

BRAUN

BRAUN

Braun MultiGourmet

Braun MultiGourmet stoomkoker
De natuurlijke manier
van lekker koken

Le cuitiseur à vapeur
MultiGourmet de Braun
La manière la plus naturelle
de se faire plaisir



MultiGourmet



min 15 - 45 10 - 15 15 - 35



15 - 50 25 - 30 10 - 20

BRAUN

Légumes et fruits

- Retirer les tiges épaisses des choux, choux-fleurs et brocolis.
- Laisser cuire moins longtemps les légumes verts à feuilles, car ils perdent facilement leur couleur.
- Les légumes surgelés ne doivent pas être décongelés avant la cuisson.

Aliment	Type	Quantité	Niveau d'eau	Temps de cuisson vapeur
Artichauts	frais	4 (moyen)	max.	40/45 min
Asperges	fraîches	500 g	max.	30/40 min
Pois/haricots	frais, entiers ou émincés	500 g	max.	25/35 min
Brocolis	frais	500 g	max.	15/20 min
Choux de Bruxelles	frais	500 g	max.	20/25 min
Choux	frais, émincés	500 g	max.	25/30 min
Carottes	fraîches, émincées	500 g	max.	20/25 min
Choux-fleurs	frais	500 g	max.	20/25 min
Courgettes	fraîches, émincées	500 g	max.	15/20 min
Fenouil	frais, émincé	500 g	max.	15/20 min
Choux-raves	frais, en cubes	500 g	max.	20/25 min
Poireaux	frais, coupés	500 g	max.	15/20 min
Champignons	frais, entiers ou émincés	500 g	max.	20/25 min (5 mn en moins si émincés)
Pommes de terre	émincées	500 g	max.	20/25 min
Pommes de terre	avec leur épluchure	500 g	max.	30/40 min
Maïs	frais	2 épis	max.	55/60 min (les retourner fréquemment)
Pommes	fraîches, en 8 morceaux	500 g	min.	10/15 min
Poires	fraîches, en 6 morceaux	500 g	min.	10/15 min

Riz, céréales, aliments allant au four

- Utiliser le panier à riz noir en ajoutant la quantité nécessaire de liquide aux riz, céréales, etc..

Aliment	Quantité	Niveau d'eau dans réservoir	Niveau d'eau dans le panier à riz	Temps de cuisson vapeur
Riz Basmati	250 g	max.	300/400 ml d'eau	35/40 min
Riz long	250 g	max.	300/400 ml d'eau	35/40 min
Riz complet	250 g	max.	300/400 ml d'eau	45/50 min
Riz au lait	250 g	max.	750 ml de lait	60 min
Maïs (repas indien)	250 g	max.	750/1000 ml d'eau	20/25 min

Poissons et fruits de mer

- Du poisson surgelé peut être cuit à la vapeur sans décongélation si l'on augmente le temps de cuisson (environ 10 %).

Aliment	Type	Quantité	Niveau d'eau	Temps de cuisson vapeur
Truites	fraîches	2 pièces de 150 g	max.	18/25 min
Steak de thon	frais	2 pièces de 200 g	max.	25/30 min
Dorade	fraîche, entière	400 g	max.	17/25 min
Filets de Rosefish	frais	2 pièces de 200 g	min.	15/18 min
Filets de merlan	frais	2 pièces de 140 g	min.	15/18 min
Crevettes	surgelées	450 g	max.	15/20 min
Moules	dans leur coquille	1000 g	max.	18/25 min
Calamars	surgelés	600 g	max.	20/25 min
Homard	entier	2 pièces	max.	30/35 min

Viandes, volailles et oeufs

- De la viande tendre, peu grasse, en tranche très fine convient le mieux à ce type de cuisson.
- La viande doit être lavée et bien séchée afin d'éviter tout risque d'écoulement de jus.

Aliment	Type	Quantité	Niveau d'eau	Temps de cuisson vapeur
Escalopes de dinde	fraîches	2 pièces de 150 g	max.	25/30 min
Cuisses de poulet	fraîches	2 pièces de 150 g	max.	25/30 min
Côtes de veau	fraîches	2 pièces de 150 g	max.	30/35 min
Côtelettes d'agneau	fraîches	2 pièces de 120 g	max.	25/30 min
Saucisses de Francfort	fraîches	2/8 (percer la peau)	min.	8/10 min
Saucisses de boeuf	fraîches	2/8 (percer la peau)	min.	8/13 min
Oeufs mollets	dans leur coquille	2 – 10 taille moyenne	min.	10/13 min
Oeufs durs	dans leur coquille	2 – 10 taille moyenne	max.	15/20 min

BRAUN

Braun MultiGourmet

Braun MultiGourmet stoomkoker

De natuurlijke manier
van lekker koken

Le cuiseur à vapeur

MultiGourmet de Braun

La manière la plus naturelle
de se faire plaisir

MultiGourmet Kookboek

Uitgever:
Braun GmbH
Abteilung BM-C
61476 Kronberg

Ontwikkeling en beproeving
van de recepten:
Renate Frank-Ulke

Fotografie: Ad Berger

Ontwerp en tekst:
Wegener & Partner, Barbara Ziegner

Lay-out, zetwerk,
litho's en druk:
IF Publication Service

Alle rechten van dit drukwerk zijn
Braun GmbH voorbehouden. Niets uit deze
uitgave mag op welke wijze dan ook worden
gepubliceerd zonder voorafgaande schrift-
telijke toestemming door Braun GmbH.

Livre de cuisine MultiGourmet

Editeur:
Braun GmbH
Abteilung BM-C
61476 Kronberg

Développement
de recettes et test:
Renate Frank-Ulke

Photographie: Ad Berger

Concept et texte:
Wegener & Partner, Barbara Ziegner

Maquette, composition,
lithographie et impression:
IF Publication Service

Braun SA se réserve tous les droits sur
cet imprimé; toute publication de textes
et d'images; même partielle, est sujette
au consentement exprès et écrit
de Braun SA.

Inleiding	
Impressum	3
Op natuurlijke wijze - de sleutel tot eetplezier	6
Het beste uit goede ingrediënten halen	7
Stoomkoken: natuurlijk en lekker	8
De voordelen van de Braun MultiGourmet stoom/rijstkoker in één oogopslag	9
Ontdek nu zelf de Braun MultiGourmet	10
Uw culinaire wegwijzer naar de heerlijkste gerechten	12
Soepen	
Seafood Marinara	15
Asperge-crème soep	16
Koude bessensoep	17
Gekruide chilibonen soep met chorizo	18
Salades	
Lentegroentesalade	19
Inktvis- en venkelsalade in rode besses marinade	20
Asperge- en eiersalade met kruidige roomdressing	22
Wortel-koolsalade	23
Groentegerechten	
Gevulde paprika's	25
Koolrabisticks met paneermeel	26
Gemengde paddestoelen Risotto Parmigiana	27
Polenta (Italiaans meelgerecht) met Chinese kool	28
Courgette soufflé met ham	29
Groenteschotel met zure roomdressing	30
Moussaka	32
Gegratineerde bloemkool met peterselie en aardappelen	33
Gestoomde witlof in ham gerold met gnocchi	34
Chinese groenten met garnalen	35
Vegetarische rijst met groentemix en geroosterde hazelnoten	36
Gestoomde aardappelen in de schil met roomkarkas en dille worteltjes	37
Asperges met bladspinazie op Poolse wijze	38
Introduction	
Impression	3
Une préparation naturelle - pour que manger soit un plaisir	6
Tirer le meilleur des ingrédients	7
La cuisson à la vapeur: pour une cuisine naturelle et délicieuse	8
Les avantages du cuiseur à vapeur/ autocuiseur MultiGourmet de Braun en quelques mots	9
A présent, découvrez tout ce que le MultiGourmet de Braun peut faire pour vous	10
Votre guide culinaire pour mijoter de bons petits plats	12
Potages	
Soupe du pêcheur	15
Velouté d'asperges	16
Potage froid aux trois baies	17
Potage piquant aux piments et chorizo	18
Salades	
Salade printanière de légumes	19
Salade de calamars et fenouil en marinade de groseilles rouges	20
Salade aux oeufs et asperges, sauce aux herbes et à la crème	22
Salade de chou aux carottes	23
Plats de légumes	
Poivrons farcis	25
Bâtonnets de chou-rave à la chapelure	26
Risotto de champignons au parmesan	27
Soufflé de courgettes au jambon	29
Polenta au chou chinois	28
Plateau de légumes à la crème aigre	30
Moussaka	32
Gratin de chou-fleur aux pommes de terre persillées	33
Roulade de chicons à l'étouffée et gnocchis	34
Légumes chinois aux crevettes	35
Riz végétarien à la sarriette et aux noisettes grillées	36
Pommes de terre en chemise au fromage blanc et aux carottes à l'aneth	37

Sperziebonen met tofu	40	Asperges en masque d'épinards à la polonaise	38
Broccoli op pistache rijst	41	Haricots verts au tofu	40
Spruitjes met bacon aardappelen	42	Brocolis sur lit de riz à la pistache	41
Gestoomde selderij op een bedje van rijst met garnalen	43	Choux de Bruxelles et pommes de terre au lard	42
		Céleri à l'étouffée et riz aux crevettes	43
Eiergerechten		Plats à base d'oeufs	
Roereieren met fijne kruiden en ham	44	Oeufs brouillés aux fines herbes et jambon	44
Italiaanse eierrijst met gerookte worstjes en lente-uitjes	45	Riz à l'italienne	45
Tortilla	46	Tortilla	46
Garnalenoemelet met rozemarijn aardappelen	48	Omelette aux crevettes et pommes de terre au romarin	48
Visgerechten		Plats de poissons	
Pikante baarsrolletjes met gemberboter en dillesaus	49	Roulades de perche au beurre de gingembre, sauce à l'aneth	49
Blauwe forel	50	Truites au bleu	50
Kebab van garnalen op een bedje van dille aardappelen	52	Brochettes de crevettes sur un lit de pommes de terre à l'aneth	52
Caribische mosselrijst	53	Riz aux moules des Caraïbes	53
Gepocheerde brasem met kruidige aardappelen	54	Dorade pochée et pommes de terre à l'aneth	54
Paella	56	Paëlla	56
Zalmfilet met paprikarijst	58	Filets de saumon et riz au paprika	58
Stoofpot van stokvis met prei aardappelen	59	Pot-au-feu de colin et pommes de terre aux poireaux	59
Salade van garnalen en sperziebonen in citroen dressing	60	Salade de crevettes et haricots verts, sauce au citron	60
Vlees en gevogelte		Viandes & volailles	
Kalkoenfilet met fijne kruiden	61	Filets de dinde aux fines herbes	61
Frankfurter worstjes met prei	62	Saucisses de Francfort aux poireaux	62
Kipfilet met tomaten en dille aardappelen	63	Filets de poulet aux tomates et pommes de terre à l'aneth	63
Kipkerrie met champignons	64	Poulet au curry et champignons	64
Coq au Vin	66	Coq au vin	66
Gehaktballen met savooiekool	68	Boulettes de viande au chou frisé	68
Zoete gerechten / desserts		Desserts & Entremets	
Ouderwetse appelcompote	70	Compote de pommes à l'ancienne	70
Rijstpudding met gestoofd fruit	71	Riz au lait et fruits à l'étouffée	71
Oostenrijkse pruimebollen	72	Profiteroles aux prunes à l'autrichienne	72
Aardbeiensoezen met vanillesaus	74	Profiteroles aux fraises en sauce vanille	74
Aardappelsoufflé met gepocheerde peertjes	75	Soufflé de pommes de terre aux poires pochées	75
Hazelnootpudding met gestoomde perziken	76	Pudding aux noisettes et pêches	76

Op natuurlijke wijze - de sleutel tot eetplezier

Voor veel mensen is eten niet zozeer strikt noodzakelijk alswel een plezierige bezigheid voor zichzelf en voor anderen. Men hecht hierbij grote waarde aan versheid, natuurlijke smaak en geur en ook aan de manier waarop het eten wordt geserveerd. Het oog wil ook wat, nietwaar?

Daarom is de kwaliteit van de ingrediënten net zo belangrijk als de methode van bereiding. De aandacht is gericht op de natuurlijkheid van fruit, groenten, vis en vlees - voor wat betreft kleur, smaak, samenstelling en voedingsstoffen. Een van de beste manieren om die natuurlijkheid te behouden is stoomkoken.

Une préparation naturelle - pour que manger soit un plaisir

Pour beaucoup, manger n'est pas tant une nécessité qu'une réelle source de plaisir - pour soi-même et pour les autres. La fraîcheur, le goût authentique et l'arôme des aliments, de même que la présentation des plats, revêtent une grande importance. Après tout, on mange d'abord avec les yeux.

C'est pourquoi la qualité des ingrédients est tout aussi essentielle que le mode de préparation. Il s'agit avant tout de préserver les propriétés intrinsèques des fruits, légumes, poissons et viandes - leur couleur, leur goût, leur texture et leurs nutriments. Comment y parvenir mieux que par une cuisson à la vapeur?

Het beste uit goede ingre- diënten halen

Veel voedsel verliest een groot deel van zijn vitaminen en mineralen als het volgens de normale kookmethoden wordt bereid - gekookt in water, gebakken of gefrituurd in olie.

Daarnaast verliest het voedsel ook een groot deel van zijn natuurlijke kleur, smaak en aroma.

De sleutel tot een meer natuurlijke smaak, kleur en voedingswaarde is door te kiezen voor de juiste kookmethode die deze elementen bewaart, zoals het stoomkoken.

Tirer le meilleur des ingrédients

Nombre d'aliments perdent une grande partie de leurs vitamines et minéraux lorsqu'ils sont préparés selon les modes de cuisson traditionnels - bouillis, rôtis ou frits dans l'huile.

Pire encore: leur aspect, leur goût et leur arôme appétissants s'en trouvent aussi altérés.

Pour conserver le caractère naturel et les qualités nutritionnelles des aliments, il est fondamental de choisir le mode de cuisson adéquat telle la cuisson à la vapeur.



Stoomkoken: natuurlijk en lekker

Stoomkoken is een van de meest natuurlijke methoden om groenten, fruit, rijst, vis of vlees te bereiden. Door stomen verliest het voedsel niet zijn smaak en gaan er geen voedingsstoffen verloren in het kookvocht. Puur en alleen door stoom wordt voedsel op een natuurlijke wijze bereid.

Door stomen, behoudt het voedsel zijn natuurlijke smaak, kleur, samenstelling en tevens zijn waardevolle vitaminen en mineralen.

Afhankelijk van de stoomtijd, worden groenten of rijst stevig of mild, en vlees en vis zoals u het zelf het liefst wilt.

Afhankelijk van uw persoonlijke voorkeur, helpt de Braun MultiGourmet u met het bereiden van lekkere, voedzame gerechten die zelfs aan de eisen van fijnproevers voldoen.

En zoekt u naar culinair plezier en gemak, dan vindt u ook dat bij de Braun MultiGourmet. Hij geeft niet alleen perfecte kookresultaten maar hij is ook gemakkelijk in gebruik.

La cuisson à la vapeur: pour une cuisine naturelle et délicieuse

La cuisson à la vapeur est une des méthodes les plus naturelles pour préparer les légumes, les fruits, le riz, le poisson ou la viande. Elle prévient toute perte d'arôme et de nutriments dans le liquide de cuisson. Seule la vapeur générée par une source de chaleur permet de cuire en douceur.

La cuisson à la vapeur conserve aux aliments leur goût, leur couleur et leur texture, sans oublier leurs précieuses vitamines et leurs minéraux.

Suivant le temps passé dans le cuiseur, les légumes seront tendres ou croquants, tandis que le riz sera cuit exactement comme vous l'aimez, de même que la viande et le poisson. Quelles que soient vos préférences personnelles, le MultiGourmet de Braun vous aidera à préparer des plats délicieusement sains qui raviront les plus fins gourmets.

Et si, pour vous, le plaisir culinaire est avant tout synonyme de facilité, le MultiGourmet fera également votre bonheur. Non content de donner d'excellents résultats, il est excessivement simple à utiliser.

De voordelen van de Braun MultiGourmet stoom/rijstkoker in één oogopslag:

Koken met de Braun MultiGourmet is veelzijdig en gemakkelijk.

Met zijn unieke stoomversneller, start het stomen al na 30 tot 40 seconden en bereikt het zijn volle stoomkracht binnen afzienbare tijd. De grote stoomkorf wordt geleverd met verdeelschotjes, zodat u tot 3 gescheiden ruimtes verkrijgt. Hierdoor kunt u een complete maaltijd stomen zonder dat de verschillende ingrediënten hun eigen smaak verliezen. De ovale vorm van de stoomkorf is ideaal voor een hele vis of lange groenten zoals asperges.

