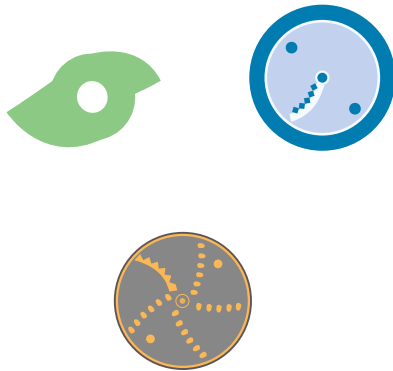




# Food Processor & Food Chopper Guide

by Su Vössing

**KitchenAid**



# Gids voor de foodprocessor en hakmolen

door Su Vössing



# KitchenAid

## Inhoudsopgave

Voorwoord .....	pagina 5
Serie foodprocessors .....	pagina 6
Deeg en beslag maken met de messen .....	pagina 8
Toppings maken met de eierklopper .....	pagina 10
Werken met de fijne snij-/raspschijf .....	pagina 12
Werken met de medium-fijne snij-/raspschijf .....	pagina 14
Werken met de snijschijf .....	pagina 16
Bereiding met het multifunctioneel mes .....	pagina 18
Pastadeeg maken .....	pagina 20
Dertien recepten voor de hakmolen .....	vanaf pagina 22
Zeventien recepten voor de foodprocessor .....	vanaf pagina 50
Biografie van Su Vössing .....	pagina 86
Redactiegegevens .....	pagina 88



## De dagen van handmatig hakken zijn voorbij!

Vaak is onze ervaring met foodprocessors vrij beperkt: een paar pesto's, wat dressings en wat fijngehakte uien en noten. Maar deze efficiënte en krachtige apparaten kunnen véél meer. Als ik je vertel dat deze kleine keukenhulpjes eigenlijk complete foodprocessors zijn die je helpen zelfs de kleinste hoeveelheden te verwerken, zeg ik dat niet omdat ik word betaald voor mijn stukjes. Ik zeg dat omdat ik uit ervaring spreek.

Hoe goed de ingrediënten worden gesneden, hangt natuurlijk af van de ingrediënten zelf en van hoe scherp de messen zijn. Hopelijk helpen deze tips je bij het juiste onderhoud van de messen, zodat je nog heel lang nieuwe recepten kunt uitproberen met je foodprocessor.

1. Gebruik de foodprocessor niet om ijs of bevroren voedsel te hakken.
2. Maal nooit ongekookte peulvruchten, want hierdoor wordt de mengbeker zo heet dat het mes minder scherp wordt.
3. Doe de mengbekers niet te vol, omdat het dan erg moeilijk wordt om gelijkmatig te snijden.
4. Als je de schijven gebruikt, kun je het beste snelheidsstand 2 kiezen.
5. Het spreekt eigenlijk voor zich, maar reinig de messen en schijven nooit in de vaatwasmachine. Was en droog ze voorzichtig af met de hand.

Deze fantastische keukenhulpjes produceren geweldige resultaten, zodat je eenvoudig kunt experimenteren met eigen creaties. Alleen ervaren professionals kunnen vergelijkbare snijresultaten behalen met een mes.

Ik wil graag benadrukken dat ik in mijn livepresentaties alleen maar zulke kleine hoeveelheden pastadeeg, voor precies één portie verse pasta, heb kunnen bereiden door een foodprocessor te gebruiken. Het is ook gemakkelijker om op deze manier kleine hoeveelheden van andere soorten zacht of stevig deeg te bereiden. De recepten die ik speciaal voor dit boekje heb bedacht, zijn bedoeld om je te inspireren en bieden hopelijk een goede basis voor je eigen creaties.

Met vriendelijke groet,



0,83 L MINI-FOOD-PROCESSOR



Dit is de ideale minihakmolen voor het razendsnel snijden van alledaagse ingrediënten zoals uien, wortelgroenten, verse groenten, noten en gekookte peulvruchten.

Heerlijke vinaigrettes en dressings, spreads, tartaarsauzen en rouilles kunnen in kleine porties worden klaargemaakt.

Ideaal voor kleine huishoudens met 1 of 2 personen.



1,19 L HAKMOLEN



Dit is de ideale hakmolen voor het snel en eenvoudig bereiden van kleine hoeveelheden deeg, het snijden van groenten, het hakken van noten en zaden en het bereiden van spreads en tartaar.

Er zit een kloppaccessoire bij dat ideaal is voor het bereiden van slagroom, eiwit, romige dressings en mayonaise.

Ideaal voor dagelijks gebruik in kleine huishoudens met 1 of 2 personen.



1,7 L FOOD-PROCESSOR



Dankzij het grote aantal accessoires kunnen beide foodprocessors worden gebruikt voor de meest uiteenlopende dagelijkse taken. Voor het snijden en raspen van alle soorten fruit en groenten. Deze apparaten zijn uitermate geschikt voor de meeste noten en zaden, maar ook voor allerlei verschillende soorten deeg, bijvoorbeeld voor tarte flambée en pasta, cake, kruimeldeeg, zandkoekjes en taartjes.

Ideaal voor dagelijks gebruik in kleine tot middelgrote moderne huishoudens met 2 tot 6 personen.

Alle genoemde keukenapparaten zijn gemakkelijk op te bergen, eenvoudig te onderhouden en schoon te maken en betrouwbaar en robuust – ongeacht de taak.



2,1 L FOOD-PROCESSOR





# Maak talloze soorten deeg, beslag en gebak met de messen



① ③

**DEEGMES**  
Ideaal voor:

Brood  
(zie pagina 82)

Pancakes  
(zie pagina 78)

Spätzle  
(zie pagina 76)

Knäckebröd  
(zie pagina 84)

Kruimeldeeg  
Cakebeslag  
Korstdeeg  
Flensjesbeslag  
Pannenkoekenbeslag  
Blinibeslag  
Kwark-oliedeeg  
Deeg voor licht broodje  
Wafelbeslag  
Ei- en bierbeslag  
Muffinbeslag



② ④

**MULTIFUNCTIONEEL MES**  
Ideaal voor:

Pastadeeg  
(zie pagina 56)

Alle soorten  
pastadeeg

Flammkuchendeeg  
(zie pagina 54)

Beignets  
(zie pagina 29)

Koekjesdeeg  
Strudeldeeg  
Pastadeeg  
Korstdeeg  
Wolkenbrood  
Groentebrood



# Toppings maken met de eierklopper



Ideaal voor:

- ① Room (zie pagina 41)  
Alle soorten room  
Kurkumaroom (zie pagina 43)  
Zure room (zie pagina 47)
- ② Verschillende soorten mayonaise (zie pagina 49)
- ③ Eiwit opkloppen  
Eidooiers kloppen
- ④ Romige dressing  
Aioli's  
Alle vinaigrettes  
Emulsies





# Bereiding met de fijne snij-/raspschijf



Ideaal voor:

- ① Stevig fruit  
Stevige groenten  
*Afbeelding: Bloemkool met de raspzijde*
- ② Medium-stevige verse groenten  
*Afbeelding: Selderij met de snijzijde*
- ③ Zachte groenten  
*Afbeelding: Courgettes met de snijzijde*
- ④ Zachte en harde kaas  
*Afbeelding: Parmezaanse kaas met de raspzijde*





