

Tupperware® UrbanMax™ + 20 recepten



INHOUDSOPGAVE

02

Urban Max™

Productuitleg

04

Smoothiepakketten

05

Recepten

- Gele Smoothie
- Mango sinaasappelsmoothie
- Smoothie met vijg en banaan
- Smoothie "Banarama"
- Detox smoothie met kiwi en appel
- Exotische smoothie
- Detox smoothie
- Goedemorgen smoothie
- Tropisch vruchtensap
- Homemade appelsap
- Havermelk
- Koude mokka milkshake
- Romige koekjesmilkshake
- Frambozen milkshake
- Tzatziki
- Gazpacho met komkommer en kokos
- Pina Colada



UrbanMax

TUPPERWARE DE SMEDT
EVERGEM



Extra deksel met drinktuit

Praktische draag-
riem om makkelijk
mee te nemen

Grote transparante
beker met maximale
vullijn

Maatver-
deling

Slimme deksel met motor en
en drinktuit en ingebouwde accu

Mes

USB-oplaadkabel

aansluiting voor
oplader

Starttoets

Lip om gemak-
kelijk te openen

Productbeschrijving

Tupperware® heeft een fonkelnieuw product voor iedereen die waarde hecht aan een gezonde en gevarieerde voeding.

Wie herkent dit niet? Juist als de dagelijkse beslommeringen stressvol worden, is er geen tijd voor gezond eten. Of je bent vaak onderweg in de auto en hebt nooit iets te eten bij de hand?

Voor je chocolade, koeken en ander zwaar bewerkt voedsel gaat gebruiken, is een gezonde vers gemengde smoothie een uitstekend alternatief. En hier komt de **UrbanMax** uitstekend van pas.

Met deze draagbare Smoothie Maker maak je gezonde, vitaminerijke en vooral lekkere Smoothies klaar. Altijd en overal, snel en eenvoudig, zelfs onderweg! Dankzij de USB-oplaadkabel kan je dit product eenvoudig thuis opladen. Met een volle accu maak je 10 smoothies klaar.

De **UrbanMax** is niet alleen perfect geschikt om romige smoothies te maken, hij is ook geschikt voor koude soepen, toetjes of shakes te bereiden. Bovendien is hij super handig voor het kloppen van proteïneshakes.

Het hart van de **UrbanMax** is de Slimme deksel met motor en drinktuit, ingebouwde accu en een hoogwaardig mes, dat de ingrediënten zeer efficiënt klein snijdt en vermengt.

Bijkomende extraatje: De deksel met motor heeft ook een drinktuit. Daardoor kun je ook onderweg direct genieten van je vers gemaakte lekkernijen. Als je dat graag wilt kun je daarvoor ook het Eco+ Rietje gebruiken.

Bij de **UrbanMax** krijg je ook een lage deksel. Deze kan onderweg gebruikt worden, als je jouw drinken al thuis klaar gemaakt hebt, of om de drank die je gemixt hebt te bewaren in de koelkast. Let op! De deksel met de motor is NIET geschikt voor in de koelkast.

Laad het product voor gebruik volledig op. Gebruik hiervoor de meegeleverde USB-kabel en verbind de magnetische stekker met de aansluiting op de deksel met de motor. Leg de deksel tijdens het opladen met het mes naar onder op een vlakke ondergrond, om een goede verbinding tussen de stekker en de deksel te waarborgen. Zolang de accu wordt opgeladen knippert het witte Led-licht langzaam. Als de accu vol is, brandt het witte led-licht onafgebroken.

Zo eenvoudig is het

Snijd het fruit en de groente in kleine stukjes (2 x 2 cm), doe ze in de beker en vul aan met een vloeistof (melk, yoghurt, kwark of water). Vul niet boven de maximale vullijn om te voorkomen dat de inhoud overloopt.

Zet de deksel met de motor op de beker. Om het product juist af te sluiten: plaats de markeringen op de deksel en de beker boven elkaar en draai de deksel met de klok mee. Als de deksel zich in de juiste positie bevindt, brandt het led-licht groen om aan te geven dat het apparaat klaar is voor gebruik.

Door te dubbelklikken op de starttoets start je de motor en gaat het mes draaien.

Zet het product ondersteboven, met de deksel naar beneden op een vlak oppervlak, of houd hem in de hand, zodat de ingrediënten goed vermengd worden.