Voor sterk gekleurd voedsel - zoals wortelen - is er een extra zwarte kom (tegen verkleuring). Een ander speciaal onderdeel is de rijstkom. Door het water direct in de rijstkom te doen, kan de dikte van de rijst naar eigen inzicht worden bepaald. De stoomtijd kan worden ingesteld en gecontroleerd met behulp van een timer. Als de stoomtijd om is, schakelt de Braun MultiGourmet zichzelf automatisch uit en gaat het indicatielampje uit. Schoonmaken is eenvoudig: wrijf het motorhuis op met een vochtige doek; alle korven, bakjes, lekschalen en het deksel - dat tevens dienst doet als onderzetter voor de stoomkorf of de rijstkom - zijn vaatwasmachinebestendig.



Les avantages du cuiseur à vapeur/autocuiseur MultiGourmet de Braun en quelques mots

Le MultiGourmet de Braun fait rimer polyvalence et facilité.

Grâce à son accélérateur de vapeur exclusif, il commence à produire de la vapeur après seulement 30 à 40 secondes - pour atteindre une puissance optimale en un temps record. Son large panier est livré avec des séparations permettant de le diviser en cases. Ainsi, vous pouvez cuire en une fois un repas complet sans altérer le goût individuel de chaque aliment. La forme ovale du panier est idéale pour accueillir des poissons entiers ou des légumes de forme allongée comme les asperges.

Pour ce qui est des aliments fortement colorés - les carottes par exemple -, un compartiment supplémentaire de couleur noire a été prévu. Autre accessoire spécial: le compartiment à riz. En versant de l'eau directement dans ce compartiment, vous pouvez déterminer avec précision la consistance du riz. Une minuterie règle et contrôle le temps de cuisson: le MultiGourmet de Braun s'arrête automatiquement lorsque le temps programmé est écoulé, et le témoin s'éteint. Le nettoyage est lui aussi d'une extrême simplicité: le compartiment moteur se frotte à l'aide d'un chiffon mouillé, tandis que tous les paniers, compartiments, égouttoirs et le couvercle - qui fait également office de socle pour le panier et le compartiment à riz - peuvent être confiés au lave-vaisselle.

Ontdek nu zelf de Braun MultiGourmet

U zult versteld staan van de veelzijdigheid van de Braun MultiGourmet. De recepten op de volgende bladzijden zijn gemakkelijk uit te voeren. Laat de recepten u inspireren voor uw eigen creatieve culinaire ideeën. De aangegeven stoomtijden zijn gemiddelden en kunnen naar uw persoonlijke smaak worden aangepast. Veel plezier met het bereiden van uw maaltijden ... en eet smakelijk!



A présent, découvrez tout ce que le MultiGourmet de Braun peut faire pour vous

Vous serez surpris par la polyvalence du MultiGourmet. Faciles à réaliser, les recettes des pages suivantes inspireront votre propre créativité culinaire. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent être adaptés à vos goûts personnels. Avec le MultiGourmet, faire la cuisine devient un plaisir. Bon appétit!

Uw culinaire wegwijzer naar de heerlijkste gerechten
■ Votre guide culinaire pour mijoter de bons petits plats



Heerlijke soepen
vanaf pagina 15



Pikante salade
vanaf pagina 19



Lekkere
groentegerechten
vanaf pagina 25

■ Des délices
végétariens
page 25

Makkelijke eiergerechten
vanaf pagina 44

■ D'originaux plats à
base d'oeufs
page 44

Fijne visgerechten
vanaf
pagina 49

■ Des plats de pois-
sons raffinés
page 49

Delikatessen
met vlees
en gevogelte
vanaf pagina 61

■ De succulentes
viandes et volailles
page 61

Luxe desserts
vanaf pagina 70

■ D'irrésistibles
desserts
page 70





Seafood Marinara

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

200 gr. inktvis	50 gr. rauwe ham
200 gr. visfilet	2 laurierblaadjes
200 gr. mosselen (in de schelp)	1 theelepel citroen- sap
4 ongepelde garnalen	tijm, rozemarijn
300 gr. tomaten	150 ml. witte wijn
1 kleine ui	150 ml. water voor de bouillon
2 teentjes knoflook	de bouillon
1 spaanse peper	zout, peper

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Snijd de tomaten in blokjes. Hak de ui en de teentjes knoflook fijn. Verwijder de zaadjes van de spaanse peper en snijd deze in stukjes. Snijd de ham in blokjes.
2. Schenk de witte wijn en het water in de rijstkom. Voeg tomaten, ui, knoflook, laurierblaadjes, spaanse peper en ham toe. Breng het geheel op smaak met de citroensap, kruiden, peper en zout. Plaats de rijstkom in de onderste stoomkorf en stoom gedurende 20 minuten.
3. Maak ondertussen de inktvis schoon en snijd deze in ringen. Snijd de visfilet in grote blokken. Doe de inktvisringen, visfilet, mosselen en garnalen in de tweede stoomkorf.
4. Nadat de stoomtijd is verstreken, verwijdert u de stoomkorf met daarin de rijstkom. Zet dan de stoomkorf met de vis erin en zet de stoomkorf met de rijstkom, die de bouillon bevat, er bovenop. Stoom het geheel gedurende 25 minuten.
5. Schenk het vocht uit de rijstkom in een serveerkom. Voeg de vis vanuit de onderste stoomkorf toe en roer het geheel voorzichtig door elkaar.

Tip: serveer deze Mediterrane visspecialiteit met vers stokbrood en een droge witte wijn.

Soupe du pêcheur

(2 paniers)

Pour 4 personnes

200 g de calamars	50 g de jambon cru
200 g de filets de poisson	1 piment frais
200 g de moules dans la coquille	2 feuilles de laurier
4 crevettes non décortiquées	1 c. à t. de jus de citron
300 g de tomaten	thym, romarin
1 petit oignon	150 ml de vin blanc
2 gousses d'ail	150 ml d'eau pour le bouillon
	sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Coupez les tomates en dés. Hachez finement l'oignon et les gousses d'ail. Épépinez le piment et coupez-le en rondelles. Coupez le jambon en petits dés.
2. Versez le vin blanc et l'eau dans le compartiment à riz. Jetez-y les tomates, l'oignon, l'ail, les feuilles de laurier, le piment et le jambon. Relevez avec le jus de citron, les herbes, poivre et sel. Placez le compartiment à riz dans le panier inférieur du cuiseur et laissez étuver pendant 20 minutes.
3. Pendant ce temps, nettoyez les calamars et coupez-les en rondelles. Coupez les filets de poisson en gros morceaux. Mettez les rondelles de calamars, le poisson, les moules et les crevettes dans le second panier.
4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirez le panier contenant le compartiment à riz. Remplacez-le par le panier contenant le poisson et les fruits de mer, et remplacez le premier panier (avec le bouillon) au-dessus. Faites étuver le tout pendant encore 25 minutes.

5. Versez le liquide du compartiment à riz dans une soupière, ajoutez le poisson et les fruits de mer du panier inférieur et mélangez délicatement.

Conseil: Servez cette spécialité méditerranéenne avec de la baguette et un vin blanc sec.

Asperge crème soep**(1 stoomkorf)**

Voor 4 personen

500 gr. asperges

 $\frac{1}{4}$ l. water

50 gr. boter

20 gr. bloem

2 eierdooiers

6 eetl. witte wijn

 $\frac{1}{4}$ l. slagroom

zout, peper, nootmuskaat

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Schil de asperges en stoom ze gedurende 25 min. in de stoomkorf.
2. Smelt de boter in een sauspan, voeg de bloem toe en smoor het gedurende een korte tijd, terwijl u blijft roeren.
3. Voeg het aspergevocht uit de lek-schaal hieraan toe.
4. Smoor gedurende 5 min., constant blijven roeren. Haal de pan van de warmtebron en klop de eierdooiers er doorheen.
5. Voeg witte wijn en room toe en maak het geheel op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg de warme asperges toe aan de soep en serveer onmiddellijk.

Tip: garneer het geheel met bieslook.

Velouté d'asperges**(1 panier)**

Pour 4 personnes

500 g d'asperges fraîches

 $\frac{1}{4}$ l d'eau

50 g de beurre

20 g de farine

2 jaunes d'oeuf

6 c. à s. de vin blanc

 $\frac{1}{4}$ l de crème fraîche

sel, poivre, noix de muscade

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Epluchez les asperges, coupez-les en tronçons et laissez-les étuver pendant 25 minutes.
2. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez la farine et laissez mijoter pendant quelques instants tout en remuant.
3. Mouillez avec le jus des asperges récupéré dans l'égouttoir, ainsi que l'eau de cuisson.
4. Laissez encore mijoter 5 minutes sans cesser de remuer. Retirez du feu et incorporez les jaunes d'oeuf.
5. Ajoutez le vin blanc et la crème. Assaisonnez à votre goût avec sel, poivre et noix de muscade. Jetez les asperges chaudes dans le potage et servez immédiatement.

Conseil: Garnissez le potage de ciboulette hachée.

Koude bessensoep**(1 stoomkorf)**

Voor 4 personen

300 gr. frambozen

300 gr. bosbessen

300 gr. rode of zwarte bessen

100 gr. suiker

1 appel

 $\frac{1}{8}$ l. citroensap $\frac{1}{2}$ l. water $\frac{1}{4}$ l. sinaasappelsap

100 gr. zure room

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Schil de appel en snijd deze in kleine blokjes.
 2. Was alle bessen en de frambozen en plaats ze in de rijstkom samen met de blokjes appel. Roer de suiker er doorheen. Voeg citroensap en water toe. Plaats de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 25 minuten.
 3. Doe het fruitmengsel samen met het vocht over in een kom en pureer met behulp van een Braun staafmixer (of zeef het fruit). Voeg daarna het sinaasappelsap toe en roer het door elkaar.
 4. Zet het geheel in de koelkast voor tenminste 1 uur. Schep voor het opdienen de zure room met behulp van een theelepel op de bessensoep.
- Tip: roer een paar hele bessen of frambozen door de soep alvorens u de zure room erop schept.

Potage froid aux trois baies**(1 panier)**

Pour 4 personnes

300 g de framboises

300 g de myrtilles

300 g de groseilles rouges ou noires

100 g de sucre

1 pomme

 $\frac{1}{8}$ l de jus de citron $\frac{1}{2}$ l d'eau $\frac{1}{4}$ l de jus d'orange

100 g de crème aigre

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Epluchez la pomme et coupez-la en petits dés.
2. Lavez toutes les baies, joignez-les aux dés de pomme dans le compartiment à riz et mélangez-y le sucre. Ajoutez le jus de citron et l'eau. Placez le compartiment à riz dans le panier et faites étuver pendant 25 minutes.
3. Transvisez le mélange de fruits et son jus dans un bol et réduisez-le en purée à l'aide d'un mixer à main (ou filtrez-le au tamis). Ajoutez ensuite le jus d'orange et mélangez.
4. Mettez le mélange au réfrigérateur pendant 1 heure au moins. Avant de servir, versez la crème aigre sur la soupe au moyen d'une cuillère à thé.

Conseil: Réservez quelques baies étuvées entières et joignez-les à la soupe avant la crème aigre.

Gekruide chilibonen soep met chorizo

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

100 gr. zoete mais
1 blikje chilibonen (ca. 400 ml.)
1 groene paprika
1 tomaat
1 spaanse peper
1/2 ui
2 teentjes knoflook
100 gr. chorizo
1/4 l. water voor de bouillon

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Snijd de paprika en tomaat in blokjes. Verwijder de zaadjes van de spaanse peper en snijd deze in plakjes. Hak de ui en de knoflook. Snijd de chorizo in plakjes.

2. Doe mais, chilibonen met het vocht uit het blik, paprika, tomaat, spaanse peper, ui, knoflook en de worst in de rijstkom en voeg het water toe. Plaats de kom in de stoomkorf en stoom gedurende 35 minuten.

3. Schenk de soep in een kom, breng hem op smaak en serveer deze warm.

Tip: serveer er warm knoflookbrood apart bij.

Potage piquant aux piments et chorizo

(1 panier)

Pour 4 personnes

100 g de maïs doux
1 boîte de haricots rouges (environ 400 ml)
1 poivron vert
1 tomate
1 piment frais
1/2 oignon
2 gousses d'ail
100 g de chorizo
1/4 l d'eau pour le bouillon

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Coupez le poivron et la tomate en dés. Épépinez le piment et coupez-le en rondelles. Hachez l'oignon et les gousses d'ail. Coupez le chorizo en tranches.

2. Mettez le maïs, les haricots rouges avec leur jus, le poivron, la tomate, le piment, l'oignon, l'ail et le chorizo dans le compartiment à riz et recouvrez d'eau. Placez le compartiment dans le panier et laissez étuver pendant 35 minutes.

3. Versez la soupe dans une soupière, assaisonnez selon votre goût et servez bien chaud.

Conseil: Accompagnez de pain chaud à l'ail.

Lentegroentesalade

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

300 gr. wortelen
300 gr. broccoli
1 koolrabi

Voor de dressing:
1 bosje lente-uitjes
1 eetl. azijn
2 eetl. citroensap
4 eetl. olijfolie
3 eetl. mayonaisse
6 eetl. slagroom
muntblaadjes

Waterniveau in de basispan: minimum

1. Was, schrap en snijd de wortelen. Was de broccoli en verdeel deze in roosjes.

2. Was en schil de koolrabi en snijd deze in repen.

3. Doe de wortelen, koolrabi en de broccoli in de zwarte wortelkom. Zet de bak in de stoomkorf en stoom gedurende 15 minuten.

4. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in ringen. Maak een saladedressing van de uienringen en de overgebleven ingrediënten (behalve de muntblaadjes) en schenk dit over de groenten als ze afgekoeld zijn. Zet de salade in de koelkast alvorens deze te serveren. Garneer met de muntblaadjes.

Salade printanière de légumes

(2 paniers)

Pour 4 personnes

300 g de carottes
300 g de brocolis
1 chou-rave

Pour la sauce:
1 botte de jeunes oignons
1 c. à s. de vinaigre
2 c. à s. de jus de citron
4 c. à s. d'huile d'olive
3 c. à s. de mayonnaise
6 c. à s. de crème fraîche
quelques feuilles de menthe

Niveau d'eau dans le réservoir: minimum

1. Epluchez, lavez et coupez les carottes en rondelles. Lavez les brocolis et séparez-les en bouquets.

2. Epluchez, lavez et râpez le chou-rave.

3. Mettez les carottes, les brocolis et le chou-rave dans le compartiment noir, placez celui-ci dans le panier et laissez étuver pendant 15 minutes.

4. Nettoyez les jeunes oignons et coupez-les en rondelles. Préparez la sauce en mélangeant les rondelles d'oignons avec les ingrédients restants (à l'exception des feuilles de menthe), et nappez-en les légumes lorsque ceux-ci seront refroidis. Laissez reposer la salade au réfrigérateur avant de servir.

Conseil: Garnissez la salade de feuilles de menthe.

Inktvis- en venkelsalade in rode bessen marinade

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

400 gr. verse venkel
300 gr. inktvis
4 eetl. rode bessen

Voor de dressing:

venkelblaadjes
150 gr. yoghurt
1/8 l slagroom
6 eetl. citroensap
1 eetl. azijn
zout, peper

Waterniveau in de basispan: minimum

1. Was en snijd de venkel. Hak de venkelblaadjes in grove stukken en gebruik deze voor de marinade.
2. Snijd de venkel in lange stukken en stoom deze gedurende 10 minuten in de onderste stoomkorf.
3. Doe de inktvis in de andere stoomkorf. Nadat de venkel is gestoomd, zet u stoomkorf met de inktvis bovenop de stoomkorf met de venkel en stoomt u het geheel gedurende 10 minuten.
4. Bereid intussen de dressing met de genoemde ingrediënten.
5. Doe de venkel en de inktvis in een slagkom en schenk de dressing over de salade. Roer het geheel door elkaar en zet het in de koelkast voor tenminste 1 uur.
6. Schep, vlak voor het serveren, de verse rode bessen er doorheen.

Tip: garneer de salade met een paar rode bessen en citroenblaadjes.

Salade de calamars et fenouil en marinade de groseilles rouges

(2 paniers)

Pour 4 personnes

400 g de fenouil frais
300 g de calamars
4 c. à s. de groseilles rouges

Pour la sauce:

quelques feuilles de fenouil
150 g de yaourt
1/8 l de crème fraîche
6 c. à s. de jus de citron
1 c. à s. de vinaigre
sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: minimum

1. Lavez et coupez le fenouil. Hachez grossièrement les feuilles de fenouil: elles serviront pour la marinade.
2. Faites étuver le fenouil pendant 10 minutes dans le panier inférieur.
3. Mettez les calamars dans le second panier. Lorsque le fenouil est cuit, placez le panier contenant les calamars au-dessus de celui contenant le fenouil et faites, encore étuver 10 minutes.
4. Pendant ce temps, préparez la sauce avec les ingrédients indiqués.
5. Dressez le fenouil et les calamars dans un saladier, recouvrez de sauce, mélangez et laissez au réfrigérateur pendant au moins une heure.
6. Ajoutez les groseilles rouges fraîches juste avant de servir.

