

A E N O

Recepten voor de AENO EO1



Recepten voor het programma

BREAD

[Klassiek wit brood](#)

[Tarwe-en-roggebrood](#)

[Kaasbrood](#)

[Brood met Provençaalse kruiden](#)

[Mosterdbrood](#)

Recepten voor het programma

BISCUIT

[Klassiek koekje](#)

[Chocolade koekje](#)

[Notenkoekje](#)

[Citruskoekje](#)

[Koekje van smaragd](#)

Recepten voor het programma

PIE

[Pompoen notenbrood](#)

[Kaneel appel charlotte](#)

[Zwarte bessentaart met korte korst](#)

[Kwark-tomatentaart](#)

[Bladerdeeg met gerookte varkensfilet, champignons en kaas](#)

Recepten voor het programma

STEAK

[Rundersteak](#)

[Filet mignon](#)

[Varkenskarbonade](#)

[Varkensmedaillons](#)

[Biefstuk van kipfilet](#)

Recepten voor het programma

PIZZA

[Pizza Margarita](#)

[Paprika salami pizza](#)

[Pizza van gerookte varkensfilet en champignons](#)

[Kip ananas pizza](#)

[4 kaas pizza](#)

Recepten voor het programma

CHICKEN

[Gegrilde kip](#)

[Kip shish kebab](#)

[Gegrilde kippenpoten](#)

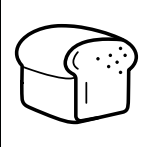
[Gegrilde kippenvleugels](#)

[Kip met ananas](#)

Recepten voor het programma

PROOFING DOUGH

[Stoere proofing](#)



Klassiek wit brood

●●●●● Moeilijkheidsgraad Hoog	Bereiding 25 min	Koken 100 min	Output 750-800 g
---	---	--	---



Ingrediënten:

Tarwebloem	550 g
Water	300 ml
Droge gist	8-9 g
Plantaardige olie	30 ml
Suiker	7 g
Zout	5 g

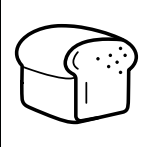
Hoe te bereiden:

Giet warm water (35-38 graden) en plantaardige olie in een kom, voeg suiker, zout en droge gist toe en meng grondig. Voeg dan bloem toe en kneed het deeg. Vorm een ronde deegcake. Vet een ovenschaal of bakplaat in met olie, leg het deeg erin en zet het in de oven.

Druk op de ON/OFF knop, selecteer het PROOFING DOUGH programma, druk dan op de TIMER knop, gebruik de “+” knop om de bereidingstijd in te stellen op 1 uur en druk op de START knop. Aan het einde van het programma zal het deeg half zo groot zijn.

Selecteer vervolgens het programma BROOD , druk op de knop TIMER , gebruik de knop “+” om de kooktijd in te stellen op 40 minuten en druk op de knop START . Kook tot het programma is afgelopen.

Als het brood klaar is, haal het er dan niet meteen uit, maar laat het ongeveer 5-7 minuten in de oven staan. Haal het er dan uit en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd geen heet brood in plakjes.



Tarwe-en-rogggebrood

●●●●○ Moeilijkheidsgraad Hoog	Bereiding 25 min	Koken 100 min	Output 600 g
---	---	--	---



Ingrediënten:

Tarwebloem	300 g
Roggemeel	120 g
Water	280 ml
Droge gist	5-6 g
Plantaardige olie	10 ml
Zout	7 g

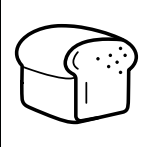
Hoe te bereiden:

Giet warm water (35-38 graden) en plantaardige olie in een kom, voeg droge gist en zout toe en meng grondig. Voeg dan bloem toe en kneed het deeg. Vorm een ronde deegkoek. Vet een ovenschaal of bakplaat in met olie, leg het deeg uit, snijd de bovenkant met een mes langs en overdwars in en zet het dan in de oven.

Druk op de ON/OFF knop, selecteer het PROOFING DOUGH programma, druk dan op de TIMER knop, gebruik de «+» knop om de bereidingstijd in te stellen op 1 uur en druk op de START knop. Aan het einde van het programma zal het deeg half zo groot zijn.

Selecteer vervolgens het programma BROOD , druk op de knop TIMER , gebruik de knop «+» om de kooktijd in te stellen op 40 minuten en druk op de knop START . Kook tot het programma is afgelopen.

Als het brood klaar is, haal het er dan niet meteen uit, maar laat het ongeveer 5-7 minuten in de oven staan. Haal het er dan uit en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd geen heet brood in plakjes



Kaasbrood

 Moeilijkheidsgraad Hoog	 Bereiding 25 min	 Koken 100 min	 Output 750-800 g
--	---	--	---

Hoe te bereiden:

Snijd de kaas in middelgrote stukken. Rasp de Parmezaanse kaas op een fijne rasp. Giet warm water (35-38 graden) en plantaardige olie in een kom, voeg droge gist en zout toe en meng grondig, voeg dan bloem toe en kneed het deeg.