Der motor laat het mes draaien gedurende 40 seconden. Daarna stopt de motor automatisch.

Als je de ingrediënten grof wilt houden of de inhoud is al fijn genoeg, kan je de draaitijd onderbreken door de starttoets één keer in te drukken. Het wordt echter aanbevolen de motor de gehele 40 seconden te laten draaien.

Voor een meer vloeibare substantie kan de cyclus nog een keer doorlopen worden.

Tip om eenvoudig te reinigen: Doe 300 ml water en 1-2 druppels afwasmiddel in de beker, sluit de beker met de deksel met het aandrijfmechanisme en activeer de motor voor 10 seconden of de volle 40 seconden.

Tips:

Bevroren fruit 10 minuten voor het gebruik in de UrbanMax samen met de te gebruiken vloeistof laten ontdooien. Het product is niet geschikt om ijsblokjes te versnipperen.

Open het product niet tijdens het snijproces. Dat kan het product beschadigen.

Dompel de deksel met het aandrijfmechanisme niet in water, hierdoor kan de accu beschadigd worden.

Technische gegevens

Maten:	Inhoud	Doorsnede	Hoogte
	350 ml	8,0 cm	21,5 cm

Garantie: 2 jaar

Vol energie

- 30 g babyspinazie
- 75 g ananas- of mangoblokjes
- 35 g plakjes banaan

Explosie van rood fruit

- 140 g bevroren rood fruit
- 35 g plakjes banaan
- 25 g bloemkoolrijst

Choco, nootjes en banaan

- 70 g plakjes banaan
- 1 eetl. naar c. cacao poeder
- 2 eetlepels pindakaas
- 25 g bloemkoolrijst

Vitamine C

- 140 g tropisch fruit (mango, ananas, enz.)
- 35 g plakjes banaan
- 25 g bloemkoolrijst

Om de smoothie af te maken met vloeistof en suiker

- 250 g melk of sinaasappelsap
- 2 eetlepels honing, agavesiroop of ahornsiroop

Smoothiepakketten

1. Doe de bereidingsingrediënten in een **Ultimate Silicone bag** en plaats in de vriezer.
2. Wanneer u uw smoothie wilt bereiden, haalt u de **Ultimate Silicone bag** ongeveer 10 minuten uit de vriezer en mengt u vervolgens in **UrbanMax®** met de vloeistof en de gewenste suiker.

Tupperware® De Smedt Evergem





Tupperware® De Smedt
Evergem

Gele Smoothie

Ingrediënten

- 80 gram mango
- 1 peer
- 1/2banaan
- 50 gram ananas
- 120 ml kokosmelk

1. Met het **Keukenmes** en de **Flexi Plank** , snijd je de banaan, mango, peer en ananas en doe deze in de **Ultimate Silicone Bag S**. Sluit en plaats in de vriezer om in te vriezen.
2. Haal bij het bereiden van de smoothie het fruit uit de vriezer en laat het 10 minuten rusten.
3. Giet het fruit in **Supersonic Chopper** met mesinzet en voeg vervolgens de kokosmelk toe. Hak tot je een glad mengsel verkrijgt.
4. Voeg naar smaak water of melk toe tot je de gewenste consistentie hebt bereikt.

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware De Smedt
Evergem

Mango-sinaasappelsmoothie

Ingrediënten

- 100 g bevroren mangostukjes
- 75 g bevroren stukjes banaan
- 230 g sinaasappelsap

1. Laat het fruit 10 minuten ontdooien en doe het daarna samen met het sinaasappelsap in de **UrbanMax®**.
2. Sluit de **UrbanMax®**, keer om en meng één keer terwijl u zachtjes schudt, om een homogene textuur te verkrijgen

Pro TIP: gebruik de **Ultimate Silicone bag** om het fruit in te vriezen.