# Bereiding met de medium- fijne snij-/raspschijf



Ideaal voor:

- ① **Medium-stevige verse groenten**  
*Afbeelding: Radijsjes met de raspzijde*
- ② **Medium-stevige verse groenten**  
*Afbeelding: Paprika met de snijzijde*
- ③ **Stevige groenten**  
*Afbeelding: Wortelen met de raspzijde*
- ④ **Medium-stevige verse groenten**  
*Afbeelding: Komkommers met de snijzijde*



# Bereiding met de snijschijf



Ideaal voor:

- ① **Stevig fruit**  
**Stevige groenten**  
*Afbeelding: Chinese kool*
- ② **Zachte groenten**  
*Afbeelding: Courgetteschijfjes*
- ③ **Medium-stevige groenten**  
*Afbeelding: Komkommerschijfjes*
- ④ **Harde groenten**  
*Afbeelding: Schijfjes rauwe zoete aardappel*





# Bereiding met het multifunctioneel mes



Ideaal voor:

① Stevige groenten  
Medium-stevige groenten  
Stevig fruit  
*Afbeelding: Courgettes*

② Wit vlees  
Rood vlees  
Tofoe  
*Afbeelding: Kipfilet*

③ Zachte vis  
Stevige vis  
Schaaldieren  
Alle vis en schaaldieren  
*Afbeelding: Wilde zalm*

④ Noten  
Peulvruchten  
Pitten  
Zaden  
*Afbeelding: Amandelen*





# Pastadeeg maken



- 1 Gebruik het multifunctioneel mes. Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom. Begin op stand 1 en ga door op stand 2. Mix ongeveer 1 minuut.
- 2 Giet het mengsel op het werkblad. Voeg geen extra bloem toe. Het deeg lijkt op dit moment op grof kruimeldeeg.
- 3 Kneed het deeg even handmatig.
- 4 Maak een bal van het deeg, snij er een kruis in, leg het in een kleine glazen kom, bedek het met plasticfolie en laat een uur rusten.





Dertien recepten  
voor de hakmolen





# Taartjes met gerookte zalm

INGREDIËNTEN VOOR 2 TAARTJES = 2 PERSONEN

130 g donker fruitbrood, in grove stukken gesneden  
160 g koude gerookte zalm, in grove stukken gesneden  
40 g koude roomkaas met mierikswortel,  
of 30 g koude roomkaas gemengd met 10 g mierikswortelroom

GARNERING  
Bloemblaadjes  
Kervel als garnering

Leg twee ronde koekjesvormen (diameter 7–9 cm) op een vel bakpapier.

Paletmes  
1 kleine wegwerpspuitzak

Multifunctioneel mes



Doe het fruitbrood in de hakmolen en pulseer een paar keer op stand 2 met de pulse/aan-knop tot het fruitbrood romig is. Verdeel het mengsel evenredig over de twee ronde koekjesvormen en maak glad met een nat lepeltje.

Maak de kom schoon en droog af.

Doe de gerookte zalm in de mengkom en pulseer een paar keer snel op stand 2 met de pulse/aan-knop. Verdeel vervolgens de gerookte vis evenredig over de twee ronde koekjesvormen en maak glad met een nat lepeltje. Gebruik het lepeltje om de taartjes voorzichtig uit de koekjesvormen te duwen en leg ze met het paletmes op twee bordjes.

Doe de roomkaas met mierikswortel in de spuitzak, draai aan de bovenkant, maak een klein gaatje door het uiteinde af te knippen en spuit enkele toefjes roomkaas op de taartjes met gerookte zalm.

Garneer naar smaak met bloemblaadjes en kervel.





# Gepaneerde gevulde salieblaadjes

INGREDIËNTEN VOOR 4 STUKS = 2 PERSONEN

## SALADE

200 g radijsjes, gewassen  
10 g gladde peterselieblaadjes, 10 muntblaadjes  
20 g plantaardige olie  
15–20 g milde witte balsamicoazijn  
Zeezout en peper

## SALIEBLAADJES

8 even grote salieblaadjes (10–12 cm lang)  
70–80 g roomkaas  
30 g witte amandelen  
30 g gedroogd wit brood

## SUIKERLAAGJE

1–2 eetlepels bloem  
1 medium ei geklopt met 1 eetlepel room  
Plantaardige frituurolie

Multifunctioneel mes



Voor de salade: doe de radijsjes, peterselie en munt in de mengkom en mix tot een kleurrijke salade met de pulse/aan-knop op stand 1. Doe de salade in een slakom, voeg de olie toe en meng goed. Breng daarna op smaak met azijn, zeezout en peper.

Smeer een dikke laag roomkaas over de binnenkant van vier salieblaadjes, leg een tweede salieblaadje over elk blad en druk licht aan. Zet de blaadjes daarna even in de koelkast.

Doe de amandelen en het brood in de mengkom en hak ze fijn met de pulse/aan-knop op stand 2. Leg het brood- en amandelmengsel, de bloem en het geklopte ei elk apart op een bord. Wentel de salieblaadjes eerst in de bloem, tik ze zachtjes af, wentel ze in het ei en bedek ze met een laagje amandelmengsel.

Bak de salieblaadjes aan beide zijden in een grote pan, in frituurvet dat niet te erg verhit is. Na 2–3 minuten zijn ze lekker krokant. Laat ze afdruppen op keukenpapier en dien op met de salade.





# Auberginebeignets

INGREDIËNTEN VOOR 10–12 BEIGNETS = 2 PERSONEN

1 aubergine (ong. 300 g)  
Fijn zeezout

## BESLAG

100 g rodelinzenbloem of kikkererwtenbloem  
20 g patentbloem (type 405)  
1 snufje chilivlokken  
1 theelepel gedroogde Italiaanse kruiden  
1 theelepel mild paprikapoeder  
2 snufjes fijn zeezout  
2 snufjes bakpoeder  
165 g koolzuurhoudend mineraalwater

1 eetlepel bloem voor het omhulsel  
1 L plantaardige frituurolie

## GARNERING

Citroenpartjes  
Natuuryoghurt  
Muntblaadjes

Multifunctioneel mes



Was de aubergine en droog deze af. Snij hem in twaalf schijfjes, strooi wat zout over beide zijden en leg ze op een kleine bakplaat. Laat 20 minuten rusten.

Voor het beslag: doe de linzenbloem, bloem, chilivlokken, kruiden, paprikapoeder, zout en bakpoeder in de mengkom en meng kort op stand 1. Meng daarna snel het mineraalwater door het mengsel via de kleine opening in het deksel en meng alles tot slot kort op stand 2. Giet het beslag in een andere kom en laat 15 minuten rusten.

Dep de aubergineschijfjes droog met keukenpapier en wentel ze in de bloem voor het omhulsel. Wentel daarna drie tot vier schijfjes tegelijk in het beslag en frituur ze ongeveer 2 minuten lang in goed verhitte frituurolie tot ze aan beide kanten krokant en bruin zijn. Laat de gefrituurde schijfjes even afdruppen op keukenpapier en dien op met citroen, yoghurt en munt.