Voeg de cheddar en Parmezaanse kaas toe aan het deeg en meng grondig. Vorm een ronde deegcake. Vet een ovenschaal of bakplaat in met olie en bestuif deze met bloem, leg het deeg erin en zet het in de oven.

Druk op de ON/OFF  knop, selecteer het PROOFING DOUGH  programma, druk dan op de TIMER  knop, gebruik de «+» knop om de bereidingstijd in te stellen op 1 uur en druk op de START  knop. Aan het einde van het programma zal het deeg half zo groot zijn.

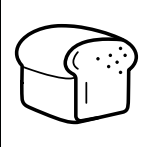
Selecteer vervolgens het programma BROOD , druk op de knop TIMER , gebruik de knop «+» om de kooktijd in te stellen op 40 minuten en druk op de knop START . Kook tot het programma is afgelopen.

Als het brood klaar is, haal het er dan niet meteen uit, maar laat het ongeveer 5-7 minuten in de oven staan. Haal het er dan uit en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd geen heet brood in plakjes.

Ingrediënten:

Tarwebloem	300 g
Cheddar	70 g
Parmezaan	30 g
Water	270 ml
Droge gist	8 g
Plantaardige olie	15 ml
Zout	7 g





Brood met Provençaalse kruiden

Ingrediënten:

Tarwebloem	500 g
Water	280 ml
Droge gist	8-9 g
Provençaalse kruiden	7 g
Plantaardige olie	20 ml
Sesamzaad	5 g
Zout	8 g

Hoe te bereiden:

Giet warm water (35-38 graden) in een kom, voeg droge gist, Provençaalse kruiden, plantaardige olie en zout toe en meng grondig, voeg dan bloem toe en kneed het deeg. Vorm een ronde deegkoek. Vet een ovenschaal of bakplaat in met olie, leg het deeg erin, bepoeder het met sesamzaad en zet het in de oven.

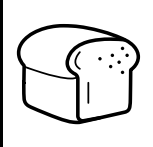
Druk op de ON/OFF  knop, selecteer het PROOFING DOUGH  programma, druk dan op de TIMER  knop, gebruik de «+» knop om de bereidingstijd in te stellen op 1 uur en druk op de START  knop. Aan het einde van het programma zal het deeg half zo groot zijn.

Selecteer vervolgens het programma BROOD , druk op de knop TIMER , gebruik de knop «+» om de kooktijd in te stellen op 40 minuten en druk op de knop START . Kook tot het programma is afgelopen.

Als het brood klaar is, haal het er dan niet meteen uit, maar laat het ongeveer 5-7 minuten in de oven staan. Haal het er dan uit en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd geen heet brood in plakjes.

 Moeilijkheidsgraad Hoog	 Bereiding 25 min	 Koken 100 min	 Output 750-800 g
--	--	---	--





Mosterdbrood

○○○○○ Moeilijkheidsgraad Hoog	Bereiding 5 min	Koken 5 min	Output 750-800 g
---	--	--	---



Ingrediënten:

Tarwebloem	380 g
Water	200 ml
Droge gist	7 g
Franse mosterd	7 g
Droge gemalen mosterd	5 g
Plantaardige olie	20 ml
Zout	7 g
Suiker	5 g

Hoe te bereiden:

Giet warm water van 35-38 graden in een kom, voeg mosterd, droge gist, plantaardige olie, zout en suiker toe en meng grondig. Voeg dan bloem toe en kneed het deeg. Vorm een ronde deegkoek. Vet een ovenschaal of bakplaat in met olie, leg het deeg erin en zet het in de oven.

Druk op de ON/OFF knop, selecteer het PROOFING DOUGH programma, druk dan op de TIMER knop, gebruik de “+” knop om de bereidingstijd in te stellen op 1 uur en druk op de START knop. Aan het einde van het programma zal het deeg half zo groot zijn.

Selecteer vervolgens het programma BROOD , druk op de knop TIMER , gebruik de knop “+” om de kooktijd in te stellen op 40 minuten en druk op de knop START . Kook tot het programma is afgelopen.

Als het brood klaar is, haal het er dan niet meteen uit, maar laat het ongeveer 5-7 minuten in de oven staan. Haal het er dan uit en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd geen heet brood in plakjes.

Pompoen notenbrood

 Moeilijkheid Gemiddeld	 Vorbereiding 15 min	 Koken 55 min	 Output 550-650 g
---	--	---	---



Ingrediënten:

Tarwebloem	180 g
Kippeneieren	3 st.
Verse pompoen	100 g
Noten (gehakt)	150 g
Vanillesuiker	1 g
Bakpoeder	3-4 g
Plantaardige olie	5 g
Witte suiker	130 g

Hoe te bereiden:

Schil de pompoen en rasp hem op een grove rasp. Breek de eieren in een kom, voeg vanille en witte suiker toe en mix grondig met een mixer tot er dik schuim ontstaat. Voeg dan de noten en pompoen toe en mix opnieuw, maar nu met een spatel.

