rusten.

Snijd voor de vulling het spek, de bacon en de ham in blokjes. Hak het teentje knoflook en de peterselie fijn. Bak het spek in een anti-aanbakpan aan. Voeg de bacon en ham toe en fruit deze. Roer de knoflook en peterselie erdoor en laat het afkoelen.

Roer de room, eieren en nootmuskaat door elkaar.

Rol het deeg uit en leg het in de ronde bakvorm. Duw de rand omhoog. Verdeel het hammengsel over het deeg en strooi er kaas over. Schenk het roommengsel erover.

Zet de quiche op het rooster in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Pizza en dergelijke | Quiche lorraine

Programmaduur: 35 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Intensief bakken

Temperatuur: 190–220 °C

Bereidingstijd: 35 minuten

Niveau: 1

Quiche met gerookte zalm

Bereidingstijd: 50 minuten

Voor 4 porties

Voor het deeg

125 g tarwebloem, type 405

40 ml water

50 g boter

½ theelepel zout

Voor de vulling

1 eetlepel boter

300 g prei | in ringen

150 g zure room

1 eetlepel maïzena

2 eieren, grootte M

Zout

Peper

1 bosje dille (à 20 g) | gehakt

200 g gerookte zalm | in reepjes

Accessoires

Ronde bakvorm

Rooster

Bereiding

Maak van de tarwebloem, het water, de boter en het zout een elastisch deeg.

Rol dit uit en leg het op de ronde bakplaat. Duw de rand omhoog.

Verhit voor het beleg boter op de kookzone en smoor hierin de prei.

Meng de zure room met de maïzena, de eieren, het zout, de peper en de dille.

Voeg de prei en de zalm toe en spreid alles uit over het deeg.

Zet de quiche op het rooster in de ovenruimte en bak volgens de instellingen.

Instelling

Ovenfuncties: Intensief bakken

Temperatuur: 200 °C

Bereidingstijd: 30–35 minuten

Niveau: 2

Pizza's en dergelijke

Hartige taart pikant (bladerdeeg)

Bereidingstijd: 70 minuten

Voor 8 porties

Voor het deeg

230 g bladerdeeg

Voor de groentequiche

500 g groente (bijvoorbeeld prei, wortels, broccoli, spinazie) | in kleine stukjes

1 theelepel boter

50 g pittige kaas | geraspt

Voor de kaasquiche

70 g spek | in blokjes

280 g pittige kaas | geraspt

Voor over de vulling

2 eieren, grootte M

200 g room

Zout

Peper

Nootmuskaat

Accessoires

Ronde bakvorm, Ø 27 cm

Rooster

Bereiding

Bekleed de bakvorm met bladerdeeg.

Bereiding groentequiche:

Smoor de groente in boter en laat de groente afkoelen. Verdeel de groente over het deeg en strooi er kaas over.

Bereiding kaasquiche:

Bak de spekblokjes en laat deze afkoelen. Verdeel ze over het deeg en strooi er kaas over.

Schuif het rooster in de oven. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Roer eieren en room door elkaar. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Giet dit mengsel over de quiche.

Zet de bakvorm op het rooster in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Pizza en dergelijke | Taart/quiche, hartig | Bladerdeeg

Programmaduur: 45–55 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voorverwarmen 1

Ovenfuncties: Boven-/ Onderwarmte

Temperatuur: 220 °C

Voor- verwarmen: Aan

Niveau: 1

Stap 2

Ovenfuncties: Boven-/ Onderwarmte

Temperatuur: 190–210 °C

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Onderwarmte

Temperatuur: 190–200 °C

Bereidingstijd: 26–31 minuten

Tip

Pikante kaassoorten zijn bijvoorbeeld Gruyère, Sbrinz en Emmentaler.

Hartige taart pikant (kneeddeeg)

Bereidingstijd: 120 minuten

Voor 8 porties

Voor het kneeddeeg

200 g tarwebloem, type 405

65 ml water

80 g boter

¼ theelepel zout

Voor de groentevulling

500 g groente (bijvoorbeeld prei, wortels, broccoli, spinazie) | in kleine stukjes

1 theelepel boter

50 g pittige kaas | geraspt

Voor de kaasvulling

70 g spek | in blokjes

290 g kaas, pikant (bijvoorbeeld Gruyère-kaas, Sbrinz en Emmentaler) | geraspt

Voor de korst

2 eieren, grootte M

200 g room

Zout

Peper

Nootmuskaat

Accessoires

Ronde bakvorm, Ø 27 cm

Rooster

Bereiding

Maak van de boter blokjes en kneed deze snel met meel, zout en water totdat er een deeg ontstaat. Zet het deeg 30 minuten koud.

Bekleed de bakvorm met het deeg.

Bereiding groentequiche:

smoor de groente in boter en laat de groente afkoelen. Verdeel de groente over het deeg en strooi er kaas over.

Bereiding kaasquiche:

bak de spekblokjes en laat deze afkoelen. Verdeel ze over het deeg en strooi er kaas over.

Schuif de taart op het rooster. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Roer voor de saus eieren en room door elkaar. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Giet de saus over de quiche.

Zet de bakvorm op het rooster in de ovenruimte en bak volgens het programma of handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Pizza en dergelijke | Taart/quiche, hartig | Kneeddeeg

Programmaduur: 36–42 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Boven-/ Onderwarmte

Temperatuur: 220 °C

Voor- verwarmen: Aan

Niveau: 1

Stap 2

Ovenfuncties: Boven-/ Onderwarmte

Temperatuur: 190–210 °C

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Onderwarmte

Temperatuur: 190–200 °C

Bereidingstijd: 26–32 minuten

Vlees

Eend (gevuld)

Bereidingstijd: 150–180 minuten

Voor 4 porties

Voor de eend

1 eend (à 2 kg), panklaar

1 theelepel zout

Peper

1 theelepel tijm

750 ml water

Voor de vulling

2 sinaasappels | in blokjes

1 appel | in blokjes

1 ui | gesnipperd

½ theelepel zout

Peper

1 theelepel fijngewreven tijm

1 laurierblaadje

Voor de saus

125 ml witte wijn

350 ml gevogeltefond

125 ml sinaasappelsap

3 theelepels maïzena

2 eetlepels water | koud

Zout

Peper

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

4 satéprikkers

Keukengaren

Bereiding

Kruid de eend met zout, peper en tijm.

Meng voor de vulling de blokjes sinaasappel, appel en ui. Breng dit op smaak met zout, peper, tijm en laurier.

Doe de vulling in de eend en maak de opening dicht met satéprikkers en keukengaren.

Leg de eend met de borst naar boven op het rooster. Schuif het rooster en de universele bakplaat in de ovenruimte. Leg de eend met de borst naar boven op het rooster, zodat de poten naar de deur wijzen. Giet water op de universele bakplaat.

Start het automatische programma of bereid volgens de handmatige instellingen.

Doe voor de saus de witte wijn, het gevogeltefond en het sinaasappelsap in een pan en laat indikken tot de helft van het volume.

Haal na de bereidingstijd de eend uit de oven, lepel eventueel het vet eraf en doe dit in een maatbeker. Doe 400 ml van het braadvocht bij de saus en breng hem aan de kook.

Vermeng de maïzena met water en bind de saus daarmee. Breng het vervolgens aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Gevogelte | Eend | Heel | Gevuld

Programmaduur: 120–150 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 130 °C

Vochtigheid: 80%

Bereidingstijd: 75 minuten

Niveau:

Rooster op universele bakplaat: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 170 °C

Vochtigheid: 40%

Bereidingstijd: 30–60 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Circulatiegrill

Temperatuur: 190 °C

Bereidingstijd: 15 minuten

Vlees

Eend (ongevuld)

Bereidingstijd: 125–155 minuten

Voor 4 porties

Voor de eend

1 eend (à 2 kg), panklaar

1 theelepel zout

Peper

1 theelepel tijm

750 ml water

Voor de saus

250 g wortels | in grote stukken

250 g knolselderij | in grote stukken

2 uien | in grote stukken

2 eetlepels olie

2 eetlepels tomatenpuree

250 ml droge rode wijn

25 g tarwebloem, type 405

400 ml water | koud

250 g prei | grof gesneden

1 takje tijm

Zout

Peper

Accessoires

Keukengaren

Rooster

Universele bakplaat

Zeef, fijn

Bereiding

Kruid de eend met zout peper en tijm en bind de poten samen met het keukengaren. Leg de eend met de borst naar boven op het rooster.

Schuif het rooster en de universele bakplaat in de ovenruimte. Leg de eend met de borst naar boven op het rooster, zodat de poten naar de deur wijzen. Giet water op de universele bakplaat. Start het automatische programma of braad volgens de handmatige instellingen.

Rooster voor de saus de wortel, de knolselderij en de uien op de kookplaat in olie. Voeg de tomatenpuree toe en rooster deze mee. Blus af met $\frac{1}{4}$ van de rode wijn en laat deze net zo lang inkoken totdat de groente opnieuw begint te roosteren. Herhaal deze procedure drie keer. Bestrooi de saus aansluitend met tarwebloem. Rooster kort door.

Giet met water over. Voeg de prei toe en laat sudderen. Voeg de tijm toe en laat 15 minuten verder sudderen.

Verwijder de tijm. Haal de tijm eruit, pureer de saus en druk deze door een fijne zeef boven een pan.

Giet wanneer de eend gaar is het braadvocht uit de universele bakplaat in een maatbeker en lepel naar smaak het vet eraf met een pollepel.

Doe het braadvocht uit de universele bakplaat bij de saus en laat net zo lang inkoken tot de saus goed bindt. Druk de saus door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Gevogelte | Eend | Heel | Ongevuld

Programmaduur: 105–135 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 130 °C

Vochtigheid: 80%

Bereidingstijd: 60 minuten

Niveau:

Rooster op universele bakplaat: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 170 °C

Vochtigheid: 40%

Bereidingstijd: 30–60 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Circulatiegrill

Temperatuur: 190 °C

Bereidingstijd: 15 minuten

Vlees

Shanghai-eend

Bereidingstijd: 15 minuten + 60 minuten voor het marineren

Voor 4 porties

Voor de eendenborst

4 eendenborsten met vel (à 300 g)

1 theelepel zout

Voor de marinade

4 eetlepels sojasaus, zoet (ketjap manis)

1 ½ eetlepel mirin (Japanse rijstwijn)

1 teentje knoflook

1 steranijs, fijngemalen

1 theelepel sesamolie

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Zeef

Bereiding

Snijd het vel van de eendenborst meerdere keren diagonaal in en wrijf in met het zout.

Roer de ingrediënten voor de marinade door elkaar, doe de eendenborst hierbij en wrijf deze in met de marinade. Laat gedurende 1 uur marineren.

Schuif het rooster op de universele bakplaat in de oven. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Leg de eendenborst op het rooster en bereid volgens het programma of de handmatige instellingen.

Giet de marinade door een zeef en laat vervolgens in een pan inkoken tot een saus.

Serveer de marinade met de eend.

Instelling

Automatisch programma

Vlees| Gevogelte| Eend| Eendenborst
Shanghai

Programmaduur: 6–12 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voorverwarmen 1

Ovenfuncties: Circulatiegrill

Temperatuur: 210 °C

Voor- verwarmen: Aan

Niveau: 4

Garen 2

Ovenfuncties: Combi-koken + Grill

Stand: 3

Vochtigheid: 85%

Crisp function: Aan

Bereidingstijd: 6–12 minuten

Tip

Serveer bijvoorbeeld met gestoomde paksoi en kokosrijst.

Gans (niet gevuld)

Bereidingstijd: 185–275 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

1 gans (à 4,5 kg), panklaar

2 eetlepels zout

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Bereiding

Wrijf de gans van binnen en van buiten in met zout.

Leg de gans met de borst naar boven op het rooster en schuif deze samen met de universele bakplaat in de ovenruimte.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Gevogelte | Gans

Programmaduur: 173–263 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 190 °C

Vochtigheid: 40%

Bereidingstijd: 30 minuten

Niveau:

Rooster op universele bakplaat: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 100 °C

Vochtigheid: 80%

Bereidingstijd: 120–210 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Circulatiegrill

Temperatuur: 190 °C

Bereidingstijd: 23 minuten

Vlees

Kip

Bereidingstijd: 70–90 minuten

Voor 2 porties

Ingrediënten

1 kip, panklaar (à 1,2 kg)

2 eetlepels olie

1½ theelepel zout

2 theelepels paprikapoeder, zoet

1 theelepel kerrie

500 ml water

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Keukengaren

Bereiding

Meng het zout, het paprikapoeder en de kerrie met de olie en bestrijk daarmee de kip.

Bind de kippenpoten samen met het keukengaren, leg de kip met de borst naar boven op het rooster en schuif het geheel de oven in, zodat de poten naar de deur wijzen. Schuif de universele bakplaat in de oven. Giet water op de universele bakplaat.

Start het automatische programma of braad de kip volgens de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Gevogelte | Kip | Heel

Programmaduur: 60–80 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht

pl.

Temperatuur: 200 °C

Vochtigheid: 30%

Bereidingstijd: 15 minuten

Niveau:

Rooster: 3

Universele bakplaat: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht

pl.

Temperatuur: 150 °C

Vochtigheid: 55%

Bereidingstijd: 30–50 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Grill groot

Stand: 3

Bereidingstijd: 15 minuten

Vlees

Kip pilav

Bereidingstijd: 40 minuten

Voor 4 porties

Voor de kip

4 kippenborstfilets

4 eetlepels mangochutney

1 eetlepel kerrievoeder, medium

3 theelepels komijnzaad

4 theelepels zonnebloemolie

Zout

Peper

Voor de kruidenrijst

200 g basmatirijst

10 kerriebladeren

½ kaneelstokje

¼ theelepel kurkuma

400 ml groentebouillon

1 handvol verse korianderbladeren

½ citroen | alleen het sap

Voor het serveren

2–4 sjalotten | in ringen

1 eetlepel plantaardige olie

1 theelepel boter

Yoghurt

Munt

Citroenpartjes

Accessoires

Satéprikker

Bakplaat

Stoomovenpan zonder gaatjes, klein

Bereiding

Snijdt in de kippenborstfilets een klein zakje. Let daarbij op dat het achterste uiteinde van de filets niet wordt doorgesneden. Vul met de mangochutney en sluit af met een satéprikker.

Meng het kerrievoeder met de komijn en zonnebloemolie en breng op smaak met zout en peper. Bestrijk de kippenborstfilets hiermee en leg ze op de bakplaat.

Doe de basmatirijst in een stoomovenpan zonder gaatjes. Doe de kerriebladeren, het kaneelstokje, de kurkuma en de groentebouillon erbij en roer goed om.

Schuif de basmatirijst in de oven op niveau 2 en de kip op niveau 3. Start het automatische programma of bereid handmatig volgens stap 1.

Haal de basmatirijst uit de oven. Roer de koriander en het citroensap erdoor, dek af en zet opzij.

Handmatig: laat de kippenborstfilets verder garen volgens bereidingsstap 2.

Bak de sjalotjes in een pan met plantaardige olie en boter tot ze krokant zijn.

Haal de kippenborstfilets uit de oven en roer het sap door de basmatirijst.

Garneer met de sjalotten, de yoghurt, de munt en de partjes citroen en serveer.

Instelling

Automatisch programma

Vlees| Gevogelte| Kip| Kip pilav

Programmaduur: 20 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht
pl.

Temperatuur: 180 °C

Vochtigheid: 100%

Niveau:

Stoomovenpan zonder gaatjes (basmatijst): 2

Bakplaat (kip): 3

Bereidingstijd: 15 minuten

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken + Grill

Stand: 3

Vochtigheid: 30%

Bereidingstijd: 5 minuten

Vlees

Kippenborst

Bereidingstijd: 30 minuten + 120 minuten voor het marineren

Voor 6–8 porties

Voor de marinade

1 theelepel geraspte citroenschil
4½ eetlepels citroensap
5½ eetlepels olie
2 teentjes knoflook
3 cm gember | vers, fijngewreven
2 theelepels gemalen komijn
1 eetlepel gemalen koriander
½ theelepel gemalen cayennepeper
1¼ theelepel paprikapoeder, zoet

Voor de kipfilets

4 kippenborstfilets, met vel
Zout
Peper

Voor de yoghurt-muntsaus

200 g volle yoghurt
1½ eetlepel munt, vers | gehakt
¾ eetlepel bieslook | gehakt
2 knoflookteentjes | fijngehakt
2–3 eetlepels citroensap
⅓ theelepel grof zeezout

Accessoires

Rooster
Universele bakplaat
Aluminiumfolie

Bereiding

Meng voor de marinade de ingrediënten en laat de kippenborstfilets hierin minstens 2 uur marineren.

Breng de kippenborstfilets aan beide kanten op smaak met zout en peper.

Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Leg de kippenborstfilets met het vel naar boven op het rooster. Schuif het rooster met de universele bakplaat in de oven. Bereid en grill volgens het programma of de handmatige instellingen.

Meng voor de yoghurt-muntsaus de ingrediënten.

Dek de filets met aluminiumfolie af en laat 5 minuten rusten.

Snijdt de kippenborstfilets open en serveer met de yoghurt-muntsaus.