# Kabeljauw met groene saus

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

2 ontvelde en ontgrate kabeljauwfilets  
(uit het midden van de filet, 150–160 g per stuk)  
Zout

1 theelepel geklaarde bakboter

### SAUS

80 g natuurmajonaise (pagina 49)  
80 g zure room  
40 g grof gesnipperde kruiden (bijv. dille, peterselie, kervel, dragon, zuring)  
1 eetlepel vers citroensap  
Zeezout en peper

### GARNERING

2 citroenpartjes  
Verse kruiden

Multifunctioneel mes



Voor de saus: doe mayonaise, zure room, kruiden, citroensap, zeezout en een beetje peper in de mengkom en meng glad met de pulse/aan-knop met korte intervallen.

Strooi een snufje zout over de vis, leg de filets met de ontvelde kant naar boven in een niet te hete pan en bak 2–3 minuten lang op een middelhoge temperatuur in geklaarde boter. Draai de vis pas om als je een krokant randje ziet. Bak de filets daarna nog 2 minuten verder op lage temperatuur. Zo blijven ze mooi glanzen.

Dien op met de saus, citroen en kruiden.





# Pasta met peterselie en amandelen

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

AMANDELKRUIJ  
50 g witte amandelen  
15 g gistvlokken  
15 g broodkruim  
2-3 snufjes zeezout

PETERSELIEPASTA  
50 g peterselieblaadjes  
80 g olijfolie  
50 g witte amandelen  
Zeezout

200 g spaghetti

Multifunctioneel mes



Voor het amandelkruim: rooster de amandelen zonder olie en laat afkoelen. Doe ze daarna in de mengkom en druk een paar keer kort op de pulse/aan-knop op stand 2. Voeg gistvlokken, broodkruim en zeezout toe en blijf mixen tot het kruim fijn en zandachtig is. Zet het mengsel even opzij.

Voor de peterseliepasta: blancheer de peterselieblaadjes in kokend water, laat afdruppen en leg ze 2 minuten in ijskoud water. Knijp daarna het water uit de peterselie en meng de blaadjes met de olijfolie, amandelen en een snufje zeezout met de pulse/aan-knop op stand 2.

Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking, zet een beetje kookvocht opzij en laat de pasta uitlekken. Sauteer in een pan met de peterseliepasta en verdun alles lichtjes met het kookvocht.

Dien op met het amandelkruim. Als er kruim over is, bewaar dit dan in een pot met draaideksel.

# Groentesalade in notentaartjes

INGREDIËNTEN VOOR 2 TAARTJES = 2 PERSONEN

## BASIS

125 g medjouldadels, ong. 5–6 ontpitte dadels in kwartjes  
50 g hazelnoten  
50 g cashewnoten  
1 snufje fleur de sel  
30 g warme, gesmolten kokosolie

## SALADE

500 g gemengde groenten (bijv. aubergine, broccoli, paprika, courgette)  
Zeezout  
2–3 eetlepels olijfolie  
Enkele verse tijmtakjes als garnering

Bedek de twee taartvormpjes (diameter 12 cm) met een laag plasticfolie.  
Rusttijd voor de bodem: 1 uur, afkoeltijd: 20 minuten

Multifunctioneel mes



Voor de bodem: doe de dadels in de mengkom en hak ze met snelle pulsringen fijn met de pulse/aan-knop op stand 2. Doe ze daarna in een andere kom. Doe vervolgens de hazelnoten, cashewnoten en het zout in de mengkom en pulseer enkele keren snel. Voeg de fijngehakte dadels toe en pulseer opnieuw enkele keren. Voeg de warme kokosolie toe en mix kort.

Verdeel het mengsel evenredig over de taartvormpjes en druk aan met je vingers tot de vormpjes goed bedekt zijn. Laat 1 uur afkoelen in de koelkast.

Voor de groentesalade: was en droog de groenten, snij ze in schijfjes/blokjes, strooi wat zout op beide kanten en laat 20 minuten rusten. Dep ze daarna droog. Bak de groenten aan beide zijden 6–8 minuten lang in olijfolie op middelhoge temperatuur en laat 20 minuten afkoelen.

Haal de taartjes uit de vormpjes, leg ze op twee borden en vul ze met de groentesalade. Garneer met verse tijm. Voeg indien gewenst balsamicoazijn en olijfolie naar smaak toe.







# Gevulde gebakken tomaten

INGREDIËNTEN VOOR 4 STUKS = 2 PERSONEN

2 tomaten (ong. 150 g per tomaat)  
180 g feta  
10 g basilicumblaadjes  
40 g broodkruim  
1 snufje zeezout

GARNERING  
Olijfolie  
Zeezout  
Basilicumblaadjes

Bedek een kleine, ronde bakplaat met bakpapier.  
Verwarm de oven voor op 190 °C (conventionele oven).  
Baktijd: 22–25 minuten

Multifunctioneel mes



Was de tomaten. Verwijder de kern voorzichtig zonder te diep te snijden en snijd ze horizontaal doormidden. Hol de tomaten uit met een lepeltje en leg de helften op de bakplaat.

Doe de feta en gewassen basilicumblaadjes in de mengkom en pulseer/mix enkele keren kort met de pulse/aan-knop op stand 2. Voeg het broodkruim en zeezout toe en blijf mixen tot alle ingrediënten goed zijn gemengd.

Verdeel het kaasmengsel evenredig over de tomaathelften en duw aan. Bak ze in een voorverwarmde oven en dien op met olijfolie, zeezout en basilicumblaadjes.



# Snelle aardappelpannenkoekjes

INGREDIËNTEN VOOR 8-10 PANNENKOEKEN = 2 PERSONEN

250 g geschilde aardappelen in grote blokjes  
50 g ui, geschild en in kwartjes gesneden  
1 medium of groot ei  
Zeezout  
Geraspte nootmuskaat  
50 g patentbloem (type 405 of 550)

Plantaardige frituurolie

VOOR HET OPDIENEN  
Appelmoes

Multifunctioneel mes



Doe de aardappelblokjes en uien in de mengkom en pulseer enkele keren kort met de pulse/aan-knop op stand 1 tot een matig grof mengsel.

Doe de helft van het mengsel in een aparte kom. Voeg het ei, zeezout en een snufje nootmuskaat toe aan het resterende mengsel in de mengkom. Pulseer een paar keer op stand 2, voeg de bloem toe en mix opnieuw kort. Voeg tot slot het resterende aardappelmengsel toe en pulseer een paar keer snel.

Bak porties van het aardappelmengsel in hete olie, idealiter in twee porties, aan beide zijden tot de pannenkoekjes bruin en krokant zijn. Laat afdruipe op keukenpapier en dien op met appelmoes.





# Aardbeientaartje

INGREDIËNTEN VOOR 4 TAARTPUNTJES = 2 PERSONEN

## GEBAK

75 g patentbloem (type 405)  
1/2 theelepel bakpoeder  
30 g basterdsuiker  
35 g boter, zacht  
1 eigeel van een groot ei  
1 snufje fleur de sel

## VULLING

200 g koude slagroom (32% vet)  
1 theelepel poedersuiker  
1 mespuntje vanilleboonpasta  
16 kleine aardbeien, ong. 130 g, gewassen en afgedroogd

Zet een desertring (diameter 12–14 cm) op een kleine, met bakpapier bedekte bakplaat.  
Verwarm de oven voor op 180°C (conventionele oven).  
Baktijd: 25–28 minuten, afkoeltijd: 45–50 minuten

Multifunctioneel mes, gardeaccessoire (eierklopper)



Doe de ingrediënten voor het gebak in de mengkom en mix ze door een paar keer op de pulse/aan-knop op stand 2 te drukken. Giet het gebakmengsel in de desertring, maak glad met een natte lepel en bak in een voorverwarmde oven. Laat 25 minuten op een rooster afkoelen, haal het gebak uit de desertring en snijd met een groot mes horizontaal doormidden. Verkruiemel de bovenste helft.