Conseil: Garnissez la salade de quelques groseilles rouges et feuilles de citronnelle.



Asperge- en eiersalade met kruidige roomdressing

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

500 gr. asperges, 4 eieren

Voor de dressing:

150 gr. zure room

1 eetl. mayonaisse

1 eetl. tomatenketchup of chilisaus

1 theel. scherpe mosterd

peper, zout

1/2 bosje peterselie

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Prik een gaatje in de eierschaal (bijv. met een speld) om barsten tijdens het koken te voorkomen. Plaats de eieren in de stoomkorf en stoom gedurende 20 minuten. Schil ondertussen de asperges.

2. Als de stoomtijd verstreken is, verwijder u de eieren en houdt deze onder koud stromend water. Doe de asperges in de stoomkorf en stoom gedurende 25 minuten.

3. Voor de dressing: was de peterselie en hak deze fijn. Bewaar wel een paar takjes voor de garnering. Roer de zure room, mayonaisse, tomatenketchup en mosterd door elkaar en breng het geheel op smaak met peper, zout en peterselie.

4. Laat de asperges een beetje afkoelen en snijd ze daarna in stukken. Pel de eieren en snijd ze in plakjes.

5. Schik de asperges en ei plakjes op een schaal, schenk de dressing er overheen en garneer het geheel met takjes peterselie.

Salade aux oeufs et asperges, sauce aux herbes et à la crème

(1 panier)

Pour 4 personnes

500 g d'asperges fraîches, 4 oeufs

Pour la sauce:

150 g de sauce aigre

1 c. à s. de mayonnaise

1 c. à s. de ketchup ou de tabasco

1 c. à t. de moutarde forte

poivre, sel

1/2 botte de persil

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Percez la coquille des oeufs (à l'aide d'une aiguille, par exemple) afin d'éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. Posez-les dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 20 minutes. Entre-temps, épluchez les asperges.

2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirez les oeufs et refroidissez-les sous l'eau courante. Réservez. Mettez les asperges dans le panier et laissez étuver pendant 25 minutes.

3. Préparez la sauce: lavez le persil et hachez-le finement. Réservez quelques bouquets pour la garniture. Mélangez la crème aigre, la mayonnaise, le ketchup et la moutarde; assaisonnez de poivre, sel et persil.

4. Laissez refroidir les asperges quelques instants avant de les couper en tronçons. Écalez les oeufs et coupez-les en rondelles.

5. Dressez les morceaux d'asperges et les rondelles d'oeufs sur un plat, nappez de sauce et garnissez de bouquets de persil.

Wortel-koolsalade

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

400 gr. wortelen

400 gr. witte kool

2 plakjes bacon

dille

Voor de dressing:

1 ui

1 bosje peterselie

4 eetl. azijn

2 eetl. citroensap

8 eetl. olie

zout, peper

Waterniveau in de basispan: minimum

1. Was en schrap de wortelen en snijd ze in stukken. Was en snijd de witte kool in grove stukken. Hak de dille en snijd de bacon in stukjes.

2. Doe de wortelen en de witte kool in de zwarte inzetkom. Strooi er dille overheen en leg de bacon er bovenop. Plaats deze bak in de stoomkorf en stoom gedurende 15 minuten, zodanig dat de groenten nog knapperig zijn.

3. Hak de uien en de peterselie fijn. Mix hierdoor azijn, citroensap en olie. Schenk het geheel over de groenten terwijl ze nog warm zijn en meng alles door elkaar. Schep het over in een serveerkom.

4. Laat het afkoelen en serveer het als een salade.

Salade de chou aux carottes

(1 panier)

Pour 4 personnes

400 g de carottes

400 g de chou blanc

2 tranches de lard

aneth

Pour la sauce:

1 oignon

1 botte de persil

4 c. à s. de vinaigre

2 c. à s. de jus de citron

8 c. à s. d'huile

sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: minimum

1. Epluchez, lavez et coupez les carottes en rondelles. Lavez et coupez le chou blanc en filets. Hachez l'aneth et coupez le lard en dés.

2. Mettez les carottes et le chou blanc dans le compartiment noir. Saupoudrez d'aneth et répartissez le lard sur le dessus. Placez le compartiment noir dans le panier et laissez étuver pendant 15 minutes, de telle manière que les légumes demeurent croquants.

3. Hachez finement l'oignon et le persil. Ajoutez-y le vinaigre, le jus de citron et l'huile. Versez la sauce sur les légumes encore chauds, et mélangez. Présentez sur le plat de service.

4. Laissez refroidir et servez en salade.

Gevulde paprika's**(1 stoomkorf)**

Voor 4 personen

4 rode of groene paprika's
 100 gr. langkorrelige rijst
 150 ml. water voor de rijst
 250 gr. doperwten
 1 teentje knoflook
 100 gr. verse zoete maiskorrels
 zout, peper
 boter

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Doe rijst en water in de rijstkom en stoom gedurende 25 minuten.
2. Was de paprika's, snijd de bovenkant eraf en verwijder het zaad. Gebruik een Braun staafmixer om de doperwten te pureren.
3. Hak knoflook fijn en roer het door de erwtenpuree en zoete mais. Breng op smaak met zout en peper.
4. Voeg deze ingrediënten toe aan de gestoomde rijst en meng het goed door elkaar. Vul de paprika met het rijstmengsel.
5. Doe op iedere gevulde paprika een klontje boter en plaats ze daarna in het zwarte inzetbakje. Stoom gedurende 20 minuten.

Tip: smaakt goed met tomatensaus. Voeg hier het vocht van de gevulde paprika aan toe.

Poivrons farcis**(1 panier)**

Pour 4 personnes

4 poivrons rouges ou verts
 100 g de riz long grain
 150 ml d'eau pour le riz
 250 g de petits pois frais
 1 gousse d'ail
 100 g de maïs doux frais
 sel, poivre
 beurre

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Versez le riz et l'eau dans le compartiment à riz et laissez étuver pendant 25 minutes.
 2. Lavez les poivrons, coupez-en le chapeau et épépinez-les. A l'aide d'un mixer plongeur Braun, écrasez les petits pois en une purée homogène.
 3. Hachez finement la gousse d'ail et mélangez-la à la purée de pois et au maïs doux. Salez et poivrez.
 4. Ajoutez ces ingrédients au riz cuit et mélangez bien. Farcissez-en les poivrons.
 5. Posez une noisette de beurre sur le chapeau des poivrons et mettez ces derniers dans le compartiment noir. Laissez étuver pendant 20 minutes.
- Conseil: Une sauce tomate rehaussera le goût de ces poivrons farcis. Utilisez le jus des poivrons pour la préparer.

Koolrabisticks met paneermeel

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

800 gr. koolrabi
100 gr. boter
60 gr. paneermeel

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Schil de koolrabi en snijd deze in stukken van gelijke dikte van ongeveer 2 cm.

2. Doe de koolrabisticks in de stoomkorf en stoom gedurende 25 minuten.

3. Bruin de paneermeel in de boter in een koekepan.

4. Schik de koolrabi op een verwarmd bord en strooi de gebruide paneermeel er overheen.

Tip: een heerlijk bijgerecht bij geroosterde rosbief.

Vervang de koolrabi eens door pompoen.

Bâtonnets de chou-rave à la chapelure

(1 panier)

Pour 4 personnes

800 g de chou-rave
100 g de beurre
60 g de chapelure

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Pelez le chou-rave et coupez-le en bâtonnets égaux de 2 cm d'épaisseur environ.

2. Mettez les bâtonnets de chou-rave dans le panier et laissez étuver pendant 25 minutes.

3. Faites revenir la chapelure dans le beurre dans une poêle à frire.

4. Disposez les bâtonnets de chou-rave sur un plat préchauffé et saupoudrez avec la chapelure brunie.

Conseil: Succulent pour accompagner un rôti.

Vous pouvez remplacer le chou-rave par du potiron.

Gemengde paddestoelen Risotto Parmigiana

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

10 gr. gedroogde morilles
20 gr. gedroogd eekhoortjesbrood
3/4 l. water voor de paddestoelen
100 gr. uien
1 teentje knoflook
1 theel. rozemarijn
20 gr. boter
250 gr. lang-korrelige rijst
200 ml. water voor de rijst
250 gr. verse champignons
150 gr. verse cantherellen
50 gr. geraspte Parmezaanse kaas

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Week de gedroogde morilles en het eekhoortjesbrood gedurende 1 uur in 3/4 l. water.

2. Hak de uien en knoflook fijn. Smelt de boter in een koekepan en laat de rozemarijn met de fijngehakte uien en knoflook langzaam bruinbakken.

3. Doe de rijst, de geweekte morilles en het eekhoortjesbrood, de uien, knoflook en rozemarijn in de rijstkom.

4. Voeg 150 ml. van het vocht waarin de paddestoelen zijn geweekt plus 200 ml. water toe. Meng alle ingrediënten goed door elkaar en stoom gedurende 40 minuten.

5. Borstel ondertussen de verse champignons en cantharellen.

6. Als de tijd van het voorstomen van de rijst is verstreken, doet u de champignons en de cantharellen in de rijstkom. Meng alles goed door elkaar en stoom het geheel nog 10 minuten (=risotto).

7. Doe de risotto over in een kom, bestrooi het met vers geraspte Parmezaanse kaas en serveer meteen.

Tip: heerlijk met een gemengde salade en een droge Italiaanse witte wijn.

Risotto de champignons au parmesan

(1 panier)

Pour 4 personnes

10 morilles lyophilisées
20 g de cèpes lyophilisés
3/4 l d'eau pour les champignons
100 g d'oignons
1 gousse d'ail
1 c. à t. de romarin
20 g de beurre
250 g de riz long grain
200 ml d'eau pour le riz
250 g de champignons de couche frais
150 g de chanterelles fraîches
50 de parmesan râpé

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Faites tremper les morilles et les cèpes dans 3/4 l d'eau pendant environ 1 heure.

2. Hachez finement les oignons et la gousse d'ail; faites-les blondir dans le beurre avec le romarin.

3. Mettez le riz et les champignons imbibés, les oignons, l'ail et le romarin dans le compartiment à riz.

4. Mouillez avec 150 ml du liquide dans lequel vous avez fait tremper les champignons et 200 ml d'eau. Mélangez bien tous les ingrédients et laissez étuver pendant 40 minutes.

5. Pendant ce temps, lavez les champignons de couche et les chanterelles.

6. Lorsque la précuisson du riz est achevée, ajoutez les champignons de Paris et les chanterelles dans le compartiment à riz. Mélangez bien et laissez encore étuver pendant 10 minutes (= risotto).

7. Transvidez le risotto dans un plat de service, saupoudrez de parmesan (fraîchement râpé) et servez.

Conseil: Délicieux accompagné d'une salade mixte et d'un vin blanc sec d'Italie.

Polenta (Italiaans meel-gerecht) met Chinese kool

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

1 l. hete vleesbouillon
250 gr. maïsgriesmeel
zout, peper
1 smal deel Chinese kool
1 gehakte ui
10 gr. boter
2 eetl. gehakte tuinkruiden
(naar eigen keuze).

Waterniveau in de basispan: minimum

1. Doe de hete vleesbouillon in de rijstkom. Strooi havermout, zout en peper (naar uw eigen smaakinzicht) in de bouillon (=polenta).

2. Zet de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 20 minuten.

3. Haal ondertussen de bladeren van het bovendeel van de kool, was de kool en verwijder de harde stengels. Snijd de bladeren in lange repen. Laat in een koekenpan de uien en de boter langzaam bruin worden.

4. Maak in een serveerpot lagen van polenta en Chinese kool.

5. Schep daarna de gebakken uien over de polenta en bestrooi met gehakte kruiden. Serveer onmiddellijk.

Tip: de polenta in dit recept dient zacht en romig te blijven.

Polenta au chou chinois

(1 panier)

Pour 4 personnes

1 l de bouillon de viande chaud
250 g de farine de maïs
sel, poivre
1 petit chou chinois
1 oignon haché
10 g de beurre
2 c. à t. d'herbes hachées, au choix

Niveau d'eau dans le réservoir: minimum

1. Versez le bouillon de viande chaud dans le compartiment à riz, mélangez-y la farine de maïs, salez et poivrez selon votre goût (= polenta).

2. Placez le compartiment à riz dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 20 minutes.

3. Pendant ce temps, séparez les feuilles du chou chinois, ôtez-en les côtes dures et lavez-le. Coupez les feuilles en lanières dans le sens de la longueur. Faites revenir les oignons dans le beurre.

4. Sur le plat de service, alternez les couches de polenta et de chou chinois.

5. Enfin, surmontez d'oignons sautés et d'herbes hachées. Servez immédiatement.

Conseil: La polenta doit rester douce et crémeuse.

Courgette soufflé met ham

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

600 gr. courgettes
3 eieren
3/4 l. slagroom
4 eetl. melk
1 theel. tijm
1 theel. oregano
zout, peper
150 gr. gekookte ham

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was de courgettes, snijd ze in de lengte doormidden, snijd elke helft in delen van ong. 1 cm. dikte en doe ze in de rijstkom. Snijd de ham in reepjes en leg dit over de courgettes.

2. Klop met een mixer, de eieren, room, melk en kruiden; breng op smaak met zout en peper.

3. Schenk het geheel over de courgettes. Plaats de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 30 minuten.

4. Schep de courgette soufflé direct op voorverwarmde borden.

Tip: serveer de warme courgette soufflé met vers stokbrood.

Soufflé de courgettes au jambon

(1 panier)

Pour 4 personnes

600 g de courgettes
3 oeufs
3/4 l de crème fraîche
4 c. à s. de lait
1 c. à t. de thym, 1 c. à t. d'origan
sel, poivre
150 g de jambon cuit

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Lavez les courgettes, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, coupez chaque moitié en dés de ± 1 cm d'épaisseur et jetez-les dans le compartiment à riz. Coupez le jambon en lanières et réparetissez-le sur les courgettes.

2. Fouettez les oeufs avec la crème, le lait et les herbes; salez et poivrez selon votre goût.

3. Versez la préparation à base d'oeufs sur les courgettes. Placez le compartiment à riz dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 30 minutes.

4. Servez sans attendre sur des assiettes préchauffées.

Conseil: Servez accompagné de baguette.

Groenteschotel met zure roomdressing

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

200 gr. broccoli
200 gr. bloemkool
200 gr. romanesco
(alternatief: groene bloemkool)
amandelschaafsel

Voor de dressing:
100 gr. zure room
2 eetl. citroensap
zout, peper

Waterniveau in de basispan: minimum

1. Was de broccoli, bloemkool en romanesco en verdeel ze in roosjes.
2. Zet beide verdeelschotten in de stoomkorf. Doe de broccoli in het middelste gedeelte van de stoomkorf en de bloemkool en de romanesco in het andere gedeelte, ieder aan een kant.
3. Strooi het amandelschaafsel over de broccoli en stoom alles gedurende 20 minuten. De stoomtijd in dit recept is gekozen om de groenten knapperig te houden en om hun specifieke smaak te behouden.
4. Doe ondertussen de zure room bij het citroensap, breng op smaak met zout en peper en mix het geheel goed door elkaar.
5. Schik de groenten op een voorverwarmde schaal. Voeg 3-4 eetl. van het vocht uit de lekschaal toe. Schenk de dressing over de groenten.

Tip: de groenteschotel wordt aanbevolen bij bijvoorbeeld rundvleesgerechten. Serveer er een droge rode wijn bij.

Plateau de légumes à la crème aigre

(1 panier)

Pour 4 personnes

200 g de brocolis
200 g de chou-fleur
200 g de romanesco
amandes effilées

Pour la sauce:
100 g de crème aigre
2 c. à s. de jus de citron
sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: minimum

1. Lavez les brocolis et le chou-fleur et le romanesco, et séparez-les en bouquets.
2. Glissez les deux séparations dans le panier du cuiseur. Les brocolis occuperont la case centrale, le chou-fleur et le romanesco seront placés de chaque côté.
3. Saupoudrez les brocolis d'amandes effilées et laissez étuver pendant 20 minutes. Le temps de cuisson indiqué pour cette recette donne des légumes croquants et leur garde tout leur bon goût.
4. Entre-temps, versez le jus de citron dans la crème aigre. Salez, poivrez et mélangez.
5. Dressez les légumes sur un plat préchauffé. Ajoutez 3-4 cuillères à soupe du liquide recueilli dans l'égouttoir et mélangez-le à la sauce à base de crème aigre. Recouvrez-en les légumes.

