

AENO

Recepten voor de
AENO EG5



aeno.com



SAUSAGE programma recepten

[Gebakken worstjes met spek](#)

[Kiprolletjes met gedroogde abrikozen](#)

[Klassieke hotdog](#)

[Mozzarella tomaat basilicum broodjes](#)

[Pitabroodje met kaas en spek](#)

[Lula kebab](#)

[Brinsen kaas en groentjes pitabrood](#)

[Lamskoteletten met munt](#)

[Spekreepjes met mussengras](#)

[Vijgen halloumi](#)

[Kaaschips](#)

BACON programma recepten

[Greek sandwich](#)

[Pineapple chicken sandwiches](#)

[Apple chicken sandwich](#)

[Cheese zucchini rolls](#)

[Cheese and bacon mushrooms](#)

[Vegetable omelet](#)

[Cheese, ham and pepper frittata](#)

[Cheesecakes with dried fruits](#)

[Jam pancakes](#)

[Viennese waffles](#)

[Cheese and mushroom baked pudding](#)

HAMBURGER programma recepten

[Klassieke hamburger](#)

[Kipburger](#)

[Varkensvlees hamburger](#)

[FISH program](#)

[Citrusmarinade zalm](#)

[Tonijn in pittig-zoete marinade](#)

[Vis kebab](#)

[Gekruide mosselen](#)

[Sint-jakobsschelpen](#)

BEEF programma recepten

[Aardappelpannenkoeken](#)

[Rundersteak](#)

[Varkenshaas in de mosterd-honing marinade](#)

[Varkensribbetjes in zoetzure saus](#)

CHICKEN programma recepten

[Gegrilde kipfilet](#)

[Kipnuggets](#)

[Kalkoen in pittig-zoete marinade](#)

DIY program recepties

[Groentenpudding met kipfilet en kaas](#)

[Pittige aubergine gebakken pudding met gerookte varkensfilet](#)

Gebakken worstjes met spek

 <p>Moeilijkheid Medium</p>	 <p>Vorbereiding 5 min</p>	 <p>Koken 5 min</p>	 <p>Porties 4</p>
--	---	--	--

Hoe te bereiden:

Snipper de ui en knoflook met een mes en voeg toe aan het vlees; maal dit mengsel fijn met een vleesmolen. Voeg zout en peper toe aan het gehakt en meng grondig.

Snijd het spek in dunne reepjes. Snijd het spek in dunne reepjes. Vorm worstjes van het gehakt en omwikkel deze met spekreepjes.

Selecteer met de MENU  knop het programma SAUSAGE en druk op START . De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om de worsten te plaatsen.

Leg de worsten op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk dan op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Ingrediënten:

Gehakt	500 g
Spek	150 g
Ui	70 g
Knoflook	5 g
Zout, peper	



Kiprolletjes met gedroogde abrikozen



Moeilijkheid
Gemiddeld



Bereiding
10 min



Koken
5 min



Porties
2-3



Ingrediënten:

Kipfilet	400 g (2 stuks.)
Gedroogde abrikozen	100 g
Peterselie	5 g
Gemalen zwarte peper	
Zout naar smaak	

Hoe te bereiden:

Snijd de kipfilet in de lengte door, leg hem op een snijplank, wikkel hem in folie en sla hem goed plat. Snijd de gedroogde abrikozen in reepjes en leg ze op de kipfilet, voeg zout, peper en gesneden groen toe en maak er een rolletje van. Je krijgt 4 kleine gevulde kiprolletjes.

Vet de grillplaten in met olie. Selecteer met de MENU  knop het programma SAUSAGE en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de broodjes te leggen. Leg de broodjes op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Klassieke hotdog

 <p>Moeilijkheid Medium</p>	 <p>Vorbereiding 5 min</p>	 <p>Koken 5 min</p>	 <p>Porties 4</p>
---	--	---	---

Hoe te bereiden:

Snijd de hotdogbroodjes in de lengte door en leg ze op de grillpanelen.

Selecteer met de MENU  knop het programma SAUSAGE en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Terwijl de grill opwarmt, krijgen de broodjes de tijd om bruin te worden.

Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de broodjes eruit te halen en de worstjes erin te leggen. Leg de worsten op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Terwijl de worstjes koken, smeer je de broodjes in met mayonaise en ketchup. Leg de worstjes in de broodjes als ze klaar zijn. Beleg de worstjes met mosterd.

Ingrediënten:

Worsten	4 stuks
Broodjes voor hotdogs	4 stuks
Ketchup	
Mayonaise	
Mosterd	



Mozzarella tomaat basilicum broodjes

 Moeilijkheidsgraad Laag	 Vorbereiding 10 min	 Koken 5 min	 Porties 2
--	--	--	--




Ingrediënten:

Mozzarella	100 g
Tomaat	100 g
Basilicum	20 g
Ketchup	10 g
Pitabrood	1 vel

Hoe te bereiden:

Snijd de tomaten en kaas in dunne plakjes. Was de basilicum grondig. Snijd het grote pitabrood in 4 gelijke delen en wrijf het in met ketchup. Leg mozzarella op het pitabrood, dan tomaat erover, voeg een paar basilicumblaadjes toe en maak een envelop. Je zult 4 enveloppen hebben.