Voor de vulling: klop de room op in de hakmolen (1,19 L) met het gardeaccessoire (eierklopper) of een ander accessoire. Doe de room samen met de poedersuiker en vanillepasta in de mengkom en mix ong. 20 seconden op stand 1. Zet de knop daarna op stand 2 en houd hem ingedrukt tot de room zijn vorm behoudt. Controleer de consistentie regelmatig.

Smeer een dikke laag room op de taartbodem, leg de aardbeien erbovenop en maak met de resterende room een koepeltje op de taart. Bedek ook de hele taart met room, tot aan de rand. Strooi het resterende gebakkrum over de hele taart, druk zachtjes aan en zet 20–25 minuten in de diepvries.



# Kurkumaroomschijfjes

## INGREDIËNTEN VOOR 4 STUKS

120 g boterkoekjes of basis voor sponscake  
50 g boter, gesmolten

### ROOM

150 g koude room (32–35% vet)  
90 g koude crème fraîche  
20 g poedersuiker  
5 g kurkumapoeder

### GARNERING

10–12 goudbessen, gewassen en in kwartjes gesneden  
80–100 g rode aalbessen zonder steeltje  
Poedersuiker om mee te bestuiven

4 vierkante snijvormpjes (8 x 8 cm)  
Bekleed een kleine bakplaat met bakpapier.

Multifunctioneel mes, gardeaccessoire (eierklopper)



Doe de koekjes in de mengkom en pulseer om ze te verkruiden. Doe de kruiden in een aparte kom met de gesmolten boter en meng. Zet de snijvormpjes op de bakplaat en verdeel het mengsel evenredig over de vormpjes. Druk goed aan met de bolle zijde van een lepel en zet 20 minuten in de koelkast. Maak de kom schoon, neem de eierklopper en leg beide in de koelkast.

Voor de room: doe de koude room, crème fraîche, poedersuiker en kurkuma in de gekoelde mengkom en mix ong. 20 seconden op stand 1. Zet de knop daarna op stand 2 en houd hem ingedrukt tot de room zijn vorm behoudt. Stop regelmatig even om de consistentie te controleren.

Maak de koekjesbodems los uit de vormpjes met een klein mes en neem de vormpjes weg. Verdeel de room evenredig over de koekjesbodems en gaarneer met de goudbessen en rode aalbessen. Sprengel een beetje poedersuiker over de koekjes als garnering.





# Banaanmuffins met sesamzaad

## INGREDIËNTEN VOOR 12 MUFFINS

3 rijpe bananen, geschild en in stukjes gesneden  
1 groot ei  
25 g olijfolie  
25 g ahornsiroop  
1 theelepel baksoda  
1/2 theelepel kaneelpoeder  
30 g ongepeld bruin sesamzaad  
15 g chiazaad of lijnzaad  
100 g yoghurt  
1/2 theelepel zeezout  
150 g havermout

## GARNERING

Sesamzaad om te strooien

Vul een muffinbakvorm met papieren muffinvormpjes.  
Verwarm de oven voor op 180°C (conventionele oven).  
Baktijd: 25 minuten

Multifunctioneel mes



Doe de banaanstukjes, het ei, de olijfolie en de ahornsiroop in de mengkom en mix kort op stand 2. Voeg baksoda, kaneelpoeder, sesamzaad, chiazaad, yoghurt en zeezout toe en pulseer/druk enkele keren op stand 2.

Doe de havermout in een aparte kom, voeg het banaanmengsel toe en meng alles goed met een rubberen spatel.

Verdeel het muffinbeslag evenredig over de papieren vormpjes, strooi er een beetje sesamzaad over en bak de muffins in een voorverwarmde oven. Laat vervolgens afkoelen op een rooster.





# Aardbeien, tuiles, zure room

## INGREDIËNTEN VOOR 2-3 PERSONEN

500 g aardbeien, gewassen, gedroogd en in kleine stukjes gesneden  
50 g suiker

### TUILES

Eiwit van 2 grote eieren  
60 g poedersuiker  
90 g patentbloem (type 405)  
1 snuffe fijn zeezout

### ZURE ROOM

180 g koude room  
60 g koude zure room of crème fraîche  
15 g poedersuiker

Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.

Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven).

Rusttijd voor het beslag: 30 minuten, baktijd: 8–10 minuten

Multifunctioneel mes, gardeaccessoire (eierklopper)



Doe de aardbeien en suiker in een aparte kom, meng ze en zet het mengsel even opzij.

Voor de tuiles: doe het eiwit en de poedersuiker in de mengkom (multifunctioneel mes) en mix kort op stand 1. Meng de bloem met het zout, voeg dit toe aan het eiwit en mix ongeveer 45 seconden op stand 2. Laat het beslag 30 minuten rusten en meng het vervolgens opnieuw. Maak de mengkom schoon en droog af, neem het gardeaccessoire (eierklopper) en leg beide in de koelkast.

Teken drie cirkels met een diameter van ong. 12 cm op het bakpapier, draai het bakpapier om en vul de cirkels met een dun laagje beslag. Bak de bakplaten een voor een en laat afkoelen.

Doe de room, zure room en poedersuiker in de gekoelde mengkom en mix ong. 20 seconden op stand 1. Schakel daarna over naar stand 2 en hou de knop ingedrukt tot de room zijn vorm behoudt. Stop regelmatig even om de consistentie te controleren.





## Twee soorten mayonaisse

### INGREDIËNTEN VOOR NATUURMAYONAISE

- 75 g gesteriliseerde melk (UHT)
- 30 g honingmosterd
- Zeezout en peper
- 200 g neutrale plantaardige olie
- 1–2 eetlepels vers citroensap of lichte balsamicoazijn

Gardeaccessoire (eierklopper)



Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Doe melk, mosterd, zeezout en peper in de mengkom en mix op stand 1. Voeg de olie toe via de kleine opening in het deksel op stand 2 en voeg vervolgens citroensap toe naar smaak. Als je de mayonaisse in een gesloten pot in de koelkast bewaart, blijft deze even lang goed als de gesteriliseerde melk.

### INGREDIËNTEN VOOR SAFFRAANMAYONAISE (ROUILLE)

- 100 g warme gekookte aardappelen
- 2–3 eetlepels aardappelkookvocht
- 1 eetlepel citroensap of lichte balsamicoazijn
- 1 teentje knoflook
- 1 g saffraanpoeder
- 1 snufje chilivlokken
- Zeezout
- 1 vers eigeel van een medium ei
- 100–110 g neutrale plantaardige olie

Multifunctioneel mes



Doe de aardappelen, het kookvocht, het citroensap, de knoflook, de saffraan, de chilivlokken en het zeezout in de mengkom en mix met korte pulsingen. Voeg vervolgens het eigeel toe en mix. Voeg daarna op stand 2 de olie toe via de kleine opening in het deksel. De mayonaisse (rouille) is in een gesloten pot in de koelkast vier tot vijf dagen houdbaar.