Conseil: Ce plateau de légumes est idéal pour accompagner du bœuf bouilli, par exemple, et se mariera parfaitement à un vin rouge sec.

Le romanesco peut également être remplacé par du chou-fleur vert.



Moussaka**(1 stoomkorf)**

Voor 2 personen

500 gr. aubergines
 2 uien
 1 eetl. peterselie
 500 gr. ontvelde tomaten
 500 gr. gemengd gehakt
 olie om te bakken
 zout, peper
 100 gr. paneermeel
 100 gr. Parmezaanse kaas

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Hak de uien en de peterselie apart fijn. Pureer de tomaten met een staafmixer (of een zeef).

2. Bak in een braadpan het gehakt en de uien in de hete olie. Voeg het tomatenmengsel en de peterselie toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper en laat het een paar minuten sudderen.

3. Was de aubergines en snijd ze in de lengte in stukken.

4. Bedek de bodem van de rijstkom met aubergines, bestrooi met paneermeel en schep het gehaktmengsel er overheen.

5. Leg de rest van de aubergines er bovenop en bestrooi het met Parmezaanse kaas. Plaats de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 40 minuten.

6. Haal de moussaka voorzichtig uit de rijstkom met een spatel en plaats het op een verwarmde schaal.

Tip: strooi een beetje Parmezaanse kaas over de moussaka alvorens te serveren.

Moussaka**(1 panier)**

Pour 2 personnes

500 g d'aubergines
 2 c. à s. d'oignons hachés
 1 c. à s. de persil haché
 500 g de tomates pelées
 500 g de viande hachée (boeuf et porc)
 huile pour friture
 sel, poivre
 100 g de chapelure
 100 g de parmesan

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Hachez finement les oignons et le persil, séparément. Ecrasez les tomates au moyen d'un mixer plongeur (ou dans un tamis).

2. Dans une poêle, faites revenir la viande hachée et les oignons dans l'huile. Ajoutez les tomates et le persil. Salez, poivrez et laissez mijoter pendant quelques minutes.

3. Lavez les aubergines et coupez-les en tranches dans le sens de la longueur.

4. Etalez les tranches d'aubergine dans le fond du compartiment à riz, recouvrez d'une couche de chapelure d'abord et d'une couche de viande hachée ensuite.

5. Terminez par une nouvelle couche d'aubergines et saupoudrez de parmesan. Placez le compartiment à riz dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 40 minutes.

6. Retirez délicatement la moussaka du compartiment à riz à l'aide d'une spatule et dressez-la sur un plat de service préchauffé.

Conseil: Saupoudrez la moussaka de parmesan avant de servir.

Gegratineerde bloemkool met peterselie aardappelen**(1 stoomkorf)**

Voor 2 personen

400 gr. bloemkool
 80 gr. Emmenthaler kaas
 400 gr. kleine aardappelen
 1 bosje peterselie

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Hak de peterselie en rasp de kaas. Verdeel de bloemkool in roosjes en was deze. Was, schil en halveer de aardappelen.

2. Plaats een verdeelschot in de stoomkorf. Doe de aardappelen in het ene gedeelte van de stoomkorf en bestrooi ze met peterselie. Doe de bloemkool in het andere gedeelte en stoom gedurende 30 minuten.

3. Leg de bloemkool in het midden van een ovenvaste schaal en leg de aardappelen er omheen. Strooi de geraspte kaas over de bloemkool.

4. Zet de schaal gedurende een paar minuten in de oven met een temperatuur van 200° C, tot de kaas is gesmolten. Heet serveren.

Tip: smaakt heerlijk met gekookte ham.

Gratin de chou-fleur aux pommes de terre persillées**(1 panier)**

Pour 2 personnes

400 g de chou-fleur
 80 g d'Emmenthal
 400 g de petites pommes de terre
 1 botte de persil

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Hachez le persil et râpez le fromage. Séparez le chou-fleur en bouquets et lavez-le. Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en deux.

2. Glissez une séparation dans le panier du cuiseur. Mettez les pommes de terre dans une des cases ainsi formées et saupoudrez de persil. Mettez les bouquets de chou-fleur dans l'autre et laissez étuver le tout pendant 30 minutes.

3. Sur un plat allant au four, disposez les bouquets de chou-fleur au centre et les pommes de terre tout autour. Saupoudrez le chou-fleur d'Emmenthal râpé.

4. Enfourniez à 200° C jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Servez bien chaud.

Conseil: Délicieux avec du jambon cuit.

Gestoomde witlof in ham gerold met gnocchi

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

4 struikjes witlof
4 plakken gekookte ham
400 ml. melk
150 gr. polenta (maismeel)
zout, nootmuskaat, oregano
2 eieren
100 gr. geraspte kaas
citroensap

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Schenk de melk in de rijstkom, voeg zout en nootmuskaat toe. Strooi de polenta (maismeel) in de melk en mix goed door elkaar. Plaats de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 20 minuten.

2. Was de witlof, bestrooi ze met nootmuskaat en rol ze in ham.

3. Als de stoomtijd is verstreken, verwijder u de rijstkom die de polenta bevat en zet deze even terzijde. Doe de witlof in de stoomkorf en stoom gedurende 20 minuten.

4. Roer ondertussen de eieren door de polenta. Gebruik een theelepel om van het polentamengsel kleine bolletjes (gnocchi) te maken en doe deze in een ovenschaal. Bestrooi met kaas en een beetje oregano.

5. Laat het geheel bruinen in een oven met een temperatuur van 200° C totdat de kaas is gesmolten.

6. Besprenkel de witlof met een beetje citroensap. Om te serveren legt u de witlofrolletjes op een schaal met de gnocchi erbij.

Tip: het geheel ziet er leuk uit als u de witlofrolletjes diagonaal in een grote rechthoekige pan legt, met de gnocchi ertussen. Laat het geheel gedurende een paar minuten bruinen in een oven (200° C).

Roulades de chicons à l'é-touffée et gnocchis

(1 panier)

Pour 4 personnes

4 chicons entiers
4 tranches de jambon cuit
400 ml de lait
150 g de polenta (farine de maïs)
sel, origan, noix de muscade (moulue)
2 oeufs
100 g de fromage râpé
jus de citron

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Versez le lait dans le compartiment à riz; ajoutez le sel et la noix de muscade. Jetez la polenta (farine de maïs) dans le lait et mélangez bien. Placez le compartiment à riz dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 20 minutes.

2. Nettoyez et lavez les chicons en veillant à les laisser entiers. Assaisonnez d'un peu de noix de muscade et enveloppez les chicons dans le jambon.

3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirez la polenta du panier et réservez-la. Remplacez-la par les roulades de chicons et laissez étuver pendant 20 minutes.

4. Pendant ce temps, mélangez les oeufs à la polenta. À l'aide d'une cuillère à thé, confectionnez de petites boulettes (= des gnocchis) dans la polenta et disposez-les sur un plat à four. Saupoudrez de fromage et d'un peu d'origan.

5. Faites brunir au four à 200° C jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

6. Pressez un petit peu de jus de citron sur les chicons. Pour servir, disposez les roulades sur un plat et présentez les gnocchis à part.

Conseil: Vous pouvez également disposer les roulades autour des gnocchis et fine brunir le tout pendant quelques minutes dans un four à 200° C.

Chineuse groenten met garnalen

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

4 eetl. garnalen
1 kleine courgette
1 prei
200 gr. witte kool bladeren
200 gr. sperziebonen
100 gr. taugéh
2 teentjes knoflook
1 eetl. verse gember

Voor de saus:

2 eetl. sojasaus
2 eetl. santen
zout, zwarte peper

Waterniveau in de basispan: minimum

1. Was de courgette en snijd hem in de lengte in smalle plakken. Was de prei en maak hem schoon en snijd hem diagonaal in stukken. Hak de knoflook en rasp de gember.

2. Was de koolbladeren en snijd ze in smalle reepjes. Was de sperziebonen, verwijder de uiteinden en snijd ze in stukjes van ong. 3 cm.

3. Doe de garnalen, courgette, prei, witte kool en taugéh in de stoomkorf. Strooi er gehakte knoflook en gember overheen. Stoom het geheel gedurende 20 minuten.

4. Meng ondertussen sojasaus, santen extract, knoflook, gember, zout en peper goed door elkaar.

5. Voeg 6 eetlepels vloeistof uit de lek-schaal toe aan de sojasaus en meng het geheel goed door elkaar.

6. Doe, om te serveren, de groenten over in een kom, schenk de saus over de groenten, meng goed door elkaar en serveer onmiddellijk.

Tip: een Braun keukenmachine met een hakmolen en een grove/fijne snijplaat kan handig zijn voor het maken van dit recept.

Légumes chinois aux crevettes

(1 panier)

Pour 4 personnes

4 c. à s. de crevettes
1 petite courgette
1 poireau
200 g de feuilles de chou blanc
200 g de haricots verts
100 g de germes de soja
2 gousses d'ail
1 c. à s. de gingembre frais

Pour la sauce:

2 c. à s. de sauce soja
2 c. à s. d'extract de noix de coco
sel, poivre noir

Niveau d'eau dans le réservoir: minimum

1. Lavez la courgette, coupez-la en deux dans le sens de la longueur et ensuite en fines lamelles. Nettoyez, lavez et coupez le poireau en diagonale. Hachez finement la gousse d'ail et râpez le gingembre.

2. Lavez les feuilles de chou et coupez-les en filets. Lavez les haricots, coupez les extrémités et taillez-les en tronçons de ± 3 cm de long.

3. Mettez les crevettes, les lamelles de courgette, de poireau, le chou blanc et les germes de soja dans le panier du cuiseur. Parsemez d'ail haché et de gingembre, et laissez étuver pendant 20 minutes.

4. Pendant ce temps, mélangez la sauce soja, l'extract de noix de coco, le reste d'ail et de gingembre, le sel et le poivre. Remuez bien.

5. Ajoutez à la sauce 6 cuillères à soupe du liquide recueilli dans l'égouttoir et mélangez à nouveau.

6. Transvidez les légumes dans un plat, nappez de sauce, mélangez et servez.

Conseil: Un robot ménager Braun équipé d'accessoires pour couper et hacher vous sera d'une grande aide pour réaliser cette recette.

Vegetarische rijst met groentemix en geroosterde hazelnoten

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

100 gr. hele hazelnoten
1 kleine ui
1 teentje knoflook
10 gr. boter
250 gr. langkorrelige rijst
350 ml. water voor de rijst
1 zakje saffraan
1 kleine wortel
100 gr. sperziebonen
1 kleine rode paprika
zout, vers gemalen peper

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Rooster de hazelnoten in de oven gedurende 10 minuten. Houd 2 eetlepels hazelnoten apart voor garnering. Wrijf daarna de bruine velletjes eraf.
2. Hak de uien en de knoflook in grove stukken en bak deze in een beetje boter glazig in de koekepan.
3. Doe de rijst en 350 ml. water in de rijstkom. Meng de hazelnoten, uien, knoflook en saffraan er doorheen. Zet de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 20 minuten.
4. Maak de wortelen schoon en snijd ze in blokjes. Was en maak de bonen schoon en snijd ze in stukken. Was de paprika en snijd hem in reepjes.
5. Nadat het stomen is beëindigd, mixt u wortelen, bonen en de paprika door de rijst en stoomt u het geheel gedurende 25 min.
6. Doe de rijstmix over in een kom en breng op smaak met zout en peper.
7. Strooi de overgebleven hazelnoten er overheen en serveer meteen.

Tip: de genoemde hoeveelheid water om de rijst te koken geeft u stevige rijst met een goede smaak. Als u de rijst zachter wilt, voeg dan 50 ml. extra water toe.

Riz végétarien à la sarriette et aux noisettes grillées

(1 panier)

Pour 4 personnes

100 g de noisettes entières
1 petit oignon
1 gousse d'ail
10 g de beurre
250 g de riz long grain
350 ml d'eau pour le riz
1 petit sachet de safran
1 petite carotte
100 g de haricots verts
1 petit poivron rouge
sel, poivre fraîchement moulu

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Faites dorer les noisettes au four pendant 10 minutes. Réservez-en 2 cuillères à soupe pour la garniture. Débarrassez-les ensuite de leur pelure brune.
2. Hachez grossièrement l'oignon et la gousse d'ail et faites-les revenir dans un fond de beurre.
3. Versez le riz et les 350 ml d'eau dans le compartiment à riz. Plongez-y les noisettes, l'oignon, l'ail et le safran. Laissez étuver pendant 20 minutes.
4. Epluchez, lavez et coupez les carottes en dés. Procédez de même pour les haricots verts. Lavez le poivron et coupez-le en lanières.
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, incorporez les carottes, les haricots et le poivron dans le riz et laissez à nouveau étuver pendant 25 minutes.
6. Transvasez le riz végétarien sur un plat de service, salez et poivrez.
7. Garnissez avec les noisettes restantes et servez.

Conseil: La quantité d'eau indiquée pour la cuisson du riz donne un riz encore un petit peu dur qui garde tout son bon goût. Si vous désirez un riz plus plat, augmentez la quantité d'eau de 50 ml.

Gestoomde aardappelen in de schil met roomkwark en dille worteltjes

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

800 gr. middelgrote nieuwe aardappelen
600 gr. wortelen
1/2 bosje dille
500 gr. kwark
zout, peper

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was de aardappelen, schil ze NIET en doe ze in de onderste stoomkorf. Hak de dille.
2. Was, schrap en snijd de wortelen. Doe ze in de zwarte inzetbak en bestrooi ze met de gehakte dille.
3. Zet de zwarte inzetbak in de stoomkorf bovenop de aardappelen en stoom het geheel gedurende 40 minuten.
4. Roer de kwark met een handmixer, bijvoorbeeld de Braun Multimix, tot deze romig is. Breng op smaak met zout en peper.
5. Haal de schil van de aardappelen en serveer ze met kwark en dille worteltjes.

Pommes de terre en chemise au fromage blanc et aux carottes à l'aneth

(2 paniers)

Pour 4 personnes

800 g de pommes de terre nouvelles de taille moyenne
600 g de carottes
1/2 botte d'aneth
500 g de fromage blanc
sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Lavez les pommes de terre SANS les éplucher et mettez-les dans le panier inférieur du cuiseur. Hachez l'aneth.
2. Epluchez, lavez et coupez les carottes en rondelles. Mettez-les dans le compartiment noir et saupoudrez d'aneth haché.
3. Placez le compartiment noir dans le panier au-dessus des pommes de terre et laissez étuver le tout pendant 40 minutes.
4. Mélangez le fromage blanc à l'aide d'un mixer à main, le combimixer de Braun par exemple, jusqu'à obtention d'un appareil onctueux. Assaisonnez de poivre et sel.
5. Epluchez les pommes de terre et servez-les avec le fromage blanc et les carottes à l'aneth.

Asperges met bladspinazie op Poolse wijze

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

1 kg. asperges
400 gr. bladspinazie
2 eieren
3 eetl. broodblokjes (voor het maken van croutons)
30 gr. boter

Voor de marinade:

3 eetl. citroensap
6 eetl. olijfolie
zout, peper

Watervniveau in de basispan: maximum

1. Schil en was de asperges. Doe ze in de onderste stoomkorf en stoom gedurende 15 minuten.

2. Was de spinazie en sorteer ze op de grotere blaadjes. Doe ze de spinazieblaadjes in de tweede stoomkorf.

3. Als de eerste 15 min. stomen zijn beëindigd zet u de korf met de spinazie bovenop de asperges. Stoom het geheel weer gedurende 15 minuten.

4. Kook de eieren hard en houd ze onder water om ze te laten afkoelen. Pel de eieren en snijd ze in stukjes. Om croutons te maken bruin u in een koekepan de broodblokjes in zoute boter. Houd ze daarna apart.

5. Maak een marinade van citroensap, olijfolie, zout en peper en marineer de gestoomde spinazie.

6. Verdeel de asperges in 4 porties en leg ze op verwarmde borden. Leg de gemarineerde spinazie over de uiteinden van de asperges.

7. Schep eerst de croutons en daarna de eierschijfjes over de spinazie.

Tip: lekker hierbij zijn gekookte nieuwe aardappelen, bestrooid met 1/4 theel. karwijzaadjes.

Asperges en masque d'épinards à la polonaise

(2 paniers)

Pour 4 personnes

1 kg d'asperges fraîches
400 g d'épinards frais
2 oeufs
3 c. à s. de morceaux de pain (pour faire des croûtons)
30 g de beurre

Pour la marinade:

3 c. à s. de jus de citron
6 c. à s. d'huile d'olive
sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Epluchez et lavez les asperges. Mettez-les dans le panier inférieur du cuit-sieur et laissez étuver pendant 15 minutes.