Voeg geleidelijk bloem toe aan de ontstane massa en meng luchtig met een spatel. Vet een ovenschaal in met olie of bekleed hem met bakpapier. Giet het deeg in de vorm.

Druk op de ON/OFF  knop, selecteer het programma TAART , druk vervolgens op de TIMER  knop, gebruik de +/- knoppen om de bereidingstijd in te stellen op 50-55 minuten en druk op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.



Kaneel appel charlotte

●●●●● Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	Bereiding 15 min	Koken 50 min	Output 550-600g
---	--	--	---

Hoe te bereiden:

Was, schil en snijd de appels in plakjes. Breek 4 eieren in een kom, voeg zout toe en mix met een mixer tot er dik schuim ontstaat. Voeg dan vanille en witte suiker toe (niet alles tegelijk, maar geleidelijk) en blijf mixen. Mix tot de suiker is opgelost.

Voeg geleidelijk bloem toe aan het resulterende mengsel en meng met een spatel. Gebruik geen mixer bij het toevoegen van bloem, anders wordt de taart niet luchtig. Vet een ovenschaal in met olie of bekleed hem met bakpapier, giet het deeg erin, voeg appels toe en bepoeder ze met kaneel.

Druk op de ON/OFF knop, selecteer het programma TAART , druk dan op de TIMER knop, gebruik de +/- knoppen om de bereidingstijd in te stellen op 50 minuten en druk op de START knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Als de taart klaar is, haal hem er dan niet meteen uit, maar laat hem ongeveer 5-7 minuten in de oven staan.

Ingrediënten:

Tarwebloem	180 g
Eieren	4 st.
Appel	2 stuks
Boter	5 g
Kaneel	1 g
Vanillesuiker	5 g
Witte suiker 1	150 g
Zout	0.5 g





Zwarte bessentaart met korte korst

Ingrediënten:

Tarwebloem	400 g
Boter	180 g
Eieren	2 st.
Bakpoeder	3 g
Vanillesuiker	5 g
Witte suiker	100 g
Zout	1 g

Voor de vulling:

Zwarte bessen	300 g
Maïszetmeel	40 g
Suiker	150 g

Hoe te bereiden:

Meng zwarte bessen met suiker, voeg dan maïszetmeel toe en meng grondig. Dit wordt de taartvulling.

Meng in een kom gesmolten boter met suiker en meng grondig, voeg eieren, vanillesuiker en zout toe en roer tot een gladde massa. Voeg bakpoeder toe, dan bloem in verschillende porties en kneed het deeg. Het deeg moet dik zijn.

Verdeel het bereide deeg in 2 delen, wikkel het in huishoudfolie en leg het 30 minuten in de koelkast. Vet een bakplaat in met olie. Vorm de bodemlaag van de taart met zijanten met behulp van één deel van het deeg en verdeel de zwarte bessenvulling er gelijkmatig over. Rasp het tweede deel van het deeg gelijkmatig op een grove rasp over de taart.

Druk op de ON/OFFⓈknop, selecteer het programma Taart🍰, druk vervolgens op de TIMER🕒knop, gebruik de +/- knoppen om de bereidingstijd in te stellen op 40-45 minuten en druk op de STARTⓈknop. Kook tot het programma is afgelopen.

●●●●● Moeilijkheidsgraad Hoog	🕒 Bereiding 40 min	🔥 Koken 45 min	🍲 Output 800-900g
--	---	---	--





Kwark-tomatentaart

●●●●● Moeilijkheid Gemiddeld	Voorbereiding 15 min	Koken 30 min	Output 500-600 g
--	---	---	---



Ingrediënten:

Dun pitabrood	200 g
Cottage cheese	180 g
Tomaten	150 g
Eieren	3 st.
Harde kaas	60 g
Melk	130 ml
Boter	10 g
Zout naar smaak	

Serveer met:

Groenten

Hoe te bereiden:

Verkruimel de kwark. Rasp de harde kaas op een grove rasp. Snijd de tomaten in plakjes. Vet een ovenschaal of bakplaat in met boter. Leg pitabroodjes op de ovenschaal of bakplaat, bepoeder ze met hüttenkäse, verdeel de tomaten gelijkmatig en leg er nog een pitabroodje op. Doe hetzelfde met de volgende laag. Zo krijg je 2-3 lagen.

Breek de eieren in een kom, voeg melk en zout toe en meng grondig met een mixer of garde. Giet het mengsel over de taart en poeder het met de harde kaas erop.

Druk op de ON/OFF knop, selecteer het programma TAART , druk dan op de TIMER knop, gebruik de +/- knoppen om de bereidingstijd in te stellen op 30-40 minuten en druk op de START knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Top de bereide taart met groentjes.