Instelling

Automatisch programma

Vlees| Gevogelte| Kip| Kippenborst

Programmaduur: 15 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voorverwarmen 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht
pl.

Temperatuur: 225 °C

Vochtigheid: 60%

Voor- verwarmen: Aan

Bereiden en grillen 2

Ovenfuncties: Combi-koken + Grill

Stand: 3

Vochtigheid: 85%

Bereidingstijd: 15 minuten

Niveau: 4

Vlees

Kippenbouten

Bereidingstijd: 95 minuten

Voor 4 porties

Voor de kippenbouten

2 eetlepels olie

1½ theelepel zout

Peper

1 theelepel paprikapoeder

4 kippenbouten (à 200 g), panklaar

Voor de groente

1 paprika, rood | in grove stukken van gelijke grootte

1 paprika, geel | in grove stukken van gelijke grootte

1 aubergine | in grove stukken van gelijke grootte

1 courgette | in grove stukken van gelijke grootte

2 rode uien

2 teentjes knoflook | enigszins geplet

200 g kerstomaten

4 eetlepels olie

2 takjes verse rozemarijn

4 takjes verse tijm

200 ml tomaten, gezeefd

100 ml groentebouillon

1 theelepel suiker

½ theelepel zout

Peper

Paprikapoeder, pikant

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Braadslede

Bereiding

Roer de olie, het zout, de peper en de paprika door elkaar en bestrijk de kippenbouten ermee.

Leg de kippenbouten op het rooster en schuif dit in de ovenruimte. Schuif de universele bakplaat in de oven. Start het automatische programma of braad de kippenbouten volgens de handmatige instellingen.

Verhit voor de groente olie in de braadslede op de kookplaat bij een gemiddelde tot hoge stand. Bak de paprika en aubergine gedurende ongeveer 4 minuten aan onder geregeld roeren. Voeg de courgette, de uien en de knoflook toe en bak het op een gemiddelde stand onder geregeld roeren ca. 5 minuten.

Bind de rozemarijn en tijm samen. Voeg de kruiden, de halve tomaatjes, de gezeefde tomaten en de bouillon toe en breng het op een gemiddelde tot hoge stand kort aan de kook. Laat het geheel op een gemiddelde stand ongeveer 15 minuten zachtjes koken, terwijl u het geregeld omroert.

Breng het geheel op smaak met zout, peper, suiker en paprikapoeder.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Gevogelte | Kip | Kippenbout

Programmaduur: 42 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht

pl.

Temperatuur: 200 °C

Vochtigheid: 30%

Bereidingstijd: 15 minuten

Niveau:

Rooster: 3

Universele bakplaat: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht

pl.

Temperatuur: 150 °C

Vochtigheid: 55%

Bereidingstijd: 15 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Grill groot

Stand: 3

Bereidingstijd: 12 minuten

Vlees

Paprikakip

Bereidingstijd: 65 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

2 paprika's, geel | in grote stukken

2 paprika's, rood | in grote stukken

4 sjalotten | in grote stukken

2 teentjes knoflook

4 kippenbouten

Zout

Paprikapoeder, edelzoet

1 citroen | alleen het sap

100 g zure room

Accessoires

Braadslede

Staafmixer

Bereiding

Doe de paprika, de sjalotten en de knoflook in de braadslede.

Kruid de kippenbouten met zout en paprikapoeder en verdeel ze over de groente.

Besprenkel de groente en kippenbouten met citroensap en zet de braadslede in de ovenruimte. Start het automatische programma of braad volgens de handmatige instellingen.

Haal de kippenbouten uit de braadslede en zet ze op een warme plaats.

Pureer de paprikasaus, voeg de zure room toe en roer tot een romige saus.

Breng op smaak met zout en leg de kippenbouten er weer in.

Instelling

Automatisch programma

Vlees| Gevogelte| Kip| Paprikakip

Programmaduur: 45 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht

pl.

Temperatuur: 225 °C

Vochtigheid: 70%

Niveau: 2

Bereidingstijd: 20 minuten

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht

pl.

Temperatuur: 160 °C

Vochtigheid: 40%

Bereidingstijd: 20 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Combi-koken + Grill

Stand: 3

Vochtigheid: 10%

Bereidingstijd: 5 minuten

Tip

Serveer bijvoorbeeld met polenta, pasta of spätzle.

Vlees

Kalkoen (gevuld)

Bereidingstijd: 180–205 minuten

Voor 8 porties

Voor de vulling

125 g rozijnen

2 eetlepels likeur (madeira)

3 eetlepels olie

3 uien | gesnipperd

100 g parboiled rijst

150 ml water

½ theelepel zout

100 g pistachenootjes, gepeld

Zout

Peper

Kerrie

Garam masala (kruidenmengsel)

Voor de kalkoen

1 kalkoen (à 5 kg), panklaar

1 eetlepel zout

2 theelepels peper

Voor de saus

250 ml water

150 g crème fraîche

2 eetlepels maïzena

2 eetlepels water | koud

Zout

Peper

Accessoires

Stoomovenpan zonder gaatjes

6 satéprikkers

Keukengaren

Rooster

Universele bakplaat

Zeef, fijn

Folie, stoombestendig

Bereiding

Druppel voor de vulling de likeur over de rozijnen. Doe de uien en de olie in een stoomovenpan zonder gaatjes, dek de pan af en schuif deze in de ovenruimte. Fruit de uien volgens de instellingen.

Voeg de rijst, het water, het zout, de pistachenootjes en de gewelde rozijnen toe en stoom de rijst volgens de instellingen gaar. Breng het geheel op smaak met zout, peper, kerrie en garam masala.

Kruid de kalkoen met zout en peper. Doe de vulling in de kalkoen en maak de opening dicht met satéprikkers en keukengaren. Bind de poten eventueel voorzichtig samen.

Leg de kalkoen met de borst naar boven op het rooster, zodat de poten naar de deur wijzen. Schuif het rooster samen met de universele bakplaat in de oven. Start het automatische programma of bereid de kalkoen volgens de handmatige instellingen.

Haal de kalkoen uit de oven. Zeef de vleesfond door een zeef in een pan. Voeg het water en de crème fraîche toe. Vermeng de maïzena met water en bind de saus daarmee. Breng het vervolgens aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.

Instelling

Automatisch programma

Vlees| Gevogelte| Kalkoen| Heel
Programmaduur: 125–150 minuten

Uien fruiten

Speciaal| Uien fruiten
Programmaduur: 4 minuten

Rijst koken

Ovenfuncties: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: 14 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht
pl.
Temperatuur: 190 °C
Vochtigheid: 40%
Bereidingstijd: 20 minuten
Niveau:
Rooster op universele bakplaat: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht
pl.
Temperatuur: 150 °C
Vochtigheid: 70%
Bereidingstijd: 95–120 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Circulatiegrill
Temperatuur: 190 °C
Bereidingstijd: 10 minuten

Vlees

Kalkoenborst met groen-witte asperge-ragout

Bereidingstijd: 110 minuten

Voor 4 porties

Voor de kalkoenborst

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

½ theelepel peper

1 kg kalkoenborst, panklaar

Voor de groente

600 g asperges, wit

600 g asperges, groen

500 ml water

Zout

1 theelepel boter

1 theelepel suiker

Voor de saus

50 g boter

1 bosje lente-ui | in fijne ringetjes

30 g tarwebloem, type 405

100 g room

¼ citroen, onbehandeld | geraspte schil en sap

1 theelepel suiker

Peper

1 bosje kervel (à 15 g) | blaadjes, fijngehakt

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Zeef

Bereiding

Roer het zout en de peper door de olie en bestrijk daarmee de kalkoenborst.

Leg de kalkoenborst op het rooster en schuif het rooster en de universele bakplaat in de ovenruimte. Start het automatische programma of braad volgens de handmatige instellingen.

Was de asperges. Schil de witte asperges helemaal en haal de aspergekopjes eraf. Schil de groene asperges alleen voor een derde vanaf de onderkant.

Snijd de houtige uiteinden af en snijd de asperges in stukken van ca. 4 cm.

Doe de houtige uiteinden en de schillen van de asperges in een pan. Bedek alles met water en breng aan de kook. Breng op smaak met wat zout en laat 10 minuten afgedekt koken. Giet het geheel door een zeef en bewaar de vloeistof.

Giet het vocht in de pan, voeg boter en suiker toe en breng aan de kook. Doe de witte stukken asperge (zonder kopjes) erbij en laat 5 minuten garen. Doe de groene stukken asperge en de witte kopjes erbij en laat nog 3–5 minuten garen. Giet het aspergevocht af en vang het op.

Smelt voor de saus boter in een pan op matige temperatuur, doe de lente-ui erbij en fruit deze glazig. Bestuif met tarwebloem, bak even aan en blus af met aspergevocht. Laat 3–4 minuten inkoken. Doe de room erbij en breng op smaak met de citroenschil, het citroensap, de suiker, zout en peper.

Voeg de stukken asperge toe aan de saus en verhit het geheel. Voeg de kervelblaadjes toe.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Gevogelte | Kalkoen | Kalkoen-
borst | Braden

Programmaduur: 87 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht
pl.

Temperatuur: 170 °C

Vochtigheid: 65%

Bereidingstijd: 85 minuten

Niveau:

Rooster: 3

Universele bakplaat: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Grill groot

Stand: 3

Bereidingstijd: 2 minuten

Vlees

Kalkoenbout

Bereidingstijd: 115 minuten

Voor 4 porties

Voor de kalkoenbout

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

1 kalkoenbout met bot (à 1,2 kg), pan-klaar

Voor de saus

150 ml water

200 g room

200 g mangochutney

1 blik halve abrikozen (à 280 g) | uitgelekt | in stukjes

Zout

Peper

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Zeef, fijn

Keukengaren

Bereiding

Roer de olie, het zout en de peper door elkaar en bestrijk de kalkoenbout ermee. Leg de kalkoenbout met het vel naar boven op het rooster. Schuif het rooster en de universele bakplaat in de oven en bereid volgens het programma of de handmatige instellingen.

Verwijder de kalkoenbout. Maak voor de saus de aanbaksels los met water en doe dit door een zeef in een pan. Voeg de room en chutney toe en laat het geheel even koken.

Voeg de stukjes abrikoos aan de saus toe. Breng op smaak met peper en zout. Breng het opnieuw aan de kook.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Gevogelte | Kalkoen | Kalkoen-bout

Programmaduur: 95 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 200 °C

Vochtigheid: 30%

Bereidingstijd: 15 minuten

Niveau:

Rooster: 2

Universele bakplaat: 1

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 150 °C

Vochtigheid: 55%

Bereidingstijd: 60 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Circulatiegrill

Temperatuur: 200 °C

Bereidingstijd: 20 minuten

Struisvogel

Bereidingstijd: 195 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

1 eetlepel olie

Zout

Peper

800 g struisvogelvlees, panklaar

Accessoires

Universele bakplaat

Rooster

Bereiding

Schuif de universele bakplaat en het rooster in de ovenruimte. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Roer zout en peper door de olie en bestrijk het struisvogelvlees hiermee.

Leg het struisvogelvlees op het rooster en braad volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Gevogelte | Struisvogel | Gourmetbraden

Programmaduur: 190–195 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voor de instellingen, zie tabel “Braden” aan het einde van dit kookboek.

Vlees

Tikka masala met rijst

Bereidingstijd: 60 minuten + 30 minuten voor het marineren

Voor 4 porties

Voor de marinade

4 teentjes knoflook
2½ cm gember
1 chilipeper, rood, groot
2 theelepels gemalen komijn
2 theelepels gemalen koriander
1 theelepel kurkuma
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel garam masala
1 theelepel zout
1½ eetlepel olie
100 g volle yoghurt

Voor de kip

500 g kipfilet, panklaar | in blokjes

Voor de saus

2 uien | in ringen
1 eetlepel olie
1 eetlepel boter
1 blik tomatenblokjes (à 400 g)
1 eetlepel tomatenpuree
1 eetlepel mangochutney
100 ml room

Voor de rijst

300 g basmatirijst
450 ml water

Ter garnering

½ bosje koriander (à 70 g) | gehakt

Accessoires

2 stoomovenpannen zonder gaatjes
Staafmixer

Bereiding

Verwerk de knoflook, de gember en de chili samen met de kruiden, het zout en de olie met een pureerstaaf tot een pasta. Roer de pasta door de natuurlijke yoghurt en marineer de kipfilet hierin gedurende minimaal 30 minuten.

Fruit de uien in olie en boter op de kookplaat gedurende 10–12 minuten glazig. Voeg de kippenborstfilet en de marinade toe en laat het geheel op matige stand nog eens 3–4 minuten garen. Voeg de tomaten, tomatenpuree, mangochutney en room toe en breng het even aan de kook.

Doe alles in een stoomovenpan zonder gaatjes en dek deze af. Start het automatische programma of bereid handmatig volgens stap 1.

Doe de basmatirijst in een stoomovenpan zonder gaatjes en giet het water erover.

Automatisch programma:

Voeg de basmatirijst volgens het programmaverloop toe en laat alles verder garen.

Handmatig:

Voeg de basmatirijst toe en laat gaar stomen volgens bereidingsstap 2.

Garneer met koriander.

Instelling

automatisch programma

Vlees | Gevogelte | Kip | Tikka masala
met rijst

Programmaduur: 30 minuten

Handmatig

Stap 1

Ovenfuncties: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 15 minuten

Stap 2

Ovenfuncties: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 15 minuten

Vlees

Kalfsfilet (gebraden)

Bereidingstijd: ca. 60–90 minuten

Voor 4 porties

Voor de kalfsfilet

1 kg kalfsfilet, panklaar

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

Voor de saus

30 g morieljes, gedroogd

300 ml water | kokend

1 ui

30 g boter

150 g room

30 ml witte wijn

3 eetlepels water | koud

1 eetlepel maïzena

Zout

Peper

Suiker

Accessoires

Rooster

Bratometer

Universele bakplaat

Zeef, fijn

Bereiding

Sla de vlakke kant van de kalfsfilet voor de helft om en houd deze met garen bijeen.

Roer de olie, het zout en de peper door elkaar en bestrijk de kalfsfilet ermee.

Leg de kalfsfilet op het rooster en steek de bratometer erin. Schuif het rooster en de universele bakplaat in de ovenruimte en bereid de kalfsfilet volgens het programma of de handmatige instellingen.

Giet voor de saus het water over de morieljes en laat ze 15 minuten weken.

Snipper de ui. Giet de morieljes in een zeef af, maar bewaar het water. Druk de morieljes uit en snijd ze in dobbelsteentjes.

Fruit de uien 5 minuten in de boter. Voeg de morieljes toe en laat nog 5 minuten fruiten. Voeg het water van de morieljes, de room en de wijn toe en breng het aan de kook. Vermeng de maïzena met water en bind de saus daarmee. Breng dit opnieuw kort aan de kook. Breng op smaak met zout, peper en suiker.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Kalf | Kalfsfilet | Heel | Braden
Programmaduur: ca. 30–60 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Ovenfuncties: Circulatiegrill

Temperatuur: 175 °C (rosé), 165 °C (medium), 160 °C (well done)

Kerntemperatuur: 45 °C (rosé), 55 °C (medium), 75 °C (well done)

Bereidingstijd: ca. 30 minuten (rosé), 45 minuten (medium), 60 minuten (well done)

Niveau:

Rooster: 3

Universele bakplaat: 2

Tip

In plaats van gedroogde morieljes kunt u ook eekhoortjesbrood gebruiken.

Kalfsfilet

Bereidingstijd: 90–170 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

1 kg kalfsfilet, panklaar

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Keukengaren

Bereiding

Schuif het rooster en de universele bakplaat in de oven. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Sla de vlakke kant van de kalfsfilet voor de helft om en houd deze met garen bijeen.

Roer de olie, het zout en de peper door elkaar en bestrijk de kalfsfilet ermee.

Leg de kalfsfilet op het rooster en bereid volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Kalf | Kalfsfilet | Heel | Gourmetbraden

Programmaduur: 78–160 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voor de instellingen, zie tabel “Braden” aan het einde van dit kookboek.

Vlees

Kalfsschenkel

Bereidingstijd: 150 minuten

Voor 4 porties

Voor de kalfsschenkel

2 eetlepels olie

1½ theelepel zout

½ theelepel peper

1 kalfsschenkel (à 1,5 kg), panklaar

Voor de saus

1 ui

1 kruidnagel

2 wortels

50 g selderij

1 eetlepel tomatenpuree

800 ml kalfsfond

150 ml water

75 g room

1½ eetlepel maïzena

2 eetlepels water | koud

Zout

Peper

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Staafmixer

Zeef, fijn

Bereiding

Roer de olie, het zout en de peper door elkaar en bestrijk de kalfsschenkel ermee.

Leg de kalfsschenkel op het rooster, schuif het geheel met de universele bakplaat in de oven en bereid volgens het programma of de handmatige instellingen.

Snijd de ui in vieren en steek de kruidnagel erin. Schil de selderij en de wortels en snijd ze in grove blokjes.

Laat de groente in een pan op hoge stand goudbruin roosteren. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meeroosteren. Giet de fond erbij en laat de groente hierin op matige stand garen.