2. Lavez les épinards et sélectionnez les plus grandes feuilles, que vous mettez dans le second panier.

3. Après 15 minutes de cuisson, inversez les deux paniers et laissez étuver pendant 15 minutes supplémentaires.

4. Faites durai les oeufs et rafraîchissez-les sous l'eau courante. Ecalez les oeufs et coupez-les en rondelles. Pour réaliser des croûtons, faites dorer les morceaux de pain dans du beurre salé dans une poêle à frire. Réservez.

5. Mélangez les ingrédients de la marinade et plongez-y les épinards étuvés.

6. Divisez les asperges en 4 portions et disposez-les sur des assiettes préchauffées. Recouvrez les extrémités des asperges avec une feuille d'épinard marinée.

7. Saupoudrez les épinards de croûtons et ensuite des rondelles d'oeufs.

Conseil: Délicieux accompagné de nouvelles pommes de terre saupoudrées de 1/4 cuillère à thé de graines de cumin.



Sperziebonen met tofu**(2 stoomkorven)**

Voor 4 personen

500 gr. tofu
 4 eetl. sojasaus
 800 gr. sperziebonen
 1 takje bonekruid

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Snijd de tofu in plakken van 1/2 cm dikte. Schik ze in een waaier in de rijstkom. Schenk de sojasaus over de plakken tofu en laat het gedurende 15 minuten intrekken.

2. Was ondertussen de bonen en snijd ze in stukken (als u in het bezit bent van een Braun keukenmachine, gebruik dan de vulschacht). Haal de blaadjes van het bonekruid en hak ze in grove stukken.

3. Doe de bonen in de onderste stoomkorf en bestrooi ze met het gehakte bonekruid.

4. Zet de rijstkom met de tofu in de bovenste stoomkorf boven de bonen. Stoom gedurende 30 minuten. Verdeel de tofu en bonen in 4 porties. Leg ze op aparte borden en dien het heet op.

Haricots verts au tofu**(2 paniers)**

Pour 4 personnes

500 g de tofu
 4 c. à s. de sauce soja
 800 g de haricots verts
 1 botte de sarriette

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Coupez le tofu en lamelles de 1/2 cm d'épaisseur. Disposez-le en éventail dans le compartiment à riz, recouvrez de la sauce soja et laissez-le absorber le liquide pendant 15 minutes.

2. Entre-temps, lavez les haricots et coupez-les en tronçons (si vous disposez d'un robot ménager Braun, utilisez l'accessoire prévu à cet effet). Hachez grossièrement les feuilles de sarriette.

3. Mettez les haricots dans le panier inférieur du cuiseur et saupoudrez de sarriette.

4. Glissez le compartiment à riz contenant le tofu dans le panier supérieur, au-dessus des haricots. Laissez étuver pendant 30 minutes.

5. Divisez le tofu et les haricots en 4 portions. Présentez-les sur des assiettes individuelles et servez sans attendre.

Broccoli op pistache rijst**(2 stoomkorven)**

Voor 4 personen

500 gr. broccoli
 250 gr. basmati rijst
 350 ml. water voor de rijst
 100 gr. pistachenoten

Voor de saus:

3 eetl. zure room
 zout, peper

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Doe de rijst en het water in de rijstkom. Zet de kom in de stoomkorf en stoom gedurende 25 minuten. Was ondertussen de broccoli en verdeel ze in roosjes.

2. Als het stomen is beëindigd, verwijderd u de rijstkom en zet u de stoomkorf met de broccoli in de stomer.

3. Voeg de pistachenoten toe aan de rijst en mix het door elkaar. Zet de rijstkom in de stoomkorf bovenop de broccoli en stoom het geheel gedurende 20 minuten.

4. Vermeng een beetje groentenat uit de lekschaal met de zure room om een saus te maken. Breng op smaak met zout en peper.

5. Leg de rijst en de broccoli op een verwarmde serveerschaal, schenk de saus over de broccoli en serveer onmiddellijk.

Tip: drink hierbij een droge witte wijn.

Brocolis sur lit de riz à la pistache**(2 paniers)**

Pour 4 personnes

500 g de brocolis
 250 g de riz basmati
 350 ml d'eau pour le riz
 100 g de pistaches

Pour la sauce:

3 c. à s. de crème aigre
 sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Versez le riz et l'eau dans le compartiment à riz, que vous placez dans le panier du cuiseur. Laissez étuver pendant 25 minutes. Lavez entre-temps les brocolis et séparez-les en bouquets.

2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirez le compartiment à riz du cuiseur et remplacez-le par le panier contenant les brocolis.

3. Ajoutez les pistaches au riz et mélangez bien. Remplacez le compartiment à riz dans le panier, au-dessus des brocolis, et laissez étuver le tout pendant 20 minutes.

4. Mélangez un peu du jus recueilli dans l'égouttoir avec la crème aigre pour faire une sauce. Salez et poivrez.

5. Présentez le riz et les brocolis sur un plat de service préchauffé, versez la sauce sur les brocolis et servez sans attendre.

Spruitjes met bacon aardappelen

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

800 gr. spruitjes
800 gr. middelgrote aardappelen
100 gr. bacon
1 prei
1 stengel bleekselderij
zout, peper, nootmuskaat

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was en schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes. Was de prei en de selderij en snijd ze in dunne plakken.
2. Doe aardappelen, prei en selderij in de onderste stoomkorf.
3. Was de spruitjes en doe ze in de tweede stoomkorf.
4. Plaats de kom met de spruitjes bovenop de aardappelen en stoom gedurende 35 minuten.
5. Doe de aardappelen in een serveer-
kom en schenk het vocht uit de lekschaal er overheen.
6. Schep de spruitjes op een aparte
schaal, breng ze op smaak met nootmus-
kaat en, indien nodig, zout en peper.

Choux de Bruxelles et pommes de terre au lard

(2 paniers)

Pour 4 personnes

800 g de choux de Bruxelles
800 g de pommes de terre
de taille moyenne
100 g de lard
1 poireau
1 branche de céleri
poivre, sel, noix de muscade

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en dés. Lavez et coupez le poireau et le céleri en lamelles.
2. Mettez les pommes de terre, le poireau et le céleri dans le panier inférieur du cuiseur.
3. Lavez les choux de Bruxelles et mettez-les dans le deuxième panier.
4. Posez le panier contenant les choux de Bruxelles au-dessus des pommes de terre et laissez étuver pendant 35 minutes.
5. Dressez les pommes de terre dans un plat de service et arrosez-les avec le jus recueilli dans l'égouttoir.
6. Servez les choux de Bruxelles à part, assaisonnés de noix de muscade et éventuellement d'un peu de poivre et sel.

Gestoomde selderij op een bedje van rijst met garnalen

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

600 gr. bleekselderij (16 stengels)
1 teentje knoflook
1/2 bosje peterselie
250 gr. langkorrelige rijst
350 ml. water voor de rijst
200 gr. Noorse garnalen
zout, peper

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Hak het teentje knoflook fijn. Was de peterselie, verwijder de stengels en hak de peterselie.
2. Doe de rijst in de rijstkom en vermeng deze met peterselie, knoflook, zout en peper. Zet de rijstkom in de onderste stoomkorf en stoom gedurende 30 minuten.
3. Was de selderijstengels en maak ze schoon.
4. Als de stoomtijd is beëindigd verwijder u de stoomkorf met de rijstkom en mengt u de garnalen door de rijst.
5. Doe de selderij in de tweede stoomkorf en zet deze in de stomer. Zet de stoomkorf met de rijstkom bovenop de stoomkorf met de selderij en stoom het geheel gedurende 15 minuten. Dien gelijk op.

Céleri à l'étouffée et riz aux crevettes

(2 paniers)

Pour 4 personnes

600 g de céleri (16 branches)
1 gousse d'ail
1/2 botte de persil
250 g de riz long grain
350 ml d'eau pour le riz
200 g de crevettes
poivre, sel

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Hachez menu la gousse d'ail. Lavez le persil, supprimez-en les branches et hachez-le.
2. Mettez le riz dans le compartiment ad hoc et mélangez-y le persil, l'ail, le poivre et le sel. Placez le compartiment à riz dans le panier inférieur du cuiseur et laissez étuver pendant 30 minutes.
3. Nettoyez et lavez les branches de céleri.
4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, ajoutez les crevettes dans le compartiment à riz.
5. Ajoutez le céleri dans le deuxième panier, placez le panier contenant le compartiment à riz au-dessus et laissez étuver pendant 15 minutes. Servez immédiatement.

Roereieren met fijne kruiden en ham

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

8 eieren
150 gr. gekookte ham
1 theel. peterselie
1 theel. bieslook
zout, peper, paprikapoeder

Waterniveau in de basispan: minimum

1. Snijd de ham in reepjes. Hak de peterselie en de bieslook fijn.
2. Klop de eieren met een handmixer. Mix de kruiden er doorheen en breng het op smaak met zout en peper.
3. Voeg de ham toe aan het eiermengsel en doe het over in de rijstkom. Zet de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 15 minuten.
4. Verdeel voor het serveren de roereieren in 4 porties in de rijstkom. Schep de porties vervolgens met een spatel op voorverwarmde borden.

Tip: smaakt goed met vers stokbrood erbij - voor een lichte lunch of tijdens een zondagse brunch.

Oeufs brouillés aux fines herbes et au jambon

(1 panier)

Pour 4 personnes

8 oeufs
150 g de jambon cuit
1 c. à t. de persil
1 c. à t. de ciboulette
sel, poivre, paprika

Niveau d'eau dans le réservoir: minimum

1. Coupez le jambon en lanières. Hachez finement le persil et la ciboulette.
2. Battez les oeufs en neige au moyen d'un mixer à main. Jetez-y les herbes, salez et poivrez.
3. Ajoutez le jambon dans la préparation à base d'oeufs et transvasez le tout dans le compartiment à riz. Placez celui-ci dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 15 minutes.
4. Pour servir, divisez les oeufs brouillés en 4 portions dans le compartiment à riz et faites-les glisser avec une spatule sur des assiettes préchauffées.

Conseil: Idéal avec de la baguette fraîche - pour un déjeuner léger ou un brunch dominical.

Italiaanse eierrijst

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

250 gr. langkorrelige rijst
350 ml. water voor de rijst
100 gr. Italiaanse salami
50 gr. bacon
3 lente-uitjes
1 teentje knoflook
4 eieren
1/4 l. melk
zout, peper, paprikapoeder, marjolein

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Doe de rijst en het water in de rijstkom. Plaats de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 25 minuten.
2. Snijd ondertussen de salami en de bacon in blokjes. Was de lente-uitjes en snijd ze in ringen. Hak het teentje knoflook fijn. Met een handmixer kunt u de eieren, de melk en de kruiden kloppen tot het schuimig is.
3. Als de stoomtijd is verstreken, voegt u het eiermengsel, de salami, de bacon, de lente-uitjes en de knoflook toe aan de rijst in de rijstkom en stoomt u het geheel gedurende 20 minuten.
4. Schik het op een verwarmde schaal en serveer onmiddellijk.

Riz à l'italienne

(1 panier)

Pour 4 personnes

250 g de riz long grain
350 ml d'eau pour le riz
100 g de salami italien
50 g de lard
3 jeunes oignons
1 gousse d'ail
4 oeufs
1/4 l de lait
sel, poivre, paprika, marjolaine

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Versez le riz et l'eau dans le compartiment à riz, que vous placez ensuite dans le panier du cuiseur. Laissez étuver pendant 25 minutes.
2. Pendant ce temps, coupez le salami et le lard en dés. Lavez les jeunes oignons et coupez-les en rondelles. Hachez finement la gousse d'ail. Un mixer à main vous aidera à fouetter les oeufs, le lait et les herbes en une mousse onctueuse.
3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, ajoutez la préparation à base d'oeufs, la saucisse, le lard, les rondelles d'oignons et l'ail au riz. Laissez étuver le tout pendant encore 20 minutes.
4. Transvasez sur un plat de service et servez aussi chaud que possible.

Tortilla

(1 stoomkorf)

Voor 2 personen

500 gr. aardappelen

1 ui

4 eieren

zout, peper, nootmuskaat

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was de aardappelen, laat ze in de schil. Doe de aardappelen in de stoomkorf en stoom gedurende 30 minuten. Laat ze daarna afkoelen.

2. Hak de ui.

3. Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes. Leg ze in laagjes in de rijstkom. Strooi tussen iedere laag wat gehakte ui en zout en peper.

4. Mix met een handmixer de eieren tot ze schuimig zijn; breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

5. Schenk het eiermengsel over de aardappelen. Zet de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 20 minuten.

6. Maak met behulp van een mes de tortilla los van de hoeken van de rijstkom en draai deze om op een voorverwarmde schaal.

Tip: serveer hierbij een tomatensalade met een paar uienringen en een azijs-en-olie dressing.

Tortilla

(1 panier)

Pour 2 personnes

500 g de pommes de terre

1 oignon

4 oeufs

sel, poivre, noix de muscade

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Lavez les pommes de terre SANS les éplucher au préalable. Placez-les dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 30 minutes. Laissez refroidir.

2. Hachez l'oignon.

3. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Disposez-les en couches dans le compartiment à riz en dispersant des oignons hachés et en assaisonnant entre chaque couche.

4. Avec un mixer à main, fouettez les oeufs en une mousse onctueuse; assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.

5. Versez la préparation à base d'oeufs sur les pommes de terre. Placez le compartiment à riz dans le panier et laissez étuver pendant 20 minutes.

6. A l'aide d'un couteau, détachez la tortilla du bord du compartiment à riz et retournez-la sur un plat préchauffé.

Conseil: Accompagnez d'une salade de tomates avec huile et vinaigre garnie de rondelles d'oignons.



Garnalenoemelet met rozemarijn aardappelen (2 stoomkorven)

Voor 4 personen

800 gr. aardappelen
1 eetl. verse rozemarijn
1 eetl. peterselie
8 eieren
2 eetl. melk
200 gr. Noorse garnalen
zout, peper

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was de aardappelen en snijd ze in stukken. Was de rozemarijn en de peterselie en hak deze fijn.

2. Klop de eieren en melk met een handmixer. Voeg daarna peterselie, zout en peper toe en mix het goed door elkaar.

3. Doe de aardappelen in de onderste stoomkorf en bestrooi rijkelijk met rozemarijn.

4. Doe de garnalen in de rijstkom en schenk het eiermengsel er overheen. Zet de rijstkom in de tweede stoomkorf en zet deze bovenop de aardappelen. Stoom het geheel gedurende 30 minuten.

5. Verdeel de garnalenoemelet in 4 porties en schep ze met een spatel op 4 voorverwarmde borden. Serveer de rozemarijn aardappelen erbij.

Omelette aux crevettes et pommes de terre au romarin (2 paniers)

Pour 4 personnes

800 g de pommes de terre
1 c. à s. de romarin frais
1 c. à s. de persil
8 oeufs
2 c. à s. de lait
200 g de crevettes
sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Lavez les pommes de terre et coupez-les en dés. Lavez et hachez menu le romarin et le persil.

2. Battez les oeufs et le lait à l'aide d'un mixer à main. Ajoutez ensuite le persil, le poivre et le sel. Mélangez bien.

3. Mettez les pommes de terre dans le panier inférieur du cuiseur et saupoudrez généreusement de romarin.

4. Mettez les crevettes dans le compartiment à riz et recouvrez de la préparation à base d'oeufs. Placez le compartiment à riz dans le deuxième panier, au-dessus des pommes de terre. Laissez étuver le tout pendant 30 minutes.

5. Divisez l'omelette aux crevettes en 4 portions et faites-les glisser à l'aide d'une spatule sur des assiettes préchauffées. Accompagnez des pommes de terre aux romarin.

Pikante baarsrolletjes met gemberboter en dillesaus (1 stoomkorf)

Voor 4 personen

8 kleine baarsfilets (ong. 800 gr.)
10 gr. verse gemberwortel
1 grote tomaat
1 spaanse peper
2 eetl. verse dille
50 gr. boter
sap van 1/2 citroen
1/2 citroen in schijfjes, voor de garnering

Voor de dillesaus:

4 eetl. zure room
zout, peper

Waterniveau in de basispan: minimum

1. Was de baarsfilets en leg ze op het keukenblad met een zijkant naar boven.

2. Schil en rasp de gember. Snijd een halve tomaat in kleine blokjes. Verwijder de zaadjes van de spaanse peper en snijd deze ook in kleine blokjes. Was en hak de dille.

3. Voor de gemberboter: meng boter en gember, 1 theel. dille (bewaar de rest voor de dillesaus), zout, peper en het sap van een halve citroen; roer de tomaten en de spaanse peper er doorheen.

4. Schep het botermengsel over de baarsfilets en rol de filets op van de kop naar de staart.

5. Doe de baarsrolletjes in de stoomkorf en stoom gedurende 20 minuten.

6. Meng een beetje citroensap uit de lek-schaal door de zure room om de dillesaus te maken, voeg de rest van de dille toe en breng op smaak met zout en peper.