Zeventien recepten voor  
de foodprocessor



# Komkommersalade met maanzaad

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 komkommer (ong. 450 g)
- 70 g ui, geschild en gehalveerd
- 30 g appelazijn
- Zeezout
- Peper
- 15 g zonnebloemolie of maanzaadolie
- 10 g maanzaad, in de pan geroosterd zonder vet en daarna afgekoeld
- Medium-fijne snij-/raspschijf (snijzijde)



Was de komkommer, droog hem af en snij hem in de lengte doormidden. Verwijder de zadjes zorgvuldig uit de komkommer met een lepeltje.

Doe de komkommer en ui in de foodprocessor, snij ze op stand 2 fijn met de snijzijde en doe ze in een aparte kom.

Voeg de appelazijn, het zeezout en de peper toe en mix. Voeg daarna de olie toe en roer goed om. Voeg het geroosterde maanzaad toe en roer nogmaals goed om.

Serveer met vers brood, zoals bijvoorbeeld het recept op pagina 82.



# Flammkuchen

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

### DEEG

200 g patentbloem (type 550)  
1/2 theelepel fijn zeezout  
20 g koolzaad- of zonnebloemolie  
100 g water

### ROOM

200 g vetarme kwark  
200 g crème fraîche  
2 dooiers van middelgrote eieren  
20 g koolzaad- of zonnebloemolie  
20 g patentbloem  
2 grote snufjes zeezout  
2 grote snufjes chilivlokken

### TOPPING

400 g lente-uitjes, gewassen en fijngesneden

Licht ingevette glazen kom, plasticfolie  
2 bakplaten, vellen bakpapier

Verwarm de oven en bakplaten 30 minuten voor op 250 °C (heteluchtoven).

Rijstijd: 60 minuten, baktijd: 12–14 minuten

Multifunctioneel mes



Doe de ingrediënten voor het deeg in een kom en meng ze op stand 2 tot deeg. Kneed het deeg vervolgens met de hand op het werkblad, zonder bloem. Leg het in de licht ingevette glazen kom, dek af met plasticfolie en laat 1 uur rijzen.

Meng de ingrediënten voor de room.

Verdeel het deeg in twee delen en rol elk deel zeer dun uit op een vel bakpapier. Verdeel de room evenredig over de twee plakken deeg. Garneer met lente-uitjes, schuif de flammkuchen met het bakpapier op de hete bakplaten en bak ze tot ze knapperig en bruin zijn.





# Pasta met salie en knoflook

## INGREDIËNTEN VOOR 2-3 PERSONEN

### PASTADEEG

200 g durumbloem/Farina di Grano Duro  
90 g koud water  
10 g olijfolie  
2 g fijn zeezout

4–6 knoflookteentjes, gepeld en in plakjes gesneden  
40–50 g olijfolie  
Zeezout  
8–10 salieblaadjes

Pasta- of deegroller  
Plasticfolie  
Rijstijd voor deeg: 60 minuten

Multifunctioneel mes



Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom. Begin op stand 1 en mix verder op stand 2, gedurende ongeveer 1 minuut. Het deeg lijkt op dit moment op grof kruimeldeeg. Plaats het deeg op het werkblad zonder extra bloem. Kneed kort met de hand. Maak een bal van het deeg, snij er een kruis in, leg het in een kleine glazen kom, bedek het met plasticfolie en laat een uur rusten.

Rol het deeg uit met de pastaroller tot het dun is (tot stand 6–7) of rol het dun uit met de deegroller. Snij het deeg in slierten van ongeveer 1,5 cm breed.

Bak de knoflook zacht in olijfolie met een beetje zeezout op een matige temperatuur in een grote pan. Bak dan de salieblaadjes kort mee met de knoflook en haal de blaadjes weer uit de pan.

Kook de pasta kort in water met zout tot deze aan het oppervlak drijft. Giet af in een vergiet, voeg toe aan de olie en sauteer de pasta kort. Dien warm op met de salieblaadjes.



# Wortelsoep

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

400 g wortelen, geschild  
100 g ui, geschild en gehalveerd  
30 g kokosolie  
1 liter wortelsap (kant en klaar)  
1/2 eetlepel honing  
Zeezout

Blender of staafmixer om te mixen

Snijschijf



Snij de wortelen en uien fijn in de foodprocessor met de snijschijf.

Verwarm de kokosolie in een grote pan en sauteer de wortelen en uien 2–3 minuten lang in de kokosolie. Voeg het wortelsap, de honing en een snufje zeezout toe, breng aan de kook, dek af en laat 15–18 minuten doorkoken op een matige temperatuur.

Laat de soep ongeveer 15 minuten rusten en mix deze daarna glad in de blender of met de staafmixer.

Breng de soep aan de kook en laat deze vijf minuten lang zonder deksel pruttelen. Breng eventueel op smaak en dien warm op.





# Vegetarische lenterolletjes

## INGREDIËNTEN VOOR 8 LENTEROLLETJES

150 g wortelen  
150 g broccoli  
150 g courgette  
60 g rode paprika  
60 g havermout  
12 muntblaadjes, versgesneden  
Zeezout  
Chilivlokken  
8 vellen filodeeg of loempiavellen

1 liter neutrale plantaardige olie om in te frituren

### VOOR HET OPDIENEN

Zoete sojasaus  
Ketjap manis/zoete chilisaus (kant en klaar)

Medium-fijne snij-/raspschijf



Was de groenten en droog ze af. Rasp de wortelen, broccoli en courgette in de foodprocessor met de raspzijde van de snij-/raspschijf, doe ze in een kom. Draai de snij-/raspschijf om en snij de paprika fijn met de snijzijde. Voeg de paprika, havermout en munt toe aan de andere groenten in de kom, breng op smaak met zeezout, chilivlokken en mix.

Verspreid de groenten evenredig over één zijde van de filodeegvellen en rol de vellen op tot lenterolletjes.

Bak de lenterolletjes met de naad naar beneden in voldoende vet op 170–180 °C tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Dien op met sojasaus en chilisaus.



# Rundvleessalade met glasnoedels

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 120 g glasnoedels
  - 80 g cashewnoten
  - 2 rode en 1 gele chilipeper, gewassen en fijngesnipperd
  - 2 knoflookteentjes, gepeld en fijngesnipperd
  - 15 g ongepeld sesamzaad
  - 400 g fijngehakte koude biefstuk waaruit de pezen zijn verwijderd
  - 1 rode en 1 gele paprika,, gehalveerd en gewassen/afgedroogd
  - 15 g peterselieblaadjes
  - 15 g muntblaadjes
  - 80 g ketjap manis (Indonesische sojasaus)
  - 15 g sesamolie
  - Sap van 1 citroen en 1 limoen
- 1/2 eetlepel geklaarde boter om in te bakken

Multifunctioneel mes en medium-fijne snij-/raspschijf



Laat de glasnoedels 5 minuten in koud water weken, giet af, doe ze in een aparte kom en giet er 1 liter kokend water bij. Laat 1 minuut staan en giet af in een vergiet. Spoel even af met koud water en laat ze in het vergiet uitlekken.

Doe de cashewnoten, chilipepers, knoflook en het sesamzaad in de foodprocessor met het MultiBlade-mes en pulseer tot alles redelijk fijn is. Giet het mengsel daarna in een aparte kom. Pulseer het koude vlees in twee delen tot gehakt met het multifunctioneel mes.

