

A three-tiered stainless steel steamer is shown against a white background. The top tier contains green beans, the middle tier contains carrots and green beans, and the bottom tier contains salmon fillets and cherry tomatoes. The base of the steamer is black with a silver control knob and a power button. The brand name 'magimix' is visible on the lid and the base.

magimix

Ma Cuisine Vapeur

Gebruiksaanwijzing
Recepten

Le Cuisieur Vapeur
AUTOMATIC

magimix





- Controleer of de spanning van uw elektrische installatie overeenkomt met die welke op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.
- Het apparaat moet altijd worden aangesloten op een geaard stopcontact met het oorspronkelijke snoer. Als u een verlengsnoer gebruikt moet dit zijn voorzien van een geaarde stekker.
- Gebruik het apparaat nooit als het snoer beschadigd is. Koop in dit geval een nieuw snoer bij een erkende klantenservice of een gelijkwaardige erkende reparateur, teneinde ieder risico te voorkomen.
- Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat verplaatst of schoonmaakt of indien het defect is. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Plaats het apparaat of het snoer nooit op of naast een zeer warm oppervlak. Laat het snoer niet van het werkvlak af hangen.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiel, vlak werkvlak buiten bereik van waterspatten.
- Vul het waterreservoir nooit boven het maximumpeil, want dan kan het water overkoken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht. Het is geen speelgoed, houd het buiten bereik van kinderen.
- Dompel het onderstel nooit onder water en zet het niet in de vaatwasmachine. Reinig het met een zachte doek.
- Het deksel en de stoomschalen worden met water met afwasmiddel afgewassen. Ze mogen ook in de vaatwasmachine worden afgewassen. Het plastic van het deksel kan door de vaatwasmachine en bepaalde reinigingsmiddelen ernstig worden beschadigd. Om dit risico te beperken dient u een niet schurend reinigingsmiddel te gebruiken en van tevoren in de gebruiksaanwijzing te controleren of dit geschikt is voor plastic artikelen. Stel de vaatwasmachine in op de laagste temperatuur.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voordat u het reservoir vult met water.
- Plaats de apparatuur niet in de buurt van voorwerpen of meubelen die niet tegen warmte kunnen, want deze kunnen door de stoom beschadigd raken.
- **Dit apparaat produceert zeer hete stoom en moet daarom altijd heel voorzichtig behandeld worden. Om te voorkomen dat u zich brandt dient u een droogdoek of ovenwanten te gebruiken om het deksel, de multifunctionele kom en de schalen van het apparaat af te nemen.**
- Gebruik uitsluitend de speciaal voor het apparaat ontworpen stoomschalen en accessoires.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor professioneel of commercieel gebruik.

Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften	2
Beschrijving	4
Het gebruik van uw stoomkoker	5
Gebruiksaanwijzingen	6
Warm houden / Opwarmen	7
Schoonmaken	7
Kooktijden	8
Kooktips	10
Problemen oplossen	11

Recepten

Voorgerechten	12
Vis	17
Vlees	22
Groente	27
Nagerechten	32
Lijst van recepten	36



LEES DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GAAT GEBRUIKEN.



Warmhoudfunctie



Losneembaar snoer



Timer
90 min.

Timer met automatische
uitschakeling



Multifunctionele
roestvrijstalen kom.
Rijst, saus, opwarmen
van gerechten enz.



bovenste schaal met
uitneembare bodem



Was alle onderdelen af. Dompel het onderstel niet onder water.



Plaats uw stoomkoker op een stabiel oppervlak.



Rol het snoer uit en sluit het aan op het apparaat.



Giet 1 l water in het reservoir en steek de stekker in een geaard stopcontact.



Zet de stoomschaal op het apparaat en let op dat hij goed op zijn plaats geschoven zit.



Doe de etenswaren in de schaal of schalen.



Leg het deksel erop.

Preparatiemethode	Quantiteit	Tijdsduur de Kooktijd
Algemeen	4 personen	Magimix
Aardappelen	700 g	30-35 min
Broodjes	4 personen	15 min
Brood	700 g	25 min
Curry	700 g	30-35 min

Kooktijden
zie pagina 8.



Stel de timer in, het rode lampje gaat branden.



Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en dooft het lampje.



Neem de schalen van het apparaat.



Koppel het snoer los en leeg het waterreservoir door het naar achteren te kantelen.

* Als u vis stoomt, wordt aangeraden niet meer dan 1 l water in het reservoir te doen, want bij sommige vissoorten gaat het water namelijk schuimen.

! Dit apparaat produceert veel stoom, gebruikt het daarom buiten bereik van kinderen en verwijderd van meubelen en voorwerpen die hier niet tegen kunnen.

Aanraking met de hete stoom kan brandwonden veroorzaken, wij raden u daarom aan uit de buurt van de kookdamp te blijven. Als u tijdens de werking het deksel opent, let dan op dat de opening niet naar u toe gericht is om geen risico te lopen u aan de stoom te branden. De schalen zijn van roestvrij staal, daarom raden wij aan om ze enkel met pannelappen of ovenwanten aan te pakken.



Groot volume: voor het bereiden van omvangrijke levensmiddelen zoals kip, artisjokken, bloemkool enz.



Verwijder de bodem uit de bovenste schaal. Leg de ingrediënten in de dubbele schaal.



Dubbel gebruik: voor het bereiden van meerdere gerechten tegelijk.



Controleer of de uitneembare bodem goed op zijn plaats zit.



Vul de bovenste schaal.



Breng het deksel goed op zijn plaats.



Serveren: in het omgekeerde deksel, behalve bij "Art de la Table".



Eieren koken: plaats de eieren in de hiertoe voorziene holtes in de schaal.



Rijst koken: zet de multifunctionele kom in de stoomschaal.

Preparatie	Quantiteit	Temperatuur	Tijdsduur
Wegruimen	4 personen	100°C	10 min
Aanpak	200g	100°C	30 min
Aanpak	4 personen	100°C	15 min
Reis	200g	100°C	15 min
1 persoon	200g	100°C	15 min

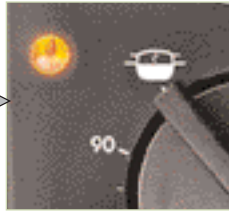
Kooktijden zie pagina 8.