Haal de kalfsschenkel van het rooster, maak de aanbaksels los met water en doe ze in de pan.

Haal de kruidnagel uit de ui en pureer de groente. Druk de puree door een zeef, giet de room erbij en breng dit aan de kook.

Vermeng de maïzena met water en bind de saus daarmee. Breng dit opnieuw kort aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Kalf | Kalfsschenkel

Programmaduur: 127 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/Onderw.

Temperatuur: 100 °C

Vochtigheid: 84%

Bereidingstijd: 110 minuten

Niveau:

Rooster op universele bakplaat: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Circulatiegrill

Temperatuur: 190 °C

Bereidingstijd: 17 minuten

Tip

Voor een grotere kalfsschenkel moet u de bereidingstijd bij bereidingsstap 1 ca. 30 minuten per 500 g verlengen.

Vlees

Kalfsrug (gebraden)

Bereidingstijd: ca. 40–70 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

1 kg kalfsrug (zonder bot), panklaar

Accessoires

Rooster

Bratometer

Universele bakplaat

Bereiding

Roer de olie, het zout en de peper door elkaar en bestrijk de kalfsrug ermee.

Leg de kalfsrug op het rooster en steek de bratometer erin. Schuif het rooster en de universele bakplaat in de oven.

Bereid de kalfsrug volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Kalf | Kalfsrug | Stuk | Braden

Programmaduur: ca. 30–60 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Ovenfuncties: Circulatiegrill

Temperatuur: 175 °C (rosé), 165 °C

(medium), 160 °C (well done)

Kerntemperatuur: 45 °C (rosé), 55 °C

(medium), 75 °C (well done)

Bereidingstijd: ca. 30 minuten (rosé),

45 minuten (medium), 60 minuten (well

done)

Niveau:

Rooster: 3

Universele bakplaat: 2

Kalfsrug

Bereidingstijd: 90–170 minuten

Voor 4 porties

Voor het braadvlees

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

1 kg kalfsrug (zonder bot), panklaar

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Bereiding

Schuif het rooster en de universele bakplaat in de oven. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Roer de olie, het zout en de peper door elkaar en bestrijk de kalfsrug ermee.

Leg de kalfsrug op het rooster en bereid volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Kalf | Kalfsrug | Stuk | Gourmetbraden

Programmaduur: 78–160 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voor de instellingen, zie tabel “Braden” aan het einde van dit kookboek.

Vlees

Kalfsstoofvlees

Bereidingstijd: 130 minuten

Voor 4 porties

Voor het braadvlees

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

1 kg kalfsvlees (bout of fricandeau),
panklaar

2 wortels | in grote stukken

2 tomaten | in grote stukken

2 uien | grof gesneden

2 mergpijpen (kalf of rund)

Voor de saus

250 g room

1 theelepel maïzena

1 eetlepel water | koud

Zout

Peper

Accessoires

Universele bakplaat

Staafmixer

Zeef, fijn

Bereiding

Snijd de wortels, tomaten en uien in wat
grotere blokjes.

Roer de olie, het zout en de peper door
elkaar en bestrijk het kalfsvlees ermee.

Leg het kalfsvlees op de universele
bakplaat, verdeel de groente en de bot-
ten om het vlees. Start het automa-
tische programma of bereid volgens de
handmatige instellingen.

Haal het kalfsvlees van de universele
bakplaat en zeef de vleesfond door een
zeef in een maatbeker.

Doe 400 ml vleesfond (vul de hoeveel-
heid indien nodig aan met water) met
de helft van de groente in een pan en
pureer het geheel. Doe de puree door
een zeef, giet er de room bij en breng
het aan de kook.

Vermeng de maïzena met water en bind
de saus daarmee. Breng dit opnieuw
kort aan de kook. Breng op smaak met
peper en zout.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Kalf | Kalfsstoofvlees

Programmaduur: 90 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken + Grill

Stand: 3

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 20 minuten

Niveau: 3

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/On-
derw.

Temperatuur 100 °C

Vochtigheid: 84%

Bereidingstijd: 70 minuten

Lamsschenkel

Bereidingstijd: 210 minuten

Voor 6 porties

Ingrediënten

6 lamsschenkels (à 250–300 g)

Zout

Peper

2 plakjes bacon | in stukjes

1 ui

3 eetlepels tomatenpuree

1 theelepel kaneel

2 theelepels komijn

6 kruidnagels

4 tenen knoflook, groot | gepeld

250 ml rode wijn

100 ml rundvleesjus

600 ml kippenbouillon

2 sinaasappels | alleen de geraspte

schil

1 takje rozemarijn

Accessoires

Braadslede

Bereiding

Leg de lamsschenkels in de braadslede en kruid met zout en peper. Voeg de overige ingrediënten toe.

Zet de braadslede in de ovenruimte. Start het automatische programma of bereid volgens de handmatige instellingen.

Keer het geheel na ca. 85 minuten.

Haal de lamsschenkels uit de Gourmetbraadslede, zet deze aan de kant en houd hem warm.

Breng de vloeistof op de kookplaat aan de kook, schep het vet en de vaste stukjes eruit. Pers de knoflook en voeg

deze toe aan de saus. Laat de saus net zo lang inkoken totdat deze indikt.

Breng op smaak met zout en peper.

Leg de lamsschenkels in de braadslede, bedek ze met saus en serveer.

Instelling

automatisch programma

Vlees | Lam | Lamsschenkel

Programmaduur: 170 minuten

Handmatig

Koken

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 130 °C

Vochtigheid: 90%

Bereidingstijd: 170 minuten

Niveau: 3

Vlees

Lamsbout

Bereidingstijd: 200–240 minuten

Voor 6 porties

Voor de vulling

100 g manchegokaas | fijn geraspt
100 g walnoten | gehakt
100 g gedroogde pruimen | ontpit en gehakt
1 theelepel zout
Peper
1 eetlepel Provençaalse kruiden

Voor de lamsbout

1 lamsschenkel, zonder botten (à 1,4 kg), panklaar
2 eetlepels olie
1 theelepel zout
Peper

Voor de saus

250 g wortels | in grote stukken
250 g knolselderij | in grote stukken
2 uien | in grote stukken
2 eetlepels olie
2 eetlepels tomatenpuree
250 ml droge rode wijn
25 g tarwebloem, type 405
400 ml groentebouillon
400 ml water | koud
250 g prei
3 takjes peterselie
Zout
Peper

Accessoires

Rooster
Universele bakplaat
Keukengaren
Braadslede
Zeef, fijn

Bereiding

Meng voor de vulling de manchegokaas, de walnoten en de gedroogde pruimen tot een geheel. Breng op smaak met zout, peper en Provençaalse kruiden.

Leg het lamsvlees op het werkblad, beleg het met de vulling, rol het op en bind het met het keukengaren tot een rollade.

Leg het lamsvlees op het rooster en schuif dit samen met de universele bakplaat in de ovenruimte. Start het automatische programma of bereid volgens de handmatige instellingen.

Rooster voor de saus de wortel, de knolselderij en de uien in de braadslede op de kookplaat in olie.

Voeg de tomatenpuree toe en rooster deze mee. Blus af met $\frac{1}{4}$ van de rode wijn en laat deze net zo lang inkoken totdat de groente opnieuw begint te roosteren. Herhaal deze procedure drie keer. Bestrooi de saus aansluitend met tarwebloem. Rooster kort door.

Giet hierover groentebouillon en water. Voeg de prei en de peterselie toe. Laat de saus net zo lang inkoken totdat deze goed bindt. Zeef de saus door een zeef in een pan.

Haal het lamsvlees van het rooster. Zeef de vleesfond van de universele bakplaat door een zeef bij de saus.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Lam | Lamsbout | Gourmetbraden

Programmaduur: 170–210 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voor de instellingen, zie tabel “Braden” aan het einde van dit kookboek.

Tip

Voor een kleinere lamsschenkel moet u de bereidingstijd bij bereidingsstap 2 ca. 30 minuten per 500 gram inkorten.

Voor een grotere lamsschenkel moet u de bereidingstijd bij bereidingsstap 2 ca. 30 minuten per 500 g verlengen.

Vlees

Lamsrug

Bereidingstijd: 160 minuten

Voor 2 porties

Voor de lamsrug

1 kg lamsrug, met bot, panklaar

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Bereiding

Zet het rooster op de universele bakplaat en schuif in de ovenruimte. Start het automatische programma of verwarm de oven voor volgens bereidingsstap 1.

Vermeng de olie met het zout en de peper en bestrijk hiermee de lamsrug.

Leg de lamsrug op het rooster en bereid volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Lam | Lamsrug | Gourmetbraden

Programmaduur: 151 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voor de instellingen, zie tabel “Braden”
aan het einde van dit kookboek.

Vlees

Koolrollade

Bereidingstijd: 85 minuten

Voor 4 porties

Voor de witte kool

1 witte kool (à 1,2 kg)

Voor de vulling

2 broodjes

1 ui | fijngesnipperd

30 g gesmolten boter

450 g gehakt, half rund/half varken

1 ei, grootte M

2 knoflookteentjes | fijngehakt

Zout

Peper

Marjolein

2 theelepels peterselie | gehakt

Voor de groente

4 sjalotten | fijngesneden

2 knoflookteentjes | fijngehakt

2 gele paprika's (à 175 g) | in grove stukken

2 rode paprika's (à 175 g) | in grove stukken

100 g zure room

1 citroen | alleen het sap

Accessoires

Stoomovenpan zonder gaatjes

Staafmixer

Bereiding

Verwijder de stronk van de witte kool en blancheer de kool volgens de instelling in een stoomovenpan zonder gaatjes.

Haal de buitenste bladeren los en leg deze op het werkblad.

Laat de broodjes voor de vulling in wat water weken. Druk het vocht er weer uit en haal de massa door een zeef.

Bak de ui in gesmolten boter aan.

Meng het gehakt, de broodjesmassa, het ei, de knoflook, specerijen, peterselie en de ui goed dooreen.

Druk de bladeren van de witte kool plat en verdeel daarop de vulling. Sla de bladeren van de witte kool aan de zij-kanten om de vulling heen en rol ze op.

Doe de sjalotten, knoflook en paprika in een stoomovenpan zonder gaatjes. Leg de koolrollades met de sluiting naar beneden op het groentebedje en start het automatische programma of gaar het geheel volgens de handmatige instellingen.

Haal de koolrollades na de bereiding uit de stoomovenpan zonder gaatjes en houd ze warm.

Doe de zure room en het citroensap bij de groente. Pureer de massa met een staafmixer en breng deze met zout op smaak.

Automatisch en handmatig programma:
Leg de koolrollades in de paprikasaus
en laat ze als beschreven in de door u
gewenste stand gaar stomen.

Instelling
**automatisch en handmatig program-
ma**

Witte kool blancheren
Functie: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Duur: 10–15 minuten

Instelling
automatisch programma

Koolrollades garen
Vlees | Rund | Koolrollade
Programmaduur: 30 minuten

Handmatig

Koolrollades garen
Functie: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: 30 minuten

**Automatisch en handmatig program-
ma**

Gaar stomen
Functie: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: 5 minuten

Vlees

Ossenhaas

Bereidingstijd: 40–90 minuten

Voor 4 porties

Voor de ossenhaas

450–650 g ossenhaas (stuk of medaillons), panklaar

3 eetlepels olie

250 g zure room

70 g mayonaise

3 theelepels mierikswortelcrème

2 theelepels mosterd, grofkorrelig

3–4 gedroogde tomaten | fijngehakt

Zout

Peper

1–2 stokbroodjes | in de lengte doorgesneden

Ter garnering

100 g rucola

Accessoires

Keukengaren

Stoomovenpan zonder gaatjes

Bereiding

Bind de ossenhaas zo samen dat het stuk vlees gelijkmatig dik is.

Verhit de olie in een pan en braad de ossenhaas goudbruin aan. Doe het vlees vervolgens in een stoomovenpan zonder gaatjes en bereid volgens het programma of de handmatige instellingen.

Laat de ossenhaas na het bereiden 5–10 minuten rusten. Meng de zure room, mayonaise, mierikswortelcrème, mosterd, tomaten, het zout en de peper en bestrijk hiermee de stokbroodhelften.

Snijd de ossenhaas in zeer dunne plakjes en leg deze op de stokbroodjes. Garneer het geheel met rucola.

Instelling

automatisch programma

Vlees | Rund | Runderfilet | Stuk | Stomen

Programmaduur stuk: 60 minuten

Vlees | Rund | Runderfilet | Medaillons | Lage temperatuur

Programmaduur medaillons: 20 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Stomen

Temperatuur: 53 °C (rood), 63 °C (medium), 75 °C (well done)

Bereidingstijd voor een stuk: 70 minuten (rood), 60 minuten (medium), 50 minuten (well done)

Medaillons voor medaillons (1 cm dikte): 10 minuten

Medaillons voor medaillons (2 cm dikte): 30 minuten (rood), 20 minuten (medium), 20 minuten (well done)

Medaillons voor medaillons (3 cm dikte): 40 minuten (rood), 30 minuten (medium), 30 minuten (well done)

Tip

Hoe gaar het vlees wordt, hangt af van de dikte van het vlees. Kies bij een dun stuk vlees in eerste instantie een kortere bereidingstijd.

Ossenhaas (gebraden)

Bereidingstijd: ca. 45–100 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

1 kg ossenhaas, panklaar

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

Accessoires

Rooster

Bratometer

Universele bakplaat

Bereiding

Sla de vlakke kant van de ossenhaas voor de helft om en houd deze met garen bijeen.

Meng de olie met het zout en de peper en bestrijk de ossenhaas hiermee.

Leg de ossenhaas op het rooster en steek de bratometer erin. Schuif het rooster en de universele bakplaat in de oven. Bereid de ossenhaas volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Rund | Runderfilet | Stuk | Braden

Programmaduur: ca. 35–75 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Ovenfuncties: Circulatiegrill

Temperatuur: 175 °C (rood), 170 °C (medium), 165 °C (well done)

Kerntemperatuur: 45 °C (rood), 55 °C (medium), 75 °C (well done)

Bereidingstijd: ca. 35 minuten (rood), 55 minuten (medium), 90 minuten (well done)

Niveau:

Rooster: 3

Universele bakplaat: 2

Vlees

Ossenhaas

Bereidingstijd: 90–225 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

1 kg ossenhaas, panklaar

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Bereiding

Schuif het rooster en de universele bakplaat in de oven. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Sla de vlakke kant van de ossenhaas voor de helft om en houd deze met garen bijeen.

Roer de olie, het zout en de peper door elkaar en bestrijk de ossenhaas ermee. Leg de ossenhaas op het rooster en bereid volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Rund | Runderfilet | Stuk | Gourmetbraden

Programmaduur: 80–213 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voor de instellingen, zie tabel “Braden” aan het einde van dit kookboek.

Runderhachee

Bereidingstijd: 250 minuten

Voor 8 porties

Ingrediënten

30 g boter

3 eetlepels olie

1,2 kg rundvlees, panklaar | in blokjes

Peper

Zout

500 g uien | fijn gesnipperd

2 laurierblaadjes

4 kruidnagels

1 eetlepel bruine suiker

2 eetlepels tarwebloem, type 405

1,2 l runderbouillon

70 ml azijn

Accessoires

Braadslede

Bereiding

Verhit de boter in de braadslede. Voeg olie toe zodra de schuimbelletjes wegtrekken en verhit het geheel.

Breng het rundvlees met zout en peper op smaak en braad het aan alle kanten aan.

Voeg de uien, de laurierblaadjes, de kruidnagels en de bruine suiker toe en braad het geheel nog eens 3 minuten.

Bestrooi het vlees met het meel en braad het nog eens 2–3 minuten.

Voeg al roerend de runderbouillon en de azijn toe, zodat er een gladde saus ontstaat.

Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Zet de Gourmet-braadslee in de ovenruimte en bereid volgens de handmatige instellingen. Roer het geheel om na ca. 90 minuten.

Breng voor het serveren op smaak met zout en peper.

Instelling

Automatisch programma

Vlees| Rund| Runderhachee| Braden

Programmaduur: 180 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 150 °C

Vochtigheid: 90%

Voor- verwarmen: Aan

Bereidingstijd: 180 minuten

Niveau: 3

Vlees

Runderrollade

Bereidingstijd: 150 minuten

Voor 8 porties

Voor de runderrollade

8 lapjes rundvlees, in schijven (à 150 g)

Zout

Peper

Voor de vulling, variant 1

8 eetlepels mosterd

200 g uien | fijn gesnipperd

100 g spek, in blokjes

8 augurken, middelgroot (à 30 g) | in de lengte in vieren gesneden

Voor de vulling, variant 2

8 eetlepels tomatenpuree

150 g ui | in fijne reepjes

200 g paprika, rood | in fijne reepjes

200 g feta | in kleine plakjes

Voor de soepgroente

70 g ui | grof gesneden

100 g wortels | grof gesneden

100 g selderij | grof gesneden

100 g prei | grof gesneden

2 eetlepels tomatenpuree

Voor de saus

50 g suiker

250 ml droge rode wijn

1 laurierblaadje

1 theelepel jeneverbessen

½ theelepel peperkorrels

Zout

Peper

1 eetlepel maïzena

1 eetlepel water

Accessoires

8 satéprikkers

Keukengaren

Universele bakplaat

Staafmixer

Zeef, fijn

Bereiding

Meng voor de soepgroente de uien, wortels, selderij en prei met de tomatenpuree.