Selecteer het programma SAUSAGE met de knop MENU  en druk op de knop START . De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoor je een piepton, de grill is opgewarmd, het is tijd om de enveloppen te plaatsen.

Leg de enveloppen op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Aan het einde van het programma zal de grill piepen en automatisch uitschakelen.

Pitabroodje met kaas en spek

 <p>Moeilijkheidsgraad Gemiddeld</p>	 <p>Vorbereiding 10 min</p>	 <p>Koken 5 min</p>	 <p>Porties 2</p>
--	---	---	---

Hoe te bereiden:

Snijd het spek en de kaas in dunne plakjes. Was en droog de slabladeren grondig. Snijd de tomaat in dunne ringen. Snijd het grote pitabrood in 4 gelijke delen en wrijf het in met ketchup en mosterd. Leg bacon op het pitabroodje, kaas erover, dan tomaat, sla en maak er een rolletje van. Je zult 4 broodjes hebben.

Selecteer met de knop MENU  het programma SAUSAGE en druk op de knop START . De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de broodjes te leggen. Leg de broodjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Aan het einde van het programma zal de grill piepen en automatisch uitschakelen.

Ingrediënten:

Spek	100 g
Harde kaas	100 g
Sla	4 blaadjes
Tomaat	40 g
Ketchup	5 g
Amerikaanse mosterd	5 g
Pitabrood	1 st.



Lula kebab

 <p>Moelijkheidsgraad Gemiddeld</p>	 <p>Vorbereiding 15 min</p>	 <p>Koken 8 min</p>	 <p>Porties 2</p>
---	---	---	---



Ingrediënten:

Varkensgehakt	300 g
Kipgehakt	150 g
Uien	200 g
Gemalen zwarte peper	
Hop zoneli	
Zout naar smaak	
Lange spiesen	4 stuks

Hoe te bereiden:

Meng gehakt van kip en varkensvlees, voeg zout, fijngehakte ui en hop suneli toe en meng grondig. Verdeel het gehakt in 4 gelijke porties.

Smeer je handen in met zonnebloemolie, neem een deel van het gehakt en steek het op een spies. Druk het gehakt plat langs de spies en vorm er een langwerpige worst van. Doe hetzelfde met de rest van het gehakt.

Selecteer het programma SAUSAGE met de knop MENU  en druk op de knop START . De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de Lula kebab te plaatsen. Leg de kebab op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Brinsen kaas en groentjes pitabrood

 <p>Moeilijkheidsgraad Laag</p>	 <p>Voorbereiding 5 min</p>	 <p>Koken 4 min</p>	 <p>Porties 2</p>
--	--	--	--



Ingrediënten:

Brinsen kaas	300 g
Peterselie	50 g
Dun pitabroodje	4 stuks

Hoe te bereiden:

Hak de peterselie fijn met een mes. Snijd de kaas in kleine blokjes. Leg de blokjes kaas op het pitabrood, bedek met kruiden en wikkel in de vorm van een envelop.

Selecteer het programma SAUSAGE met de knop MENU  en druk op de knop START . De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om de enveloppen te plaatsen.

Leg de enveloppen op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Aan het einde van het programma zal de grill piepen en automatisch uitschakelen.

Lamskoteletten met munt

 Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	 Vorbereiding 15 min	 Koken 8 min	 Porties 2
---	--	--	--

Hoe te bereiden:

Snipper de ui, knoflook en munt met een mes. Rasp de gember op een rasp. Voeg zout, fijngesneden ui, gember, munt, knoflook en gemalen zwarte peper toe aan het gehakt en meng grondig. Verdeel het gehakt in 4 gelijke porties. Verdeel het gehakt in 4 gelijke porties.

Selecteer met de knop MENU  het programma SAUSAGE en druk op de knop START . De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de koteletten te plaatsen. Leg de koteletten op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Ingrediënten:

Lamsgehakt	400 g
Verse knoflook	5 g
Ui	50 g
Gember	5 g
Munt	10 g
Gemalen zwarte peper naar smaak	
Zout naar smaak	
Olie	20 ml



Spekreepjes met mussengras

 <p>Moeilijkheidsgraad Gemiddeld</p>	 <p>Vorbereiding 5 min</p>	 <p>Koken 5 min</p>	 <p>Porties 2</p>
---	---	--	--



Ingrediënten:

Musgras	150 g (10 stuks)
Spek	100 g (5 plakjes)
Olie	20 ml

Hoe te bereiden:

Wikkel het mussengras in spekreepjes. We raden aan de platte grillplaat te gebruiken voor het bakken. Vet de grillplaten in met olie.

Selecteer het programma SAUSAGE met de knop MENU  en druk op de knop START . De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om het musjesgras te leggen.