Bladerdeeg met gerookte varkensfilet, champignons en kaas

Ingrediënten:

Bladerdeegpasta	400 g
Gerookte varkensfilet	200 g
Champignons	150 g
Harde kaas	150 g
Boter	10 g
Eieren	1 st.
Sesamzaad	5 g
Zout	

Hoe te bereiden:

Vet een bakplaat in met boter. Rol het bladerdeeg luchtig uit en verdeel het in twee gelijke delen. Snijd het vlees en de champignons in plakjes. Rasp de harde kaas op een grove rasp.

Leg de eerste laag deeg op een bakplaat, leg er het vlees, de champignons en de kaas op, bedek ze met de tweede laag deeg en knijp lichtjes langs de randen. Meng met een garde een ei met zout. Bestrijk de bovenkant van de taart met ei en bestrooi met sesamzaad.

Druk op de ON/OFF  knop, selecteer het programma TAART , druk dan op de TIMER  knop, gebruik de +/- knoppen om de bereidingstijd in te stellen op 45-50 minuten en druk op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

 Moeilijkheid Gemiddeld	 Vorbereitung 15 min	 Koken 100 min	 Output 750-800 g
--	--	--	---





Pizza Margarita

 Moeilijkheidsgraad Hoog	 Bereiding 60 min	 Koken 20 min	 Output 2 pizza's
---	--	--	--



Ingrediënten:

Voor het deeg:

Tarwebloem	300 g
Water	160 ml
Droge gist	3 g
Olijfolie	5 g
Zout	2-3 g

Voor de vulling:

Tomaten in blik	120 g
Mozzarella	200 g
Cherrytomaten	80 g
Knoflook	1 teentje
Basilicum	5 g

Hoe te bereiden:

Voeg in een kom water, olijfolie, droge gist, bloem en zout toe en kneed er een strak deeg van. Verdeel het deeg in twee delen (voor twee pizza's). Dek het deeg af met folie en laat het 20-25 minuten rusten.

Saus: meng de tomaten uit blik, knoflook en basilicum met een mixer.

Snijd mozzarella in plakjes. Snijd de cherrytomaatjes elk in twee partjes. Vet een bakplaat in met olie, vorm een dunne pizzabodem met een deel van het deeg. Smeer de pizzabodem in met saus, leg de mozzarella en cherrytomaatjes erop.

Druk op de POWER  knop, selecteer het PIZZA  programma, druk dan op de TIMER  knop, gebruik de “+/-” knoppen om de kooktijd in te stellen op 15-20 minuten en druk op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Versier de pizza die klaar is met basilicumblaadjes bovenop.



Paprika salami pizza

 Moeilijkheidsgraad Hoog	 Bereiding 60 min	 Koken 20 min	 Output 2 pizza's
---	--	--	--

Hoe te bereiden:

Doe bloem, olijfolie, droge gist, water, zout in een kom en kneed er een strak deeg van. Verdeel het deeg in twee delen (voor twee pizza's). Dek het deeg af met folie en laat het 20-25 minuten rusten.

Saus: Pureer de tomaten uit blik en de Provençaalse kruiden met een staafmixer.

Snijd de mozzarella in plakjes. Rasp de cheddar op een grove rasp. Snijd de salami in plakjes. Snijd de paprika's in halve ringen.

Vet een bakplaat in met olie, vorm met een deel van het deeg een dunne pizzabodem. Smeer de pizzabodem in met saus, leg er salami, mozzarella en cheddar op en vervolgens paprika.

Druk op de POWER  knop, selecteer het PIZZA  programma, druk dan op de TIMER  knop, gebruik de “+/-” knoppen om de kooktijd in te stellen op 15-20 minuten en druk op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Ingrediënten:

Voor het deeg:

Tarwebloem	300 g
Olijfolie	5 g
Droge gist	3 g
Water	160 ml
Zout	2-3 g

Voor de vulling:

Salami	150 g
Paprika	150 g
Tomaten uit blik	120 g
Cheddar	100 g
Mozzarella	100 g
Provençaalse kruiden	5 g





Pizza van gerookte varkensfilet en champignons

●●●●● Moeilijkheidsgraad Hoog	Bereiding 60 min	Koken 20 min	Output 2 pizza's
---	---	---	---



Ingrediënten:

Voor het deeg:

Tarwebloem	300 g
Water	160 ml
Droge gist	3 g
Olijfolie	5 g
Zout	2-3 g

Voor de vulling:

Tomaten uit blik	120 g
Gemalen zwarte peper	0.5 g
Gerookte varkensfilet	150 g
Champignons	100 g
Cheddar	100 g
Mozzarella	100 g

Hoe te bereiden:

Doe bloem, water, droge gist, olijfolie, zout in een kom en kneed er een strak deeg van. Verdeel het deeg in twee delen (voor twee pizza's). Dek het deeg af met folie en laat het 20-25 minuten rusten.

Saus: pureer de tomaten uit blik en de gemalen zwarte peper met een mixer.

Snijd de mozzarella in plakjes. Rasp de cheddar op een grove rasp. Snijd de varkensfilet en champignons in dunne plakjes.