Doe de schalen niet te vol, om optimale resultaten te krijgen. Leeg het waterreservoir na ieder gebruik. De uitneembare bodem is niet voorzien van holtes voor eieren.



Warm houden, zet de timer op .




Het oranje lampje gaat branden.



Opwarmen: doe de ingrediënten in de multifunctionele kom.



Laat het apparaat 3-4 min. verwarmen en zet de timer dan op .

***** Omdat het bereiden van bepaalde vissoorten heel nauw luistert, raden wij u af om hiervoor de warmhoudfunctie te gebruiken, om te voorkomen dat de vis te gaar wordt.

SCHOONMAKEN

Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de stoomkoker afkoelen, voordat u het apparaat schoonmaakt, verplaatst of opbergt.



Verwijder het snoer en leeg het water uit het reservoir door dit naar achteren te kantelen.



Waterreservoir = vochtige spons + azijn.



Stoomschalen + deksel = water + afwasmiddel of vaatwasmachine (behalve deksel).

***** Als u sporen van kalkaanslag ziet, kunt u deze weg wrijven met een spons met azijn.



Bij het afwassen van plastic onderdelen moeten bepaalde regels in acht genomen worden:

- Vaatwasmachine: selecteer de laagste temperatuur (<math><40^{\circ}\text{C}</math>) en schakel de droogcyclus uit.
- Met de hand afwassen: Laat de onderdelen niet te lang in water met reinigingsmiddel weken. Gebruik geen schurende producten (bijv. metalen schuursponsjes).
- Reinigingsmiddelen: controleer in de gebruiksaanwijzing of deze geschikt zijn voor plastic artikelen.

De opgegeven kooktijden zijn bij benadering en kunnen aanzienlijk verschillen naar gelang van de hoeveelheid, de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen, en ieders persoonlijke smaak.

Bereiding	Hoeveelheid	Kooktijd	Tips
Groenten			
Artisjokken	4 middelgrote	60-70 min.	
Asperges	700 g	30-35 min.	Leg ze gekruist in de schaal om de stoom door te laten.
Aubergines	4 middelgrote	35 min.	Heel of, als u tijd wilt winnen, in plakken gesneden.
Broccoli	700 g	25 min.	Laat ruimte over tussen de roosjes.
Worteltjes	700 g	20-30 min.	Halverwege de kooktijd omroeren. Snijd ze in stukjes om tijd te winnen.
Knolselderij	1	30 min.	In grote dobbelstenen snijden.
Champignons	300 g	25-30 min.	Heel.
Groene kool	1 middelgrote	30-40 min.	In vieren gesneden.
Bloemkool	1 middelgrote	30-40 min.	In roosjes verdeeld.
Courgettes	4 middelgrote	20-25 min.	Hele.
	4 middelgrote	15 min.	In plakjes gesneden.
Witlof	4 middelgrote	35-40 min.	Hele. Verwijder het bittere uiteinde.
Spinazie	500 g	20-25 min.	De stoomschaal niet te vol doen.
Venkel	4	35 min.	In vieren snijden.
Sperzieboontjes	700 g	45-50 min.	
Sla	1 krop	15-20 min.	
Doperwtjes	700 g	20 min.	
Peultjes	700 g	25-35 min.	
Prei	6 middelgrote	30-35 min.	Verwijder het groene gedeelte van het blad.
Paprika	3	20-30 min.	Verwijder de zaadlijsten en snijd ze in vieren.
Aardappels	20 kleine	25-30 min.	Hele, ongeschild.

Vis

Schelpdieren	1 kg	8-15 min.	Zodra de schelpen open zijn, zijn ze gaar. Tip: 1/2 l water, 1/2 l witte wijn.
Diepvriesgarnalen	500g	15-20 min.	Gepeld.
Krab	1	25 min.	Heel.
Kreeft	1	25 min.	1 staart. Van tevoren ontdooien.
Langoustines	1 kg	10 min.	Hele.
Verse visfilets	2	5-10 min.	
Diepvries visfilets	2	7-15 min.	
Verse forellen	4	20 min.	
Diepvries forellen	4	30 min.	

Vlees

Kip	1	60-70 min.	1,4 kg, verwijder de draad om de kip en prik van te voren met een vork hier en daar in het vlees
Lam	6	18-30 min.	Koteletten
Worstjes	6	10 mn.	Frankfurters

Rijst

Basmati	500 g	26-30 min.	1 volume water op 1 volume rijst. Halverwege de kooktijd omroeren.
---------	-------	------------	---

Eieren

Hardgekookt	6	16 min.	Middelmaat.
Zachte dooier	6	13 min.	
Zachtgekookt	6	10 min.	

Fruit

Appels	6	25-30 min.	Heel en ontdaan van het klokhuis.
Peren	6	25-30 min.	

Doe de schaal of schalen van uw stoomkoker niet te vol, want anders kan de stoom zich niet goed verspreiden.

Koken op stoom stelt hoge eisen: gebruik daarom altijd verse producten van de beste kwaliteit. Om te kijken of de producten gaar zijn, prikt u met een mes of vork in het dikste deel. Als de punt geen weerstand ontmoet is het product gaar.

Groente:

Schrap de groenten in plaats van ze te schillen, hierdoor blijven de vitaminen beter behouden.

Bij niet-biologische groenten raden wij u aan het kookwater niet opnieuw te gebruiken, omdat de pesticiden in het water terecht komen.

De kooktijden hangen af van de aard, de grootte en de versheid van de groenten. Zo is verse bospeen bijvoorbeeld veel sneller gaar dan een winterpeen van dezelfde dikte.



Vis:



Laat bij hele vis de schubben zitten, zodat de vis zijn stevigheid behoudt. Een schijfje citroen of kruiden in de buikholtte van hele vis of bovenop filets geplaatst, accentueren de smaak.

Als u diepvriesvis gebruikt, verleng de kooktijd dan met 40 tot 50%. Het is niet nodig de vis van tevoren te ontdooien.

U kunt de vis direct in de stoomschaal leggen of op een bedje van zeewier, laurier, venkel of andere aromatische kruiden van uw keuze. Let er in dit geval op dat u de doorgang van de stoom door de bodem van de schaal niet belemmert.