7. Schik de baarsrolletjes op een schotel en schenk de dillesaus er overheen. Garneer met citroen en schijfjes tomaat.

Tip: vervang de baarsfilets door snoekfilets.

Roulades de perche au beurre de gingembre, sauce à l'aneth (1 panier)

Pour 4 personnes

8 petits filets de perche
10 g de gingembre frais
1 grosse tomate
1 piment
2 c. à s. d'aneth frais
50 g de beurre
le jus d' 1/2 citron
1/2 citron en rondelles, pour la garniture

Pour la sauce à l'aneth:

4 c. à s. de crème aigre
sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: minimum

1. Lavez les filets de perche.

2. Hachez le gingembre très finement. Coupez 1/2 tomate en dés. Épépinez le piment et coupez-le également en dés. Lavez et hachez l'aneth.

3. Préparez le beurre au gingembre: mélangez le beurre et le gingembre, 1 cuillère à thé d'aneth (conservez le reste pour la sauce à l'aneth), le poivre, le sel et le jus d' 1/2 citron. Ajoutez la tomate et le piment.

4. Versez la préparation à base de beurre sur les filets de perche et enroulez ceux-ci sur eux-mêmes en partant de la queue.

5. Faites étuver les roulades pendant 20 minutes.

6. Mélangez un peu du jus de citron recueilli dans l'égouttoir à la crème aigre afin de préparer la sauce. Ajoutez le reste de l'aneth, salez et poivrez.

7. Dressez les roulades de perche sur un plat et nappez-les de sauce à l'aneth. Garnissez de rondelles de citron et de tomates.

Conseil: Vous pouvez remplacer les filets de perche par des filets de brochet.

Blauwe forel

(1 stoomkorf)

Voor 2 personen

2 hele forellen
1 eetl. citroensap
2-3 takjes peterselie
4 schijfjes citroen

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Hak de peterselie fijn. Maak de forel schoon en was hem goed. Doe de vis in de stoomkorf, besprenkel hem met citroensap en stoom hem gedurende 20 minuten.

2. Haal de forel voorzichtig uit de stoomkorf met behulp van een spatel en leg hem op een schaal. Strooi de gehakte peterselie over de forel en garneer het met schijfjes citroen.

Tip: serveer voor een perfecte combinatie met deze klassieke visschotel een droge witte wijn. Voeg als bijgerecht gekookte aardappelen met gesmolten boter toe.

Truite au bleu

(1 panier)

Pour 2 personnes

2 truites entières
1 c. à s. de jus de citron
2-3 branches de persil
4 rondelles de citron

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Hachez finement le persil. Nettoyez les truites et lavez-les consciencieusement. Placez le poisson dans le panier du cuit-vapeur, arrosez-le de jus de citron et laissez étuver pendant 20 minutes.

2. Retirez délicatement les truites du panier à l'aide d'une spatule et posez-les sur un plat. Parsemez de persil haché et garnissez avec les rondelles de citron.

Conseil: Ce classique parmi les plats de poisson se marie idéalement avec un vin blanc sec. Accompagnez-le de pommes de terre à l'anglaise avec une noisette de beurre.



Kebab van garnalen op een bedje van dille aardappelen (1 stoomkorf)

Voor 4 personen

16 ongepelde garnalen
citroensap
400 gr. aardappelen
zout, dille
4 kleine houten prikkers (bijv. cocktailprikkers)

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Prik de garnalen aan de 4 kleine houten prikkers en besprenkel ze met citroensap. Schil de aardappelen en snijd ze in grote blokken. Hak de dille fijn.
2. Zet een verdeelschot in de stoomkorf. Doe de aardappelblokjes aan één kant en bestrooi ze met dille.
3. Doe de 'garnalenkebabs' in het andere gedeelte van de stoomkorf. Stoom het geheel gedurende 25 minuten.
4. Breng de aardappelen op smaak met zout. Doe ze over op een serveerschaal en leg de 'garnalenkebabs' tussen de aardappelen.

Tip: een droge Italiaanse of Franse witte wijn smaakt het best bij deze bijzonder lichte schotel.

Brochettes de crevettes sur un lit de pommes de terre à l'aneth (1 panier)

Pour 4 personnes

16 crevettes non décortiquées
jus de citron
400 g de pommes de terre
sel, aneth
4 petites piques en bois (des bâtonnets à cocktail, par exemple)

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Embrochez les crevettes sur les 4 petites piques en bois et arrosez-les de jus de citron. Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en gros cubes. Hachez finement l'aneth.
2. Glissez une séparation dans le panier du cuiseur. Mettez les cubes de pommes de terre d'un côté et saupoudrez d'aneth.
3. Mettez les brochettes de crevettes dans l'autre case du panier. Laissez étuver le tout pendant 25 minutes.
4. Assaisonnez les pommes de terre d'une pincée de sel. Présentez-les sur un plat de service autour des brochettes de crevettes.

Conseil: Un vin blanc sec de France ou d'Italie est recommandé pour accompagner ce plat particulièrement léger.

Caribische mosselrijst (1 stoomkorf)

Voor 4 personen

1 kg. mosselen
200 gr. basmati rijst
50 gr. wilde rijst
350 ml. water voor de rijst
3 schijven ananas (ong. 150 gr.)
1 klein stukje gemberwortel
oregano, zout, peper

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was en borstel de mosselen. Doe ze in de stoomkorf en stoom gedurende 20 minuten. Haal de mosselen uit de korf en laat ze afkoelen.
2. Doe de basmati en de wilde rijst en het water in de rijstkom. Zet de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 20 minuten.
3. Schil ondertussen de gember en hak deze fijn. Snijd de ananas in stukken.
4. Als de stoomtijd is verstreken, breng dan de rijst op smaak met oregano, zout en peper. Voeg de ananas en de gember toe en roer het door elkaar. Stoom het rijstmengsel gedurende 20 minuten.
5. Haal ondertussen het mosselvlees uit de schelpen. Houd 4 mosselen apart voor de garnering.
6. Doe de rijst wanneer deze nog knapperig is over op een schaal en leg de mosselen er tussen. Garneer met de 4 mosselen in de schelp.

Tip: salade met een dressing van azijn, olijfolie, mosterd en kruiden is heerlijk vooraf of tijdens dit licht, exotisch rijstgerecht.

Riz aux moules des Caraïbes (1 panier)

Pour 4 personnes

1 kg de moules
200 g de riz basmati
50 g de riz sauvage
350 ml d'eau pour le riz
3 tranches d'ananas (environ 150 g)
1 petit morceau de racine de gingembre
origan, poivre, sel

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Grattez et lavez les moules. Mettez-les dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 20 minutes. Retirez les moules du panier et laissez-les refroidir.
2. Versez le riz basmati, le riz sauvage et l'eau dans le compartiment à riz. Placez le tout dans le panier et laissez étuver pendant 20 minutes.
3. Entre-temps, épluchez le gingembre et hachez-le finement. Coupez les tranches d'ananas en petits morceaux.
4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, assaisonnez le riz avec l'origan, le poivre et le sel. Jetez-y le gingembre et les ananas. Mélangez et laissez étuver le tout pendant 20 minutes.
5. Pendant ce temps, décortiquez les moules. Réservez-en 4 pour la garniture.
6. Présentez le riz sur un plat et mélangez-y les moules. Garnissez de 4 moules en coquille sur le dessus.

Conseil: Une salade avec une sauce à base d'huile d'olive, de moutarde, de vinaigre et d'herbes est idéale pour précéder ou accompagner ce plat de riz léger et exotique.

Gepocheerde brasem met kruidige aardappelen

2 stoomkorven)

Voor 4 personen

1 brasem (ong. 600 gr.)
800 gr. aardappelen
1 bosje dille
2 teentjes knoflook
sap van 1/2 citroen
1/2 citroen in schijfjes

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was, schil en maak blokjes van de aardappelen. Hak tweederde deel van de dille grof.
2. Doe de aardappelen in de onderste stoomkorf en bestrooi ze met dille.
3. Maak de vis schoon en was deze: dep de vis droog. Hak de knoflook fijn en wrijf de buitenkant van de vis ermee in. Besprenkel de vis met citroensap en doe ze in de bovenste stoomkorf.
4. Stoom de aardappelen en de vis gedurende 35 minuten.
5. Haal de vis voorzichtig uit de stoomkorf met behulp van een spatel en leg ze op een verwarmde serveerschaal.
6. Schik de aardappelen rond de vis, garneer met dille en schijfjes citroen.

Tip: smaakt heerlijk met een groene salade met een azijn-en-olie dressing.

Dorade pochée et pommes de terre à l'aneth

(2 paniers)

Pour 4 personnes

1 dorade (environ 600 g)
800 g de pommes de terre
1 bouquet d'aneth
2 gousses d'ail
le jus d'1/2 citron
1/2 citron en rondelles

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en dés. Hachez grossièrement les 2/3 de l'aneth.
2. Mettez les pommes de terre dans le panier inférieur et saupoudrez d'aneth.
3. Nettoyez, lavez et essuyez le poisson avec du papier absorbant. Hachez finement la gousse d'ail et badigeonnez-en le poisson. Arrosez celui-ci de jus de citron également et mettez-le dans le panier supérieur.
4. Laissez étuver les pommes de terre et le poisson pendant 35 minutes.
5. Retirez précautionneusement le poisson du panier à l'aide d'une spatulé et dressez-le sur un plat de service préchauffé.
6. Présentez les pommes de terre autour du poisson et garnissez avec l'aneth et les rondelles de citron.

Conseil: Délicieux avec une salade verte assaisonnée d'huile et vinaigre.



Paella**(1 stoomkorf)**

Voor 2 personen

1 kippebout
 3 eetl. olie
 2 teentjes knoflook
 1 ui
 50 gr. salami
 2 tomaten
 1 kleine groene paprika
 2 eetl. doperwten
 200 gr. langkorrelige rijst
 150 ml. kippebouillon
 3 eetl. witte wijn
 1 theel. gemalen saffraan
 zout, peper
 100 gr. mosselen uit de schelp
 4 grote, ongepelde garnalen

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Snijd de kippebout in 2 stukken. Hak de knoflook en de ui. Snijd de salami en de tomaten in blokjes. Verwijder de zaadjes van de paprika en snijd deze in reepjes.

2. Bak in een braadpan met olie de kip aan beide zijden goudbruin. Voeg knoflook en ui toe en laat zachtjes bakken gedurende 5 minuten. Haal daarna de kip uit de braadpan.

3. Laat de salami, tomaten en paprika in de braadpan 5 minuten zachtjes bakken.

4. Doe de rijst, doperwten, kippebouillon, witte wijn, saffraan, zout en peper in de rijstkom en meng het goed door elkaar.

5. Voeg de kip en het salami-tomaat-paprika mengsel toe aan de rijst. Doe het in de rijstkom en zet deze in de stoomkorf en stoom gedurende 45 minuten.

6. Als de stoomtijd is verstreken, roert u de rijst door elkaar. Leg de mosselen en de garnalen er bovenop en stoom gedurende 15 minuten

7. Haal de garnalen eruit. Haal de paella voorzichtig uit de rijstkom en leg hem op een warme schaal. Garneer het geheel met garnalen.

Paëlla**(1 panier)**

Pour 2 personnes

1 cuisse de poulet
 3 c. à s. d'huile
 2 gousses d'ail
 1 oignon
 50 g de salami
 2 tomates
 1 petit poivron vert
 2 c. à s. de petits pois
 200 g de riz long grain
 150 ml de bouillon de poulet
 3 c. à s. de vin blanc
 c. à t. de safran en poudre
 sel, poivre
 100 g de moules décortiquées
 4 grandes crevettes non décortiquées

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Divisez la cuisse de poulet en 2 morceaux. Hachez la gousse d'ail et l'oignon. Coupez le salami et les tomates en dés. Épépinez le poivron et coupez-le en lamelles.

2. Dans une poêle, saisissez le poulet à l'huile des deux côtés. Ajoutez l'ail et l'oignon, et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes. Retirez du feu.

3. Faites cuire à feu doux le salami, les tomates et le poivron dans une poêle pendant 5 minutes.

4. Dans le compartiment à riz, mélangez le riz, les petits pois, le bouillon de poulet, le vin blanc, le safran, le poivre et le sel.

5. Ajoutez le poulet et le mélange salami-tomates-poivron au riz. Mettez le tout dans le panier du cuit-vapeur et laissez étuver pendant 45 minutes.

6. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, mélangez le riz. Posez les moules et les crevettes sur le dessus et laissez encore étuver 15 minutes.

7. Retirez les crevettes. Transvasez délicatement la paëlla sur un plat de service et garnissez-la avec les crevettes.



Zalmfilet met paprikarijst

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

4 kleine zalmfilets
1 teentje knoflook
1 klein bosje peterselie
50 gr. rauwe ham
250 gr. langkorrelige rijst
350 ml. water voor de rijst
1 theel. paprikapoeder
zout, peper

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Hak de knoflook en de peterselie fijn.
 2. Doe de rijst in de rijstkom, schenk het water erin en breng op smaak met paprikapoeder, zout en peper. Meng de gehakte knoflook en de peterselie er doorheen. Zet de rijstkom in de stoomkorf en stoom het geheel gedurende 25 minuten.
 3. Snijd ondertussen de ham in blokjes.
 4. Als de stoomtijd is verstreken, verwijder u de stoomkorf met de rijstkom en roert u de rijst door elkaar.
 5. Leg de zalmfilets in de tweede stoomkorf en spreid de blokjes ham uit over de zalm.
 6. Zet de stoomkorven in de stomer; de korf met de zalmfilets onderop, de korf met de rijstkom daar bovenop. Stoom gedurende 20 minuten.
 7. Leg de zalm en de rijst op 4 voorverwarmde borden, bestrooi met een beetje peterselie en serveer onmiddellijk.
- Tip: serveer deze gemakkelijk te bereiden schotel met een droge witte wijn.

Filets de saumon et riz au paprika

(2 paniers)

Pour 4 personnes

4 petits filets de saumon
1 gousse d'ail
1 petite botte de persil
50 g de jambon cru
250 g de riz long grain
350 ml d'eau pour le riz
1 c. à t. de paprika
sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Hachez finement la gousse d'ail et le persil.
2. Versez le riz et l'eau dans le compartiment à riz et assaisonnez de paprika, sel et poivre. Ajoutez l'ail et le persil hachés. Placez le compartiment à riz dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 25 minutes.
3. Pendant ce temps, coupez le jambon en dés.
4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirez le panier contenant le compartiment à riz et mélangez bien.
5. Posez les filets de saumon dans le deuxième panier et répandez les dés de jambon au-dessus.
6. Placez les 2 paniers dans le cuiseur, celui contenant le saumon à l'étage inférieur. Laissez étuver pendant 20 minutes.
7. Servez immédiatement le saumon saupoudré d'un peu de persil sur 4 assiettes préchauffées.

Conseil: Ce plat très facile à réaliser se marie parfaitement avec un vin blanc sec.

Stoofpot van stokvis met prei aardappelen

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

500 gr. stokvis
1/4 liter water voor de bouillon
2 teentjes knoflook
500 gr. prei
500 gr. aardappelen
1 laurierblad
1/2 theel. paprikapoeder
zout, peper

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Week de stokvis gedurende 24 uur, verschoon het weekwater 1 of 2 keer gedurende deze 24 uur. Maak de vis schoon en snijd het vlees van de vis in grote blokken.
2. Hak de knoflook fijn. Was de prei en snijd deze in ringen. Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes.
3. Doe de stokvis, laurierblad, paprikapoeder en knoflook in de rijstkom. Voeg het water toe. Zet de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 15 minuten.
4. Doe de aardappelen en de prei in de tweede stoomkorf.
5. Als de stoomtijd is verstreken, verwijder u de stoomkorf met rijstkom uit de stomer.
6. Zet de stoomkorf met de aardappelen en de prei in de stomer en zet de stoomkorf met daarin de rijstkom er bovenop. Stoom gedurende 25 minuten.
7. Doe de aardappelen, de prei en de vis over in een soepterrine, schenk het groentensap uit de lekschaal er overheen en breng, indien nodig, op smaak met zout en peper.

Pot-au-feu de colin et pommes de terre aux poireaux

(2 paniers)

Pour 4 personnes

500 g de colin
1/4 l d'eau pour le bouillon
2 gousses d'ail
500 g de poireaux
500 g de pommes de terre
1 feuille de laurier
1/2 c. à t. de paprika
sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Laissez dégorger le colin pendant 24 heures et changez l'eau de trempage 1 à 2 fois sur les 24 heures. Nettoyez le poisson et coupez-en la chair en gros morceaux.
2. Hachez finement la gousse d'ail. Lavez le poireau et coupez-le en rondelles. Epluchez les pommes de terre et coupez-les également en rondelles.
3. Mettez le colin, la feuille de laurier, le paprika et l'ail dans le compartiment à riz. Mouillez avec l'eau, placez le tout dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 15 minutes.
4. Mettez les pommes de terre et le poireau dans le deuxième panier.
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirez le panier contenant le compartiment à riz.
6. Placez l'autre panier dans le cuiseur et remplacez le premier au-dessus. Laissez étuver pendant 25 minutes.
7. Transvasez les pommes de terre, le poireau et le poisson dans une soupière, arrosez avec le jus recueilli dans l'égouttoir et, si nécessaire, assaisonnez avec poivre et sel.