Leg de runderrollade op het werkblad en kruid deze met zout en peper. Bestrijk ze afhankelijk van de variant van de vulling met mosterd of tomatenpuree en beleg ze met de vulling. Rol de runderlapjes op tot een rollade en steek ze vast met satéprikkers en keukengaren.

Leg de runderrollade met de soepgroente op de universele bakplaat. Start het automatische programma of braad volgens de handmatige instellingen.

Karamelliseer de suiker op matige stand in een middelgrote pan en blus af met rode wijn. Doe de kruiden erbij en laat het vocht inkoken.

Doe het vleesvocht van de universele bakplaat met de soepgroente in de pan. Pureer het geheel en druk door een fijne zeef. Breng op smaak met zout en peper. Meng de maïzena met water en dik de saus daarmee iets in.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Rund | Runderrollade |

Programmaduur: 105 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken + Grill

Stand: 3

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 15 minuten

Niveau: 3

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov./Onderw.

Temperatuur: 100 °C

Vochtigheid: 84%

Bereidingstijd: 90 minuten

Tip

Als de vorm van de runderrollade(schijven) zeer ongelijkmatig is, kunnen de overstaande stukken naar binnen over de vulling worden gelegd en naar binnen gerold worden.

Vlees

Runderstoofvlees

Bereidingstijd: 270 minuten

Voor 4 porties

Voor het braadvlees

2 wortels | in grote stukken

2 uien | grof gesneden

50 g selderij | grof gesneden

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

1 kg rundvlees (bout of schouder), pan-
klaar

1 laurierblaadje

Voor de saus

200 ml water of kalfsfond

125 g crème fraîche

1 theelepel maïzena

1 eetlepel water | koud

Zout

Peper

Accessoires

Universele bakplaat

Staafmixer

Zeef, fijn

Bereiding

Roer de olie, het zout en de peper door elkaar en bestrijk het rundvlees ermee.

Leg het rundvlees op de universele bakplaat, voeg de groente en het laurierblad toe en zet het geheel in de ovenruimte.

Start het automatische programma of bereid volgens de handmatige instellingen.

Haal het rundvlees van de universele bakplaat en zeef de vleesfond door een zeef in een maatbeker.

Doe 400 ml vleesfond (vul de hoeveelheid indien nodig aan met water of kalfsfond) met de helft van de groenten in een pan en pureer het geheel. Doe de puree door een zeef, voeg de crème fraîche toe en breng dit aan de kook.

Vermeng de maïzena met water en bind de saus daarmee. Breng dit opnieuw kort aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Rund | Runderstoofvlees

Programmaduur: 225 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken + Grill

Stand: 3

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 20 minuten

Niveau: 3

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov./Onderw.

Vochtigheid: 84%

Bereidingstijd: 205 minuten

Tip

Voor een groter gebraad moet u de bereidingstijd bij bereidingsstap 2

ca. 30 minuten per 500 g verlengen.

Voor een kleiner gebraad moet u de bereidingstijd bij bereidingsstap 2

ca. 30 minuten per 500 gram inkorten.

Vlees

Runderstoofpot

Bereidingstijd:

150 minuten

Voor 4 porties

Voor het rundvlees

60 g tarwebloem, type 405

Peper | vers gemalen

1 kg rundvlees (schouder) | in kleine blokjes

3 eetlepels olie

1 grote ui | in dunne ringen

1 grote prei | in dunne ringen

350 g wortels | in blokjes

3 stengels bleekselderij | in blokjes

250 g champignons | in kwarten

2–3 takjes tijm

2 laurierblaadjes

200 ml runderbouillon

200 ml donker bier

2 eetlepels ketchup

Voor de knoedels

100 g tarwebloem, type 405

3 g bakpoeder

50 g gesmolten boter

1 theelepel peterselie | gehakt

½ theelepel bieslook | gesneden

Zout

Vers gemalen peperkorrels

4–5 eetlepels water | koud

Accessoires

Niet-geperforeerde stoomovenpan

Bereiding

Kruid de tarwebloem met peper en wentel daarin het rundvlees.

Verhit de helft van de olie in een pan en braad het rundvlees in kleine porties van alle kanten aan. Zet het vlees aan de kant.

Verhit de andere helft van de olie in een pan en braad de uien daarin gedurende 3 minuten aan. Voeg de prei, wortels en selderij toe en bak het geheel nog eens 5 minuten.

Voeg de champignons, tijm en de laurierblaadjes toe.

Voeg dan het rundvlees, de runderbouillon, het donker bier en ketchup toe en breng het aan de kook. Doe het geheel dan in een niet-geperforeerde stoomovenpan en dek het af. Start het automatische programma of stoom dit volgens stap 1 van de handmatige instellingen gaar.

Doe intussen de tarwebloem en het bakpoeder in een schaal. Doe de boterolie, de peterselie en het bieslook erbij. Kruid het geheel met zout en peper en roer het water erdoor, zodat een zachte deegmassa ontstaat.

Verdeel het deeg in 8 porties en vorm kleine ballen (bestrooi uw handen vooraf met bloem).

Automatisch programma:

Roer volgens het programmaverloop de runderstoofpot even door, voeg de knoedels toe, schenk er wat fond overheen en laat verder garen.

Handmatig:

Roer de runderstoofpot even door, voeg de knoedels toe en schenk er wat fond overheen. Laat het geheel als beschreven in stap 2 gaar stomen.

Instelling

automatisch programma

Soepen/eenpansgerecht. | Runder-
stoofschotel

Programmaduur: 120 minuten

Handmatig

Stap 1

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 90 minuten

Stap 2

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 30 minuten

Vlees

Rosbief (gebraden)

Bereidingstijd: ca. 55–100 minuten

Voor 4 porties

Voor de rosbeef

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

1 kg rosbeef, panklaar

Voor de remouladesaus

150 g volle yoghurt

150 g mayonaise

2 augurken

2 eetlepels kappertjes

1 eetlepel peterselie

2 sjalotten

1 eetlepel bieslook

½ theelepel citroensap

Zout

Suiker

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Bratometer

Bereiding

Roer de olie, het zout en de peper door elkaar en bestrijk de rosbeef ermee.

Leg de rosbeef op het rooster en steek de bratometer erin. Schuif het rooster en de universele bakplaat in de oven. Grill de rosbeef volgens het automatische programma of de handmatige instellingen.

Roer de yoghurt en mayonaise glad voor de remouladesaus. Hak de augurken, kappertjes en peterselie fijn. Snijd de sjalotten en de bieslook fijn. Doe alle

ingrediënten bij het yoghurt/mayonaise-mengsel. Breng de remouladesaus op smaak met citroensap, suiker en zout.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Rund | Rosbief | Stuk | Braden

Programmaduur: ca. 45–85 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Ovenfuncties: Circulatiegrill

Temperatuur: 190 °C (rood), 170 °C (medium), 165 °C (well done)

Kerntemperatuur: 45 °C (rood), 55 °C (medium), 75 °C (well done)

Bereidingstijd: ca. 45 minuten (rood), 60 minuten (medium), 90 minuten (well done)

Niveau:

Rooster: 3

Universele bakplaat: 2

Rosbief

Bereidingstijd: 90–225 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

1 kg rosbeef, panklaar

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Bereiding

Schuif het rooster met de universele bakplaat in de oven. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Meng de olie met het zout en de peper en bestrijk de rosbeef hiermee.

Leg de rosbeef op het rooster en bereid volgens het programma of de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Rund | Rosbief | Stuk | Gourmetbraden

Programmaduur: 80–213 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voor de instellingen, zie tabel “Braden” aan het einde van dit kookboek.

Vlees

Wiener Tafelspitz (gekookt rundvlees)

Bereidingstijd: 160 minuten

Voor 10 porties

Ingrediënten

2 kg rundvlees, een stuk, panklaar

2 uien | gehalveerd

1 bosje soepgroenten | grofgesneden

15 g lavas

7 peperkorrels

2 laurierblaadjes

5 jeneverbessen

Zout

Accessoires

Stoomovenpan zonder gaatjes

Bereiding

Leg het rundvlees met de vette kant naar onderen in de stoomovenpan zonder gaatjes.

Rooster de uien met het snijvlak naar beneden zonder vet in een ijzeren pan lekker bruin.

Voeg de soepgroenten, kruiden, uien en specerijen toe aan het rundvlees en laat het garen.

Laat het rundvlees voor het aansnijden even rusten.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Rund | Wiener Tafelspitz

Programmaduur: 150 minuten

Handmatig

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 150 minuten

Yorkshire Pudding

Bereidingstijd: 30 minuten

Voor 12 stuks

Ingrediënten

12 theelepels olie

190 g tarwemeel, type 405

1 theelepel zout

3 eieren, grootte M

225 ml volle melk

Accessoires

Muffinvorm voor 12 muffins à Ø 5 cm

Rooster

Bereiding

Giet in elk muffinvormpje 1 theelepel olie.

Schuif de muffinvorm op het rooster in de ovenruimte. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Meng meel en zout door elkaar. Vorm in het midden een kuiltje, voeg de eieren toe, kluts ze en roer het meel vanaf de buitenkant er langzaam doorheen.

Voeg de melk toe en roer alles langzaam tot een glad deeg.

Verdeel zodra de ovenruimte de gewenste temperatuur bereikt heeft, het deeg gelijkmatig over de muffinvormpjes en zet de vorm in de ovenruimte.

Bak volgens het programma of de handmatige instellingen goudbruin.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Rund | Yorkshire Pudding

Programmaduur: 25–28 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 200–215 °C

Vochtigheid: 50%

Voor- verwarmen: Aan

Bereidingstijd: 25–28 minuten

Niveau: 2

Vlees

Gehaktbrood

Bereidingstijd: 75 minuten

Voor 10 porties

Ingrediënten

1 kg varkensgehakt

3 eieren, grootte M

200 g paneermeel

1 theelepel paprikapoeder

Zout

Peper

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Meng het gehakt met de eieren, het paneermeel, paprikapoeder, zout en de peper en vorm van het geheel een soort brood.

Leg het gehaktbrood op de universele bakplaat en zet deze in de ovenruimte. Start het automatische programma of bereid volgens de handmatige instellingen.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Varken | Gehakt

Programmaduur: 60–70 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 140–180 °C

Vochtigheid: 80%

Bereidingstijd: 60–70 minuten

Niveau: 2

Casselerrib (gebraden)

Bereidingstijd: ca. 80 minuten

Voor 4 porties

Voor het braadvlees

1 kg casselerrib (zonder rib), panklaar

Voor de pesto

50 g pijnboompitten

60 g tomaten, gedroogd en in olie ingelegd

30 g platte peterselie

30 g basilicum

1 teentje knoflook

50 g harde kaas (Parmezaanse kaas), geraspt

5 eetlepels zonnebloemolie

5 eetlepels olijfolie

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Bratometer

Staafmixer

Bereiding

Leg de casselerrib op het rooster en steek de bratometer erin. Schuif het rooster en de universele bakplaat in de ovenruimte en bereid de casselerrib volgens het programma of de handmatige instellingen.

Rooster voor de pesto de pijnboompitten in een pan. Snijd de tomaten, peterselie, basilicum en knoflook in grove stukken. Pureer dit met de pijnboompitten, de Parmezaanse kaas en de zonnebloemolie. Roer de olijfolie erdoor.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Varken | Casselerrib | Stuk | Braden

Programmaduur: ca. 50–65 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 200 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 30 minuten

Niveau:

Rooster: 3

Universele bakplaat: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 130 °C

Vochtigheid: 100%

Kerntemperatuur: 63 °C

Bereidingstijd: ca. 20–25 minuten

Vlees

Braadvlees met zwoerd

Bereidingstijd: 140 minuten

Voor 6 porties

Voor het braadvlees

1,5 kg varkensvlees met zwoerd (heup),
panklaar

3 eetlepels olie

1½ theelepel zout

½ theelepel peper

Voor de saus

400 ml groentefond

150 g crème fraîche

3 theelepels maïzena

3 eetlepels water | koud

Zout

Peper

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Zeef, fijn

Bereiding

Snijd het zwoerd met een zeer scherp mes in een afstand van ongeveer 2 cm in de lengterichting en overdwars in.

Meng olie, zout en peper met elkaar en bestrijk daarmee het varkensvlees.

Leg het varkensvlees met de zwoerd naar boven op het rooster. Schuif het rooster en de universele bakplaat in de oven. Bereid het varkensvlees volgens het programma of de handmatige instellingen.

Haal het varkensvlees van het rooster. Maak het uitgebakken vet en de aanbaksels met de groentefond los van de universele bakplaat en zeef deze door

een zeef in een pan. Schep naar smaak een deel van het vet eruit. Voeg de crème fraîche toe en breng aan de kook.

Vermeng de maïzena met water en bind de saus daarmee. Breng dit opnieuw kort aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Varken | Braadvlees met zwoerd
Programmaduur: 128 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken + Hetelucht pl.

Temperatuur: 160 °C

Vochtigheid: 80%

Bereidingstijd: 120 minuten

Niveau:

Rooster: 2

Universele bakplaat: 1

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken + Grill

Stand: 2

Vochtigheid: 20%

Bereidingstijd: 8 minuten

Beenham

Bereidingstijd: ca. 140 minuten

Voor 4 porties

Voor het braadvlees

2 eetlepels olie

2 eetlepels mosterd

1 theelepel zout

½ theelepel peper

½ theelepel paprikapoeder

1 kg varkensvlees (bovenbil of frican-deau), panklaar

Voor de saus

300 ml groentefond

100 g crème fraîche

1 theelepel maïzena

1 eetlepel water | koud

Zout

Peper

Suiker

Accessoires

Rooster

Bratometer

Universele bakplaat

Zeef, fijn

Bereiding

Meng de mosterd, het zout, de peper en het paprikapoeder met de olie en bestrijk daarmee het varkensvlees.

Leg het varkensvlees op het rooster en steek de bratometer erin. Schuif het rooster en de universele bakplaat in de oven. Bereid volgens het programma of handmatige instellingen.

Haal het varkensvlees van het rooster. Maak aanbaksels met de groentefond los en zeef ze door een zeef in een pan. Voeg de crème fraîche toe en breng het aan de kook.

Vermeng de maïzena met water en bind de saus daarmee. Breng dit opnieuw kort aan de kook. Breng op smaak met zout, peper en suiker.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Varken | Beenham

Programmaduur: circa 120 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Circulatiegrill

Temperatuur: 180 °C

Bereidingstijd: 30 minuten

Niveau:

Rooster: 3

Universele bakplaat: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/Onderw.

Temperatuur: 120 °C

Vochtigheid: 60%

Bereidingstijd: 30 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/Onderw.

Temperatuur: 100 °C

Vochtigheid: 80%

Kerntemperatuur: 85 °C

Bereidingstijd: ca. 60 minuten

Vlees

Varkensfilet (gebraden)

Bereidingstijd: ca. 60 minuten

Voor 4 porties

Voor de varkensfilet

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

Peper

3 varkensfilets (à 350 g), panklaar

Voor de saus

500 g sjalotten

20 g boter

1 eetlepel suiker

100 ml witte wijn

400 ml groentefond

4 eetlepels balsamico-azijn

3 theelepels honing

½ theelepel zout

Peper

1½ theelepel maïzena

2 eetlepels water | koud

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Bratometer

Bereiding

Roer de olie, het zout en de peper door elkaar en bestrijk de varkensfilets ermee.

Leg de varkensfilets op het rooster en steek de bratometer erin. Schuif het rooster en de universele bakplaat in de oven. Grill de varkensfilets volgens het programma of de handmatige instellingen.

Halveer voor de saus de sjalotjes in de lengte en snijd ze in fijne ringetjes. Verhit de boter in een pan. Fruit de sjalotten op gemiddelde stand tot ze enigszins bruin zijn.

Bestrooi de sjalotjes met suiker en karamelliseer ze op een lage stand. Blus af met de wijn, de groentebouillon en balsamicoazijn. Laat het geheel op een gemiddelde stand ongeveer 30 minuten zachtjes koken.

Breng de saus op smaak met honing, zout en peper. Vermeng de maïzena met water en bind de saus daarmee. Breng dit opnieuw kort aan de kook.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Varken | Varkensfilet | Stuk

Programmaduur: ca. 25–35 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Circulatiegrill

Temperatuur: 225 °C (rosé), 220 °C
(rosé-well done), 200 °C (well done)

Kerntemperatuur: 60 °C (rosé), 65 °C
(rosé-well done), 75 °C (well done)

Bereidingstijd: ca. 25–35 minuten

Niveau:

Rooster: 3

Universele bakplaat: 2

Vlees

Reebout

Bereidingstijd: 200 minuten

Voor 4 porties

Voor de hertenbout

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

½ theelepel peper

800 g reebout (bilstuk), zonder bot

Voor de groente

200 g linzen, zwart

2 eetlepels olie

70 g uien | fijn gesnipperd

400 ml groentefond

2 laurierblaadjes

100 g wortels | in kleine blokjes

100 g selderij | in kleine blokjes

100 g prei | in kleine blokjes

1 eetlepel boter

1 peer (à 200 g), rijp, hard (bijv. Williams Christ) | geschild, in kleine blokjes

40 g gepelde walnoten | grof gehakt

2 eetlepels balsamico-azijn, donker

2 theelepels honing

Zout

Peper

1 snufje kaneel

Voor de saus

30 g uien | fijn gesnipperd

1 eetlepel boter

1 eetlepel tarwebloem, type 405

100 ml droge rode wijn

3 eetlepels balsamico-azijn, donker

200 ml wildfond

75 g boter | koud | in blokjes

Zout

Peper

Accessoires

Keukengaren

Rooster

Universele bakplaat

Bereiding

Meng de olie met zout en peper, bestrijk hiermee de hertenbout. Bind indien nodig samen.