Vlees:

Gestoomd vlees is mals en smakelijk, maar ziet er vaak grauw uit.

Wij raden daarom aan vlees gedurende 5 min. op hoog vuur in een braadpan of een koekenpan aan te braden, voordat u het verder gaar stoomt. Op die manier geniet u van alle voordelen van koken op stoom en hoeft u het niet zonder dit appetijtelijke "bruine kleurtje" te stellen.

Om een rollade of een lamsbout van binnen roze te houden, in afwachting dat uw gasten aan tafel gaan, legt u deze gewikkeld in aluminiumfolie in een van de schalen. Zet het deksel schuin op de schaal en stel het apparaat in op de warmhoudfunctie. Zo blijft het vlees warm en roze van binnen.

Kruiden:

Om te beginnen moet u weten dat koken op stoom ontzout. Als u van de smaak van zout houdt, voeg dan na de bereiding zout toe. U kunt de ingrediënten van tevoren licht met kruiden bestrooien, maar u kunt ze ook smaak geven door het water te aromatiseren met kruiden of een visbouillon.

Nagerechten:

De stoomkoker is ook ideaal voor het maken van flans, puddinkjes, zacht gebak e.d. U kunt deze in individuele schaaltes bereiden. Verminder in dit geval de kooktijd met de helft, vergeleken met een grote vorm. U kunt alle recepten van nagerechten die au bain-marie bereid worden ook bereiden in de stoomkoker. Zo kunt u bijvoorbeeld heel goed een chocoladefondue maken in de multifunctionele kom.



Problemen	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • sluit het apparaat aan, controleer de aansluitingen.
De etenswaren zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> • als de levensmiddelen erg dik zijn: moet u de kooktijd verlengen of de producten in stukken snijden.
Niet alle etenswaren zijn gaar.	<ul style="list-style-type: none"> • het kan zijn dat er te veel levensmiddelen in de schaal zitten, maak de schalen niet te vol.
Het oranje lampje van de warmhoudfunctie gaat niet branden.	<ul style="list-style-type: none"> • het apparaat is nog niet op temperatuur, breng het water aan de kook door de timer te gebruiken. En zet de knop vervolgens op de functie "warm houden".
Het water stroomt over.	<ul style="list-style-type: none"> • er zit te veel water in het reservoir, verminder de hoeveelheid water. • vis kan het water laten schuimen.
Abnormaal lawaai.	<ul style="list-style-type: none"> • geen water meer in het reservoir, noodsignaal. Vul het reservoir met water.

Als u de oorzaak van een storing niet kunt vinden, wend u dan tot uw wederverkoper of neem contact op met onze consumentenafdeling die u zal verwijzen naar een erkende Magimix klantenservice.

Als het apparaat defect is neem dan contact op met een erkende Magimix klantenservice.



U mag het apparaat in geen geval zelf demonteren.



Bloemkoolroomsoep

Voor 4 personen

1 middelgrote bloemkool
40 cl vloeibare magere room
1 theel. geraspte nootmuskaat
Zout, peper

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 35 min.

De bloemkool wassen en in roosjes verdelen. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker.

Leg de bloemkoolroosjes in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 30 min. stomen. Laat de bloemkool uitlekken.

De room 5 min. op laag vuur verwarmen en mixen met de gekookte bloemkool, de geraspte nootmuskaat, zout en peper.

Op smaak maken en warm opdienen.

Pittige salade van garnalen, mango en spinazie

Voor 4 personen

40 spinazieblaadjes
24 grote gepelde gekookte garnalen
1 grote groene mango

Saus

2 theel. gemberpoeder
8 eetl. citroensap
4 eetl. nuoc-nâm
(Vietnamese vissaus)
2 eetl. gehakte koriander
2 eetl. gehakte peterselie
8 eetl. fijngehakte ui
(of 4 gehakte lente-uitjes)
2 theel. knoflookpuree

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 7 min.

De spinazie wassen, de mango schillen en in blokjes snijden.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de spinazie en de garnalen in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 7 min. stomen. Laten uitlekken en afkoelen. De garnalen in stukken snijden (of als ze klein zijn heel laten).

Meng alle ingrediënten voor de saus door elkaar.

Schik de spinazie met de garnalen en de mango-blokjes op een schotel en giet de saus erover.

Koud serveren.

Zalmbloem op een bedje van tomaatjes en avocado

Voor 4 personen

- 400 g zalmfilet zonder graat en zonder vel
- 2 middelgrote avocado's
- 1 eetl. citroensap
- 250 g cherry tomaatjes
- 100 g gemengde sla

Saus

- 3 eetl. olijfolie
- 2 eetl. citroensap
- Zout, peper

Vorbereiding: 15 min.

Rusttijd: 20 min.

Kooktijd: 6 min.

De zalm in plasticfolie wikkelen en 20 min. in de vriezer leggen.

De sla wassen. De ingrediënten voor de saus door elkaar mengen. De avocado's in blokjes snijden en met citroensap besprenkelen, om zwart worden te voorkomen. De tomaatjes wassen en in vieren snijden.

De vis uit de vriezer nemen en met een goed scherp mes in heel dunne plakjes snijden. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de vis in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat ongeveer 6 min. stomen. Controleer regelmatig: de vis is gaar zodra de plakjes lichter van kleur worden.

De sla, de tomaten en de avocado op een schotel leggen. Met saus overgieten, de nog warme zalm erop leggen en warm serveren.

Courgettehapjes met geitenkaas en pesto

- 4 kleine courgettes
- 300 g verse geitenkaas
- 150 g pesto uit een potje (of gemaakt van 10 eetl. olijfolie gemixt met 1 bosje basilicum)
- 4 grote sneden boerenbrood
- Zout, peper

Vorbereiding: 10 min.

Kooktijd: 20 min.

De courgettes wassen, de uiteinden eraf snijden en in de lengte schillen, waarbij u om een om stroken schil laat zitten. In tamelijk dikke schijven snijden (ca 3 cm). Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de courgettes in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 20 min. stomen. De courgettes moeten beetgaar zijn. Laten uitlekken (op keukenpapier) en laten afkoelen.