Salade van garnalen en sperziebonen in citroen dressing

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

750 gr. sperziebonen
500 gr. ongepelde garnalen

Voor de dressing:

2 eetl. dragon
2 eetl. bieslook
1 teentje knoflook
4 eetl. dragonazijn
6 eetl. olijfolie
1 eet. citroensap
zout, peper

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was de bonen en maak ze schoon. Snijd ze in stukjes van ong. 5 cm. lengte. Doe de bonen in de onderste stoomkorf.
2. Pel de garnalen en dep ze droog. Doe ze in de tweede stoomkorf. Zet de korf met de garnalen op de korf met de bonen en stoom het geheel gedurende 30 minuten.
3. Voor de citroendressing: hak de dragon, de bieslook en de knoflook fijn en meng het geheel met citroensap, zout en peper.
4. Haal de bonen en de garnalen uit de stoomkorven en laat ze een beetje afkoelen.
5. Doe de garnalen in een slakom en schenk de citroendressing er overheen. Voeg de bonen toe, meng het door elkaar en laat het minstens 2 uur koel staan alvorens te serveren.

Tip: deze salade is geschikt als voorgerecht. Serveer er een droge witte wijn bij.

Salade de crevettes et haricots verts, sauce au citron

(2 paniers)

Pour 4 personnes

750 g de haricots verts
500 g de crevettes non décortiquées

Pour la sauce:

2 c. à s. d'estragon
2 c. à s. de ciboulette
1 gousse d'ail
4 c. à s. de vinaigre à l'estragon
6 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à s. de jus de citron
sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Nettoyez, lavez et coupez les haricots en tronçons de ± 5 cm de longueur. Mettez-les dans le panier inférieur.
2. Nettoyez les crevettes et essuyez-les avec du papier absorbant. Mettez-les dans le second panier, que vous placez sur le panier contenant les haricots. Laissez élever le tout pendant 30 minutes.
3. Préparez la sauce au citron: hachez finement l'estragon, la ciboulette et la gousse d'ail. Mélangez avec le jus de citron, salez et poivrez.
4. Retirez les haricots et les crevettes de leur panier respectif et laissez-les refroidir quelques instants.
5. Dans un saladier, versez la sauce au citron sur les crevettes. Ajoutez les haricots, mélangez et laissez reposer au moins 2 heures avant de servir.

Conseil: Cette salade est conçue comme entrée. Servez-la accompagnée d'un vin blanc sec.

Kalkoenfilet met fijne kruiden

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

4 kleine kalkoenfilets, 100 gr. per stuk
1/2 bosje peterselie
1/2 bosje bieslook
4 blaadjes citroenmelisse
1 citroen

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Hak de peterselie, bieslook en citroenmelisse fijn. Voeg het sap van een 1/2 citroen toe, roer goed door elkaar en laat het even rusten.
 2. Was de kalkoenfilets en dep ze droog. Doe ze in de stoomkorf en stoom deze gedurende 25 minuten.
 3. Schik de filets op een schaal, schenk het kruidenmengsel er overheen en garneer met schijfjes citroen.
- Tip: serveer de filets met peterselie krielaardappeltjes.

Filets de din de aux fines herbes

(1 panier)

Pour 4 personnes

4 petits filets de dinde de 100 g pièce
1/2 botte de persil
1/2 botte de ciboulette
4 feuilles de citronnelle
1 citroen

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Hachez finement le persil, la ciboulette et la citronnelle. Ajoutez le jus d'1/2 citroen, mélangez bien et laissez reposer.
 2. Lavez les filets de dinde et essuyez-les avec du papier absorbant. Mettez-les dans le panier du cuiseur et laissez élever pendant 25 minutes.
 3. Disposez les filets sur un plat, arrosez avec le mélange aux herbes et garnissez avec des rondelles de citroen.
- Conseil: Servez les filets accompagnés de pommes de terre persillées.

Frankfurter worstjes met prei

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

800 gr. prei
16 kleine Frankfurter worstjes
1 klein bosje peterselie

Voor de saus
3 eetl. zure room
zout

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was de prei. Snijd het donkergroene gedeelte eraf zodat alleen het witte en lichtgroene gedeelte overblijft. Snijd de prei in stukjes met een lengte van 3 tot 4 cm. Zet een verdeelschot in de stoomkorf. Doe de prei in het grootste gedeelte van de korf en stoom gedurende 15 minuten.

2. Prik de worstjes in met een vork en doe ze in het kleinere gedeelte van de stoomkorf. Stoom het samen met de prei gedurende 6 minuten.

3. Hak de peterselie fijn.

4. Vermeng een beetje vocht uit de lekschaal met de zure room. Breng, indien nodig, op smaak met een beetje zout.

5. Schik de Frankfurter worstjes op een verwarmde schaal en garneer met gehakte peterselie. Serveer met de saus.

Saucisses de Francfort aux poireaux

(1 panier)

Pour 4 personnes

800 g de poireaux
16 petits saucisses de Francfort
1 petite botte de persil

Pour la sauce:
3 c. à s. de crème aigre
sel

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Lavez le poireau. Supprimez l'extrémité vert foncé, de manière à ne garder que la partie blanche ou légèrement verte. Coupez le poireau en tronçons de 3 à 4 cm de longueur. Glissez une séparation dans le panier du cuiseur. Mettez le poireau dans la plus grande case et laissez étuver pendant 15 minutes.

2. Piquez les saucisses à l'aide d'une fourchette et mettez-les dans la plus petite case du panier. Laissez étuver pendant encore 6 minutes.

3. Hachez finement le persil.

4. Mélangez à la crème aigre un peu du liquide provenant de l'égouttoir. Si nécessaire, salez légèrement.

5. Présentez sur un plat préchauffé et garnissez avec le persil haché. Servez accompagné de la sauce.

Kipfilet met tomaten en dille aardappelen

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

4 kleine kipfilets
2 tomaten
1 teentje knoflook
4 kleine plakken Emmentaler kaas
800 gr. kleine nieuwe aardappelen
1/2 theel. oregano
1 bosje dille

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was en pel de tomaten en snijd ze in blokjes. Snijd de knoflook in dunne stukjes. Was de dille, haal de stengels eraf en hak ze.

2. Was en schil de aardappelen. Doe ze in de onderste stoomkorf. Bestrooi ze rijkelijk met dille.

3. Was de kipfilets en dep ze droog. Doe ze in het zwarte inzetbakje in de bovenste stoomkorf. Bedek ze met tomaten en knoflook en leg de Emmentaler er in plakjes bovenop. Kruid het met oregano.

4. Stoom de aardappelen en de kip gedurende 35 minuten.

5. Doe de aardappelen in een verwarmde serveerom en leg de kipfilets op een voorverwarmd bord. Serveer onmiddellijk.

Tip: smaakt bijzonder goed met sla met een azijn-en-olie dressing.

Filets de poulet aux tomates et pommes de terre à l'aneth

(2 paniers)

Pour 4 personnes

4 petits filets de poulet
2 tomates
1 gousse d'ail
4 petites tranches d'Emmenthal
800 g de petites pommes de terre nouvelles
1/2 c. à t. d'origan
1 bouquet d'aneth

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Lavez et pelez les tomates; coupez-les en dés. Hachez grossièrement la gousse d'ail. Lavez l'aneth, supprimez-en les branches et hachez-le.

2. Epluchez et lavez les pommes de terre. Mettez-les dans le panier inférieur. Saupoudrez copieusement d'aneth.

3. Lavez les filets de poulet et essuyez-les avec du papier absorbant. Mettez-les dans le compartiment noir et celui-ci dans le panier supérieur. Couvrez-les avec les tomates et l'ail d'abord, et avec les tranches d'Emmenthal ensuite. Aromatisez avec l'origan.

4. Laissez étuver les pommes de terre et le poulet pendant 35 minutes.

5. Présentez les pommes de terre dans un récipient de service préchauffé, et les filets de poulet à part. Servez sans attendre.

Conseil: Particulièrement succulent avec une salade assaisonnée d'huile et vinaigre.

Kipkerrie met champignons

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

500 gr. kippeborst
6 verse blaadjes salie
1 eetl. citroensap
1 kleine ui
2 tomaten
1 appel
1 kleine groene paprika
150 gr. champignons
1/8 l. kippebouillon
2 eetl. kerriepoeder
zout, peper
4 eetl. slagroom

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was de kippeborst, dep het droog en snijd het in repen van ongeveer 1 cm. dikte.
2. Snijd de blaadjes salie in smalle repen. Hak de ui. Snijd de tomaat en de appel in blokjes. Snijd de paprika in reepjes. Borstel de champignons.
3. Schenk de kippebouillon in de rijstkom. Voeg kip, citroensap, salie en kruiden toe en roer goed door elkaar. Voeg ui, tomaten, appel, paprika en champignons toe. Zet de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 40 minuten.
4. Als de stoomtijd is verstreken schenkt u de room er doorheen. Doe de kipkerrie op een verwarmde schaal, garneer met de overgebleven blaadjes salie en serveer onmiddellijk.

Poulet au curry et champignons

(1 panier)

Pour 4 personnes

500 g de blanc de poulet
6 feuilles de sauge fraîche
1 c. à s. de jus de citron
1 petit oignon
2 tomates
1 pomme
1 petit poivron vert
150 g de champignons
1/8 l de bouillon de poulet
2 c. à s. de curry
sel, poivre
4 c. à s. de crème fraîche

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Lavez le blanc de poulet, séchez-le et émincez-le en lamelles de $\pm$ 1 cm d'épaisseur.
2. Coupez les feuilles de sauge en fines lanières. Hachez l'oignon. Coupez la tomate et la pomme en dés. Coupez le poivron en lamelles. Lavez les champignons.
3. Versez le bouillon de poulet dans le compartiment à riz. Ajoutez le poulet, le jus de citron, la sauge, les légumes et mélangez bien. Placez le compartiment à riz dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 40 minutes.
4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, incorporez la crème. Dressez le poulet au curry sur un plat préchauffé et garnissez avec les feuilles de sauge restantes. Servez sans attendre.



Coq au Vin

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

4 kleine kippepoten
4 lente-uitjes
100 gr. bacon
1/4 l. rode Bourgogne
200 gr. kleine champignons
peterselie, tijm, laurierblad
gemalen nootmuskaat
zout, peper

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was de lente-uitjes en hak ze in grove stukken. Snijd de bacon in blokjes. Hak de peterselie en de tijm. Borstel de champignons.

2. Haal het vel van de kippepoten, was ze en dep ze goed droog. Doe ze in de rijstkom samen met de lente-uitjes, de bacon en de Bourgogne. Voeg de kruiden toe.

3. Zet de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 30 minuten. Voeg daarna de champignons toe en stoom nogmaals 20 minuten.

4. Leg de kippepoten op een verwarmde serveerschaal. Serveer met de wijnsaus uit de rijstkom.

Tip: botertriangles zijn een klassiek bijgerecht bij Coq au Vin: snijd sneetjes wit brood (zonder korst) diagonaal door midden om driehoeken te vormen. Smeer iedere driehoek in met verse knoflook en bak ze in de braadpan in de boter, op een laag vuur, tot ze goudbruin en krokant zijn.

Coq au vin

(1 panier)

Pour 4 personnes

4 petites cuisses de poulet
4 jeunes oignons
100 g de lard
1/4 l de Bourgogne rouge
200 g de petits champignons
persil, thym, feuille de laurier
noix de muscade moulue
sel, poivre

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Lavez les jeunes oignons et hachez-les grossièrement. Coupez le lard en dés. Hachez le persil et le thym. Nettoyez et lavez les champignons.

2. Dépiautez les cuisses de poulet, lavez-les et essuyez-les avec du papier absorbant. Mettez-les dans le compartiment à riz, ainsi que les oignons, le lard et le Bourgogne. Ajoutez les herbes.

3. Placez le compartiment dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 30 minutes. Ajoutez alors les champignons et laissez étuver pendant 20 minutes supplémentaires.

4. Disposez les cuisses de poulet sur un plat de service préchauffé et nappez avec la sauce à base de vin dans laquelle elles baignaient.

Conseil: Traditionnellement, le coq au vin est servi accompagné de croûtons au beurre: coupez des tranches de pain carré blanc (sans croûte) en diagonale et ensuite par le milieu pour obtenir des triangles. Badigeonnez chaque triangle d'ail frais et faites revenir ceux-ci dans le beurre à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.



Gehaktballen met savooiekool

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

500 gr. rundergehakt
600 gr. savooiekool
1 ei
1 kleine ui
zout, peper, paprikapoeder, nootmuskaat
6 eetl. paneermeel
3 eetl. griesmeel

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Hak de ui fijn. Hak de kool in grove stukken.
2. Kneed het gehakt, met het ei, de ui en de kruiden. Voeg er voldoende paneermeel en griesmeel aan toe zodat het gehakt stevig en gemakkelijk te bewerken is.
3. Vorm acht gehaktballen van gelijke grootte en doe ze in de onderste stoomkorf.
4. Doe de savooie kool in de tweede stoomkorf, zet deze bovenop de gehaktballen en stoom het geheel gedurende 40 minuten.
5. Doe de kool in een verwarmde schaal en schenk het groentenat uit de lekschaal er overheen. Leg de gehaktballen er bovenop. Serveer onmiddellijk.

Boulettes de viande au chou frisé

(2 paniers)

Pour 4 personnes

500 g de viande hachée
600 g de chou frisé
1 oeuf
1 petit oignon
sel, poivre, paprika, noix de muscade
6 c. à s. de chapelure
3 c. à s. de semoule

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Hachez l'oignon menu. Hachez grossièrement le chou.
2. Malaxez la viande hachée avec l'oeuf, l'oignon et les herbes. Ajoutez-y suffisamment de chapelure et de semoule pour que la viande „tienne“ bien et soit facile à travailler.
3. Formez 8 boulettes de grosseur égale et mettez-les dans le panier inférieur.
4. Mettez le chou frisé dans le second panier, placez celui-ci au-dessus du premier et laissez étuver le tout pendant 40 minutes.
5. Présentez le chou sur un plat de service préchauffé et arrosez du jus recueilli dans l'égouttoir. Posez les boulettes par-dessus. Servez très chaud.



Ouderwetse appelcompote

(1 stoomkorf)

voor 4 personen

- 1 kg. appels
- 2 zakjes vanillesuiker
- 2 eetl. suiker
- 1 theel. kaneel
- 100 gr. rozijnen
- 100 gr. amandelschaafsel
- 3 eetl. citroensap

Waterniveau in de basispan: maximum

- 1.** Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in achten. Doe ze in de stoomkorf.
- 2.** Voeg vanillesuiker en suiker toe en meng het door elkaar. Strooi de rozijnen en het amandelschaafsel er overheen en stoom het geheel gedurende 15 minuten.
- 3.** Doe de appelcompote in een kom. Vermeng het appelsap uit de lekschaal met het citroensap en de kaneel en schenk het over de appelcompote.
- 4.** Laat de compote afkoelen tot kamertemperatuur en zet het daarna in de koelkast. Dien het geheel koud op.

Compote de pommes à l'ancienne

(1 panier)

Pour 4 personnes

- 1 kg de pommes
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 c. à s. de sucre
- 1 c. à t. de cannelle
- 100 g de raisins
- 100 g d'amandes effilées
- 3 c. à s. de jus de citron

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

- 1.** Epluchez les pommes, retirez le trognon et coupez-les en 8. Mettez-les dans le panier du cuiseur. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé. Mélangez. Parsemez des raisins et des amandes effilées et laissez étuver pendant 25 minutes.
- 2.** Transvasez la compote dans un récipient. Mélangez le jus des pommes recueilli dans l'égouttoir au jus de citron et à la cannelle, et versez sur la compote.
- 3.** Attendez que la compote soit à température ambiante avant de la mettre au réfrigérateur. Servez froid.

Rijstpudding met gestoofd fruit

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

- 250 gr. dessertrijst
- $\frac{3}{4}$ l. melk
- 2 eetl. suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 nectarines
- 100 gr. bosbessen
- 150 gr. aardbeien

Waterniveau in de basispan: maximum

- 1.** Meng de rijst, melk, suiker en vanillesuiker in de rijstkom. Zet de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 50 minuten.
- 2.** Was ondertussen de nectarines en snijd ze in kleine stukjes. Was de bosbessen en de aardbeien. Snijd de aardbeien doormidden.
- 3.** Als de stoomtijd is verstreken, schept u het fruit door de rijst en stoomt u nog eens gedurende 10 minuten.