Vet een bakplaat in met olie, vorm een dunne pizzabodem met behulp van een deel van het deeg. Smeer de pizzabodem in met saus, doe er mozzarella op, dan varkenshaas, top af met cheddarkaas en verdeel de champignons gelijkmatig.

Druk op de POWER knop, selecteer het PIZZA programma, druk dan op de TIMER knop, gebruik de “+/-” knoppen om de kooktijd in te stellen op 15-20 minuten en druk op de START knop. Kook tot het programma is afgelopen.



Kip ananas pizza

 Moeilijkheidsgraad Hoog	 Bereiding 60 min	 Koken 20 min	 Output 2 pizza's
---	--	--	--



Ingrediënten:

Voor het deeg:

Tarwebloem	300 g
Water	160 ml
Droge gist	3 g
Olijfolie	5 g
Zout	2-3 g

Voor de vulling:

Kipfilet (gekookt)	150 g
Tomaten in blik	120 g
Ananas in blik	100 g
Vers basilicum	5 g
Gemalen paprikapoeder	1 g
Cheddar	100 g
Mozzarella	100 g

Hoe te bereiden:

Doe bloem, water, droge gist, olijfolie, zout in een kom en kneed er een strak deeg van. Verdeel het deeg in twee delen (voor twee pizza's). Dek het deeg af met folie en laat het 20-25 minuten rusten.

Saus: pureer de tomaten uit blik, basilicum en paprikapoeder met een staafmixer.

Snijd de mozzarella in plakjes. Rasp de cheddar op een grove rasp. Snijd de kipfilet in dunne plakjes. Snijd ananas in kleine stukjes. Vet een bakplaat in met olie, vorm een dunne pizzabodem met een deel van het deeg. Smeer de pizzabodem in met saus, doe er mozzarella op, dan kipfilet, top af met cheddarkaas en verdeel de ananas gelijkmatig.

Druk op de POWER  knop, selecteer het PIZZA  programma, druk dan op de TIMER  knop, gebruik de +/- knoppen om de kooktijd in te stellen op 15-20 minuten en druk op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.



4 kaas pizza

Moeilijkheidsgraad Hoog	Bereiding 60 min	Koken 20 min	Output 2 pizza's
--	---	---	---

Hoe te bereiden:

Doe bloem, water, droge gist, olijfolie, zout in een kom en kneed er een strak deeg van. Verdeel het deeg in twee delen (voor twee pizza's). Dek het deeg af met folie en laat het 20-25 minuten rusten.

Rasp de kazen op een grove rasp. Vet een bakplaat in met olie en vorm met één deel van het deeg een dunne pizzabodem. Smeer de pizzabodem in met room en verdeel er gelijkmatig geraspte kaas over.

Druk op de POWER knop, selecteer het PIZZA programma, druk dan op de TIMER knop, gebruik de “+/-” knoppen om de kooktijd in te stellen op 15-20 minuten en druk op de START knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Ingrediënten:

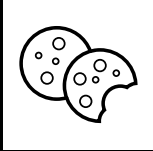
Voor het deeg:

Tarwebloem	300 g
Water	160 ml
Droge gist	3 g
Olijfolie	5 g
Zout	2-3 g

Voor de vulling:

Zoete room 33%	100 g
Mozzarella	50 g
Parmezaan	50 g
Gorgonzola	40 g
Emmmentaler	40 g





Klassiek koekje

Ingrediënten:

Tarwebloem	150 g
Eieren	5 st..
Suiker	150 g
Vanille naar eigen smaak	
Zout	1 g

Hoe te bereiden:

Verdeel de eieren in eiwitten en dooiers. Doe de eiwitten in een kom, voeg vanille en een snufje zout toe en mix met een mixer tot er dik schuim ontstaat. Voeg dan geleidelijk suiker toe en blijf mixen. Mix tot de suiker is opgelost. Het eiwitmengsel mag er niet uitvallen als je de kom omdraait, dit betekent dat de eiwitten goed zijn voorbereid.

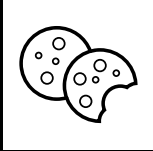
Voeg dan geleidelijk de bloem toe in kleine porties en meng langzaam met een spatel van onder naar boven. Gebruik voor deze stap geen mixer, anders wordt het koekjesdeeg plat en zal het na het bakken niet hoog uitvallen.

Vet een koekjesvorm in met olie of bekleed hem met bakpapier en giet het deeg erin. Druk op de ON/OFF  knop, selecteer het BISCUIT  programma, druk dan op de TIMER  knop, gebruik de “+/-” knoppen om de kooktijd in te stellen op 50 minuten en druk op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Als het koekje klaar is, haal het er dan niet meteen uit, maar laat het ongeveer 5-7 minuten in de oven staan.