Snijd de geitenkaas in net zoveel plakjes als er courgetteschijven zijn.

Schik de courgetteschijven op een schotel, besmeer ze met pesto, leg op elke courgetteschijf een plakje geitenkaas en giet de rest van de pesto erover. Met zout en peper bestrooien.

Het brood roosteren en in driehoeken snijden. Koud serveren en het lauwe, geroosterde brood erbij geven.

Aardappelsalade met krab en asperges

Voor 4 personen

8 kleine vastkokende aardappels, bijv. Roseval, Ratte, Charlotte, B.F. 15
24 groene asperges
300 g gekookt krabvlees
50 g gemengde jonge slablaadjes: eikenbladsla, rode en groene Romeinse bindsla enz.
Kervel
Olie- en azijsaus

Vorbereiding: 20 min.

Kooktijd: 30 min.

Was de ongeschilde aardappels. Spoel de asperges af en snijd het harde gedeelte eraf. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker.

Doe de ongeschilde aardappels in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 25 min. stomen.

Voeg na 10 min. de asperges toe. Na het verstrijken van de kooktijd laten uitlekken. Verwijder de schil van de aardappels en snijd ze in schijfjes van 1/2 cm dik. Snijd de asperges in stukken. Versnipper het krabvlees en verwijder alle stukjes kraakbeen. Was de sla en slinger ze droog.

In een slakom het krabvlees, de aardappelschijfjes, asperges en sla voorzichtig door elkaar scheppen. Olie- en azijsaus erover gieten en met kervel bestrooien.

Gestoomde eendenlever

Voor 4 personen

1 verse eendenlever van 600 g
20 cl Sauternes
1 bouquet garni
Grof zeezout
Versgemalen zwarte peper
8 sneden luchtig witbrood

Vorbereiding: 20 min.

Rusttijd: 1 nacht + 48 uur + 5 min.

Kooktijd: 25 min.

De lever openleggen en zorgvuldig met een puntig mesje de zenuwen verwijderen. Aan alle kanten goed met zout en peper bestrooien. Leg de lever in een terrine, giet er 20 cl Sauternes overheen en laat een nacht op een koele plaats marinieren. De lever 2 of 3 maal keren.

De volgende dag een liter water in het reservoir van de stoomkoker doen met het bouquet garni. De deksel op de stoomkoker leggen en deze 10 min. laten verwarmen. Schakel het apparaat uit en laat het bouquet garni 5 min. trekken. Plaats de terrine in de schaal van de stoomkoker. Bestrooi de lever nogmaals licht met peper, schep de marinade eroverheen en dek af met aluminiumfolie. Het deksel op de stoomkoker leggen en 15 min. laten stomen.

Laten afkoelen en vervolgens minstens 48 uur in de koelkast bewaren. Neem de terrine 5 minuten voor het gebruik uit de koelkast. Serveren met geroosterde sneetjes witbrood en een glas van de resterende Sauternes.

Visterrine met grapefruitsaus

Voor 4 personen

250 g grietfilets zonder graat en zonder vel
100 g zalmfilet zonder graat en zonder vel
3 grote schelpdieren van St. Jakobsschelpen met hun koraal
2 eetl. gehakte sjalotten
1 eetl. gehakte bieslook
1 grote eetl. magere crème fraîche
1 ei
1 klontje boter
Zout, peper

Saus

1 kleine roze grapefruit
3 eetl. olijfolie
3 eetl. arachideolie
4 druppels hazelnotenolie
1 eetl. fijngehakte dille
Zout, peper

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 40 min.

Snijd de griet- en zalmfilets in grote stukken. Snijd elk van de schelpdieren in 3 schijfjes. Mix het koraal van de schelpdieren, de visfilets, het ei, de crème fraîche, de sjalot, de kervel, zout en peper in de keukenmachine. Beboter een kleine rechthoekige vorm. Doe de helft van het vismengsel erin, leg de schijfjes schelpdier erop en voeg de rest van het mengsel toe.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. De terrine in een stoomschaal plaatsen, afdekken met aluminiumfolie, het deksel erop leggen en 40 min. laten stomen. Aan het eind van de kooktijd, het vocht uit de terrine afgieten.

Maak de saus: Halveer de grapefruit en verwijder de partjes met behulp van een grapefruitmesje. Gedurende 30 seconden in de keukenmachine mixen met de rest van de ingrediënten, behalve de dille. Doe de saus in een sauskom en voeg de dille toe. De terrine koud serveren en de grapefruitsaus er apart bij geven.



Gemengde vis en groenteschotel

Voor 6 personen

250 g zalmfilet zonder vel en zonder graat
250 g kabeljauwfilet zonder vel en zonder graat
4 tongfilets zonder vel en zonder graat
4 poonfilets zonder graat
6 kleine worteltjes
2 preien
400 g broccoli
4 lente-uitjes
4 eetl. gehakte kervel
4 eetl. olijfolie
Zout, peper

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 25 min.

De worteltjes schoonmaken en wassen. De uitjes wassen en het groene blad verwijderen. Het groen van de preien afsnijden en het witte gedeelte wassen en in schijfjes snijden. De broccoli in roosjes verdelen en wassen.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker, leg de groenten in een stoomschaal van de stoomkoker, bestrooi ze met zout, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen.

Spoel de visfilets af en dep ze droog, leg ze in de andere stoomschaal en laat ze boven de schaal met de groenten 10 min. stomen. Laten uitlekken.

De vis en de groenten op een schotel schikken, met peper en gehakte kervel bestrooien en de olijfolie erover gieten. Warm opdienen.

Gestoomde forel met broccolimousse

Voor 4 personen

4 forelfilets zonder graat
800 g broccoli
200 g bloemige aardappels voor puree (Bintje)
4 eetl. olijfolie
4 eetl. citroensap
Zout, peper

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 25 min.

De broccoli in kleine roosjes verdelen en wassen. De aardappels schillen, wassen en in kleine blokjes snijden. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker, verdeel de groenten over de stoomschalen, bestrooi ze licht met zout, leg het deksel erop en laat 25 min. stomen. Voeg na 10 min. de forelfilets toe. Laten uitlekken.