Tupperware® De Smedt
Evergem



Smoothie met vijg en banaan

Ingrediënten

Voor 2 porties

- 1 banaan
- 2 verse vijgen
- 250 ml karnemelk
- 1 theelepel honing
- 1 theelepel vanillesuiker
- 1 snufje gemalen kaneel
- 200 ml mineraalwater

1. Schil de banaan, snij hem met het **Keukenmes** in grove stukken
2. Snij de vijgen open en schep het vruchtvlees eruit doe de banaan en het vruchtvlees in de **UrbanMax®** Voeg karnemelk, honing, vanillesuiker en kaneel toe.
3. Doe het deksel erop, druk twee keer op de startknop en draai de **UrbanMax®** ondersteboven of houd hem ondersteboven in je hand.
4. Verdeel de smoothie over twee glazen, vul aan met mineraalwater en serveer direct

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware De Smedt
Evergem

Smoothie "Bandaranda"

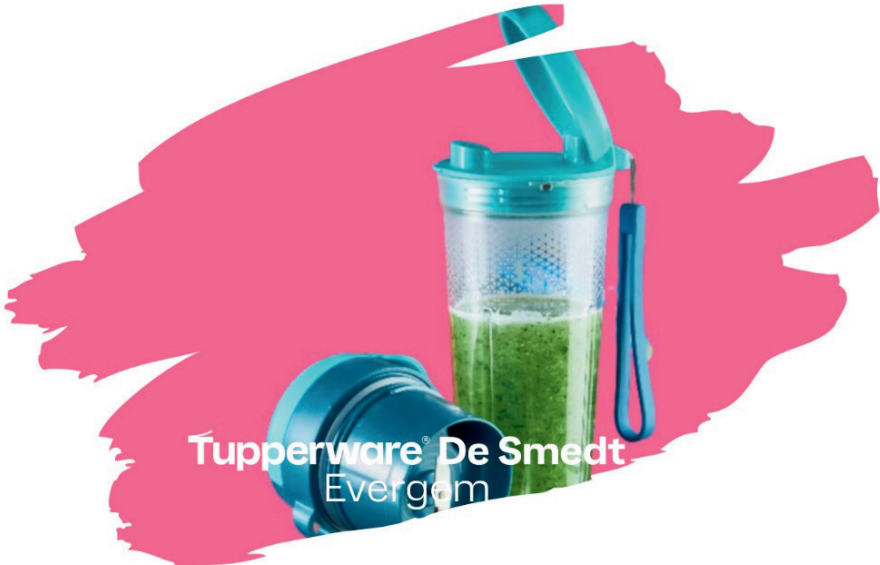
Ingrediënten

Voor 2 porties

- 100 g aardbeien
- 1 rijpe banaan
- 300 ml appelsap

1. Was de aardbeien en verwijder de steel en hak het fruit grof met het **Keukenmes** op de **Flexi Plank**.
2. Schil de banaan en snijd hem in stukjes met het **Keukenmes**.
3. Doe alle Ingrediënten in de **UrbanMax®**
4. Doe het deksel erop, druk twee keer op de startknop en draai de **UrbanMax®** ondersteboven of houd hem ondersteboven in je hand.
5. Meng alles door elkaar. Eén cyclus duurt 40 seconden, waarna het apparaat automatisch uitschakelt. Voor een bijzonder romig resultaat meng je het geheel nog eens 40 seconden.

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware® De Smedt
Evergem

Detox Smoothie met kiwi en appel

Ingrediënten

- 80 g appel
- 1 rijpe kiwi
- 2 blaadjes bleekselderij
- 2 muntblaadjes
- 2 eetl. naar c. vloeibare honing
- 1 snufje kurkuma
- 100 g kokoswater (of appelsap)

1. Schil de appel zonder klokhuis en een halve kiwi. Snijd ze in stukjes met het **Keukenmes**.
2. Was de selderie- en muntblaadjes.
3. Doe alle ingrediënten in de **UrbanMax®** en meng één keer door de blender ondersteboven te draaien. Schud zachtjes tijdens het mixen.

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware® De Smedt
Evergem

Exotische Smoothie

Ingrediënten

Voor 2 porties

- 225 g mango, bevroren in kleinere stukjes
- ½ limoen
- 175 g vanilleyoghurt
- 300 ml sinaasappelsap

1. Haal de mangostukken uit de vriezer en laat ze 5-8 minuten op kamertemperatuur ontdooien.
2. Pers de limoen uit met de **Citroenpers Ergologics**
3. Pureer de mangostukjes, het limoensap, de vanilleyoghurt en 50 ml sinaasappelsap fijn in de **UrbanMax®**
4. Doe het deksel erop, druk twee keer op de startknop en draai de **UrbanMax®** ondersteboven of houd hem ondersteboven in je hand.
5. Voeg als laatste het resterende sinaasappelsap toe en meng alles opnieuw gedurende 1 cyclus.
6. Verdeel de smoothie in glazen en geniet van fris.