Leg het uitgespaarde mussengras op de onderste grillplaat en druk het lichtjes aan met de bovenste plaat, druk dan op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Vijgen halloumi



Moeilijkheidsgraad
Laag



Voorbereiding
5 min



Koken
4 min



Porties
2



Ingrediënten:

Halloumi	300 g
Vijgen	300 g (3 stuks)
Olijfolie	60 ml
Verse koriander	10 g
Hete rode peper	10 g
Wijnazijn	20 ml
Verse knoflook	7 g

Hoe te bereiden:

Snijd de kaas in plakken van 2 cm. Snijd de vijgen in 2 parten. Hak de knoflook, koriander en rode peper fijn met een mes. Vet de grillplaten in met olie.

Selecteer met de MENU  knop het programma SAUSAGE en druk op de START  knop. De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om de kaas en vijgen te plaatsen.

Leg het voedsel op de onderste grillplaat en druk het lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Nu moet je de saus maken. Meng knoflook, koriander en rode peper in een kom, voeg wijnazijn en olijfolie toe en meng grondig. Leg de gebakken kaas en vijgen op een bord en garneer met de saus.


Kaaschips

 Moeilijkheidsgraad Laag	 Voorbereiding 3 min	 Koken 4 min	 Porties 2
---	---	---	---

Hoe te bereiden:

Snijd de kaas in dunne plakjes. We raden aan de platte grillplaat te gebruiken voor het bakken. Open de grill tot 180 graden. Vet de grillplaten in met olie.

Selecteer met de MENU  knop het programma SAUSAGE en druk op de START  knop. De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om de kaas te leggen.

Leg de kaas op het paneel, bedek met Italiaanse kruiden en druk op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Ingrediënten:

Harde kaas	150 g
Italiaanse kruiden naar smaak	
Olie om te bakken	10 ml



Grieks broodje

 <p>Moeilijkheidsgraad Laag</p>	 <p>Voorbereiding 5 min</p>	 <p>Koken 5 min</p>	 <p>Porties 4</p>
---	---	---	---



Ingrediënten:

Mozzarella	100 g
Ontpitte olijven	50 g
Paprika uit blik	60 g
Verse dille	15 g
Boter	30 g
Wit toastbrood	8 stuks

Hoe te bereiden:

Rasp de kazen op een grove rasp. Snijd de olijven doormidden. Hak dille fijn met een mes. Snijd paprika uit blik in reepjes. Wrijf het geroosterde brood goed in met boter. Leg wat kaas op een helft van het brood, dan olijven, paprika, dille, top af met kaas en dek af met de andere helft van het brood. U zult 4 sandwiches hebben.

Selecteer met de knop MENU  het programma BACON en druk op de knop START . De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om de broodjes te beleggen.

Leg de broodjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Aan het einde van het programma zal de grill piepen en automatisch uitschakelen.

Broodjes ananas kip



Moeilijkheidsgraad
Laag



Vorbereiding
5 min



Koken
5 min



Porties
4




Ingrediënten:

Gekookte kipfilet	120 g
Harde kaas	80 g
Sla	4 blaadjes
Ruccola	10 g
Ananas	80 g
Ketchup	5 g
Amerikaanse mosterd	5 g
Wit toastbrood	8 stuks

Hoe te bereiden:

Snijd kipfilet en kaas in dunne plakjes. Was en droog de slabladeren en ruccola grondig. Snijd de ananas in dunne ringen. Wrijf het geroosterd brood goed in met ketchup en mosterd. Leg kipfilet op de ene helft van het brood, doe er kaas overheen, dan ananas, sla en ruccola en vul alles met de andere helft van het brood. U zult 4 sandwiches hebben.

Selecteer met de knop MENU  het programma BACON en druk op de knop START . De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoort u een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om de broodjes te beleggen. Leg de broodjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Aan het einde van het programma zal de grill piepen en automatisch uitschakelen.

Broodje kip met appel

 <p>Moeilijkheidsgraad Laag</p>	 <p>Vorbereiding 5min</p>	 <p>Koken 5 min</p>	 <p>Porties 4</p>
--	--	--	--



Ingrediënten:

Gerookte kipfilet	200 g
Cheddar kaas	8 plakjes
Appels	120 g
Verse basilicum	4 blaadjes
Sla	4 blaadjes
Mayonaise	25 g
Dijon mosterd	20 g
Geroosterd brood	8 st.

Hoe te bereiden:

Snijd kipfilet in plakjes. Snijd de appels in ringen. Wrijf het brood goed in met mayonaise en mosterd. Leg een plakje kaas, dan kipfilet, appel, blaadje sla, blaadje basilicum, plakje kaas op het brood en dek af met de andere helft van het brood. U hebt nu 4 sandwiches.

Selecteer met de knop MENU  het programma BACON en druk op de knop START . De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om de broodjes te beleggen.

Leg de broodjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Kaas zucchini rolletjes



Moeilijkheid
Medium



Vorbereiding
5 min



Koken
5 min



Porties
2-3




Ingrediënten:

Courgette	200 g
Verse kwark	80 g
Peterselie	15 g
Plantaardige olie	
Spinaziebladeren	
Verse basilicum	
Knoflook naar eigen smaak	
Zout, peper	

How to cook:

Cut zucchini lengthwise into thin slices, add salt, pepper, vegetable oil and mix thoroughly. Chop basil, garlic, spinach, parsley with a knife and mix thoroughly with cottage cheese.