De aardappels en de broccoli in de keukenmachine mixen; terwijl de machine draait de olijfolie, het citroensap, zout en peper toevoegen.

De forelfilets op een schotel schikken en de puree er apart bijgeven.

Tongrolletjes met tapenade

Voor 4 personen

4 tongfilets zonder vel en zonder graat
150 g tapenade uit een potje (of gemaakt van 100 g zwarte olijven gemixt met 3 eetl. olijfolie, 50 g pijnboombitten, 1 grote uitgeperste knoflookteen)
1 rammenas
2 citroenen
Zout, zwarte peper

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 15 min.

De tongfilets plat uitspreiden op het werkvlak en met zout en peper bestrooien. De filets over de hele lengte besmeren met een dunne laag tapenade. De filets oprollen en de rolletjes vastzetten met een houten cocktailprikker.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker, leg de visrolletjes in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen.

Snijd de citroenen in vieren. De rammenas schillen, wassen en in dunne plakjes snijden.

De vis goed warm opdienen met witte rijst. De citroenpartjes en de plakjes rammenas erbij geven.

Zalmfilet met tomaat

Voor 4 personen

4 zalmfilets zonder vel en zonder graat
8 tomaten
4 eetl. olijfolie
Grof zeezout

Vorbereiding: 10 min.

Kooktijd: 15 min.

Was de tomaten. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de tomaten in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen. Voeg na 7 min. de zalm toe.

Laat de gare tomaten schrikken onder koud water. Pel ze, snijd ze in grote stukken en laat het sap uitlekken. Leg de zalm en de tomaten op een schotel, giet de olijfolie erover en bestrooi met grof zout.

Warm opdienen met rijst of gekookte aardappels.

Tongrolletjes met avocado

Voor 4 personen

4 tongfilets zonder graat en zonder vel
2 avocado's
1 citroen
20 cl crème fraîche
3 eetl. witte wijn
Zout, peper

Vorbereiding: 20 min.

Kooktijd: 15 min.

De schil van een avocado verwijderen. De citroen persen. Het vruchtvlees van de avocado met de helft van het citroensap met een vork tot een grove puree fijn drukken. De tongfilets op het werkblad uitspreiden en plat maken. Met zout en peper bestrooien en met de avocadopuree besmeren. De filets oprollen en met een houten cocktailprikker vastzetten.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. De tongrolletjes in de stoomschaal leggen. Het deksel erop leggen en 15 min. laten stomen.

De schil van de tweede avocado verwijderen en het vruchtvlees met de crème fraîche en de witte wijn in de keukenmachine mixen. Met zout en peper op smaak brengen en gedurende 10 min. in de multifunctionele kom zachtjes verwarmen. De avocadosaus over de tongrolletjes gieten en warm serveren. Lekker met pasta of gestoomde aardappels (die u tegelijkertijd kunt koken).

Tip: In de tongrolletjes kunt u de avocadopuree vervangen door fijngehakte tomaat.

Zeeduivel met fijne groenten

Voor 4 personen

- 4 moten zeeduivel
- 4 kleine courgettes
- 2 tomaten
- 4 kleine uitjes
- 4 eetl. crème fraîche
- 1 doosje saffraanpoeder
- 4 eetl. gehakte bieslook
- Zout, peper

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 35 min.

De groenten wassen. De uien en courgettes schillen. De courgettes in schijfjes snijden en de tomaten halveren. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Plaats de courgettes en de uitjes in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15 min. koken. Na het verstrijken van de kooktijd laten uitlekken.

Knip ondertussen vier vellen aluminiumfolie. Leg op elk vel 1 moot zeeduivel, een halve tomaat, 1 eetl. crème fraîche, 1 snufje saffraan, 1 eetl. bieslook, zout en peper.

Zodra de groenten gestoomd zijn, voegt u aan elk pakketje 1 uitje en $\frac{1}{4}$ van de courgetteschijfjes toe. Vouw de pakketjes dicht en leg ze in de stoomschaal. Laat ze 20 min. stomen.

Warm serveren.

Zeebarbeel met aïolisaus

Voor 4 personen

- 12 kleine zeebarbelen, gefileerd en zonder graat
- 8 vastkokende middelgrote aardappels, bijv. Roseval, Ratte, Charlotte, B.F. 15 e.d.

Saus

- 3 theel. knoflookpuree
- 1 eierdooier
- 20 cl olijfolie
- 1 doosje saffraanpoeder
- 1 mespuntje gemalen piment
- 1 eetl. citroensap

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 30 min.

Was de aardappels zonder ze te schillen. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Plaats de aardappels in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 30 min. koken.

Leg de visfilets met het vel omlaag in de andere stoomschaal en zet ze na 20 min. bovenop de aardappels.

Maak de saus: Meng de knoflookpuree met de eierdooier. Voeg onder voortdurend kloppen de olie toe in een heel dun straaltje. Voeg de piment en de saffraan toe en tot slot het citroensap.

Snijd de aardappels in de lengte in tweeën en besmeer ze met de saus. Schik de vis en de aardappels op een schotel. Warm serveren. De rest van de saus er apart bijgeven.



Kalkoenrolletjes met romige doperwtjes

Voor 4 personen

4 zeer dunne kalkoenschnitzels
4 dunne plakken Parmaham
2 takjes tijm
800 g doperwtjes
2 lente-uitjes of 4 eetl. fijngehakte ui
50 g boter + 1 klontje
20 cl crème fraîche
4 eetl. gehakte kervel
Kruidenmelange:
zwarte peper, koriander, kardemom, groene paprikakorrels
Fijn zout

Vorbereiding: 20 min.

Kooktijd: 40 min.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Doe de doperwtjes in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen.

Laten uitlekken, 600 g doperwtjes opzij zetten en de rest tot puree mixen.

De schnitzels met peper en tijm bestrooien, elke schnitzel beleggen met een plak ham en een eetlepel doperwtjespuree. De schnitzels oprollen en zo nodig met keukengaren dichtbinden.

Leg de rolletjes in de schaal van de stoomkoker, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen.

De gehakte ui in een klontje boter fruiten. De crème fraîche, resterende doperwtjespuree, boter, zout en peper toevoegen. 5 min. laten doorkoken, opnieuw mixen en zeven.