 Moeilijkheid Gemiddeld	 Vorbereiding 15 min	 Koken 50 min	 Output 450-500 g
--	--	---	---





Chocolade koekje

●●●●● Moeilijkheid Gemiddeld	Vorbereiding 15 min	Koken 50 min	Output 450-500 g
--	--	---	---



Ingrediënten:

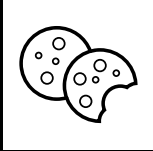
Tarwebloem	220 g
Eieren	4 st.
Melk	120 ml
Cacaopoeder	100 g
Boter	130 g
Bakpoeder	5 g
Vanillesuiker	5 g
Witte suiker	160 g

Hoe te bereiden:

Breek de eieren in een kom, voeg gesmolten boter en suiker toe en mix grondig met een mixer. Meng bloem, cacaopoeder, bakpoeder, vanillesuiker en voeg toe aan een kom. Blijf mixen met een mixer en voeg af en toe melk toe. Mix tot een gladde massa.

Vet een koekjesvorm in met olie of bekleed hem met perkamentpapier en giet het deeg erin. Druk op de POWER knop, selecteer het BISCUIT programma, druk dan op de TIMER knop, gebruik de “+/-” knoppen om de bereidingstijd in te stellen op 50 minuten en druk op de START knop.

Als het koekje klaar is, haal het er dan niet meteen uit, maar laat het ongeveer 5-7 minuten in de oven staan.



Notenkoekje

●●●●● Moeilijkheid Gemiddeld	Voorbereiding 15 min	Koken 55 min	Output 450-500 g
---	--	--	--

Hoe te bereiden:

Verdeel de eieren in eiwitten en dooiers. Doe de eiwitten in een kom, voeg vanillesuiker en een snufje zout toe en mix met een mixer tot er dik schuim ontstaat. Voeg dan geleidelijk suiker toe en blijf mixen. Mix tot de suiker is opgelost. Het eiwitmengsel mag er niet uitvallen als je de kom omdraait, dit betekent dat de eiwitten goed bereid zijn.

Voeg dan geleidelijk de bloem en noten toe in kleine porties en meng langzaam met een spatel van beneden naar boven. Gebruik voor deze stap geen mixer, anders wordt het koekjesdeeg plat en zal het na het bakken niet hoog uitvallen.

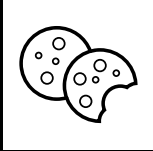
Vet een koekjesvorm in met olie of bekleed hem met bakpapier en giet het deeg erin. Druk op de ON/OFF knop, selecteer het BISCUIT programma, druk dan op de TIMER knop, gebruik de “+/-” knoppen om de kooktijd in te stellen op 55 minuten en druk op de START knop. Kook totdat het programma is afgelopen.

Haal het koekje niet meteen uit de oven als het klaar is, maar laat het ongeveer 5-7 minuten in de oven staan.

Ingrediënten:

Tarwebloem	150 g
Eieren	5 st.
Noten (fijngestampt)	70 g
Vanillesuiker	5 g
Suiker	150 g
Zout	1 g





Citruskoekje

Ingrediënten:

Tarwebloem	200 g
Eieren	5 pcs.
Sinaasappelsap	50 ml
Citroenschil	5 g
Sinaasappelschil	5 g
Bakpoeder	3 g
Vanillesuiker	5 g
Witte suiker	150 g

Hoe te bereiden:

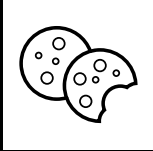
Breek de eieren in een kom, voeg sinaasappelsap, citroenrasp, sinaasappelschil, vanille en witte suiker toe en mix grondig met een mixer. Voeg dan bloem en bakpoeder toe en blijf mixen tot een gladde massa.

Vet een koekjesvorm in met olie of bekleed hem met bakpapier en giet het deeg erin. Druk op de POWER  knop, selecteer het BISCUIT  programma, druk dan op de TIMER  knop, gebruik de “+/-” knoppen om de kooktijd in te stellen op 50 minuten en druk op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Haal het koekje niet meteen uit de oven als het klaar is, maar laat het ongeveer 5-7 minuten in de oven staan.

 Moeilijkheid Gemiddeld	 Vorbereiding 15 min	 Koken 55 min	 Output 450-500 g
--	--	---	---





Koekje van smaragd

●●●●● Moeilijkheid Gemiddeld	Vorbereiding 20 min	Koken 55 min	Output 450-500 g
--	--	---	---

Hoe te bereiden:

Hak de spinazieblaadjes met citroensap en -rasp fijn in een blenderkom. Breek de eieren in een kom en klop ze met de suiker luchtig, voeg dan het spinaziemengsel toe en meng grondig met een spatel. Voeg het bakpoeder toe, voeg dan geleidelijk de bloem in porties toe en meng grondig met een spatel tot een gladde massa.

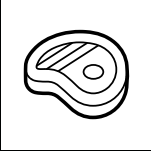
Vet een koekjesvorm in met olie of bekleed hem met bakpapier en giet het deeg erin. Druk op de POWER knop, selecteer het BISCUIT programma, druk dan op de TIMER knop, gebruik de “+/-” knoppen om de kooktijd in te stellen op 50 minuten en druk op de START knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Haal het koekje niet meteen uit de oven als het klaar is, maar laat het ongeveer 5-7 minuten in de oven staan.