Verwarm de geklaarde boter in een pan en bak het vlees kort tot het krokant is. Voeg daarna de cashewmix toe en bak nog 1 minuut. Zet het mengsel even opzij.

Snij de paprika fijn in de foodprocessor met de snijschijf en doe deze samen met de glasnoedels in een grote kom. Was de peterselie en munt en hak de blaadjes fijn. Doe ze daarna in de mengkom, samen met de ketjap manis, de sesamolie en het citrussap. Mix alles goed, voeg het vlees toe en roer goed om.





# Kikkererwtburgers

## INGREDIËNTEN VOOR 20 BURGERS

### GARNERING

- 50 g radijs
- 100 g yoghurt
- 1 pakje tuinkers

### BURGERS

- 400 g gewassen en gedroogde radijsjes
- Fijn zeezout
- 1 blik kikkererwten (400 g), afgespoeld en uitgelekt
- 2 takjes rozemarijn, blaadjes geplukt en fijngesnipperd
- 150 g yoghurt (3,5–3,8% vet)
- 1 middelgroot ei
- 2 snufjes chilivlokken
- 100 g broodkruim
- 50 g maizena

1 eetlepel geklaarde boter om in te bakken

Multifunctioneel mes en medium-fijne snij-/raspschijf



Voor de decoratie: snij 50 g radijsjes fijn met de snijzijde van de foodprocessor, doe ze in een aparte kom en zet ze even opzij.

Draai de schijf om en rasp de radijsjes voor de burgers met de raspschijf. Doe ze in een aparte kom en voeg zout toe, meng dit en laat het mengsel 10 minuten rusten.

Maak de mengkom schoon, bevestig het multifunctioneel mes en doe de kikkererwten, rozemarijn, yoghurt en het ei in de mengkom. Mix alles tot het een fijne, romige textuur heeft. Giet het mengsel in een aparte kom en breng op smaak met zeezout en chilivlokken. Knijp de geraspte radijsjes goed uit en doe ze in een kom met het broodkruim en de maizena. Meng alles goed. Gebruik bij voorkeur een ijsschep om het mengsel in 20 porties te verdelen. Maak daarna met de hand een burger van elk bolletje. Bak de burgers 3–4 minuten lang in voorverwarmde pan met geklaarde boter op matig vuur.

Garneer de burgers met radijschijfjes, yoghurt en tuinkers.





# Koolsla met gepocheerde eieren

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 g spitskool, gewassen, gedroogd en in stukjes gesneden  
300 g wortelen, gewassen, gedroogd en geschild  
1/2 theelepel fijn zeezout  
1 rode appel, gewassen, gedroogd en in vieren gesneden  
1 1/2 bosje rucola, gewassen en gecontroleerd

## DRESSING

100 g yoghurt (3,5–3,8% vet)  
75 g mayonaise, 30 g grove mosterd  
15 g lichte balsamicoazijn of citroensap  
1–2 theelepels ahornsiroop, zeezout en peper

## EIEREN

4 middelgrote eieren (op kamertemperatuur)  
4 vellen plasticfolie (ong. 20 cm lang), met olie bestreken  
Keukentouw, ronde koekjesvorm (diameter 11–12 cm)  
Olijfolie om te sprenkelen, fleur de sel

Medium-fijne snij-/raspschijf



Hak de kool fijn in de foodprocessor met de snijschijf en doe deze in een aparte kom. Draai de schijf om, rasp de wortelen met de raspzijde en voeg ze toe aan de kool. Meng alles met het zout en laat 30 minuten rusten. Knijp het mengsel daarna goed uit en doe het in een grote kom. Hak de appel fijn in de foodprocessor met de snijschijf, hak ongeveer de helft van de rucola fijn en voeg beide toe aan de kool. Voor de dressing: meng alle ingrediënten en meng het geheel vervolgens met de koolsla.

Vul een middelgrote pan tot 3 cm onder de rand met water en breng aan de kook. Leg elk vel ingevette plasticfolie in een kommetje, breek de eieren erin en bind ze dicht met het keukentouw. Maak aan elk bundeltje een lus van ongeveer 7 cm. Rijg de lussen aan een houten lepel en hang de bundeltjes op in het kokende water. Laat ongeveer 5 minuten koken en beweeg ze ondertussen zachtjes. Leg de eieren daarna 2 minuten lang in ijskoud water voordat je ze uit het folie haalt.

Vorm de koolsla met een ronde koekjesvorm, leg het ei erbovenop en voeg de rest van de rucola toe. Sprenkel er een beetje olijfolie over en breng op smaak met fleur de sel.





# Tartaar van ossenhaas

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

300 g koude ossenhaas, bij voorkeur de filet mignon, in stukjes gesneden  
1 eetlepel kappertjes  
1 eetlepel kappertjesvocht  
1-2 eetlepels gerookte barbecuesaus  
1/2 theelepel paprika  
1 eetlepel olijfolie  
Zeezout, peper

## BROODSTENGELS

50 g olijfolie  
2-3 takjes rozemarijn, blaadjes geplukt en fijngesnipperd  
4 dikke sneden toastbrood zonder korst, in repen gesneden

## GARNERING

1 rode en 1 oranje chilipeper dun gesneden  
1 eetlepel kappertjes

Ronde koekjesvorm (diameter 7-8 cm)

Multifunctioneel mes



Doe het rundvlees, de kappertjes en het kappertjesvocht in de foodprocessor en druk op de pulse/aan-knop. Pulseer een aantal keer met korte intervallen tot het mengsel de gewenste textuur heeft. Voeg de overige ingrediënten toe en mix kort. Doe het vlees in een aparte kom en zet deze in de koelkast.

Meng de olijfolie voor de broodstengels met rozemarijn, haal de repen toastbrood aan alle zijden door de olie en bak ze in een warme pan op een matige temperatuur tot ze aan alle zijden krokant zijn.

Gebruik de ronde koekjesvorm om de tartaar over vier borden te verdelen. Garneer met de chilipeper, kappertjes en broodstengels.



# Croque fromage

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 150 g gekoelde cheddar
- 200 g crème fraîche
- 20 g broodkruim
- 2 eetlepels gemengde diepvrieskruiden
- 1 snufje fleur de sel
- 4 grote sneden toastbrood

## GARNERING

- 10–12 kerstomaten, gewassen en gehalveerd
- 8–12 zwarte olijven, ontpit en in stukjes gesneden
- 4–6 groene olijven, ontpit en gehalveerd
- 1/2 pakje tuinkers
- Enkele blaadjes rucola
- Enkele mooi gesneden stukken watermeloen (mooi gesneden als voor decoratie)

Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven).  
Bekleed een bakplaat met bakpapier.  
Baktijd: 14–16 minuten

Multifunctioneel mes en medium-fijne snij-/raspschijf



Rasp de kaas in de foodprocessor met de raspzijde van de snij-/raspschijf en doe dit in een kom.

Bevestig het multifunctioneel mes en doe de kaas, crème fraîche, broodkruim, diepvrieskruiden en een snufje fleur de sel in de mengkom. Mix alles 1–2 minuten lang op stand 2.

Verdeel het kaasmengsel evenredig over de sneden toastbrood en smeer het helemaal tot aan de rand. Maak af met de kerstomaten en olijven en bak de sneden brood in een voorverwarmde oven tot ze krokant zijn.