De resterende doperwtjes 5 min. opwarmen.

Giet de doperwtjesroom in een schaal, leg de kalkoenrolletjes erop, schik de doperwtjes eromheen en bestrooi met gehakte kervel.

Ook lekker met gekookte aardappeltjes.

Kalfsrollade met aubergines en paddestoelen

Voor 4 personen

1 kalfsrollade van 800 g
300 g paddestoelen
(bij voorkeur
eekhoorntjesbrood)
4 kleine aubergines
1 citroen
4 eetl. gehakte kervel
30 cl kalfsfond
100 g boter
Grof zeezout

Vorbereiding: 20 min.

Kooktijd: 45 min.

De rollade goed zouten en 10 min. laten rusten. Doe het water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de rollade in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 35 min. stomen.

Was de aubergines. Snijd ze in de lengte in tweeën, verwijder de uiteinden en snijd ze in dunne schijven. Was de aubergineschijven en droog ze zorgvuldig af. Leg ze in de andere stoomschaal. Spoel de paddestoelen snel af, dep ze droog en snijd ze in dunne plakjes.

Na 10 min. stomen de aubergines aan de rollade toevoegen en na nog 5 min. de paddestoelen.

Laten uitlekken.

Maak de saus: in een pannetje gedurende 5 min. de kalfsfond op laag vuur verwarmen en onder langzaam roeren het sap van de 1/2 citroen toevoegen. Al roerend de in blokjes gesneden boter toevoegen. Op smaak maken met eventueel het sap van de andere helft van de citroen.

Warm houden.

De rollade in dunne plakken snijden, de groente eromheen schikken, de saus erover gieten en met kervel garneren.

Warm opdienen.

Runderrollade met groenten

Voor 4 personen

800 g ossenhaas met
vetspek omwikkeld en
vastgebonden
8 wortels
8 kleine vastkokende
aardappels, bijv. Roseval,
Ratte, Charlotte of B.F. 15.
4 selderijstengels
4 uien
2 preien (alleen het witte
gedeelte)
1/2 bloemkooltje
1 l runderbouillon gemaakt
van 2 bouillonblokken

Saus

20 cl olie
1 eierdooier
1 eetl. mosterd
Zout, peper
6 augurken
18 kappertjes
1 eetl. citroensap

Vorbereiding: 20 min.

Kooktijd: 40 à 45 min.

Doe de bouillon in het reservoir van de stoomkoker.
Leg de rollade in de stoomschaal.

Leg het deksel erop en laat 40 à 45 min. stomen,
afhankelijk van de dikte van de rollade.

Alle groenten wassen, schillen en in stukken snijden,
behalve de aardappels, die heel gelaten moeten
worden. Leg alle groenten in een stoomschaal en
plaats deze 10 min. na het begin van de kooktijd
bovenop de schaal met het vlees.

Na het verstrijken van de kooktijd laten uitlekken.

Maak de saus: De kappertjes en de augurkjes
fijnhakken. De eierdooier vermengen met de
mosterd, zout, peper en 1 eetl. olie. De rest van de
olie onder voortdurend kloppen in een heel dun
straaltje toevoegen, totdat u een homogene massa
hebt. Tot slot de fijngehakte kappertjes en augurken
toevoegen evenals het citroensap.

Warm serveren en de saus er apart bijgeven.

**Tip: U kunt de rollade even aanbraden, voordat u
hem verder gaar stoomt.**

Lamsschouder met salie

Voor 4 personen

- 1 lamsschouder van ca 1,5 kg waaruit het grote bot verwijderd is
- 2 bosjes salie
- 1 ui
- 10 kruidnagelen
- Grof zout
- Komijnzaad
- 8 worteltjes
- 250 g kleine vastkokende aardappeltjes
- 3 meiraapjes
- 3 preien
- 3 kleine courgettes
- Zout, peper

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 3 uur

Schil de ui, snijd hem in vieren en prik de kruidnagelen erin. Doe het water in het reservoir van de stoomkoker en voeg de ui toe. Bekleed de stoomschaal met salieblaadjes, waarbij u openingen vrijlaat zodat de stoom kan circuleren. Leg de licht gezouten en gepeperde lamsschouder in de schaal. Leg het deksel erop en laat 3 uur stomen. Controleer regelmatig het waterpeil. De groenten wassen en schillen, behalve de aardappeltjes. Voeg de groenten 3 kwartier voor het einde van de kooktijd toe.

Na het verstrijken van de kooktijd laten uitlekken.

Aan het eind moet de lamsschouder in eigen vet gegaard zijn. De groenten eromheen leggen en heel warm serveren. Geef er een schoteltje grof zout en komijnzaad bij.

U kunt het vlees in de braadpan even aanbraden voordat u het verder gaar stoomt.



Couscous van bloemkool met groenten

Voor 4 personen

- 1 mooi wit bloemkooltje
- 3 courgettes
- 2 grote wortels
- 160 g diepgevroren doperwtjes
- 2 potjes Bulgaarse yoghurt
- 1 theel. peper
- 4 eetl. gehakte munt
- Zout

Vorbereiding: 20 min.

Kooktijd: 20 min.

De wortels en courgettes schillen, wassen en in grote staafjes snijden. De bloemkool in roosjes verdelen, wassen, afdrogen en in de keukenmachine tot een soort grove kleine blokjes raspen.

Doel het water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de worteltjes in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 20 min. stomen. Voeg na 5 min. de courgettes toe.

Bekleed de andere stoomschaal van de stoomkoker met gaas en leg er de blokjes bloemkool op. Met zout bestrooien.

De schaal op de stoomkoker zetten, 5 min. nadat u de courgettes aan de worteltjes hebt toegevoegd. Tot slot 5 min. voor het einde van de kooktijd de doperwtjes bij de bloemkool doen.

Worteltjes en courgettes laten uitlekken. Bloemkool en doperwtjes met behulp van het gaas laten uitlekken en overdoen in een schaal. De munt toevoegen en doorroeren, de andere groenten erop leggen.

Warm opdienen met de met zout en peper opgeklopte yoghurt.

Lekker bij gegrilde lamskoteletjes.