Using the MENU  button, select the BACON program and press the START  button. The grill has started heating up to the set temperature, after a few minutes you will hear a beep, the grill has heated up, it is time to put zucchini.

Put the zucchini on the bottom grill plate and lightly press them down with the top plate, then press the START  button. Cook till the program runs out.

Kaas en spekzwammen

 <p>Moeilijkheidsgraad Laag</p>	 <p>Vorbereiding 10 min</p>	 <p>Koken 5 min</p>	 <p>Porties 2</p>
--	--	--	--



Ingrediënten:

Champignons	200 g
Harde kaas	100 g
Spek	100 g
Peterselie	10 g
Zout naar smaak	
Peper naar smaak	

Hoe te bereiden:

Voor het koken gebruiken we alleen champignonhoedjes. Was de champignons, droog ze, voeg zout en peper toe. Snijd de kaas in stukjes die groot genoeg zijn om in de champignonhoedjes te passen.

Leg een stukje kaas in een champignonhoedje, voeg een blaadje peterselie toe en omwikkel met een reepje spek. Doe hetzelfde met de rest van de ingrediënten. Vet de grillplaten in met olie.

Selecteer het programma BACON met de knop MENU  en druk op de knop START . De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een piepton, de grill is opgewarmd, het is tijd om de champignons te plaatsen.

Leg de champignons op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Groentenoemelet

 Moeilijkheidsgraad Laag	 Vorbereiding 5 min	 Koken 5 min	 Porties 2
--	---	--	--



Ingrediënten:

Kippeneieren	3 st.
Paprika	30 g
Verse tomaat	80 g
Peterselie	10 g
Melk	60 g
Zout, peper naar smaak	
Olie om te bakken	

Hoe te bereiden:

Snijd tomaat en peper in kleine stukjes. Hak de peterselie fijn met een mes. Meng in een kom eieren met melk, voeg zout en peper toe en klop goed met een garde.

Voeg dan peper, tomaat en peterselie toe en meng met een lepel. Vet de grillplaten in met olie.

Selecteer het programma BACON met de knop MENU  en druk op de knop START . De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om het omeletmengsel te gieten.

Giet het omeletmengsel op de onderste plaat en dek af met de bovenste plaat van de grill, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Kaas, ham en paprika frittata



Moeilijkheid
Medium



Voorbereiding
5 min



Koken
5 min



Porties
2-3




Ingrediënten:

Eieren	4 st.
Ham	100 g
Harde kaas	70 g
Paprika	50 g
Groene erwten	30 g
Groenten	
Zout, gemalen zwarte peper	
Olie om te bakken	

Hoe te bereiden:

Snijd de tomaat en paprika in kleine blokjes. Rasp de kaas op een grove rasp. Klop in een kom de eieren los met zout en peper. Doe de ham, groene erwten en paprika in de kom.

Selecteer met de knop MENU  het programma BACON en druk op de knop START . De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een piepton, de grill is opgewarmd, het is tijd om het voedsel te plaatsen.

Gebruik het platte oppervlak van de grillplaat om te koken. Vet de grillplaat in met olie. Giet het eimengsel op de onderste plaat en bedek het met de groenten. Dek af met de bovenste grillplaat en druk op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Cheesecakes met gedroogde vruchten

●●●●●
Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

🕒
Voorbereiding
10 min

🔥
Koken
5 min

🍽️
Porties
2-3



Ingrediënten:

Cottage cheese	250 g
Kippeneieren	2 st.
Suiker	20-25 g
Gedroogde abrikozen	25 g
Rozijnen	20 g
Meel	50-60 g
Olie om te bakken	

Hoe te bereiden:

Zeef de kwark, voeg suiker en eieren toe en meng. Voeg gesneden abrikozen, rozijnen en bloem toe aan de massa en meng tot een homogene massa.

Vorm kleine cirkels met de ontstane massa. Gebruik het platte oppervlak van de grillplaat om te bakken. Giet wat olie op de bodemplaat.

Selecteer met de MENU Menu knop het BACON programma, stel de kooktijd in op 10 minuten en druk op de START Start knop. De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om de cheesecakes te plaatsen.

Leg de cheesecakes op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden. Druk op de START Start knop. Bak tot ze bruin zijn, draai de cheesecakes dan om en bak de andere kant, indien nodig. Serveer met zure room.

Pannenkoeken met jam



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld



Bereiding
10 min



Koken
5 min



Porties
3-4



Ingrediënten:

Meel	200 g
Suiker	50 g
Ei	1 st.
Melk	180 ml
Olie	40 ml
Bakpoeder	2-3 g
Jam - naar wens	

Hoe te bereiden:

Doe melk, eieren, suiker en plantaardige olie in een kom en klop grondig met een mixer. Voeg dan bloem en bakpoeder toe en blijf mixen tot een gladde massa. Gebruik het platte oppervlak van de grillplaat om te bakken.