Dien op met tuinkers, rucola, watermeloen en een frisse groene salade.





# Kipdumplings met rijst

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN = 20 DUMPLINGS

200 g basmatirijst  
Zeezout  
600 g koude kip, in panklare stukjes gesneden  
1 rode en 1 groene chilipeper, gewassen en fijngesnipperd

**BOUILLON**  
2 liter water  
1 grote sjalot met schil, in vieren gesneden  
Sap van 1/2 limoen of citroen  
20 g verse gember, in stukjes gesneden

**SAUS**  
300 g kokosmelk  
60 g gekookte bouillon van de kipdumplings  
1/2 theelepel versgeraspte gember

**GARNERING**  
Kokosnippers, ongezouten pinda's en ongepeld bruin sesamzaad

Multifunctioneel mes



Was de rijst twee keer in koud water, giet af en breng aan de kook. De pan moet twee keer zoveel water als rijst bevatten. Voeg een snufje zout toe en laat 10 minuten op een lage temperatuur doorkoken. Dek vervolgens af en laat 5 minuten staan.

Voor de bouillon: doe alle ingrediënten in een grote, lage pan met een deksel en breng aan de kook. Laat 2 minuten koken en breng op smaak met zeezout. Doe de helft van de kip in de foodprocessor met de helft van de rode en groene chilipeper en een beetje zeezout. Pulseer vervolgens met korte intervallen met de pulse/aan-knop. Giet het mengsel in een aparte kom en doe hetzelfde met de overige kip en chilipeper. Verdeel het mengsel in 20 even grote porties en rol ze met vochtige handen tot balletjes. Leg ze in de warme bouillon, dek af en laat 10 minuten op een lage temperatuur koken. Neem de pan van het vuur en laat 5 minuten rusten.

Voor de saus: breng de kokosmelk aan de kook met de bouillon en gember en laat 5 minuten sudderen. Breng op smaak met zeezout. Leg de dumplings in de saus met de kokosnippers en pinda's en strooi wat sesamzaad over de rijst.



# Gebakken aardappelen met groenten

## INGREDIËNTEN VOOR 2-3 PERSONEN

600 g kleine aardappelen (krieltjes), gewassen  
1 eetlepel geklaarde boter  
200 g ui, geschild en gehalveerd  
2-3 knoflookteentjes, geschild en in dunne plakjes gesneden  
Zeezout en peper

### GROENTEN

100 g rode ui, geschild  
Zeezout  
150 g doperwten  
150 g tuinbonen  
150 g pronkbonen

### VINAIGRETTE

30 g witte balsamicoazijn  
25 g honingmosterd  
30 g plantaardige olie  
1 theelepel ahornsiroop  
Zeezout en peper

Medium-fijne snij-/raspschijf



Snij de aardappelen in de foodprocessor met de snijschijf in plakjes. Bak de plakjes 10 minuten lang in een grote, verwarmde pan met geklaarde boter tot ze krokant zijn. Snij de uien fijn met de snijzijde van de snij-/raspschijf en voeg deze toe aan de aardappelen, samen met de knoflook. Breng op smaak met zeezout en peper en bak nog 5-8 minuten door.

Voor de groenten: snij de rode ui fijn in de foodprocessor met de snijschijf, doe deze in een aparte kom en voeg een snufje zout toe.

Blancheer de andere groenten, laat ze in ijskoud water afkoelen en laat ze uitlekken in een vergiet. Verwijder de tuinbonen uit de peul.

Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette. Leg de gebakken aardappelschijfjes en de groenten op een bord en sprenkel de vinaigrette erover.





# Mediterrane spätzle

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

### BASIS

2 grote eieren  
150 g melk of plantaardige melk  
125 g patentbloem (type 405)  
125 g griesmeel van durumtarwe  
Fijn zeezout, peper en nootmuskaat

### GARNERING

2 lente-uitjes, gewassen, gedroogd en in dunne ringetjes gesneden  
20 basilicumblaadjes, gesnipperd  
60–80 g harde Italiaanse kaas, met een kaasschaaf geschaafd

Spätzlepers of -zeef  
1 grote kom met ijskoud water  
40 g olijfolie om te bakken  
Rijstijd voor deeg: 30 minuten

Deegmes



Voor het deeg: doe de eieren en melk in de mengkom en mix op stand 1. Meng de bloem, het durumgriesmeel, een snufje zeezout, peper en nootmuskaat en voeg lepel per lepel toe op stand 1. Meng het deeg op stand 2 gedurende ongeveer 45 seconden en laat 30 minuten rusten voordat je het deeg weer mengt.

Vul een grote pan voor 3/4 met water en breng aan de kook met een snufje zeezout. Verdeel het deeg in twee delen en duw het door de spätzlepers in het kokende water. Kook de spätzle kort tot ze bovendrijven, haal ze vervolgens met een schuimspaan uit de pan en leg ze in koud water. Doe hetzelfde met de rest van het deeg. Giet de spätzle over in een vergiet en laat ze uitlekken.

Verhit de olijfolie op een matige temperatuur in een grote pan en bak de spätzle door de pan een beetje schuin te houden. Dien op met de lente-uitjes, basilicumblaadjes en kaas.



# Pancakes

## INGREDIËNTEN VOOR 4 STUKS

### GARNERING

250 g rode bessen zonder steeltje  
50 g poedersuiker  
Muntblaadjes en kleine rozenblaadjes

### BESLAG

3 middelgrote eieren  
1/4 theelepel zeezout  
1 snufje kaneel  
250 g melk  
25 g ahornsiroop  
150 g patentbloem (type 405)  
1 theelepel geklaarde boter, verdeeld in 4 gelijke delen

4 gietijzeren souffléschalen (diameter 12 cm)

Verwarm de oven met de souffléschalen 25 minuten lang voor op 220 °C (heteluchtoven).  
Rusttijd voor het beslag: 10 minuten, baktijd: 15–17 minuten

Deegmes



Voor de garnering: meng de rode bessen met poedersuiker en laat het mengsel rusten.

Voor het beslag: doe de eieren met zout, kaneel, melk en ahornsiroop in de foodprocessor en mix goed op stand 1. Voeg de bloem lepel per lepel toe via de opening en mix goed op stand 2 gedurende 1 minuut. Laat het beslag 10 minuten rusten en meng het vervolgens opnieuw.

Verdeel de geklaarde boter over de vier verwarmde souffléschalen en vul ze meteen evenredig met beslag. Sluit de oven zo snel mogelijk. Bak de pannenkoeken 15–17 minuten lang en garneer ze met bessen, munt en rozenblaadjes.





# Bladerdeegappeltaart

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 700 g zachte dessertappels (4–5 appels)
- 300 g appelcompote
- 1 eetlepel citroensap
- 50 g suiker
- 25 g maïzena
- 1 pakje bladerdeeg (275 g) uit het koelschap
- 1 eidooier, opgeklopt met 1 eetlepel koud water

Bekleed een bakplaat met bakpapier.  
Verwarm de oven voor op 200°C (conventionele oven).  
Baktijd: 40–45 minuten

Medium-fijne snij-/raspschijf



Was en schil de appels, snij ze in vieren en verwijder het klokhuis. Doe ze daarna in de foodprocessor met de snijzijde van de medium-fijne snij-/raspschijf.