Gnocchi van peruaanse rijst

Voor 4 personen

160 g peruaanse rijst
50 g maïzena
1 bouquet garni
Zout

Vorbereiding: 20 min.

Kooktijd: 60 min.

De peruaanse rijst in een fijnmazige zeef wassen en laten uitlekken.

Doe het water in het reservoir van de stoomkoker en voeg er een bouquet garni aan toe. Leg het deksel erop en laat 10 min. stomen, schakel de stoomkoker uit en laat de kruiden 5 min. trekken.

Bekleed de stoomschaal van de stoomkoker met gaas of aluminiumfolie en leg de peruaanse rijst erop. Leg het deksel erop en laat 35 min. stomen. De korreltjes moeten in omvang verdubbeld zijn en de kiempjes moeten losgelaten hebben.

Laten uitlekken. De peruaanse rijst en de maïzena in de kom van de keukenmachine doen. De machine inschakelen en via de toevoergoot water toevoegen, totdat u een homogene, gemakkelijk te verwerken pasta heeft. Met de vingertoppen gnocchi vormen. Leg ze in de stoomschaal van de stoomkoker, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen.

Warm opdienen en er naar smaak sojasaus of tomatensaus bij geven.

Gestoomde prei

Voor 4 personen

1 kg prei
zout, peper

Vorbereiding: 10 min.

Kooktijd: 35 min.

De prei zorgvuldig wassen en heel laten. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de prei in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 35 min. stomen. Goed laten uitlekken.

Op een schaal schikken en met zout en peper bestrooien.

Warm opdienen, naar keuze begieten met een mengsel van olijfolie (2 eetl.) en balsamico azijn (1 eetl.) of met een mengsel van sinaasappelsap (2 eetl.) en hazelnotenolie (1/2 eetl.).

Ratatouille

Voor 4 personen

- 2 aubergines
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 2 courgettes
- 4 grote tomaten
- 3 grote uien
- 3 teentjes knoflook
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 4 eetl. olijfolie

Vorbereiding: 25 min.

Kooktijd: 60 min.

De groenten wassen. De paprika ontdoen van de zaadlijsten. De aubergines, paprika's en courgettes in blokjes snijden. De knoflook en de ui schillen en fijnhakken.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Spreid de aubergine- en paprikablokjes uit in de stoomschaal. Leg het deksel erop en laat 15 min. stomen. Spreid de courgettes uit in de andere schaal en zet deze na 5 min. op de eerste schaal. Voeg 3 min. voor het einde van de kooktijd de hele tomaten toe. Na het verstrijken van de kooktijd laten uitlekken.

De tomaten onder koud water laten schrikken, het vel verwijderen, van pitjes ontdoen en in stukjes snijden. In een braadpan de ui met de knoflook 5 min. in de olijfolie fruiten. De aubergine en paprika toevoegen en nog 10 min. op laag vuur laten stoven.

De courgettes en tomaat toevoegen, met zout en peper op smaak maken en kruiden met tijm en rozemarijn. 30 min. zonder deksel op de pan laten stoven. Warm of koud serveren.

Op deze manier bereid is de ratatouille bijzonder smakelijk en bevat geen overtollig vocht.

Puree van knolselderij

Voor 4 personen

- 1 kg knolselderij
- 125 g crème fraîche
- 2 eetl. fruitige olijfolie
- Zout

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 35 min.

De selderij schillen, wassen en in blokjes van 4 bij 4 cm snijden.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de selderijblokken in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 30 min. stomen. De selderij moet heel zacht zijn en u moet er gemakkelijk met de punt van een mes in kunnen prikken.

De selderij laten uitlekken en tot lauw laten afkoelen. In de keukenmachine de selderij tot puree mixen.

De crème fraîche door de puree roeren en vervolgens onder voortdurend roeren in een dun straaltje de olijfolie toevoegen. Met zout op smaak maken.

De puree 5 min. op laag vuur verwarmen. Goed warm opdienen, bij voorkeur bij gevogelte.

Groene groente op Provençaalse wijze

Voor 4 personen

- 250 g extra fijne sperzieboontjes uit de diepvries
- 250 g peultjes
- 300 g broccoli
- 4 kleine courgettes
- 2 eetl. gehakte kervel

Saus

- 1 citroen
- 15 cl olijfolie
- 1 mespuntje zout
- Versgemalen zwarte peper

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 25 min.

De peultjes afhaken en afspoelen. De courgettes wassen en de uiteinden verwijderen. De broccoli in kleine roosjes verdelen en wassen.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de courgettes en de broccoli in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 25 min. stomen. Leg de sperzieboontjes en de peultjes in de andere stoomschaal en zet deze 15 min. voor het einde van de kooktijd op de onderschaal op de stoomkoker. Laten uitlekken.

Maak de saus: pers de citroen uit, voeg het zout toe, giet de olie erbij en kruid met versgemalen peper.

De groenten op een schaal schikken. De courgettes in de lengte in dunne plakjes snijden, maar niet helemaal tot het uiteinde, en als een waaier openleggen. De saus erover gieten en met kervel bestrooien.

Onmiddellijk opdienen zodat alle smaak en de groene kleur van de groenten behouden blijven.



Grapefruitpuddinkjes

Voor 4 personen

- 30 cl grapefruitsap
- 125 g kristalsuiker
- 3 grote eieren
- 4 theel. rietsuiker
- 1 afgestreken eetl. maïzena

Vorbereiding: 10 min.

Rusttijd: 1 uur

Kooktijd: 40 min.

Giet het grapefruitsap in een pannetje met de suiker. Op laag vuur 10 min. verwarmen, doorroeren en tot lauw laten afkoelen. In een kom de hele eieren loskloppen met de maïzena. Onder voortdurend kloppen het lauwe grapefruitsap toevoegen en het mengsel overdoen in vier ovenschaaltjes.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Zet de ovenschaaltjes in de stoomschaal, dek ze af met aluminiumfolie, leg het deksel erop en laat 30 min. stomen. Laten afkoelen.

Bestrooi de puddinkjes met rietsuiker en zet ze minstens een uur in de koelkast. Heel koud serveren.