Ingrediënten:

Tarwebloem	200 g
Eieren	5 st.
Spinaziebladeren	50 g
Citroensap	20 ml
Citroenschil	10 g
Bakpoeder	5 g
Suiker	150 g





Beef steak

Ingrediënten:

- Runderlapjes600 g
- Droge knoflook
- Cayennepeper
- Tijm
- Paprikapoeder
- Grill kruiden
- Zout

Hoe te bereiden:

Wrijf de steaks in met kruiden, voeg droge knoflook, cayennepeper, tijm, paprikapoeder en zout toe en marineer ze 10 minuten.

Plaats in de oven het grillrooster op het middelste rek en de bakplaat op het onderste rek. Druk op de POWER⏻ knop, selecteer het STEAK🌀 programma en druk dan op de START⏻ knop. Leg de steaks op het rooster en sluit de oven.

Draai de biefstukken na 10-15 minuten om. Gaar tot het programma is afgelopen.

⦿⦿⦿⦿⦿ Moeilijkheid Gemiddeld	🕒 Vorbereiding 10 min	🔥 Koken 20 min	🍽️ Porties 2-3
---	--	---	---



Filet mignon

●●●●● Moeilijkheid Gemiddeld	 Vorbereiding 10 min	 Koken 10 min	 Porties 2-3
--	---	--	---



Ingrediënten:

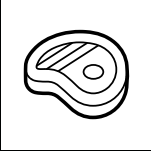
Ossenhaas	600 g
Olijfolie	50 g
Gedroogde knoflook	5 g
Gemalen zwarte peper	
Zeezout	
Zout	

Hoe te bereiden:

Zout en peper het vlees, bepoeder het met droge knoflook en smeer het aan alle kanten in met olijfolie.

Plaats in de oven het grillrooster op het middelste rek en de bakplaat op het onderste rek. Druk op de POWER  knop, selecteer het STEAK  programma en druk dan op de START  knop. Leg het vlees op het rooster en sluit de oven.

Draai het vlees na 10-15 minuten om. Gaar tot het programma is afgelopen.



Varkenskarbonade

●●●●● Moeilijkheid Gemiddeld	Vorbereiding 10 min	Koken 10 min	Porties 2-3
--	--	---	--



Ingrediënten:

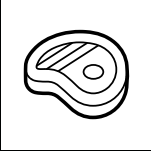
Varkenskotelet	500 g
Droge knoflook	
Grill kruiden	
Gemalen witte peper	
Plantaardige olie	
Zout	

Hoe te bereiden:

Zout en peper het vlees, poeder het met droge knoflook, grillkruiden en vet het aan alle kanten in met olie.

Plaats in de oven het grillrooster op het middelste rek en de bakplaat op het onderste rek. Druk op de ON/OFF knop, selecteer het STEAK programma en druk vervolgens op de START knop. Leg de koteletten op het rooster en sluit de oven.

Draai de koteletten na 15 minuten om. Gaar tot het programma is afgelopen.



Varkensmedaillons

●●●●● Moeilijkheid Gemiddeld	Vorbereiding 10 min	Koken 10 min	Porties 2-3
--	--	---	--

Hoe te bereiden:

Rasp de knoflook op een fijne rasp of hak hem fijn met een mes. Snijd de ossenhaas in ronde plakken van 2-3 cm dik. Zout en peper het gesneden vlees, wrijf het in met knoflook en olijfolie.

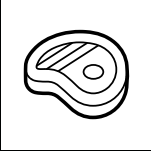
Plaats in de oven het grillrooster op het middelste rek en de bakplaat op het onderste rek. Druk op de POWER knop, selecteer het STEAK programma en druk dan op de START knop. Leg de medaillons op het rooster en sluit de oven.

Draai de medaillons na 10 minuten om. Gaar tot het programma is afgelopen.

Ingrediënten:

Varkenshaas	500 g
Knoflook	2 teentjes
Olijfolie	
Gemalen witte peper	
Zout	





Biefstuk van kipfilet

Ingrediënten:

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

Hoe te bereiden:

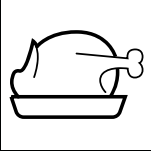
Snijd de kipfilet in de lengte in twee delen, voeg citroenrasp, kipkruiden, gemalen zwarte peper, olijfolie, sojasaus en zout toe en meng grondig. Marineer 15 minuten.

Plaats in de oven het grillrooster op het middelste rek en de bakplaat op het onderste rek. Druk op de POWER  knop, selecteer het STEAK  programma en druk dan op de START  knop. Leg het vlees op het rooster en sluit de oven.

Draai het vlees na 10 minuten om. Gaar tot het programma is afgelopen.