Selecteer met de knop MENU Menu het programma BACON, stel de kooktijd in op 10 minuten en druk op de knop START Start. De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd.

Open de grill tot 180 graden. Doe het deeg met een lepel in kleine porties en vorm zo ronde pannenkoekjes. Bak tot ze aan beide kanten bruin zijn. Serveer met jam of zure room.

Weense wafels

 <p>Moeilijkheid Medium</p>	 <p>Vorbereiding 10 min</p>	 <p>Koken 5 min</p>	 <p>Porties 8-12</p>
---	---	---	--




Ingrediënten:

Meel	225 g
Eieren	2 stuks
Melk	300 g
Boter	100 g
Suiker	60 g
Zout naar smaak	
Bakpoeder	10 g
Jam voor decoratie	
Bessen voor decoratie	

Hoe te bereiden:

Meng in een kom eieren, zout, suiker, melk, gesmolten boter en klop grondig met een mixer. Voeg dan bloem en bakpoeder toe en blijf mixen tot een gladde massa.

Selecteer met de knop MENU  het programma BACON, stel de bereidingstijd in op 5 minuten en druk op de knop START . De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om de taai te leggen.

Gebruik de wafelplaat* om te bakken. Vet de grillplaat in met olie. Giet 4 porties deeg in de vorm op de plaat. Dek af met de bovenste grillplaat en druk op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen. Serveer met jam. Versier met bessen.

*Gebruik voor dit recept de wafelplaat. Je kunt de plaat apart kopen in de winkel of op de websites van partners.

Kaas en champignon gebakken pudding



Moeilijkheid
Medium



Vorbereiding
10 min



Koken
10 min



Porties
2




Ingrediënten:

Aardappelpuree	350 g
Gebakken champignons	200g
Kurrat	50 g
Ei	2 Ei.
Harde kaas	150 g
Zoete room 20%	100 g
Groenten voor decoratie	
Boter	
Zout	

Hoe te bereiden:

Snijd de kurrat in ringen. Rasp de kazen op een grove rasp. Meng de eieren met room en zout en klop grondig met een mixer.

Vet een vorm in met olie. Leg op de bodem van de vorm een laag aardappelpuree, champignons, kurrat en top af met kaas. Giet het mengsel van ei en room in de vorm. Doe hetzelfde met de tweede gefoliede vorm. Zo krijg je twee vormen met de pudding. Gebruik het platte oppervlak van de grillplaat om te bakken.

Druk op de MENU  knop, selecteer het BACON programma, stel de kooktijd in op 10 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de pudding te bakken. Zet de vormpjes op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk dan op de START  knop. Bak tot ze bruin zijn. Serveer gearneerd met groentjes.

Klassieke hamburger



Moeilijkheid
Medium



Vorbereiding
1 uur



Koken
8 min



Porties
2




Ingrediënten:

Rundergehakt	250 g
Cheddar kaas	2 plakjes
Rode uien	30 g
Gepekeld komkommers	20 g
Sla	2 blaadjes
Burgerbroodje	2 stuks
Gemalen zwarte peper	
Zout	
Ketchup, mayonaise, mosterd)	

Hoe te bereiden:

Voeg zout en gemalen zwarte peper toe aan het gehakt en meng grondig. Vorm twee ronde platte koeken van het gehakt en zet ze 1 uur in de koelkast. Snijd de uien en komkommers in ringen. Snijd de broodjes doormidden.

Selecteer het programma HAMBURGER met de knop MENU  en druk op de knop START  De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de koteletten te plaatsen. Vet de grillplaten in met olie, leg de koteletten op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Terwijl de koteletten gaar zijn, neem je broodjes en smeer je ze in met ketchup, mayonaise en mosterd. Leg een blaadje sla, ui, komkommer, kaas, kotelet op de bodem van het broodje, vul met de andere helft van het broodje en druk lichtjes aan.

Kipburger



Moeilijkheid
Medium



Vorbereiding
1 uur



Koken
8 min



Porties
2



Ingrediënten:

Kipgehakt	250 g
Kaas	40 g
Tomaten	30 g
Ui	15 g
Sla	2 blaadjes
Burgerbroodjes	2 st.
Amerikaanse mosterd	10 g
Ketchup	10 g
Paprikapoeder	
Gemalen zwarte peper	
Zout	

Hoe te bereiden:

Add salt, ground black pepper, Voeg zout, gemalen zwarte peper en paprikapoeder toe aan het kippengehakt en meng grondig. Vorm twee ronde platte koeken van het gehakt en zet ze 1 uur in de koelkast. Snijd de kaas in dunne plakjes. Snijd tomaten en uien in ringen. Snijd de broodjes doormidden.

Selecteer het programma HAMBURGER met de knop MENU en druk op de knop START. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoort u een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om de koteletten te plaatsen. Vet de grillplaten in met olie, leg de koteletten op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Terwijl de koteletten gaar zijn, neem je broodjes en smeer je ze in met ketchup en mosterd. Leg een blaadje sla, ui, tomaat, kaas, kotelet op de bodem van het broodje, vul met de andere helft van het broodje en druk lichtjes aan.