Zacht citroengebak

Voor 6 à 8 personen

- 3 grote eieren
- 200 g kristalsuiker
- 210 g bloem + 1 eetl.
- Sap van een 1/2 citroen
- 2 theel. rijspoeder
- 25 cl crème fraîche
- 1 theel. vanille-extract
- 1 klontje boter
- 1 mespuntje zout
- 25 cl frambozensaus

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 45 min.

De eieren opkloppen en de suiker en het citroensap toevoegen. In een kom bloem, rijspoeder en zout mengen. In een andere kom de crème fraîche en het vanille-extract mengen.

Afwisselend 1/3 van het bloemmengsel en een derde van het 1/3 crèmemengsel door het eimengsel mengen en dit nog twee keer herhalen.

Doe het beslag over in twee kleine beboterde en met bloem bestoven cakevormen. Doe de vormen niet te vol, want het gebak rijst tijdens het stomen hoog op. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Zet de cakevormen in de stoomschaal, dek ze af met aluminiumfolie, leg het deksel erop en laat 45 min. stomen.

Laten afkoelen, uit de vorm nemen en serveren met frambozensaus.

Zacht chocoladegebak

Voor 6 tot 8 personen

300 g bittere chocolade
1 kopje sterke koffie
100 g kristalsuiker
6 eieren
250 g boter + 1 klontje
50 g bloem + 1 eetl.
1 theel. rijspoeder
25 cl vanillesaus
1 bakje frambozen

Vorbereiding: 20 min.

Kooktijd: 1 uur 36 min.

Breek de chocolade in stukjes, laat deze 6 min. smelten in de multifunctionele kom. Wanneer de chocolade goed zacht is, de in kleine stukjes gesneden boter, koffie en suiker toevoegen. Roeren tot de suiker goed is opgelost.

De hele eieren met de bloem en de rijspoeder tot een schuimig mengsel kloppen. Het chocolademengsel in een dun straaltje erbij gieten en het geheel vermengen.

De bereiding over twee beboterde en met bloem bestoven kleine cakevormen verdelen. Pas op, het gebak rijst hoog op tijdens de kooktijd. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Plaats de cakevormen in de stoomschalen en dek ze af met aluminiumfolie. Leg het deksel erop en laat 1 uur en 30 min. stomen. Controleer regelmatig het waterpeil.

Kijk of het gebak gaar is door er met een puntig mes in te prikken. Het mes moet droog uit het gebak komen. Tot lauw laten afkoelen, voordat u het gebak uit de vormen neemt.

De vanillesaus in een sauskom doen. Het gebak in plakjes snijden, garneren met frambozen en serveren met vanillesaus.

U kunt het gebak ook in eenpersoonsvormpjes maken.

Perencompote

Voor 4 personen

- 1 kg 1 kg peren
- 30 cl water
- 50 g rietsuiker
- 1/2 theel. kaneel
- 1/2 vanillestokje

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 1 uur 15 min.

Schrap de zaadjes uit het vanillestokje. Maak in een pannetje een siroop van het water, de suiker, de kaneel en de vanille. Laat 1 uur op laag vuur trekken zonder te laten koken.

Schil de peren, snijd ze in blokjes. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Verdeel de perenblokjes over de stoomschaal. Leg het deksel erop en laat 15 min. stomen.

Dompel de perenblokjes aan het eind van de kooktijd in de siroop en laat ze daarin afkoelen. Koud serveren.

Kruidige bananen

Voor 4 personen

- 4 niet te rijpe bananen
- 50 g suiker
- 40 g boter
- 1/2 citroen
- 1/2 vanillestokje
- 1/2 theel. kaneel
- 4 eetl. oranjebloesemwater
- 20 cl crème fraîche

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 25 min.

Pel de bananen en besprenkel ze met citroensap. In een platte schaal de kaneel met 25 g suiker mengen en de bananen door dit mengsel rollen. De bananen 5 min. in de boter in een koekenpan bruin bakken.

Leg ze op een groot stuk aluminiumfolie. Schrap de zaadjes uit het vanillestokje, meng deze met de resterende 25 g suiker. Strooi dit over de bananen en besprenkel ze met 4 eetl. oranjebloesemwater. Vouw de aluminiumfolie hermetisch dicht.

Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de aluminiumfolie in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen. Houd de bananen warm.

Het kooksap uit de aluminiumfolie in de koekenpan gieten en aan de kook brengen, vermengd met de crème fraîche en de resterende 4 eetl. oranjebloesemwater.

De saus over de bananen gieten en warm serveren. Heel lekker met chocolade-ijs.

Voorgerechten

Bloemkoolroomsoep	p. 13
Pittige salade van garnalen, mango en spinazie	p. 13
Zalmbloem op een bedje van tomaatjes en avocado	p. 14
Courgettehapjes met geitenkaas en pesto	p. 14
Aardappelsalade met krab en asperges	p. 15
Gestoomde eendenlever	p. 15
Visterrine met grapefruitsaus	p. 16

Vis

Gemengde vis- en groenteschotel	p. 18
Gestoomde forel met broccolimousse	p. 18
Tongrolletjes met tapenade	p. 19
Zalmfilet met tomaat	p. 19
Tongrolletjes met avocado	p. 20
Zeeduivel met fijne groenten	p. 21
Zeebarbeel met aiolisaus	p. 21

Vlees

Kalkoenrolletjes met romige doperwtjes	p. 23
Kalfsrollade met aubergines en paddestoelen	p. 24
Runderrollade met groenten	p. 25
Lamsschouder met salie	p. 26

Groenten

Couscous van bloemkool met groenten	p. 28
Gnocchi van peruaanse rijst	p. 29
Gestoomde prei	p. 29
Ratatouille	p. 30
Puree van knolselderij	p. 31
Groene groenten op Provençaalse wijze	p. 31

Nagerechten

Grapefruitpuddinkjes	p. 33
Zacht citroengebak	p. 33
Zacht chocoladegebak	p. 34
Perencompote	p. 35
Kruidige bananen	p. 35



Dit symbool duidt aan dat dit product niet samen met het huisvuil mag worden weggegooid. Breng het naar een speciaal inzamelpunt bestemd voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Vraag uw gemeente of uw inzamelcentrum om de adressen van deze speciale inzamelpunten.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.

© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: Magimix.