Riz au lait et fruits à l'étouffée

(1 panier)

Pour 4 personnes

- 250 g de riz dessert
- $\frac{3}{4}$ l de lait
- 2 c. à s. de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 nectarines
- 100 g de myrtilles
- 150 g de fraises

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

- 1.** Mélangez le riz, le lait, le sucre et le sucre vanillé dans le compartiment à riz. Placez celui-ci dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 50 minutes.
- 2.** Pendant ce temps, lavez les nectarines et coupez-les en dés. Lavez les myrtilles et les fraises. Coupez les fraises en deux.
- 3.** Lorsque le temps de cuisson est écoulé, mélangez les fruits au riz et laissez étuver pendant encore 10 minutes.

Oostenrijkse pruimebollen

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

Voor het deeg:

250 gr. bloem
1 ei
100 ml. melk
40 gr. suiker
40 gr. boter
7 gr. gedroogde gist

Voor de vulling:

3 eetl. pruimenjam
2 eetl. rum
1 theel. kaneel

Voor de saus:

150 gr. boter
3 eetl. maanzaad
3 eetl. suiker

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Kneed de bloem, warme melk, suiker, boter en gist. Laat het deeg gedurende 30 minuten rijzen.

2. Meng de pruimenjam met rum en kaneel.

3. Verdeel het deeg in 4 gelijke porties, druk iedere portie plat en schep een theel. van het pruimenjam mengsel in het midden.

4. Vouw de uiteinden van het deeg over elkaar heen en vorm hiervan in uw hand ronde bollen. Doe ze in de rijstkom. De bollen mogen elkaar hierbij niet raken. Laat ze gedurende 10 minuten rijzen in de rijstkom. Plaats daarna de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 30 minuten.

5. Laat vlak voordat de stoomtijd is verstreken de boter smelten in een pannetje, roer de suiker er doorheen en voeg als laatste het maanzaad toe. Laat het op een zacht vuur 5 minuten pruttelen.

6. Leg de bollen op een bord en schenk de zalvige maanzaadsaus er overheen. Serveer onmiddellijk.

Profiteroles aux prunes à l'autrichienne

(1 panier)

Pour 4 personnes

Pour la pâte:

250 g de farine
1 oeuf
100 ml de lait
40 g de sucre
40 g de beurre
7 g de levure en poudre

Pour la farce:

3 c. à s. de confiture de prunes
2 c. à s. de rhum
1 c. à t. de cannelle

Pour la sauce:

150 g de beurre
3 c. à s. de graines de pavot
3 c. à s. de sucre

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Pétrissez la farine, le lait chaud, le sucre, le beurre et la levure. Laissez lever la pâte pendant 30 minutes.

2. Mélangez la confiture de prunes avec le rhum et la cannelle.

3. Divisez la pâte en 4 portions égales, aplatissez chacune des boulettes et posez au centre 1 cuillère à thé de confiture.

4. Repliez les bords de la pâte et formez des petites boulettes que vous placez dans le compartiment à riz. Elles ne peuvent pas se toucher. Laissez-les lever pendant 10 minutes avant de faire étuver pendant 30 minutes.

5. Peu avant que le temps de cuisson ne soit écoulé, faites fondre le beurre dans une poêle, mélangez-y le sucre et ajoutez les graines de pavot en dernier lieu. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.

6. Disposez les profiteroles sur une assiette et arrosez avec la sauce au beurre et aux graines de pavot. Servez sans attendre.



Aardbeiensoezen met vanillesaus

(1 stoomkorf)

Voor 3 personen

300 gr. aardappelen 1 eierdooier
1 eetl. griesmeel 1 eetl. bloem
2 theel. suiker 1/2 theel. kaneel
6 kleine verse aardbeien

Voor de vanillesaus:

1/4 l. melk 10 gr. boter
vanillestokje 40 gr. suiker
1 eierdooier 1 eiwit

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was de aardappelen IN de schil, doe ze in de stoomkorf en stoom gedurende 30 minuten. Haal ze uit de stoomkorf en laat ze afkoelen.

2. Meng melk, boter, suiker en vanillestokje in de rijstkom. Zet de rijstkom in de stoomkorf en stoom 20 minuten.

3. Verwijder het vanillestokje, splits de eieren en roer de dooiers door het melkmengsel. Klop het eiwit stijf en voeg dit erbij. Schenk de saus in een kom.

4. Schil de afgekoelde aardappelen en pureer ze boven een kom. Voeg eierdooier, griesmeel, bloem, suiker en kaneel toe en kneed het geheel tot een soezendeeg. Verdeel het daarna in 6 gelijke porties.

5. Druk ieder bolletje plat met de palm van uw hand; leg er een aardbei midden in, vouw daarna de uiteinden over elkaar om een ronde soes te vormen.

6. Doe de soezen in de rijstkom, zet de rijstkom in de stoomkorf en stoom gedurende 20 minuten.

7. Als de soezen een beetje zijn afgekoeld, legt u ze op aparte borden. Roer de vanillesaus nog een keer goed door en schenk deze over de soezen.

Tip: wrijf citroensap over de bordranden en strooi er cacao of suiker over.

Profiteroles aux fraises en sauce vanille

(1 panier)

Pour 3 personnes

300 g de pommes 1 c. à s. de semoule
de terre 1 c. à s. de farine
1 jaune d'oeuf

2 c. à t. de sucre
1/2 c. à t. de cannelle
6 petites fraises fraîches

Pour la sauce vanille:

1/4 l de lait 40 g de sucre
10 g de beurre 1 jaune d'oeuf
1 bâtonnet de vanille 1 blanc d'oeuf

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Lavez les pommes de terre SANS les éplucher, et laissez étuver pendant 30 minutes.

2. Versez le lait, le beurre, le sucre et le bâtonnet de vanille dans le compartiment à riz et laissez étuver pendant 20 minutes.

3. Retirez le bâtonnet de vanille du lait et mélangez le jaune d'oeuf à cette préparation. A l'aide d'un mixer, battez séparément le blanc d'oeuf en neige ferme. Et incorporez-le au mélange.

4. Epluchez les pommes de terre et passez-les au tamis au-dessus d'un récipient. Ajoutez le jaune d'oeuf, la semoule, la farine, le sucre et la cannelle, et malaxez en une boule de pâte. Divisez ensuite celle-ci en 6 portions égales.

5. Aplatissez chaque boulette déposez-y une fraise et repliez les bords pour former un chou.

6. Mettez ces choux dans le compartiment à riz et laissez étuver pendant 20 minutes.

7. Lorsque les choux auront un peu refroidi, présentez-les sur des assiettes individuelles. Mélangez encore une fois la sauce vanille et nappez-en les profiteroles.

Conseil: Badigeonnez les assiettes de jus de citron et saupoudrez-les ensuite de cacao ou de sucre impalpable.

Aardappelsoufflé met gepocheerde peertjes

(1 stoomkorf)

Voor 4 personen

200 gr. aardappelen
75 gr. suiker
2 eierdooiers
100 gr. geconfijte kersen
50 gr. rozijnen
4 kleine, stevige peren
2 eiwitten
mespuntje zout
boter
2 eetl. paneermeel

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Was de aardappelen, doe ze in de stoomkorf en stoom ze gedurende 30 minuten. Schil de aardappelen en pureer ze terwijl ze nog warm zijn. Laat afkoelen.

2. Beboter 4 soufflébakjes en bestrooi ze met paneermeel.

3. Ontpit de kersen. Was de rozijnen en laat ze uitlekken in een zeef.

4. Splits de eieren. Met een handmixer klopt u de suiker en de eierdooiers tot ze crèmeig zijn. Vermeng ze daarna met de afgekoelde aardappelpuree.

5. Schep de kersen en de rozijnen door het aardappelmengsel.

6. Klop de eiwitten stijf met een snuffje zout en schep ze daarna voorzichtig door het aardappelmengsel.

7. Schil de peren, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis.

8. Vul 4 soufflébakjes voor de helft met het aardappelmengsel en doe ze in de onderste stoomkorf; leg de peren in de tweede stoomkorf er bovenop en stoom het geheel gedurende 20 minuten.

Tip: serveer de soufflés met de peertjes onmiddellijk. Of doe iedere soufflé voorzichtig op een dessertbord en serveer de in vieren gedeelde peer er apart bij.

Soufflé de pommes de terre aux poires pochées

(1 panier)

Pour 4 personnes

200 g de pommes 50 g de raisins
de terre 4 petites poires
75 g de sucre fermes
2 oeufs 1 pincée de sel
100 g de cerises beurre
confites 2 c. à s.
de chapelure

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. Lavez les pommes de terre SANS les éplucher, mettez-les dans le panier du cuisinier et laissez étuver pendant 30 minutes. Epluchez les pommes de terre et écrasez-les en purée alors qu'elles sont encore chaudes. Ensuite, laissez-les un peu refroidir.

2. Beurrez 4 petits moules à soufflé individuels et saupoudrez-les de chapelure.

3. Dénoyautez les cerises. Lavez les raisins et laissez-les égoutter.

4. Séparez les blancs des jaunes d'oeuf. A l'aide d'un mixer à main, fouettez le sucre et les jaunes jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Mélangez-les ensuite aux pommes de terre refroidies.

5. Ajoutez les cerises et les raisins aux pommes de terre.

6. Battez les blancs d'oeuf en neige ferme après avoir ajouté un peu de sel et incorporez délicatement aux pommes de terre.

7. Epluchez les poires, coupez-les en 4 et enlevez le trognon.

8. Remplissez 4 moules à soufflé de pommes de terre jusqu'à mi-hauteur et placez-les dans le panier inférieur. Mettez les poires au-dessus, dans le deuxième panier, et laissez étuver le tout pendant 20 minutes. Servez sans attendre.

Hazelnoot pudding met gestoomde perziken

(2 stoomkorven)

Voor 4 personen

3 eieren
100 gr. suiker
 $\frac{3}{8}$ l. melk
50 gr. gemalen hazelnoten
1 eetl. boter
4 stevige, verse perziken

Waterniveau in de basispan: maximum

1. Met een handmixer klopt u de eieren en de suiker tot een schuimende massa; schep de melk en de hazelnoten er doorheen.
2. Vet de rijstkom in met zachte boter en schenk het puddingmengsel erin. Zet de kom in de stoomkorf en stoom gedurende 20 minuten.
3. Ondertussen halveert u de perziken, verwijdert u de pit en doet u ze in de tweede stoomkorf met de schil naar beneden.
4. Als de stoomtijd is verstreken, haalt u de stoomkorf met de pudding uit de stomer. Zet daarna de stoomkorf met daarin de perziken in de stomer en zet de stoomkorf met de pudding er bovenop. Stoom het geheel gedurende 10 minuten.
5. Als het klaar is, zet u de rijstkom met de pudding in de koelkast. Laat hem minstens 4 uur afkoelen. Haal de schil van de perziken en laat deze ook afkoelen.
6. Snijd om te serveren de hazelnootpudding in plakken en leg deze op borden met de halve perziken er apart bij.

Pudding aux noisettes et pêches

(2 paniers)

Pour 4 personnes

3 oeufs
100 g de sucre
 $\frac{3}{8}$ l de lait
50 de noisettes moulues
1 c. à s. de beurre
4 pêches fraîches et fermes

Niveau d'eau dans le réservoir: maximum

1. A l'aide d'un mixer à main, battez les oeufs et le sucre en une mousse onctueuse. Incorporez le lait et les noisettes.
2. Graissez le compartiment à riz avec le beurre et versez-y le pudding. Glissez le compartiment dans le panier du cuiseur et laissez étuver pendant 20 minutes.
3. Pendant ce temps, coupez les pêches en deux, dénoyotez-les et mettez-les dans le second panier avec la peau vers le bas.
4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirez le panier contenant le pudding. Insérez le panier contenant les pêches et remplacez le premier panier au-dessus. Laissez étuver le tout pendant encore 10 minutes.
5. Mettez alors le compartiment à riz contenant le pudding au réfrigérateur. Laissez-le refroidir pendant 4 heures au moins. Epluchez les pêches et laissez-les également refroidir.
6. Pour servir, coupez le pudding de noisettes en tranches que vous disposez sur des assiettes individuelles. Présentez les demi-pêches à part.



Groenten en fruit

- Snijd van bloemkool, broccoli en kool eerst de dikke stronken af.
- Stoom groene bladgroenten zo kort mogelijk omdat ze snel hun kleur verliezen.
- Bevroren groenten mogen voor het stomen niet worden ontdooid.

Voedsel	Soort	Hoeveelheid	Water-niveau	Stoomtijd
Artisjokken	vers	4 (middelgroot)	max.	40 – 45 min.
Asperges	vers	500 gr.	max.	30 – 40 min.
Snijbonen	vers, heel of gesneden	500 gr.	max.	25 – 35 min.
Broccoli	vers, in roosjes	500 gr.	max.	15 – 20 min.
Spruitjes	vers	500 gr.	max.	20 – 25 min.
Kool	vers, gesneden	500 gr.	max.	25 – 30 min.
Wortelen	vers, gesneden	500 gr.	max.	20 – 25 min.
Bloemkool	vers, in roosjes	500 gr.	max.	20 – 25 min.
Courgettes	vers, gesneden	500 gr.	max.	15 – 20 min.
Venkel	vers, gesneden	500 gr.	max.	15 – 20 min.
Koolrabi	vers, in blokjes	500 gr.	max.	20 – 25 min.
Prei	vers, gesneden	500 gr.	max.	15 – 20 min.
Champignons	vers, heel of gesneden	500 gr.	max.	20 – 25 min. (gesneden 5 min. korter)
Aardappelen	gesneden	500 gr.	max.	20 – 25 min.
Aardappelen	ongeschild	500 gr.	max.	30 – 40 min.
Mais	vers	2 kolven	max.	55 – 60 min. (regelmatig omdraaien)
Appels	vers, 1/8 stuk	500 gr.	min.	10 – 15 min.
Peren	vers, 1/6 stuk	500 gr.	min.	10 – 15 min.

Rijst, granen en ovenschotels

- Gebruik de zwarte rijstkom en voeg aan de rijst, granen etc. de gewenste hoeveelheid vloeistof toe.

Voedsel	Hoeveelheid	Waterniveau in het basisgedeelte	Hoeveelheid water in de rijstkom	Stoomtijd
Basmati rijst	250 gr.	max.	300 – 400 ml water	35 – 40 min.
Rijst, grove korrel	250 gr.	max.	300 – 400 ml water	35 – 40 min.
Bruine rijst	250 gr.	max.	300 – 400 ml water	45 – 50 min.
Rijstepap	250 gr.	max.	750 ml melk	60 min.

Vis en schaal- en schelpdieren

- Bevroren vis kan worden gestoomd zonder te ontdooien indien ze uit losse stukken bestaat. De stoomtijd dient dan te worden verlengd (met ongeveer 10%).

Voedsel	Soort	Hoeveelheid	Water-niveau	Stoomtijd
Forel	vers	2 stukken van 150 gr.	max.	18 – 25 min.
Tonijn	vers	2 stukken van 200 gr.	max.	25 – 30 min.
Brasem	vers, heel	1 stuk van 400 gr.	max.	17 – 25 min.
Kabeljauwfilet	vers	2 stukken van 200 gr.	min.	15 – 18 min.
Forelfilet	vers	2 stukken van 140 gr.	min.	15 – 18 min.
Garnalen	bevroren	450 gr.	max.	15 – 20 min.
Mosselen	in de schelp	1 kg.	max.	18 – 25 min.
Inktvis	bevroren	600 gr.	max.	20 – 25 min.
Kreeft	in de schelp	2 stuks	max.	30 – 35 min.

Vlees, gevogelte en eieren

- Het meest geschikt is mals vlees met een beetje vet.
- Het vlees moet grondig worden gewassen en drooggedept, zodat er zo min mogelijk sappen uitlopen.

Voedsel	Soort	Hoeveelheid	Water-niveau	Stoomtijd
Kalkoenfilet	vers	2 stukken van 150 gr.	max.	25 – 30 min.
Kippebout	vers	2 stukken van 150 gr.	max.	25 – 30 min.
Kalfsfilet	vers	2 stukken van 150 gr.	max.	30 – 35 min.
Lamskoteletten	vers	2 stukken van 120 gr.	max.	25 – 30 min.
Frankfurter worstjes	vers	2 – 8 (vel inprikken)	min.	8 – 10 min.
Saucijzen	vers	2 – 8 (vel inprikken)	min.	8 – 13 min.
Zacht gekookte eieren	vers	2 – 10 middelgroot	min.	10 – 13 min.
Hard gekookte eieren	vers	2 – 10 middelgroot	max.	15 – 20 min.