Schuif de universele bakplaat in de ovenruimte. Zet de reebout op het rooster in de ovenruimte. Start het automatische programma of braad de reebout volgens de handmatige instellingen.

Was voor de groente de linzen en laat ze goed uitlekken. Verhit de olie in een pan op matige temperatuur en fruit de linzen met de uien glazig. Giet de groentefond erbij, voeg de laurierblaadjes toe en laat afgedekt 20–30 minuten op lage stand sudderen tot de linzen zacht zijn.

Verhit olie in een pan op matige temperatuur en braad hierin de wortels, de selderij en de prei ongeveer 2 minuten in boter. Voeg de peer toe en braad deze 2–3 minuten mee.

Verwijder de laurierblaadjes uit de linzen. Doe de linzen en walnoten bij de groente, meng ze door elkaar en breng op smaak met balsamico-azijn, honing, zout, peper en kaneel.

Fruit voor de saus de uien glazig in de boter op matige temperatuur. Bestuif met tarwebloem en bak gedurende 1 minuut onder voortdurend roeren zachtjes aan. Blus af met de rode wijn, balsamico-azijn en wildfond en laat het

geheel ca. 10 minuten tot de helft van het volume inkoken. Roer de boterblokjes één voor één door de rodewijnsaus totdat deze bindt. Breng op smaak met peper en zout. Haal het geheel van de kook.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Wild | Hert | Hertenbout | Gourmetbraden

Programmaduur: 180 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voor de instellingen, zie tabel “Braden” aan het einde van dit kookboek.

Tip

In plaats van de fricandeau kunt u ook ham of schnitzel gebruiken.

Vlees

Reerug

Bereidingstijd: 100–135 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

½ theelepel peper

800 g reerug zonder bot, panklaar

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Bereiding

Meng de olie met het zout en de peper en bestrijk hiermee de reerug.

Schuif de universele bakplaat en het rooster in de oven. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Leg de reerug op het rooster en bereid volgens het programma of handmatige instellingen.

Instelling

automatisch programma

Vlees | Wild | Hert | Hertenzug | Gourmetbraden

Programmaduur: 87–123 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voor de instellingen, zie tabel “Braden” aan het einde van dit kookboek.

Konijn

Bereidingstijd: 140 minuten

Voor 4 porties

Voor het konijn

1,3 kg konijn, panklaar

1 theelepel zout

Peper

2 eetlepels Dijon-mosterd

100 g bacon, in blokjes

2 uien | gesnipperd

30 g boter

1 theelepel fijngevreven tijm

125 ml witte wijn

125 ml water

Voor de saus

1 eetlepel Dijon-mosterd

100 g crème fraîche

1 eetlepel maïzena

2 eetlepels water

Zout

Peper

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Snijd het konijn in 6 stukken. Kruid het met zout en peper en bestrijk met mosterd. Leg de stukken naast elkaar op de universele bakplaat.

Snijd de bacon in blokjes. Snipper de uien fijn en leg ze met de boter, de witte wijn, het water en de tijm op de universele bakplaat.

Schuif de universele bakplaat in de ovenruimte en bereid volgens het programma of de handmatige instellingen.

Verwijder na het bereiden de stukken vlees. Doe de fond in een pan. Voeg de mosterd en crème fraîche toe en breng dit op de kookzone aan de kook.

Vermeng de maïzena met water en bind de saus daarmee. Breng dit opnieuw kort aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.

Instelling

automatisch programma

Vlees | Wild | Konijn

Programmaduur: 90 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken + Grill

Stand: 3

Bereidingstijd: 20 minuten

Niveau: 3

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/Onderw.

Temperatuur: 100 °C

Vochtigheid: 84%

Bereidingstijd: 70 minuten

Vlees

Reebout

Bereidingstijd: 165 minuten

Voor 4 porties

Voor de reebout

1 theelepel zout

½ theelepel peper

2 eetlepels olie

1,2 kg reebout (bilstuk), zonder bot

Voor de sjalotten

750 g sjalotten

3 eetlepels olijfolie

4 eetlepels ahornsiroop

5 eetlepels balsamico-azijn

150 ml droge rode wijn

400 ml braadvocht

6 takjes tijm

1 eetlepel sausbinder, donker

Zout

Peper

Accessoires

Keukengaren

Rooster

Universele bakplaat

Bereiding

Meng het zout, de peper en de olie en bestrijk hiermee de reebout. Bind de reebout eventueel op.

Schuif de universele bakplaat in de ovenruimte. Leg de reebout op het rooster in de ovenruimte. Start het automatische programma of braad volgens de handmatige instellingen.

Giet kokend water op de sjalotten, laat ze 1 minuut trekken en giet ze vervolgens af. Schil de sjalotten en halveer ze afhankelijk van de grootte.

Verhit olijfolie in een pan en fruit de sjalotten ca. 4 minuten glazig.

Druppel ahornsiroop over de sjalotten en laat het geheel licht karamelliseren.

Haal de reebout na de bereidingstijd uit de schaal. Vul het braadvocht met water aan tot 400 ml.

Bewaar wat balsamico-azijn voor het op smaak brengen. Brus de sjalotten af met de balsamicoazijn, de rode wijn en het braadvocht. Voeg de tijm toe en laat ca. 15 minuten op lage stand sudderen tot de sjalotten zacht zijn.

Verwijder de tijm en dik de saus met de sausbinder licht in. Breng op smaak met zout, peper en de resterende balsamico-azijn.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Wild | Ree | Reebout | Gourmetbraden

Programmaduur: 150 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voor de instellingen, zie tabel "Braden" aan het einde van dit kookboek.

Reerug

Bereidingstijd: 91–124 minuten

Voor 4 porties

Voor de reerug

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

½ theelepel peper

1,3 kg reerug met bot, panklaar

Voor de saus

50 g gedroogde pruimen | klein gesneden

1 ui | fijngesnipperd

1 eetlepel boter

200 ml port

200 ml wildfond

1 theelepel pruimenmoes

100 g boter | gekoeld, in blokjes

Zout

Peper

Nootmuskaat

Accessoires

Universele bakplaat

Rooster

Bereiding

Meng de olie met het zout en de peper en bestrijk hiermee de reerug.

Schuif de universele bakplaat en het rooster in de oven. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Leg de reerug op het rooster en bereid volgens het programma of de handmatige instellingen.

Fruit de gedroogde pruimen en de ui in boter op matige stand gedurende 2 minuten. Blus af met de port en de wildfond. Voeg de pruimenmoes toe en laat het geheel tot een derde inkoken.

Roer de boterblokjes één voor één door de saus totdat deze bindt. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. De saus mag niet meer koken.

Instelling

automatisch programma

Vlees | Wild | Ree | Reerug | Gourmetbraden

Programmaduur: 84–100 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voor de instellingen, zie tabel “Braden” aan het einde van dit kookboek.

Vlees

Everzwijnbout

Bereidingstijd: 155 minuten

Voor 4 porties

Voor de everzwijnbout

2 eetlepels olie

1 theelepel zout

½ theelepel peper

1 kg everzwijnbout, zonder bot (niet hoger dan 6 cm), panklaar

Voor de saus

25 g eekhoorntjesbrood, gedroogd

500 ml water | kokend

100 g pancetta (Italiaans buikspek) | in reepjes

2 teentjes knoflook | fijngesneden

100 g uien | fijn gesnipperd

2 eetlepels olie

½ bosje basilicum (à 15 g) | alleen de blaadjes, in reepjes

250 g mascarpone

Zout

Peper

Accessoires

Rooster

Universele bakplaat

Keukenpapier

Bereiding

Meng de olie met het zout en de peper, bestrijk hiermee de everzwijnbout. Indien nodig samenbinden.

Schuif de universele bakplaat in de ovenruimte. Zet de everzwijnbout op het rooster in de oven. Start het automatische programma of braad volgens de handmatige instellingen.

Overgiet het eekhoorntjesbrood met kokend water en laat 10 minuten inweken.

Bak intussen de pancetta op matige tot hoge stand knapperig.

Bekleed een zeef met keukenpapier en giet het eekhoorntjesbrood hierdoor af. Vang het vocht op. Spoel het eekhoorntjesbrood af, laat uitlekken en snijd het klein.

Fruit de uien en knoflook in olie glazig op matige stand. Voeg het eekhoorntjesbrood toe en laat 1–2 minuten fruiten. Blus af met 400 ml van het paddestoelen-vocht en laat het geheel afgedekt 5 minuten garen.

Voeg de basilicumblaadjes met de mascarpone en de pancetta toe aan de saus, verwarm het geheel en breng op smaak met zout en peper.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Wild | Everzwijn | Everzwijnbout | Gourmetbraden

Programmaduur: 150 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voor de instellingen, zie tabel "Braden" aan het einde van dit kookboek.

Tip

In plaats van keukenpapier kunt u ook een koffiefilter voor het zeven gebruiken.

Zalmfilet (Slow cooking)

Bereidingstijd: 45 minuten + 60 minuten voor het marineren

Voor 4 porties

Voor de marinade

2 stengels citroengras | alleen het witte deel, fijngehreven

110 ml sojasaus

½ bosje koriandersteeltjes (à 70 g) | fijngehakt

2 cm gember | fijngehreven

1 teentje knoflook | geplet

Voor de sticky sojasaus

200 ml sojasaus

200 ml ketjap manis (Indonesische zoete sojasaus)

100 ml honing

Voor de zalm

4 zalmfilets (à 200 g)

Ter garnering

2 eetlepels sojasaus

4 lente-uitjes | fijngesneden

½ bosje koriander (à 70 g) | alleen de blaadjes

2 chilipepers, rood | fijngesneden

1 limoen | in achten

Accessoires

Bakpapier

Stoomovenpan met gaatjes

Bereiding

Meng voor de marinade alle ingrediënten.

Doe de zalm in een rechthoekige schaal, bedek deze met de marinade en laat het geheel 60 minuten intrekken.

Doe voor de sticky sojasaus de ingrediënten in een kleine pan en breng op matige temperatuur aan de kook.

Reduceer de temperatuur tot een minimum en laat 25 minuten garen, tot de vloeistof met een derde is ingekookt.

Bekleed een stoomovenpan met gaatjes met bakpapier en leg de zalm hierop. Druppel ca. 1 eetlepel sticky sojasaus over de zalm.

Zet het geheel in de ovenruimte en start het automatische programma of bereid volgens de handmatige instellingen.

Besprenkel de zalm na het bereiden met de sticky sojasaus.

Garneer met lente-uitjes, korianderblaadjes, chili en limoen en serveer.

Instelling

automatisch programma

Vis| Zalm| Zalmfilet

Programmaduur: 20–25 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 50–75 °C

Vochtigheid: 70%

Bereidingstijd: 20–25 minuten

Niveau: 3

Vis

Zalm in bladerdeeg

Bereidingstijd: 50 minuten

Voor 6 porties

Ingrediënten

240 g bladspinazie, vers

375 g bladerdeeg

1 citroen | alleen de geraspte schil

100 g kwark

Zout

Peper

1 ei, grootte M | geklutst

1 zalmfilet, zonder vel (à 800 g)

3 takjes dille | gehakt

Accessoires

Stoomovenpan met gaatjes

Bakplaat

Bereiding

Blancheer de bladspinazie.

Doe de bladspinazie in een schone theedoek, pers het sap eruit en hak de bladspinazie fijn.

Rol het bladerdeeg uit tot een groot vierkant (twee keer zo groot als de zalmfilet) en snijd dit in twee rechthoeken.

Doe de citroenschil, de kwark, het zout en de peper bij de bladspinazie en roer alles goed door.

Start het automatische programma of verwarm voor volgens bereidingsstap 1 van de handmatige instellingen.

Leg een rechthoek bladerdeeg op de bakplaat en bestrijk met het ei. Verdeel het spinaziemengsel gelijkmatig over

het deeg, leg de zalmfilet erop en bestrooi met dille. Kruid nogmaals met peper.

Leg de tweede rechthoek bladerdeeg op de zalmfilet, sluit de zijranden goed af en snijd ze recht. Bestrijk met ei en bak volgens de handmatige instellingen.

Instelling

automatisch programma

Vis | Zalm| Zalm in bladerdeeg

Programmaduur: 30 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 200 °C

Vochtigheid: 20%

Voor- verwarmen: Aan

Niveau: 2

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 2

Temperatuur: 200 °C

Vochtigheid: 75%

Bereidingstijd: 10 minuten

Stap 3

Temperatuur: 210 °C

Vochtigheid: 20%

Bereidingstijd: 10 minuten

Mosselen in saus

Bereidingstijd: 40 minuten

Voor 4 porties

Voor de saus

2 sjalotten | fijngesneden
 3 teentjes knoflook | fijngesneden
 1 grote tomaat | in kleine blokjes
 125 ml witte wijn
 350 ml tomaten, gezeefd
 180 g ontbijtspek | in reepjes
 1 snufje saffraan
 1 scheutje tabasco
 1 citroen | een partje
 3 takjes peterselie
 6 takjes tijm

Voor de mosselen

700 g mosselen, panklaar
 Zout
 Zwarte peperkorrels | vers gemalen

Ter garnering

2 eetlepels peterselie | gehakt

Accessoires

Stoomovenpan zonder gaatjes
 Keukengaren

Bereiding

Doe de sjalotten, knoflook, tomaten, witte wijn, gezeefde tomaten, het ontbijtspek, de saffraan, tabasco en het partje citroen in een stoomovenpan zonder gaatjes.

Bind de peterselie en de tijm samen en voeg het geheel toe. Dek de stoomovenpan af. Start het automatische programma of stoom dit volgens stap 1 van de handmatige instellingen gaar.

Automatisch programma:

Voeg de mosselen volgens het programmaverloop toe aan de saus en laat dit onafgedekt verder garen.

Handmatig:

Voeg de mosselen volgens stap 2 toe aan de saus en laat dit onafgedekt verder garen.

Verwijder de kruiden en pers de citroen uit. Maak verder op smaak met zout en peper.

Serveer het gerecht gegarneerd met peterselie.

Instelling

Automatisch programma

Mosselen | Mosselen in saus
 Programmaduur: 30 minuten

Handmatig

Stap 1

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 25 minuten

Stap 2

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 5 minuten

Ovenschotels en gratins

Gegratineerde witlof

Bereidingstijd: 85 minuten

Voor 5 porties

Voor de witlof

8 stronkjes witlof

50 g boter

5 theelepels suiker

Zout

Peper

8 plakken ham (3–4 mm dik), gekookt

Voor de kaassaus

30 g boter

40 g tarwebloem, type 405

750 ml halfvolle melk

250 g kaas, geraspt

1 ei, grootte M | alleen de dooier

Nootmuskaat

Zout

Peper

1 scheutje citroensap

Accessoires

Ovenschaal

Rooster

Bereiding

Verwijder het harde, bittere gedeelte van de witlof en stoom de witlof volgens de instellingen.

Smelt de boter in een pan. Bak de witlof goudbruin, verlaag dan de temperatuur en stoom nog eens 25 minuten op een lage temperatuur. Breng op smaak met suiker, peper en zout.

Wikkel de stronken witlof in de plakken gekookte ham. Leg deze naast elkaar in een ovenschaal.

Schuif het rooster in de oven. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Smelt de boter voor de kaassaus in een pan. Roer het meel erdoor en bak dit kort. Voeg al roerend de melk toe en breng het geheel aan de kook. Roer de helft van de kaas, de eidooier, de nootmuskaat, het zout, de peper en het citroensap erdoor.

Giet de kaassaus over de witlof. Bestrooi het geheel met de resterende kaas.

Zet de witlofgratin in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen goudbruin.

Stomen

Ovenfuncties: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: 12 minuten

Instelling

Automatisch programma

Ovenschotels en gratins| Witlofgratin
Programmaduur: 12–26 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voorverwarmen 1
Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht
pl.
Voor- verwarmen: Aan
Temperatuur: 190 °C
Vochtigheid: 90%

Bakken 2
Ovenfuncties: Combi-koken + Grill
Stand: 1
Vochtigheid: 40%
Bereidingstijd: 12–26 minuten
Niveau: 2

Ovenschotels en gratins

Aardappelgratin

Bereidingstijd: 70 minuten

Voor 4 porties

Voor de gratin

1 kg aardappelen, vastkokend | in dunne plakken

400 g room

Zout

Peper

Nootmuskaat

Voor het bestrooien

50 g kaas, geraspt

Voor de vorm

1 eetlepel boter

Accessoires

Ovenschaal, beladingscapaciteit 3 l

Rooster

Bereiding

Vet de ovenschaal in. Leg de aardappelplakjes erin.