 Moeilijkheid Gemiddeld	 Vorbereiding 20 min	 Koken 10 min	 Porties 2
---	---	--	---





Gegrilde kip

●●●●● Moeilijkheid Gemiddeld	Vorbereiding 60 min	Koken 60 min	Porties 4
---	---	--	---



Ingrediënten:

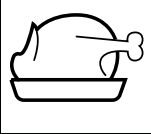
Kip	1 kg
Plantaardige olie	
Kruiden voor grillen	10 g
Gemalen zwarte peper	
Paprikapoeder	
Droge knoflook	
Zout	

Hoe te bereiden:

Was en droog de kip grondig. Bind de poten vast met een draad. Wrijf het karkas in met zout, kruiden en smeer in met plantaardige olie.

Marineer gedurende 1 uur.

Leg de kip aan het spit. Druk op de ON/OFF knop, selecteer het programma KIPPEN , plaats het spit en druk op de START knop. Kook tot het programma is afgelopen.



Kip shish kebab

●●●●● Moeilijkheid Gemiddeld	Vorbereiding 20 min	Koken 20 min	Porties 2-3
---	---	--	---



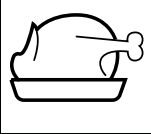
Ingrediënten:

Kipfilet	250 g
Amerikaanse mosterd	30 g
Dijonmosterd	15 g
Gemalen zwarte peper	
Zout	

Hoe te bereiden:

Was en droog de kipfilet. Snijd de filet in grote stukken. Doe de filetstukken in een kom, zout en peper ze, voeg mosterd toe en meng grondig.
Marineer gedurende 15 minuten.

Leg de filetstukken aan het spit. Druk op de ON/OFF knop, selecteer het KIPPEN programma, plaats het spit en druk op de START knop. Kook 25-30 minuten. Kook tot het programma is afgelopen.



Gegrilde kippenpoten

●●●●● Moeilijkheid Gemiddeld	Vorbereiding 35 min	Koken 50 min	Porties 2-3
---	---	--	---

Hoe te bereiden:

Was en droog de kippenbouten. Doe de poten in een kom, voeg mosterd, hop suneli, peper en zout toe en meng grondig.

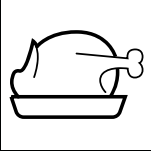
Marineer gedurende 30 minuten.

Druk op de ON/OFF knop, selecteer het KIPPEN programma en druk vervolgens op de START knop. Zet de bakplaat met de kip in de oven. Gaar tot het programma is afgelopen.

Ingrediënten:

Kippenbouten	500 g
Franse mosterd	60 g
Hop zonneeli	
Gemalen zwarte peper	
Plantaardige olie	
Zout	





Gegrilde kippenvleugels

Ingrediënten:

Kippenvleugels	600 g
Droge knoflook	1 g
Paprikapoeder	1 g
Amerikaanse mosterd	70 g
Gemalen zwarte peper	
Plantaardige olie	
Zout	

Hoe te bereiden:

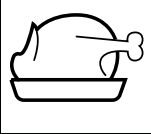
Was de kippenvleugels, droog ze en snijd ze in 2 delen. Doe de vleugels in een kom, voeg droge knoflook, paprikapoeder, mosterd, peper en zout toe en meng grondig.

Marineer 15 minuten.

Druk op de ON/OFF  knop, selecteer het KIPPEN  programma en druk vervolgens op de START  knop. Vet een bakplaat in met olie, leg de kippenvleugels erop en zet ze in de oven. Gaar tot het programma is afgelopen.

 Moeilijkheid Gemiddeld	 Vorbereiding 15 min	 Koken 50 min	 Porties 2-3
---	---	--	---





Kip met ananas

●●●●● Moeilijkheid Gemiddeld	Vorbereiding 10 min	Koken 30 min	Porties 2-3
---	---	--	---



Ingrediënten:

Kipfilet	500 g
Ananas in blik	120 g
Harde kaas	150 g
Gemalen zwarte peper	
Zout	

Hoe te bereiden:

Was de kipfilet, droog hem, snijd hem in plakjes, voeg peper en zout toe en meng alles goed door elkaar. Rasp de kaas op een grove rasp. Vet een bakplaat in met olie, leg de filet erop, leg de ananas erop en verdeel de geraspte kaas erover.

Druk op de POWER knop, selecteer het programma KIPPEN en druk vervolgens op de START knop. Zet de bakplaat met de kip in de oven. Bak 30-35 minuten.

Gaar tot het programma is afgelopen.



Stoere proofing

●●●●● Moeilijkheidsgraad Hoog	Voorbereiding 15 min	Koken 60 min	Output 500-700 g
---	---	---	---

Ingrediënten:

Gistdeeg500-700 g



Hoe te bereiden:

Vet een bakplaat in met olie, leg het deeg erin en zet het in de oven.

Druk op de ON/OFF knop, selecteer het PROOFING DOUGH programma, druk dan op de TIMER knop, gebruik de “+” knop om de bereidingstijd in te stellen op 1 uur en druk op de START knop.

Wacht tot het programma is afgelopen.