Leg de appelplakjes in een aparte kom met de appelcompote, het citroensap en de suiker. Meng alles goed en laat het mengsel even staan. Giet het net voor het vullen in een vergiet, laat uitlekken en meng de maïzena erdoor.

Rol het bladerdeeg uit over het papier, leg het in de lengte op het werkblad en leg een 10 cm brede strook bakpapier over het midden van het deeg in de lengterichting. Snij het zichtbare deeg in diagonale repen van 2 cm breed. Neem de papieren strook in het midden weg, bedek het deeg met het vel bakpapier, draai om en trek voorzichtig het papier van het bladerdeeg weg. Leg het appelmengsel in het midden, bestrijk het bladerdeeg lichtjes met eigeel, vouw de uiteinden naar binnen en vouw daarna de stroken afwisselend over de taart, van de ene kant naar de andere. Bestrijk het bladerdeeg met het eigeel en bak de taart 40–45 minuten lang in een voorverwarmde oven op 180 °C tot hij krokant is.





# Eenvoudig kruidenbrood

## INGREDIËNTEN VOOR 1 MIDDELGROOT BROOD

### DEEG

- 250 g patentbloem (type 550)
- 4 g droge gist
- 25 g gemengde diepvrieskruiden
- 6 g fijn zeezout
- 150 g lauwarm water
- 10 g olijfolie

Bekleed een broodvorm (20 x 10 cm) met bakpapier.  
Verwarm de oven 30 minuten lang voor op 230°C (heteluchtoven).  
Rijstijd: 60 minuten, baktijd: 25–28 minuten

Deegmes



Doe de bloem, gist, kruiden en het zeezout in de mengkom en meng alles kort op stand 1.

Giet daarna het water en de olijfolie door de vulopening in de mengkom op stand 1 en meng alles gedurende 45–60 seconden. Belangrijk: hou bij het mengen stand 1 aan.

Kneed het deeg kort met de hand op het werkblad, geef het de gewenste vorm en leg het in de voorbereide broodvorm. Strooi er een beetje bloem over en laat het ongeveer 60 minuten rijzen.

Bak het brood vervolgens in de oven tot het krokant en bruin is en laat het afkoelen op een rooster.





# Knäckebröd met sesamzaad en curry

## INGREDIËNTEN VOOR 20 KNÄCKEBRÖDJES

60 g boekweitmeel  
70 g zonnebloempitten  
50 g krokante havermout  
40 g speltzemelen  
25 g lijnzaad  
50 g ongepeld sesamzaad, plus 2 eetlepels om over het knäckebröd te strooien  
1 theelepel gedroogde Provençaalse kruiden  
1 volle theelepel currypoeder  
1 snufje komijn  
6 g fijn zeezout  
25 g olijfolie  
220 g kokend water

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven).  
Bestrijk twee vellen bakpapier met olie.  
Rijstijd voor het deeg: 15 minuten, baktijd: 80–90 minuten

Deegmes



Doe alle ingrediënten in de foodprocessor met het deegmes en meng kort op stand 1. Meng daarna een minuut lang op stand 2.

Laat het mengsel 15 minuten rijzen en rol het vervolgens dun uit tussen twee vellen bakpapier (ingevette kant naar binnen) met een deegroller. Rol het deeg bij voorkeur uit tot de grootte van een normale bakplaat. Gebruik het bakpapier om het deeg op de bakplaat te leggen en haal het bovenste vel bakpapier van het deeg. Strooi wat sesamzaad over het mengsel. Bak het deeg ongeveer 30 minuten, haal de bakplaat uit de oven en verlaag de temperatuur tot 60 °C.

Neem het bakpapier uit de bakplaat en snij het knäckebröd met een groot mes in stukken. Zet het opnieuw in de oven en laat 40 minuten lang op 60 °C drogen. Breek de versneden stukjes van elkaar, verspreid ze losjes over de bakplaat en laat ze nog 10–20 minuten drogen. Zorg ervoor dat het knäckebröd volledig gedroogd is.



## Su Vössing

artiste de cuisine

In 1991 kreeg Su Vössing een Michelinster, en daarmee was ze destijds de jongste chef-kok met een Michelinster in Duitsland. Deze grote eer komt niet uit het niets: ze werkte eerder als chef de partie bij Philippe Jorand in Münster en in Parijs als souschef bij Jean-Michel Bouvier. Haar buitengewone flair voor authentieke smaken werd opgemerkt door Alain Senderens, die haar al binnen drie weken tot chef saucier benoemde in zijn befaamde driesterrenrestaurant Lucas Carton. Daarna ging ze werken bij de al even befaamde 'Brasserie La Coupole' waar ze de beau monde van Parijs liet genieten van haar culinaire creaties. Daarvan werden er tijdens een gemiddelde dienst 800 bereid.

Na haar terugkeer naar Duitsland kreeg ze haar Michelinster bij 'Le Marron' in Bonn. Daarna bleef ze eenvoudige maar elegante gerechten creëren en serveren voor het gevarieerde publiek van 'La Société' in Keulen. Vervolgens stak ze de oceaan over naar Florida, waar ze chef de cuisine werd bij 'Café Europa' en de Amerikanen verraste met smaakvolle herinneringen aan de tijd van hun voorouders.

Tijdens en na deze professionele avonturen toonde Su Vössing haar spontaniteit en haar vermogen om haar beroep altijd met plezier uit te oefenen tijdens de uitzendingen van de populaire Duitse tv-kookwedstrijd 'Kochduell', die te zien waren op VOX. Su rondde haar culinaire avonturen af met een kort intermezzo - haar eigen restaurant in Düsseldorf. Als zeer succesvolle en bekroonde auteur van kookboeken woont ze evenementen bij, doet ze tv-optredens (Küchenslacht ZDF, WDR, 3sat) en verzorgt ze live-uitzendingen en productpresentaties in alle media. Zo deelt ze haar uitgebreide kennis met een groot publiek.

Su Vössing is een opvallende, bekende en geliefde verschijning in de culinaire en mediawereld en heeft een compleet eigen stijl. Haar kenmerkende kookstijl - gezond, lekker eten dat eenvoudig te bereiden is - weerspiegelt haar eerlijke, ongecompliceerde aard en haar afkeer van overvloedigheid en schijn.





# Redactiegegevens

Een productie van Su Vössing GmbH  
Exclusief voor KitchenAid Europa, Inc.

Recepten van Su Vössing  
Tekst door Su Vössing en Bui Vössing  
Food styling: Su Vössing  
Fotografie: Bui Vössing  
Redactie: Ulrike Zielke (gekwificeerd voedingsdeskundige)  
Lay-out, zetwerk: Bui Vössing  
Redacteur: Silke Schneider  
Definitief artwork, DTP: Ramona Vomrath  
Lingen Verlag, Keulen, Duitsland

® Geregistreerd handelsmerk / ™ Handelsmerk van KitchenAid VS  
© 2019 Alle rechten voorbehouden

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere wijze, zonder voorafgaande toestemming van de uitgevers. Dit boek kan niet afzonderlijk worden gekocht; het is alleen beschikbaar in combinatie met de aankoop van een KitchenAid.

## **KitchenAid**

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© KitchenAid 2019

KitchenAid Europa Inc.

Nijverheidslaan 3/5

1853 Strombeek-Bever

Belgien