Kruid de room met zout, peper en nootmuskaat en vermeng met de aardappelen.

Strooi de kaas eroverheen.

Zet de aardappelgratin op een rooster in de oven en laat goudbruin bakken.

Instelling

Automatisch programma

Ovenschotels en gratins | Aardappelgratin

Programmaduur: 50 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Ovenfuncties: Hetelucht plus

Temperatuur: 175–180 °C

Bereidingstijd: 44–59 minuten

Niveau: 3

Tip

Voor een caloriearme variant kunt u een deel van de room door melk vervangen.

Kaas-bieslook-soufflé

Bereidingstijd: 30 minuten

Voor 6–8 porties

Voor de vorm

1 theelepel boter

1 eetlepel tarwebloem, type 405

Voor de soufflé

250 ml volle melk

50 g boter

50 g tarwebloem, type 405

100 g kaas, geraspt

¼ theelepel nootmuskaat, gemalen

2 eetlepels bieslook | gehakt

Zout

Peper

5 eieren, grootte M

Accessoires

1 soufflévorm 20 cm of

8 soufflévormpjes, klein

Universele bakplaat

Bereiding

Vet de soufflévorm of soufflévormpjes in met boter en bestrooi met tarwebloem.

Verwarm de melk licht in een pan en smelt de boter hierin. Voeg de tarwebloem toe onder voortdurend roeren en breng het geheel aan de kook.

Voeg onder voortdurend roeren de kaas, nootmuskaat en bieslook toe. Kruid met zout en peper en laat dan het mengsel afkoelen.

Zet de universele bakplaat in de ovenruimte en start het automatische programma of verwarm de oven voor volgens de handmatige instellingen.

Splits de eieren en vang het eiwit op om dit later te gebruiken. Roer de eidooier door de massa.

Klop de eiwitten in een aparte kom stijf en schep ze dan stukje bij beetje door de soufflémassa.

Giet de soufflémassa in de soufflévorm of verdeel over de soufflévormpjes. Zet de vorm of vormpjes op de universele bakplaat en bereid volgens automatisch programma of de handmatige instellingen.

Serveer direct na de bereiding.

Instelling

automatisch programma

Ovenschotels en gratins | Kaas-bieslook-soufflé

Programmaduur: 15 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 200 °C

Vochtigheid: 60%

Voor- verwarmen: Aan

Bereidingstijd: 15 minuten

Niveau: 2

Ovenschotels en gratins

Gegratineerde aardappelen met kaas

Bereidingstijd: 70 minuten

Voor 4 porties

Voor de gratin

600 g aardappelen, kruimig

75 g Goudse kaas, geraspt

Voor de korst

250 g room

1 theelepel zout

Peper

Nootmuskaat

Voor het bestrooien

75 g Goudse kaas, geraspt

Voor de vorm

1 teentje knoflook

Accessoires

Ovenschaal, Ø 26 cm

Rooster

Bereiding

Wrijf de ovenschaal in met de knoflook.

Roer voor de saus de room, het zout, de peper en de nootmuskaat door elkaar.

Schil de aardappelen en snijd deze in dunne plakjes van 3–4 mm. Meng de aardappelen met de Goudse kaas en de saus en doe alles in de ovenschaal.

Bestrooi met kaas.

Zet de aardappel-kaasgratin op het rooster in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen goudbruin.

Instelling

automatisch programma

Ovenschotels en gratins | Aardappel-
gratin

Programmaduur: 39–46 minuten

Niveau: 2

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov./On-
derw.

Temperatuur: 170 °C

Vochtigheid: 95%

Bereidingstijd: 38 minuten

Niveau: 3

Stap 2

Ovenfuncties: Intensief bakken

Stand: 2

Vochtigheid: 70%

Bereidingstijd: 1–8 minuten

Ovenschotels en gratins

Lasagne

Bereidingstijd: 100 minuten

Voor 4 porties

Voor de lasagne

8 lasagnebladen (niet voorkoken)

Voor de tomaten-gehaktsaus

50 g spek, gerookt, doorregen | in kleine blokjes

2 uien | gesnipperd

375 g gehakt, half rund/half varken

800 g tomaten uit blik, ontveld | in stukjes

30 g tomatenpuree

125 ml bouillon

1 theelepel verse tijm | fijngehakt

1 theelepel verse oregano | fijngehakt

1 theelepel verse basilicum | fijngehakt

Zout

Peper

Voor de champignonsaus

20 g boter

1 ui | gesnipperd

100 g verse champignons | in plakjes

2 eetlepels tarwebloem, type 405

250 g room

250 ml volle melk

Zout

Peper

Nootmuskaat

2 eetlepels peterselie, vers | gehakt

Voor het bestrooien

200 g Goudse kaas, geraspt

Accessoires

Ovenschaal, 32 x 22 cm

Rooster

Bereiding

Verhit voor de tomaten-gehaktsaus een anti-aanbakpan. Bak de spekblokjes even aan. Voeg het gehakt toe en braad het vlees al omscheppend. Voeg de uien toe en fruit deze. Voeg de stukjes tomaat, het tomatensap, de tomatenpuree en de bouillon toe. Breng op smaak met zout, peper en kruiden. Laat de saus ca. 5 minuten zachtjes koken.

Fruit voor de champignonsaus de uien in de boter. Voeg de champignons toe en bak deze kort. Strooi er meel over en roer dit erdoor. Blus af met de room en de melk. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Laat de saus ca. 5 minuten zachtjes koken. Voeg ten slotte de peterselie toe.

Vul de ovenschaal voor de lasagne als volgt:

- 1/3 van de tomaten-gehaktsaus
- 4 lasagnebladen
- 1/3 van de tomaten-gehaktsaus
- de helft van de champignonsaus
- 4 lasagnebladen
- 1/3 van de tomaten-gehaktsaus
- de helft van de champignonsaus.

Bestrooi de lasagne met de Goudse kaas, zet in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen goudbruin.

Instelling

Automatisch programma

Ovenschotels en gratins | Lasagne

Programmaduur: 40 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov./Onderw.

Temperatuur: 170–200 °C

Vochtigheid: 95%

Bereidingstijd: 40 minuten

Niveau: 2

Ovenschotels en gratins

Pastaschotel

Bereidingstijd: 70 minuten

Voor 4 porties

Voor de pasta

150 g pasta (penne),

11 minuten bereidingstijd volgens de verpakking

1½ l water

3 theelepels zout

Voor de ovenschotel

2 uien | gesnipperd

1½ eetlepel boter

1 paprika | in blokjes van 1 cm

2 kleine wortels | in plakjes

150 g crème fraîche

75 ml volle melk

1 ei, grootte M

Zout

Peper

300 g vleestomaten | grof gesneden

100 g ham, gekookt, | in blokjes

150 g schapenkaas met kruiden | in blokjes

Voor het bestrooien

100 g Goudse kaas, geraspt

Accessoires

Stoomovenpan zonder gaatjes

Folie, stoombestendig

Ovenschaal, 24 x 24 cm

Rooster

Bereiding

Kook de pasta 5 minuten in zout water.

Doe de ui met de boter, de paprika en de wortel in een stoomovenpan zonder gaatjes, zet deze in de ovenruimte en fruit de uien volgens de instellingen.

Meng de verse room met de melk en het ei en voeg het toe aan de groenten. Breng het flink op smaak met zout en peper.

Doe de pasta, tomaten, ham en schapenkaas in de ovenschaal. Roer de groentesaus erdoor.

Bestrooi de ovenschotel met kaas.

Zet de pastaschotel op het rooster in de ovenruimte en bak volgens het programma of de handmatige instellingen goudbruin.

Instelling

Automatisch programma

Ovenschotels en gratins | Pastaschotel

Programmaduur: 40 minuten

Instelling

Uien fruiten

Speciaal | Uien fruiten

Programmaduur: 4 minuten

Handmatig

Bakken

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov.-/Onderw.

Temperatuur: 150–180 °C

Vochtigheid: 95%

Bereidingstijd: 40 minuten

Niveau: 2

Pastaschotel met ham

Bereidingstijd: 65 minuten

Voor 4 porties

Voor de ovenschotel

250 g pasta (bijv. fusilli of hoorntjes)

Zout

200 g gekookte ham | kleine blokjes

80 g boter

3 eieren, grootte M | gesplitst

2 eieren, grootte M

Zout

250 ml zure room

150 ml room

Vers gemalen peper

Nootmuskaat

Voor de braadslede

1 eetlepel boter

Voor het bestrooien

Paneermeel

Parmezaanse kaas, geraspt

Boter

Accessoires

Braadslede

Rooster

Bereiding

Kook de pasta in gezouten water op de kookplaat beetgaar.

Klop in een kom de boter met het ei-geel, de hele eieren en een snufje zout schuimig. Voeg de gekookte ham toe.

Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en meng deze samen met de zure room, de slagroom en de pasta door het boter-ei-mengsel.

Meng alles goed en kruid het met zout, peper en nootmuskaat.

Vet de braadslede goed in met boter en doe de massa erin.

Bestrooi met paneermeel en Parmezaanse kaas, verdeel de botervlokjes over de ovenschotel.

Zet de braadslede op het rooster in de oven.

Start het automatische programma of bak volgens de handmatige instellingen.

Instelling

automatisch programma

Ovenschotels en gratins | Pastaschotel met ham

Programmaduur: 35 minuten

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Stap 1

Ovenfuncties: Combi-koken + Hetelucht pl.

Temperatuur: 170 °C

Vochtigheid: 70%

Bereidingstijd: 25 minuten

Niveau: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-koken + Grill

Stand: 3

Vochtigheid: 30%

Bereidingstijd: 10 minuten

Bijgerechten en groente

Aardappelpartjes

Bereidingstijd: 60 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

1 kg aardappelen, vastkokend | in de lengte gesneden in smalle partjes

1½ theelepel zout

½ theelepel peper

1 theelepel paprikapoeder, licht pittig

1 theelepel suiker

8 eetlepels olijfolie

6 eetlepels sesam

Accessoires

Universele bakplaat

Bereiding

Roer de kruiden en de suiker door de olijfolie en de sesam. Wentel de aardappelpartjes door dit mengsel. Plaats alles op de universele bakplaat en schuif deze in de ovenruimte.

Start het automatische programma of bak volgens de handmatige instellingen goudgeel.

Instelling

Automatisch programma

Groente | Aardappelen | Aardappelpartjes

Programmaduur: 45 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov./Onderw.

Temperatuur: 180–210 °C

Vochtigheid: 0%

Bereidingstijd: 45 minuten

Niveau: 3

Bijgerechten en groente

Gebakken kaasknoedels

Bereidingstijd: 90 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

500 ml volle melk

150 g uien | fijngehakt

20 g boter

500 g brood in blokjes

2 aardappels | gekookt

250 g kaas (Pinzgauer of Appenzeller) |
in blokjes

4 eieren, grootte M

½ bosje peterselie (à 30 g) | fijngehakt

Zout

Peper

Nootmuskaat

2 eetlepels gesmolten boter

Accessoires

Braadslede

Bereiding

Verwarm de melk op de kookplaat. Bak de uien even aan in de boter. Doe de blokjes brood in een grote kom, giet de melk erover en laat het geheel intrekken.

Rasp de aardappelen.

Voeg na het afkoelen van de broodmasa de kaasblokjes, uien, eieren, peterselie en aardappelen erbij en roer het geheel goed om.

Vorm met vochtige handen balletjes à 100 g en druk deze plat.

Zet de braadslede in de ovenruimte. Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Doe de gesmolten boter in de braadslede en bereid volgens het programma of stap 2 van de handmatige instellingen.

Doe de knoedels in de braadslede zodra de gesmolten boter heet is en bereid volgens bereidingsstap 3 van de handmatige instellingen.

Draai de kaasknoedels om en bak ze af volgens bereidingsstap 4.

Instelling

Automatisch programma

Deegwaren | Gebakken kaasknoedels

Programmaduur: 29 minuten

Niveau: 2

Handmatig

Via Eigen programma's instellen:

Voorverwarmen 1

Ovenfuncties: Hetelucht plus

Temperatuur: 210 °C

Voor- verwarmen: Aan

Niveau: 2

Stap 2

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov./Onderw.

Temperatuur: 210 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 5 minuten

Stap 3

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov./Onderw.

Temperatuur: 210 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 7 minuten

Stap 4

Ovenfuncties: Combi-k. + Bov./Onderw.

Temperatuur: 210 °C

Vochtigheid: 100%

Bereidingstijd: 7 minuten

Bijgerechten en groente

Pompoenrisotto

Bereidingstijd: 30 minuten

Voor 6 porties

Ingrediënten

300 g risottorijst

60 g boter

2 teentjes knoflook | fijngesneden

1 ui, klein | fijngesnipperd

70 ml witte wijn

625 ml kippenbouillon

500 g pompoenvlees | in blokjes van 1 cm

85 g parmaham (Prosciutto) | fijngehakt

1 citroen | alleen de schil

20 g verse oregano | fijngehakt

75 g verse spinazieblaadjes

50 g geraspte Parmezaanse kaas

70 g mascarpone

Zout

Peper

Accessoires

Stoomovenpan zonder gaatjes

Bereiding

Doe de risottorijst, de boter, de knoflook, de ui, de witte wijn, de kippenbouillon, de pompoen, de parmaham en de geraspte citroenschil in een stoomovenpan zonder gaatjes. Start het automatische programma of stoom dit volgens stap 1 van de handmatige instellingen gaar.

Schep de spinazie, de Parmezaanse kaas en de mascarpone door de risottorijst.

Automatisch programma:

Volgens het automatische programma gaar stomen.

Handmatig:

Zoals in stap 2 beschreven gaar stomen.

Breng het geheel voor het opdienen op smaak met zout en peper.

Instelling

Automatisch programma

Rijst | Rondkorrelrijst | Pompoenrisotto

Programmaduur: 20 minuten

Handmatig

Stap 1

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 19 minuten

Stap 2

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 1 minuten

Goulash-soep

Bereidingstijd: 125 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

250 g aardappelen, vastkokend
25 g gesmolten boter
200 g uien | fijn gesnipperd
250 g rundvlees (schouder) | in blokjes van 1–1½ cm
20 g tarwebloem, type 405
20 g tomatenpuree
Zout
Peper
20 g paprikapoeder, edelzoet
3 knoflookteentjes | gehakt
1 eetlepel gedroogde marjolein
1 mespunt gemalen karwijzaad
1 eetlepel azijn
1 l groentefond

Accessoires

Stoomovenpan zonder gaatjes

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd deze in blokjes van ca. 1 x 1 cm. Doe de blokjes in een schaal met koud water, zodat ze niet bruin worden.

Verhit de gesmolten boter in een pan en bak de uien daarin langzaam goudbruin.

Doe de uien in een stoomovenpan zonder gaatjes en voeg het rundvlees, de tarwebloem, tomatenpuree evenals alle specerijen en de azijn toe.

Giet de groentefond erop, roer het geheel goed door en start het automatische programma of stoom het geheel volgens stap 1 van de handmatige instellingen gaar.

Automatisch programma:

Voeg de aardappelen volgens het programmaverloop toe en laat ze gaar stomen.

Handmatig:

Voeg de aardappelen toe en laat ze zoals in stap 2 beschreven gaar stomen.

Breng op smaak met zout.

Instelling

Automatisch programma

Vlees | Rund | Goulash-soep
Programmaduur: 105 minuten

Handmatig

Stap 1

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 60 minuten

Stap 2

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 45 minuten

Soepen en eenpansgerechten

Australische pompoensoep

Bereidingstijd:

35 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

1 kg pompoenvlees | in blokjes
400 g zoete aardappelen | in blokjes
2 uien | gesnipperd
250 ml kippenbouillon
Zout
Peper

Handmatig

Functie: Stomen
Temperatuur: 100 °C
Bereidingstijd: 25 minuten

Ter garnering

250 g chorizo | in kleine blokjes
250 ml zure room
10 g korianderblaadjes | gehakt

Accessoires

Geperforeerde stoomovenpan

Bereiding

Plaats het pompoenvlees, de zoete aardappelen en uien in een geperforeerde stoomovenpan en laat garen.

Braad de chorizo aan.

Pureer de groenten en kippenbouillon en voeg ongeveer 250 ml van de opgevangen vloeistof toe, roer dit door en breng het geheel op smaak met zout en peper.

Verwarm een soepterrine voor en schenk de soep daarin. Garneer met de zure room, chorizo en de korianderblaadjes.

Instelling

automatisch programma

Soepen/eenpansgerecht. | Pompoensoep

Programmaduur: 25 minuten

Rijst met vlees

Bereidingstijd: 90 minuten

Voor 4 porties

Ingrediënten

250 g uien | fijn gesnipperd
2 eetlepels gesmolten boter
2 eetlepels paprikapoeder
1 eetlepel tomatenpuree
250 g rundvlees (schouder) | in blokjes van 1 cm
250 g tomaten, gezeefd
1 eetlepel wittewijnazijn
1 teentje knoflook | fijngehakt
1 theelepel marjolein
Karwijzaad
Zout
Peper
½ rode paprika (à 175 g) | in kleine blokjes
½ gele paprika (à 175 g) | in kleine blokjes
250 g langkorrelige rijst
500 ml groentebouillon

Accessoires

Stoomovenpan zonder gaatjes

Bereiding

Braad de uien in een pan met gesmolten boter aan.