Varkensvlees hamburger



Moeilijkheid
Medium



Vorbereiding
1 uur



Koken
8 min



Porties
2






Ingrediënten:

Varkensgehakt	250 g
Cheddar	2 plakjes
Gepekeld komkommer	50 g
Tomaat	50 g
Sla	2 blaadjes
Sesamburgerbroodje	2 stuks
Zout, gemalen zwarte peper	
Ketchup, mayonaise, mosterd	

Hoe te bereiden:

Voeg zout en gemalen zwarte peper toe aan het gehakt en meng grondig. Vorm twee ronde platte koeken van het gehakt en zet ze 1 uur in de koelkast.

Snijd de tomaten en komkommers in ringen. Snijd de broodjes doormidden. Selecteer het programma HAMBURGER met de knop MENU  en druk op de knop START . De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de koteletten te plaatsen. Vet de grillplaten in met olie, leg de koteletten op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Terwijl de koteletten gaar zijn, neem je broodjes en smeer je ze in met ketchup, mayonaise en mosterd. Leg sla, komkommer, tomaat, kotelet, kaas op de bodem van het broodje en dek af met de andere helft van het broodje.

Citrusmarinade zalm



Moeilijkheid
Medium



Vorbereiding
12 min



Koken
5 min



Porties
2



Ingrediënten:

Zalmsteak	400 g
Citroen	1 st.
Olijfolie	
Limoen	1 st.
Zout, peper	

Hoe te bereiden:

Bestrijk de vis goed met zout en peper, bestrijk met olijfolie, giet citroen- en limoensap erover. Marineer 10 minuten.

Selecteer het programma FISH met de knop MENU  en druk op de knop START . De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om de vis te leggen.

Leg de vis op de onderste grillplaat en druk hem lichtjes aan met de bovenste plaat, druk dan op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Tonijn in de pittige zoete marinade



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld



Bereiding
1 uur



Koken
5 min



Porties
3



Ingrediënten:

Tonijnsteaks	600 g (4 stuks)
Sojasaus	25 g
Olijfolie	20 g
Limoensap	40 g
Knoflook	1-2 teentjes
Cayennepeper	0.5 tl.
Gember	5 g
Suiker	30 g
Zout naar smaak	

Hoe te bereiden:

Meng sojasaus, olijfolie, limoensap, fijngehakte knoflook, cayennepeper, gember, suiker en zout in een kom. Wrijf de vissteaks grondig in met de marinade en marineer ze 1 uur in de koelkast. Vet de grillplaten in met olie.

Selecteer het programma FISH met de knop MENU ^{Menu} en druk op de knop START ^{Start}. De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om de vis te leggen.

Leg de vis op de onderste grillplaat en druk hem lichtjes aan met de bovenste plaat, druk dan op de START ^{Start} knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Vis kebab

Ingrediënten:

Zalm of forel	500 g
Cherrytomaten	
Citroensap	20 g
Olijfolie	20 g
Knoflook	1 teentje
Gemalen witte peper	
Zout naar smaak	
Spiesjes	4-5 stuks



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld



Vorbereiding
1 uur



Koken
5 min




Porties
3

Hoe te bereiden:

Snijd de vis in stukjes van 3 cm. Meng citroensap, olijfolie, fijngehakte knoflook, peper en zout in een kom. Wrijf de vissteaks grondig in met de marinade en marineer ze 1 uur in de koelkast. Steek de vis vervolgens om en om met tomaten op spiesjes. Vet de grillplaten in met olie.

Gebruik het platte oppervlak van de grillplaat om de kebab te bakken. Selecteer het programma FISH met de knop MENU  en druk op de knop START .

Na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de kebab te plaatsen. Leg de kebab op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.



Gekruide mosselen

Ingrediënten:

Mosselen	250 g
Citroensap	20 g
Sojasaus	20 g
Grond zwarte peper	
Droog naar wens	
Knoflook	3 g
Olijfolie	20 g
Spiesjes	

●●●●●
Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

🕒
Vorbereiding
7 min

🔥
Koken
5 min

🍽️
Porties
3

Hoe te bereiden:

Doe de mosselen in een kom, voeg citroensap, sojasaus, gemalen zwarte peper, gehakte knoflook, gember, olijfolie en meng grondig.

Marineer gedurende 5 minuten.

Mosselen op spiesjes steken. Vet de grillplaten in met olie. Gebruik het vlakke oppervlak van de grillplaat om te koken.

Met behulp van de MENU  knop selecteer het FISH-programma en druk op de START  knop. De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoor je een piepje, de grill is opgewarmd, het is tijd om de mosselen te prikken.

Leg de mosselen op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma afgelopen is.



Sint-jakobsschelpen



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld



Bereiding
20 min



Koken
5 min



Porties
3



Ingrediënten:

Sint-jakobsschelpen	300 g
Gemalen witte peper	0.5 g
Olijfolie	30 g
Citroensap	20 g
Knoflook	5 g
Zout naar smaak	


Hoe te bereiden:

Doe de sint-jakobsschelpen in een kom, voeg zout, gemalen witte peper, gehakte knoflook, olijfolie en citroensap toe en meng grondig.