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware® De Smedt
Evergem

Detox Smoothie

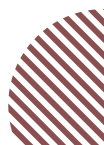
Ingrediënten

Voor 2 porties

- ½ voorgekookte rode biet
- 1 stengel bleekselderij
- 1 kruimelige appel
- ½ citroen of limoen
- wat vers geraspte gember
- 150-250 ml bieten- of appelsap

1. Schil de bleekselderij en snij deze samen met de rode biet met het **Keukenmes** in stukken
2. Schil de appels met de **Universele Dunschiller**, verwijder het klokhuis en snij in stukken
3. Pers citroen of limoen uit met de **Citroenpers Ergologics**
4. Doe alle ingrediënten in de **UrbanMax®**
5. Doe het deksel erop, druk twee keer op de startknop en draai de **UrbanMax®** ondersteboven of houd hem ondersteboven in je hand.
6. Doorloop deze cyclus 1 keer en klaar

Tupperware® De Smedt
Evergem





Tupperware® De Smedt
Evergem

Goedemorgen Smoothie

Ingrediënten

Voor 1 portie

- 1/2 avocado
- 1 theelepel citroensap
- 1 kiwi
- 300 ml sinaasappelsap
- 1-2 theelepel honing
- 1 eetl haver vlokken

1. Haal het vruchtvlees van de avocado met een lepel uit de schil en plaats deze in grove stukken in de **UrbanMax®**. Besprenkel alles met het citroensap zodat de avocado zijn groene kleur behoudt.
2. Schil de kiwi met de **Universele Dunschiller** en snij hem in vieren. Voeg samen met 50 ml sinaasappelsap toe aan de avocado en blend fijn in de **UrbanMax®**. Druk twee keer op de startknop en draai de **UrbanMax®** ondersteboven of houd hem ondersteboven in je hand.
3. Voeg tenslotte het resterende sap, de honing en de havervlokken toe en blend nog 1 cyclus
4. Schenk de smoothie in een glas en geniet in alle rust.

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware® De Smedt
Evergem

Tropisch vruchtensap

Ingrediënten

- 60 g verse mango
- 40 g ananas (vers of uit blik, uitgelekt)
- 120 g kokoswater (of appelsap)
- 80 gram sinaasappelsap
- 1 eetl. naar s. citroensap

1. Snijd de mango en ananas in blokjes met de **Super Dicer**.
2. Plaats de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de **UrbanMax®**, sluit en mix twee keer door de blender ondersteboven te draaien. Schud zachtjes tijdens het mixen.
3. Geniet meteen.

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware De Smedt
Evergem

Homemade "Appelsap"

Ingrediënten

- 100 g geschilde appels
- 2 eetlepels. citroensap
- 180 ml koud water

1. Schil de appel met het **Keukenmes**
2. Verwijder het klokhuis met de **Appelboor**
3. Snij de appel in kleine blokjes van 2x2 cm met de **Super Dicer**.
4. Doe alle ingrediënten in de **UrbanMax™ Blender** en mix twee keer door de blender ondersteboven te draaien. Schud zachtjes tijdens het mixen.
5. Geniet er onmiddellijk van of serveer met ijs gemaakt in de **Flexi ijsblokjesvorm**.

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware® De Smedt
Evergem

Havermelk

Ingrediënten

Voor 2 porties

- 30 g havervlokken
- 300 ml koud water
- Agavesiroop, eventueel
gezoet

1. Vul de **UrbanMax®** met koud water en havermout
2. Doe het deksel erop, druk twee keer op de startknop en draai de **UrbanMax®** ondersteboven of houd hem ondersteboven in je hand.
3. Meng alles door elkaar. Eén cyclus duurt 40 seconden, waarna het apparaat automatisch uitschakelt. Voor een bijzonder romig resultaat meng je het geheel nog eens 40 seconden.
4. Zeef het mengsel
5. Zoet naar wens met agavesiroop en je zelfgemaakte havermelk is klaar.