Roer het paprikapoeder en de tomatenpuree door de uien.

Plaats het rundvlees in een stoomovenpan zonder gaatjes. Voeg de uien, de gezeefde tomaten, wittewijnazijn, knoflook en specerijen toe. Start het automatische programma of stoom dit volgens stap 1 van de handmatige instellingen gaar.

Automatisch programma:

Voeg de paprika met de langkorrelige rijst en groentebouillon volgens het programmaverloop toe en laat dit gaar stomen.

Handmatig:

Voeg de paprika met de langkorrelige rijst en groentebouillon toe en laat dit gaar stomen als beschreven in stap 2.

Instelling

Automatisch programma

Soepen/eenpansgerecht. | Pilav

Programmaduur: 70 minuten

Handmatig

Stap 1

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 45 minuten

Stap 2

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 25 minuten

Nagerechten

Christmas Pudding

Bereidingstijd: 380 minuten + 24 uur marineren

Voor 4 porties

Voor de Christmas Pudding

170 g tarwebloem, type 405
¼ theelepel kaneel
¼ theelepel Mixed Spice
115 g broodkruim
115 g gesmolten boter
115 g bruine suiker
30 g hele amandelen
115 g rozijnen
115 g krenten
115 g sultana rozijnen
55 g gekonfijte kersen
55 g gekonfijte vruchten
1 kleine appel | geraspt
1 citroen, onbehandeld | alleen de schil
1 sinaasappel, onbehandeld | alleen de schil
½ sinaasappel | alleen het sap
2 eetlepels brandewijn
2 eieren, grootte M
1 eetlepel vloeibaar gerstemout
75 ml donker bier, bijvoorbeeld Guinness

Voor de keramische schaal

1 eetlepel boter

Accessoires

Keramische schaal, inhoud 1,2 l

Bakpapier

Aluminiumfolie

Rooster

Bereiding

Zeef de tarwebloem en specerijen in een grote schaal. Voeg het paneermeel, de gesmolten boter, suiker, amandelen, vruchten, de rasp van de citrusvruchten en het sinaasappelsap toe. Maak in het midden van de schaal een kuiltje en giet daarin de brandewijn, de geklutste eieren en het gerstemout. Voeg beetje bij beetje het donker bier toe en roer dit mengsel tot een stroperig deeg. Dek de schaal af en laat het een nacht rusten.

Vet de keramische schaal in, doe het deeg erin en druk het plat. Dek de schaal af met bakpapier en aluminiumfolie, schuif de schaal op het rooster in de oven en laat het garen volgens de instellingen.

Dek de schaal met nieuw bakpapier en nieuw aluminiumfolie af. Bewaar de pudding tot de consumptie op een koele, donkere en droge plaats.

Verwarm de pudding voor het opdienen.

Instelling

automatisch programma

Variant garen:

Dessert | Christmas Pudding | Koken

Programmaduur: 360 minuten

of variant verwarmen:

Dessert | Christmas Pudding | Verwarmen

Programmaduur: 105 minuten

Handmatig

Variant garen

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 360 minuten

Variant verwarmen

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 105 minuten

Tip

In Groot-Brittannië wordt de Christmas Pudding tijdens de kerstdagen gegeten en al 6–12 maanden van tevoren bereid en regelmatig met brandewijn besprenkeld.

Nagerechten

Kaiserschmarrn

Bereidingstijd: 40 minuten

Voor 4 porties

Voor de kaiserschmarrn

9 eieren, grootte M

3 eetlepels suiker

350 ml volle melk

190 g tarwebloem, type 405

1 citroen, onbehandeld | alleen de geraspte schil

8 g vanillesuiker

1 snufje zout

3 eetlepels rozijnen, ingelegd in rum

3 eetlepels boter

Voor het bestuiven

5 eetlepels poedersuiker

1 mespuntje kaneel, gemalen

Accessoires

Braadslede

Bereiding

Splits de eieren en vang het eigeel op om dit later te gebruiken. Klop het eiwit stijf met suiker.

Meng de melk, tarwebloem, het eigeel, de citroenschil, vanillesuiker en het zout tot een glad deeg.

Voeg de eiwitten en rozijnen aan het deeg toe.

Start het automatische programma of verwarm volgens de handmatige instellingen voor.

Zet de braadslede op de kookplaat en smelt de boter hierin. Giet het deeg erin en zet de braadslede in de ovenruimte.

Bak volgens het programma of de handmatige instellingen.

Laat de kaiserschmarrn even rusten.

Verdeel de kaiserschmarrn voor het serveren en bestuif met poedersuiker en kaneel.

Instelling

automatisch programma

Dessert | Kaiserschmarrn

Programmaduur: 25 minuten

Handmatig

Ovenfuncties: Combi-koken +Hetelucht pl.

Temperatuur: 210 °C

Vochtigheid: 70%

Voor- verwarmen: Aan

Bereidingstijd: 15 minuten

Niveau: 2

Karamelflan

Bereidingstijd: 25 minuten

Voor 8 porties à 100 ml of 6 porties à 150 ml

Voor de karamel

100 g suiker

50 ml water

Voor de vanillemousse

500 ml volle melk

1 vanillestokje | in lengterichting open-
gesneden

4 eieren, grootte M

Ter garnering

200 ml room | geslagen

Accessoires

Stoomovenpan zonder gaatjes

Rooster

Bereiding

Karamelliseer de suiker met het water in een pan en verdeel vervolgens de vloeibare karamel over de porseleinen vormpjes.

Automatisch programma:

Verwarm volgens het programmaverloop de melk en het vanillestokje in een stoomovenpan zonder gaatjes.

Handmatig:

Doe de melk en het vanillestokje in een stoomovenpan zonder gaatjes en verwarm de ingrediënten als beschreven in stap 1.

Verwijder na deze bereiding het vanillestokje.

Klop de eieren met de suiker schuimig en roer beetje bij beetje de hete vanillemelk erdoor. Verdeel dit mengsel over de porseleinen vormpjes.

Schuif de vormpjes op het rooster in de oven en laat het verder garen volgens het automatische programma of als beschreven in stap 2 en 3 van de handmatige instellingen.

Zet de karamelflan twee tot drie uur in de koelkast.

Stort de flan voor het opdienen op een bord en garneer naar wens met de room.

Instelling

automatisch programma

Dessert | Karamelcrème

Programmaduur: voor 8 porties
à 100 ml: 17 minuten

Voor 6 porties à 150 ml: 18 minuten

Handmatig

Stap 1

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd: 3 minuten

Stap 2

Functie: Stomen

Temperatuur: 85 °C

Bereidingstijd: voor 8 porseleinen vormpjes à 100 ml: 9 minuten of 6 porseleinen vormpjes à 150 ml: 12 minuten

Stap 3

Functie: Stomen

Temperatuur: 40 °C

Bereidingstijd: 5 minuten

Nagerechten

Karamel-dadeltaart

Bereidingstijd: 60–100 minuten, afhankelijk van de vorm
Voor 12 porties (stoomovenpan of muffinvormpjes)

Voor het deeg

275 g dadels, gedroogd, ontpit | fijngeslacht

1 theelepel bakpoeder

250 ml water | kokend

25 g boter

160 g bruine suiker

2 eieren, grootte M

½ theelepel vanille-essence

3 g bakpoeder

195 g tarwebloem, type 405

Voor de karamelsaus

225 g bruine suiker

250 g room

40 g boter

Accessoires

Stoomovenpan zonder gaatjes (als grote vorm)

Bakpapier

of 12 muffinvormpjes, Ø 5 cm

Rooster

Bereiding

Doe de dadels met natron in een schaal. Giet er kokend water overheen. Zet de dadels apart om af te koelen.

Doe de boter en de suiker in een grote schaal en klop de massa totdat deze gaat schuimen. Roer geleidelijk de eieren en de vanille-essence erdoor. Voeg de met het bakpoeder gemengde tarwebloem, dadels en het vocht toe.

Bekleed een stoomovenpan zonder gaatjes met bakpapier of zet 12 muffinvormpjes klaar en vul deze met het

deeg. Dek de vorm of de vormpjes af, schuif deze op het rooster in de oven en laat garen.

Verwarm voor de karamelsaus al roerend de ingrediënten in een kookpan op een niet te hoge stand. Laat de massa 3 minuten pruttelen, totdat deze stroperig wordt.

Serveer de nog warme karamel-dadeltaart met karamelsaus.

Instelling

Automatisch programma

Dessert | Karameltaart met dadels |

Groot/Meerdere kleine

Programmaduur:

Voor de grote vorm (stoomovenpan zonder gaatjes): 70 minuten

Voor de muffinvormpjes: 30 minuten

Handmatig

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd:

Voor de grote vorm (stoomovenpan zonder gaatjes): 70 minuten

Voor de muffinvormpjes: 30 minuten

Stoofperen

Bereidingstijd: 35–85 minuten

Voor 12 porties

Voor het kookvocht

2 kaneelstokjes

3 kruidnagels

½ citroen | alleen de schil

1 laurierblaadje

400 ml rode wijn

300 ml water

400 ml zwartebessensap

100 g suiker

Voor de stoofperen

1 kg stoofperen

Accessoires

Stoomovenpan zonder gaatjes

Bereiding

Breng voor het kookvocht de ingrediënten in een kookpan aan de kook.

Schil de peren, verwijder de steeltjes niet. De peren kunnen heel, in helften of in kwarten worden gegaard.

Leg de peren in een stoomovenpan zonder gaatjes en giet het kookvocht erover, zodat de peren helemaal bedekt zijn. Schuif de pan in de oven en start het automatische programma of stoom de peren volgens de handmatige instellingen gaar.

Automatisch programma:

Kies het programmaverloop afhankelijk van de grootte van de peren en hoe ze zijn gesneden.

Handmatig:

Kies de bereidingstijd afhankelijk van de grootte van de peren en hoe ze zijn gesneden.

Zet de stoofperen in de oven en laat ze garen.

Instelling

Automatisch programma

Fruit | Stoofperen | Klein/Gemiddeld/
Groot

Programmaduur: 21–75 minuten

Handmatig

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd:

hele peren: 50 minuten (Klein), 70 minuten (Gemiddeld), 75 minuten (Groot)

peerhelften: 35 minuten

peerkwarten: 27 minuten

Tip

Zet voor het beste resultaat de stoofperen met het kookvocht in de koelkast, zodat dit goed kan intrekken.

Nagerechten

Limoen-kwarktaart

Bereidingstijd:

75 minuten + 120 minuten voor het koelen

Voor 12 stukken (springvorm) of 6 porties (soufflévormpjes)

Ingrediënten

200 g volkoren biscuit

100 g boter | vloeibaar

750 g roomkaas

225 g suiker

4 eieren, grootte M

4 limoenen | het sap en de geraspte schil

Ter garnering

1 mango | geschild en in plakken

3 passievruchten | alleen het vrucht-vlees

Accessoires

Staafmixer

Bakpapier

Springvorm, Ø 26 cm

of 6 soufflévormpjes

Rooster

Bereiding

Maal met behulp van de staafmixer de biscuit fijn, voeg boter toe en meng dit goed. Verdeel de massa daarna over de bodem van een met bakpapier beklede springvorm of in de muffinvormpjes, druk het aan en laat het in de koelkast afkoelen.

Meng de roomkaas, de suiker, de eieren, de limoenschil en het limoensap en verdeel de massa over de koekjesbodem in de vorm.

Dek de springvorm of de soufflévormpjes af, schuif ze op het rooster in de oven en laat ze garen.

Haal de afdekking eraf en zet ze gedurende ongeveer 2 uur in de koelkast.

Garneer voor het opdienen met mango-schijfjes en passievrucht.

Instelling

automatisch programma

Dessert | Limoenkwardaart |

Groot/Meerdere kleine

Programmaduur:

Voor de springvorm: 60 minuten

Voor de soufflévormpjes: 20 minuten

Handmatig

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd:

Voor de springvorm: 60 minuten

Voor de soufflévormpjes: 20 minuten

Kwarkknoedels

Bereidingstijd: 50 minuten + 60 minuten om af te koelen

Voor 10 porties

Voor de kwarkknoedels

200 g boter
1 eetlepel poedersuiker
1 eetlepel rum
1 theelepel geraspte citroenschil
750 g magere kwark
2 eieren, grootte M
180 g broodkruim
1 snufje zout

Voor het broodkruim

150 g boter
250 g broodkruim

Voor de vorm

1 eetlepel boter

Accessoires

Stoomovenpan met gaatjes

Bereiding

Roer in een schaal de boter met poedersuiker, rum en citroenschil tot er een schuimige massa ontstaat.

Voeg de magere kwark, eieren, het paneermeel en zout toe en roer dit goed door.

Zet de kwarkmassa minimaal 1 uur in de koelkast.

Start het automatische programma of verwarm de oven voor.

Vorm van de kwarkmassa 20 knoedels. Vet de stoomovenpan met gaatjes in, leg de knoedels erin en laat ze garen.

Verhit voor het broodkruim boter in een pan en voeg het broodkruim toe. Rooster het broodkruim onder voortdurend roeren goudbruin.

Strooi voor het serveren wat broodkruim over de knoedels.

Instelling

Automatisch programma

Dessert | Kwarkknoedels
Programmaduur: 25 minuten

Handmatig

Functie: Stomen
Temperatuur: 95 °C
Bereidingstijd: 25 minuten

Nagerechten

Treacle Sponge Pudding

Bereidingstijd: 70–120 minuten, afhankelijk van de vorm
Voor 6 porties (schaaltjes of vormpjes)

Voor de vorm

1 eetlepel boter

Voor de pudding

3 eetlepels lichte suikerstroop

125 g tarwebloem, type 405

5 g bakpoeder

125 g boter | zacht

3 eieren, grootte M

125 g suiker

1 eetlepel suikerbietenstroop

3 eetlepels lichte suikerstroop

Accessoires

1 grote keramische schaal (1 liter)

6 vormpjes à 150 ml

Bakpapier

Aluminiumfolie

Keukengaren

Stoomovenpan zonder gaatjes

Bereiding

Vet de keramische schaal of de vormpjes in. Voeg de suikersiroop toe.

Zeef de tarwebloem en het bakpoeder in een grote schaal. Voeg de boter, de eieren, de suiker en de suikerbietenstroop toe. Roer het geheel in 2 minuten tot een gladde deegmassa en doe de massa in de keramische schaal of de vormpjes. Strijk het deeg met de onderkant van een lepel glad.

Knip van bakpapier één resp. meerdere cirkels die groter zijn dan de bovenrand van de keramische schaal of de vormpjes. Vouw de cirkels in het midden twee keer en leg ze op de keramische schaal/de vormpjes. Dek het af met alu-

miniumfolie, vouw dit aan de zijkanten over de rand heen en zet het met keukengaren over de rand van de schaal vast.

Plaats de keramische schaal/vormpjes in een stoomovenpan zonder gaatjes en laat garen.

Maak de pudding met een mes los van de rand. Stort de pudding op voorverwarmde borden en giet de suikerstroop erover.

Serveer de pudding meteen.