Marineer gedurende 20 minuten.

Gebruik het platte oppervlak van de grillplaat om te bakken. Vet de grillplaten in met olie.

Selecteer met de MENU  knop het FISH programma en druk op de START  knop. De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om de sint-jakobsschelpen te leggen.

Leg de sint-jakobsschelpen op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Aardappelpannenkoeken

 Moeilijkheid Medium	 Vorbereiding 10 min	 Koken 20 min	 Porties 2-3
--	--	---	--



Ingrediënten:


Aardappelen	400 g
Uien	80 g
Eieren	1 st.
Gedroogde knoflook	2 g
Meel	20-30 g
Zout	

Hoe te bereiden:

Schil de aardappelen en uien en rasp ze met een fijne rasp. Giet het aardappelwater af, voeg het ei, de knoflook, de bloem, het zout en de gemalen zwarte peper toe en meng grondig.

Gebruik het platte oppervlak van de grillplaat om te bakken. Giet wat olie op de bodemplaat.

Selecteer met de MENU  knop het BEEF-programma, stel de bereidingstijd in op 20-25 minuten en druk op de START  knop. De grill is begonnen met opwarmen tot de ingestelde temperatuur, na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd, het is tijd om de aardappelmasa te leggen.

Leg met een lepel voorzichtig 8 aardappelpannenkoekjes op de bodemplaat en maak ze een beetje waterpas. Druk op de START  knop. Bak tot ze bruin zijn, draai de pannenkoeken dan om en bak de andere kant.

Doe hetzelfde met de resterende aardappelmasa. Serveer warm, top af met zure room of champignonsaus.

Rundersteak

●●●●●
Moeilijkheid
Medium


Bereiding
1 uur


Koken
7 min


Porties
2



Ingrediënten:


Runderlapjes 600 g (4 stuks)
Droge knoflook
Cayennepeper
Tijm
Paprikapoeder
Grill kruiden
Zout

Hoe te bereiden:

Voeg droge knoflook, cayennepeper, tijm, paprikapoeder, grillkruiden en zout toe en wrijf het vlees aan alle kanten goed in.

Marineer 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Selecteer met de MENU  knop het BEEF programma en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om het vlees te plaatsen. Plaats het vlees en druk op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Varkenshaas in de honing-mosterd marinade

 <p>Moeilijkheid Medium</p>	 <p>Vorbereiding 1 uur</p>	 <p>Koken 7 min</p>	 <p>Porties 2-3</p>
--	---	--	--



Ingrediënten:

Varkenshaas	500 g
Dijonmosterd	100 g
Citroenschil	1 g
Honing	70 g
Gemalen chilipeper	
Zout naar smaak	

Hoe te bereiden:

Snijd het vlees in stukken. Meng in een kom mosterd, honing, chilipeper, zout en citroenschil en meng grondig. Wrijf het vlees grondig in met de marinade en marineer het 1 uur in de koelkast. Vet de grillplaten in met olie.

Selecteer met de MENU  knop het BEEF programma en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om het vlees te leggen. Leg het vlees op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

*we raden aan de vlakke grillplaat te gebruiken om te koken.

Varkensribbetjes in zoetzure saus

Ingrediënten:

Varkensribbetjes (gekookt)	600 g
Chiliketchup	150 g
Franse mosterd	35 g
Amerikaanse mosterd	25 g
Hop suneli	
Droge knoflook	
Honing of suiker	40 g
Kruiden voor barbecue	
Zout naar eigen smaak	

●●○○○
Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

🕒
Bereiding
1 uur

🔥
Koken
7 min

🍽️
Porties
2-3

Hoe te bereiden:

Laat de gekookte ribbetjes afkoelen tot kamertemperatuur. Meng in een kom chiliketchup, Franse en Amerikaanse mosterd, hop suneli, droge knoflook, honing of suiker, barbecuekruiden, zout en roer goed door elkaar.

Doe de afgekoelde ribbetjes in de kom met bereide saus en meng grondig.

Marineer 1 uur in de koelkast.

Gebruik het platte oppervlak van de grillplaat om te bakken. Vet de grillplaten in met olie. Selecteer met de MENU Menu knop het BEEF programma en druk op de START Start knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoort u een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om het vlees te leggen. Leg het vlees op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START Start knop. Kook tot het programma is afgelopen.



Gegrilde kipfilet

Ingrediënten:

Kipfilet	400 g
Citroenschil	5 g
Kruiding voor kip	
Gemalen zwarte peper	
Olijfolie	10 g
Sojasaus	
Zout	



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld



Vorbereiding
3 min



Koken
7 min




Porties
2-3

Hoe te bereiden:

Snijd de kipfilet in de lengte in twee delen, voeg sojasaus, citroenrasp, kipkruiden, gemalen zwarte peper, olijfolie en zout toe en meng grondig.