Instelling

automatisch programma

Dessert | Treacle Sponge Pudd. |

Groot/Meerdere kleine

Programmaduur:

Voor de keramische schaal: 90 minuten

Voor de vormpjes: 40 minuten

Handmatig

Functie: Stomen

Temperatuur: 100 °C

Bereidingstijd:

Voor de keramische schaal: 90 minuten

Voor de vormpjes: 40 minuten

Bakken in de Miele-stoomoven met oven

Bij de afkortingen in de tabellen: VH: voorverwarmen (verwarm bij de eerste stap de ovenruimte met de vorm **zonder** het gerecht voor); R: rooster; U: universele bakplaat; R+U: universele bakplaat met rooster

Product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Niveau
Ovenschotel						
Pastaschotel	1	Combi-k. + Bov./Onderw.	150–180	95	40	R: 2
Lasagne	1	Combi-k. + Bov./Onderw.	170–200	95	40	R: 2
Biscuitdeeg						
Bodem	VH 1	Boven-/ Onderwarmte	140–160	-	-	R: 3
	2	Boven-/ Onderwarmte	140–160		40	
Plaat	VH 1	Boven-/ Onderwarmte	160	-	-	U: 3
	2	Boven-/ Onderwarmte	160		16	
Soezendeeg						
Soezen	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	185		35–50	U: 3
Brooddeeg						
Flammkuchen	VH 1	Hetelucht plus	200	-	-	U: 1
	2	Intensief bakken	200	-	17–20	
Groente & gratin						
Gegratineerde aardappelen met kaas	1	Combi-k. + Bov./Onderw.	170	95	38	R: 3
	2	Combi-koken + Grill	Stand 2	70	1–8	
Aardappelpartjes	1	Combi-k. + Bov./Onderw.	180–210		45	U: 3
Venkel-wortelgratin	1	Stomen Stoomovenpan met gaatjes	100		15–18	3
	2	Grill groot Stoomovenpan zonder gaatjes	Stand 3	-	10	

Bakken in de Miele-stoomoven met oven

Product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Niveau
Gistdeeg						
Stokbrood	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	40	100	8	U: 1
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	50	100	4	
	3	Combi-koken +Hetelucht pl.	210	50	6	
	4	Combi-koken +Hetelucht pl.	180–210		30	
Zoete broodjes	1	Combi-k. + Bov./Onderw.	40	100	8	U: 3
	2	Combi-k. + Bov./Onderw.	50	100	2	
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	140	50	10	
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	145–185		13	
Boterkoek	1	Combi-k. + Bov./Onderw.	160	90	15	U: 2
	2	Combi-k. + Bov./Onderw.	120–165		10	
Croissants	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	90	100	2	U: 3
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	160	90	10	
	3	Combi-koken +Hetelucht pl.	160–170		30	
Speltbrood	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	40	100	8	U: 2
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	50	100	4	
	3	Combi-koken +Hetelucht pl.	210	50	6	
	4	Combi-koken +Hetelucht pl.	170–200		40	
Plat brood	1	Combi-k. + Bov./Onderw.	40	100	10	U: 3
	2	Combi-k. + Bov./Onderw.	50	100	2	
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	210		6	
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	155–190		25	

Bakken in de Miele-stoomoven met oven

Product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Niveau
Gistkoek/Vlechtbrood	1	Combi-k. + Bov.-/Onderw.	40	100	8	U: 3
	2	Combi-k. + Bov.-/Onderw.	50	100	2	
	3	Combi-k. + Bov.-/Onderw.	200	27	15	
	4	Combi-k. + Bov.-/Onderw.	140-170		20	
Meergranenbroodjes	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	30	100	20	U: 2
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	150	50	5	
	3	Taart/cake speciaal	225	-	5	
	4	Combi-koken +Hetelucht pl.	200-225		12	
Nogabollen	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	100	100	10	R: 2
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	165		35-40	
Notenbrood	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	30	100	15	R: 2
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	150	50	10	
	3	Combi-koken +Hetelucht pl.	150		100	
Pizza, ronde vorm	1	Intensief bakken	175-220	-	25	R: 1
Pizza, universele bakplaat	1	Intensief bakken	175-220	-	30	U: 1
Zadenbrood	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	30	100	15	R: 3
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	210	50	10	
	3	Combi-koken +Hetelucht pl.	170-180		45	
Stol	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	150	80	20	U: 2
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	130-160		45	

Bakken in de Miele-stoomoven met oven

Product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Niveau
Kruimeltaart met fruit	1	Combi-k. + Bov.-/Onderw.	145-165	30	45	U: 3
Witbrood	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	40	100	8	U: 2
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	50	100	4	
	3	Combi-koken +Hetelucht pl.	210	50	6	
	4	Combi-koken +Hetelucht pl.	170-210		30	
Witbrood, langwerpige bakvorm	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	40	100	8	R: 2
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	50	100	4	
	3	Combi-koken +Hetelucht pl.	210	50	6	
	4	Combi-koken +Hetelucht pl.	170-225		30	
Tarwebroodjes	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	30	100	20	U: 3
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	150	50	5	
	3	Taart/cake speciaal	225	-	5	
	4	Combi-koken +Hetelucht pl.	180-220		12	
Donker tarwebrood	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	30	100	30	R: 2
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	210	50	6	
	3	Taart/cake speciaal	210	-	5	
	4	Combi-koken +Hetelucht pl.	195-205		35	
Kneeddeeg						
Dichte appeltaart	1	Combi-k. + Bov.-/Onderw.	100	100	2	R: 2
	2	Combi-k. + Bov.-/Onderw.	160		70-90	

Bakken in de Miele-stoomoven met oven

Product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Niveau
Uitsteekkoekjes	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	160	60	10	U: 3
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	160		10-18	
Kaaskoekjes	1	Hetelucht plus	185	-	18-23	U: 3
Kersenkwarktaart	1	Intensief bakken	170-190	-	45	U: 2
Zalmtaart	1	Intensief bakken	185-210	-	50	R: 1
Quiche Lorraine	1	Intensief bakken	190-220	-	35	R: 1
Quiche met gerookte zalm	1	Intensief bakken	200	-	30-35	R: 2
Spritsen	VH 1	Taart/cake speciaal	135-155	-	-	U: 3
	2	Taart/cake speciaal	135-155		29	
Vanillekipferl (Oostenrijkse kerstkoekjes)	VH 1	Boven-/ Onderwarmte	170	-	-	U: 3
	2	Boven-/ Onderwarmte	170		12-17	
Kwark-oliedeeg						
Zoete broodjes	1	Combi-k. + Bov./Onderw.	50	100	5	U: 2
	2	Combi-k. + Bov./Onderw.	165	50	5	
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	165		16-26	
Pizza, ronde vorm	VH 1	Intensief bakken	165-195	-	-	R: 2
	2	Intensief bakken	165-195		20	
Pizza, universele bakplaat	VH 1	Intensief bakken	165-195	-	-	U: 3
	2	Intensief bakken	165-195		25	
Roerdeeg						
Fijne appeltaart	1	Hetelucht plus	150-170	-	50	R: 2
Bosbessenmuffins	1	Taart/cake speciaal	140-180	-	32	R: 2
Marmercake	1	Taart/cake speciaal	145-180	-	55	R: 2
Zandcake	1	Taart/cake speciaal	170	-	60	R: 1
Walnootmuffins	1	Taart/cake speciaal	140-180	-	32	R: 2

Bakken in de Miele-stoomoven met oven

Product	Stap	Functie	Tempe- ratuur in °C	Voch- tig- heids- graad in %	Tijd in minu- ten	Niveau
Zuurdeeg						
Roggebroodjes	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	30	100	30	U: 2
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	155	90	10	
	3	Combi-koken +Hetelucht pl.	190-210		25	
Rogge-tarwebrood	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	30	100	20	R: 2
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	210	50	5	
	3	Combi-koken +Hetelucht pl.	190-210		50	
Strudeldeeg						
Apfelstrudel	1	Combi-koken +Hetelucht pl.	30	90	7	U: 2
	2	Combi-koken +Hetelucht pl.	190		37-63	

Braden in de Miele-stoomoven met oven

Geef de afzonderlijke stappen op via de functie "Eigen programma's". De in de tabel aangegeven instellingen zijn richtwaarden. Probeer uit welke instellingen naar uw wens zijn. U kunt het vlees van tevoren marinieren. Let hierbij op dat het gemarineerde vlees dan donkerder kleurt tijdens het bruinen. Afhankelijk van het stuk vlees (behalve bij hele stukken gevogelte) blijft er kookvocht over, dat u met water of bouillon los kunt maken en op de kookplaat in een saus kunt verwerken. Als er een kerntemperatuur wordt aangegeven, gebruik dan de bijbehorende bratometer (afhankelijk van apparaat) of houd u aan de aangegeven tijd. Wordt er een stap aangegeven met een temperatuur van 30 °C, dan is dit een afkoelstap.

Braden in de Miele-stoomoven met oven

Lees voor het eerste gebruik de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing. Bij de afkortingen in de tabellen: VH: voorverwarmen (Verwarm bij de eerste stap de ovenruimte met de vorm **zonder** het gerecht voor); R: rooster; U: universele bakplaat; R+U: universele bakplaat met rooster

Te braden product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Kerntemperatuur in °C	Niveau
Vis							
Zalmforel in zoutkorst	1	Boven-/ Onderwarmte	190	–	25–35	–	U: 2
Makreel gegrild in geroosterde tomatensaus	1	Combi-koken + Grill	Stand 3		20–25	–	U: 3
Gevulde roodbaars	1	Combi-k. + Bov./Onderw.	180	50	35	–	U: 2
Gevulde wolfsbaars	1	Combi-k. + Bov./Onderw.	180	50	20–30	–	U: 2
Gevogelte							
Eend tot 2 kg, gevuld	1	Combi-koken +Hete-lucht pl.	130	80	75	–	R+U: 2
	2	Combi-koken +Hete-lucht pl.	170	40	30–60		
	3	Circulatiegrill	190	–	15		
Eend tot 2 kg, ongevuld	1	Combi-koken +Hete-lucht pl.	130	80	60	–	R+U: 2
	2	Combi-koken +Hete-lucht pl.	170	40	30–60		
	3	Circulatiegrill	190	–	15		
Gans, 4,5 kg	1	Combi-koken +Hete-lucht pl.	190	40	30	–	R+U: 2
	2	Combi-koken +Hete-lucht pl.	100	80	120–210		
	3	Circulatiegrill	190	–	23		

Braden in de Miele-stoomoven met oven

Te braden product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Kerntemperatuur in °C	Niveau
Kip, hee	1	Combi-koken +Hete-lucht pl.	200	30	15	-	R: 3 U: 2
	2	Combi-koken +Hete-lucht pl.	150	55	30-50		
	3	Grill groot	Stand 3	-	15		
Kippenbouten	1	Combi-koken +Hete-lucht pl.	200	30	15	-	R: 3 U: 2
	2	Combi-koken +Hete-lucht pl.	150	55	15		
	3	Grill groot	Stand 3	-	12		
Kalkoen, hee (gevuld)	1	Combi-koken +Hete-lucht pl.	190	40	20	-	R+U: 2
	2	Combi-koken +Hete-lucht pl.	150	70	95-120		
	3	Circulatiegrill	190	-	10		
Kalkoenborst	1	Combi-koken +Hete-lucht pl.	170	65	85	-	R: 3 U: 2
	2	Grill groot	Stand 3	-	2		
Kalkoenbout	1	Combi-koken +Hete-lucht pl.	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	Combi-koken +Hete-lucht pl.	150	55	60		
	3	Circulatiegrill	200	-	20		
Struisvogel							
rood	VH 1	Grill groot	Stand 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill groot	Stand 3	-	8		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	30		15		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	65	49	157		

Braden in de Miele-stoomoven met oven

Te braden product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Kerntemperatuur in °C	Niveau
medium	VH 1	Grill groot	Stand 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill groot	Stand 3	–	13		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	30		15		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	80	66	157		
well done	VH 1	Grill groot	Stand 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill groot	Stand 3	–	13		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	30		30		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	100	57	142		
Kalf							
Filet/rug (gebraad)							
rosé	1	Circulatiegrill	175	–	ca. 30	45	R: 3 U: 2
medium	1	Circulatiegrill	165		ca. 45	55	
well done	1	Circulatiegrill	160		ca. 60	75	
Filet/rug							
rosé	VH 1	Combi-koken + Grill	Stand 3		10	–	R: 3 U: 2
	2	Combi-koken + Grill	Stand 3		8		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	60		30		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	60	49	30		
medium	VH 1	Combi-koken + Grill	Stand 3		10	–	R: 3 U: 2
	2	Combi-koken + Grill	Stand 3		10		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	100		20		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	65	49	60		
	5	Combi-k. + Bov./Onderw.	70	51	60		

Braden in de Miele-stoomoven met oven

Te braden product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Kerntemperatuur in °C	Niveau
well done	VH 1	Combi-koken + Grill	Stand 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Combi-koken + Grill	Stand 3		10		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	100		20		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	65	49	60		
	5	Combi-k. + Bov./Onderw.	90	68	50		
	6	Circulatiegrill	200	-	5		
Schenkel	1	Combi-k. + Bov./Onderw.	100	84	110	-	R+U: 2
	2	Circulatiegrill	190	-	17		
Stoofvlees	1	Combi-koken + Grill	Stand 3		20	-	U: 3
	2	Combi-k. + Bov./Onderw.	100	84	70		
Lam							
Bout							
rosé	VH 1	Grill groot	Stand 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill groot	Stand 3	-	10		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	80	53	150		
well done	VH 1	Grill groot	Stand 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill groot	Stand 3	-	10		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	95	66	190		
Rug							
rosé	VH 1	Grill groot	Stand 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill groot	Stand 3	-	6		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	30		30		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	70	46	105		

Braden in de Miele-stoomoven met oven

Te braden product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Kerntemperatuur in °C	Niveau
well done	VH 1	Grill groot	Stand 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill groot	Stand 3	–	6		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	30		30		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	95	61	105		
Rundvlees							
Filet (braadvlees)							
rood	1	Circulatiegrill	175	–	ca. 35	45	R: 3 U: 2
medium	1	Circulatiegrill	170		ca. 55	55	
well done	1	Circulatiegrill	165		ca. 75	90	
Filet							
rood	VH 1	Combi-koken + Grill	Stand 3		10	–	R: 3 U: 2
	2	Combi-koken + Grill	Stand 3		10		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	60		30		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	60	49	30		
medium	VH 1	Combi-koken + Grill	Stand 3		10	–	R: 3 U: 2
	2	Combi-koken + Grill	Stand 3		10		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	100		20		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	65	49	60		
	5	Combi-k. + Bov./Onderw.	70	51	60		

Braden in de Miele-stoomoven met oven

Te braden product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Kerntemperatuur in °C	Niveau
well done	VH 1	Combi-koken + Grill	Stand 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Combi-koken + Grill	Stand 3		10		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	100		20		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	65	49	60		
	5	Combi-k. + Bov./Onderw.	90	60	105		
	6	Circulatiegrill	200	-	8		
Rosbief (gebraden)							
rood	1	Circulatiegrill	190	-	ca. 45	45	R: 3 U: 2
medium	1	Circulatiegrill	170		ca. 60	55	
well done	1	Circulatiegrill	165		ca. 90	75	
Rosbief							
rood	VH 1	Combi-koken + Grill	Stand 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Combi-koken + Grill	Stand 3		10		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	60		30		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	60	49	30		
medium	VH 1	Combi-koken + Grill	Stand 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Combi-koken + Grill	Stand 3		10		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	100		20		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	65	49	60		
	5	Combi-k. + Bov./Onderw.	70	51	60		

Braden in de Miele-stoomoven met oven

Te braden product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Kerntemperatuur in °C	Niveau
well done	VH 1	Combi-koken + Grill	Stand 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Combi-koken + Grill	Stand 3		10		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	100		20		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	65	49	60		
	5	Combi-k. + Bov./Onderw.	90	60	105		
	6	Circulatiegrill	200	-	8		
Rollade	1	Combi-koken + Grill	Stand 3		15	-	U: 3
	2	Combi-k. + Bov./Onderw.	100	84	90		
Stoofvlees	1	Combi-koken + Grill	Stand 3		20	-	U: 3
	2	Combi-k. + Bov./Onderw.	100	84	205		
Varkensvlees							
Filet (braadvlees)							
rosé	1	Circulatiegrill	225	-	ca. 25	60	R: 3 U: 2
rosé/well done	1	Circulatiegrill	220	-	ca. 30	65	
well done	1	Circulatiegrill	200	-	ca. 35	75	
Casselerrib (gebraden)	1	Combi-koken +Hete-lucht pl.	200		30	-	R: 3 U: 2
	2	Combi-koken +Hete-lucht pl.	130	100	ca. 20–25	63	
Braadvlees met zwoerd	1	Combi-koken +Hete-lucht pl.	160	80	120	-	R: 2 U: 1
	2	Combi-koken + Grill	Stand 2	20	8		
Beenham	1	Circulatiegrill	180	-	30	-	R: 3 U: 2
	2	Combi-k. + Bov./Onderw.	120	60	30	-	
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	100	80	ca. 60	85	

Braden in de Miele-stoomoven met oven

Te braden product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Kerntemperatuur in °C	Niveau
Wild							
Reebout	1	Grill groot	Stand 3	-	20	-	R: 3 U: 2
	2	Combi-k. + Bov./Onderw.	100	57	160		
Reerug							
rosé	VH 1	Grill groot	Stand 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill groot	Stand 3	-	7		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	30		30		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	75	52	40		
well done	VH 1	Grill groot	Stand 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill groot	Stand 3	-	13		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	30		30		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	95	60	70		
Konijn	1	Combi-koken + Grill	Stand 3	-	20	-	U: 3
	2	Combi-k. + Bov./Onderw.	100	84	70		
Reebout	1	Grill groot	Stand 3	-	20	-	R: 3 U: 2
	2	Combi-k. + Bov./Onderw.	100	57	130		
Reerug							
rosé	VH 1	Grill groot	Stand 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill groot	Stand 3	-	4		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	30		15		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	75	47	55		

Braden in de Miele-stoomoven met oven

Te braden product	Stap	Functie	Temperatuur in °C	Vochtigheidsgraad in %	Tijd in minuten	Kerntemperatuur in °C	Niveau
well done	VH 1	Grill groot	Stand 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill groot	Stand 3	–	4		
	3	Combi-k. + Bov./Onderw.	30		15		
	4	Combi-k. + Bov./Onderw.	100	47	85		
Everzwijnbout	1	Grill groot	Stand 3	–	20	–	R: 3 U: 2
	2	Combi-k. + Bov./Onderw.	100	57	130		
Overige							
Gehaktballen met paprika en avocadocrème	1	Grill groot	Stand 3	–	20	–	R: 4 U: 2

**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op **www.miele.nl** ook de Miele Shop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele-apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten, bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

Miele Nederland B.V.

Postbus 166

4130 ED VIANEN

(0347) 37 88 88

Bezoek het Miele Experience Center:

De Limiet 2

4131 NR VIANEN

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