Selecteer met de MENU  knop het programma CHICKEN en druk op de START  knop.

Na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de filet te leggen. Leg de filet op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.





Kipnuggets

 <p>Moeilijkheidsgraad Gemiddeld</p>	 <p>Bereiding 1 uur</p>	 <p>Koken 8 min</p>	 <p>Porties 2</p>
--	---	---	---

Hoe te bereiden:

Voeg zout en gemalen zwarte peper toe aan het gehakt en meng grondig. Vorm kleine rechthoekige koteletjes van 3x4 cm van het gehakt. Rol de kleine koteletjes in paneermeel en leg ze 1 uur in de koelkast.

Gebruik het platte oppervlak van de grillplaat om te bakken. Giet wat olie op de bodemplaat, druk op de MENU  knop, selecteer het programma CHICKEN, stel de bereidingstijd in op 7-8 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de nuggets te bakken. Leg de nuggets op de grill en klik op de START  knop. Bak ze tot ze bruin zijn, draai ze dan om en bak de andere kant. Serveer de nuggets met zoetzure saus.

Ingrediënten:

Kipgehakt	350 g
Paneermeel	40-50 g
Gemalen zwarte peper	
Zout	



Kalkoensteak in de yoghurtmarinade



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld



Vorbereiding
1 uur



Koken
10 min



Porties
2



Ingrediënten:

Kalkoenfilet	400 g
Griekse yoghurt	200 g
Paprika	50 g
Peterselie	20 g
Gemalen zwarte peper	
Amerikaanse mosterd	15 g
Zout naar smaak	

Hoe te bereiden:

Snijd de kalkoenfilet in 2-3 steaks. Snijd de paprika en peterselie fijn met een mes, doe ze in een kom, voeg yoghurt, mosterd, zout en gemalen zwarte peper toe en meng grondig.

Bestrijk de biefstukken met de marinade en marineer ze 1 uur in de koelkast. Vet de grillplaten in met olie.

Druk op de MENU Menu knop, selecteer het programma CHICKEN, stel de bereidingstijd in op 8-10 minuten en druk op de START Start knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoort u een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om het vlees te plaatsen. Leg het vlees op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START Start knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Groentenpudding met kipfilet en kaas

 <p>Moeilijkheidsgraad Gemiddeld</p>	 <p>Bereiding 10 min</p>	 <p>Koken 10 min</p>	 <p>Porties 2</p>
--	--	--	---





Ingrediënten:


Aardappelpuree	300 g
Gekookte kipfilet	300 g
Cherrytomaatjes	100 g
Ui	70 g
Ei	2 st.
Harde kaas	150 g
Room 20%	100 g
Boter	5 g
Zout naar smaak	
Zwarte peper gemalen	
Groenten voor decoratie	

Hoe te bereiden:

Snijd de ui in halve ringen. Snijd de kipfilet in reepjes. Snijd de tomaten in dunne plakjes. Rasp de kazen op een grove rasp. Meng de eieren met roomzout, gemalen zwarte peper en klop grondig met een mixer.

Vet een vorm in met olie. Leg op de bodem van de vorm een laag aardappelpuree, kipfilet, ui, tomaten en top af met kaas. Giet het mengsel van ei en room in de vorm. Doe hetzelfde met de tweede gefoliede vorm. Zo krijg je twee vormen met de pudding.

Gebruik het platte oppervlak van de grillplaat om te bakken. Druk op de DIY  knop, selecteer 180 graden, stel de kooktijd in op 10 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om de pudding te bakken. Zet de vormpjes op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk dan op de START  knop. Bak tot ze bruin zijn. Serveer eventueel gearneerd met groentjes.

Pittige aubergine gebakken pudding met gerookte varkensfilet

○○○○○
Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

🕒
Bereiding
10 min

🔥
Koken
10 min

🍽️
Porties
2



Ingrediënten:

	200 g
Aardappelpuree	200 g
Gerookte varkensfilet	150 g
Gebakken aubergines	50 g
Cherrytomaten	10 g
Knoflook	2 st.
Eieren	150 g
Harde kaas	100 g
Zoete room 20%	5 g
Boter	
Zout naar smaak	

Hoe te bereiden:

Snijd de gerookte varkensfilet in dunne plakjes. Snijd de tomaat in ringen. Rasp de kazen op een grove rasp. Meng de eieren met de room, voeg fijngehakte knoflook, zout en gemalen zwarte peper toe en klop goed door met een mixer.

Vet een vorm in met olie. Leg op de bodem van de vorm een laag aardappelpuree, varkensfilet, gebakken aubergines, tomaten en bedek met kaas. Giet het mengsel van ei en room in de vorm. Doe hetzelfde met de tweede gefoliede vorm. Zo krijg je twee vormen met de pudding.

Gebruik het platte oppervlak van de grillplaat om te bakken. Druk op de **DIY** knop, selecteer 180 graden, stel de kooktijd in op 10 minuten en druk op de **START** knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om de pudding te bakken. Zet de vormpjes op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk dan op de **START** knop. Bak tot ze bruin zijn.