Tupperware® De Smedt
Evergem





Koudde Mokka milkshake

Ingrediënten

- 80 g cold brew koffie
- 180 g vanille-ijs
- 3 eetlepels chocoladesiroop

Om te serveren (optioneel)

Slagroom, scheutje

chocoladesiroop, koffiebonen

omhuld met chocolade

1. Haal het vanille-ijs 10 minuten voor de bereiding eruit, zodat het zacht wordt.

2. Doe de gezette koffie, de helft van het vanille-ijs en de chocoladesiroop in de **UrbanMax®**. Sluit de **UrbanMax®** en mix één keer door de blender ondersteboven te draaien en zachtjes te schudden.

3. Voeg de rest van het vanille-ijs toe, sluit het geheel en meng opnieuw door de **UrbanMax®** om te draaien en zachtjes te schudden.

4. Serveer alleen of gegarneerd met slagroom, chocoladesiroop en met chocolade omhulde koffiebonen.

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware De Smedt
Evergem

Romige koekjesmilkshake

Ingrediënten

- 120 ml melk naar keuze
- 4 chocoladekoekjes
- 3 eetlepels verse kaas
(Philadelphia, St Môret,
Carré frais...)
- 180 g vanille-ijs

Om te serveren

- Slagroom, stukjes koek

1. Haal het ijs 10 minuten voor gebruik uit de vriezer, zodat het iets zachter wordt.

2. Doe de melk, de in kleine stukjes gebroken koekjes (max. 2 cm), de eerder zachte roomkaas en de helft van het vanille-ijs in de **UrbanMax®**. Sluit de **UrbanMax®** en mix één keer door de blender ondersteboven te draaien en zachtjes te schudden.

3. Voeg de rest van het vanille-ijs toe, sluit en mix opnieuw door de blender ondersteboven te draaien.

4. Serveer met slagroom en verkruidde koekjes.

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware® De Smedt
Evergem

Frambozen Milkshake

Ingrediënten

- 80 gram frambozen
- 120 ml melk naar keuze
- 100 g vanille-ijs

1. Doe alle ingrediënten in de **UrbanMax®**

2. Sluit de **UrbanMax®** en meng twee keer door de blender ondersteboven te draaien en zachtjes te schudden.

Variatie : doe hetzelfde met 80 g frambozen, 240 ml melk naar keuze en 20 g suiker of honing.

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware® De Smedt
Evergem

Tzatziki

Ingrediënten

Voor 1 portie

- 1 eetl. naar s. citroensap
- 1 eetl. naar s. olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 eetl. naar s. gehakte dille
- Zout en peper
- 240 g volle Griekse yoghurt
- 60 g komkommer

1. Schil de komkommer, verwijder het klokhuis en snijd hem in kleine stukjes (2 cm). Pel, ontkiem en snijd het teentje knoflook in 4.

2. Doe alle ingrediënten in de aangegeven volgorde in de **UrbanMax®**

3. Sluit en mix een of twee keer door de **UrbanMax®** ondersteboven te draaien en zachtjes te schudden.

4. Serveer met groentesticks, tortillachips, gehaktballetjes, falafel...

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware® De Smedt
Evergem

Gazpacho met komkommer en kokos

Ingrediënten

2 personen

- 1 teentje knoflook
- 300 gram komkommer
- 80 ml kokosmelk
- Zout en peper
- Verse munt of koriander en chili voor erbij

1. Schil de komkommer met de **Universele Dunschiller**
2. Doe de look, komkommer, kokosmelk, peper en zout in de **UrbanMax®** . Blend tot je een gladde massa hebt
3. Zet het in de koelkast tot het klaar is om te serveren en serveer met verse munt of koriander en dun gesneden chili.

Tupperware® De Smedt
Evergem



Tupperware® De Smedt
Evergem

Pina Colada

Ingrediënten

Voor 1 portie

- 125 g ananas (vers of uit blik)
- 200 ml kokosmelk
- 1 eetl. naar s. suiker
- 3 eetlepels rum

1. Snij de geschildre ananas in kleine stukjes van ongeveer 2 cm met het **Keukenmes** op de **Flexi plank**.
2. Doe alle ingrediënten in de **UrbanMax®**. Sluit de blender en meng twee keer door de UrbanMax®, ondersteboven te draaien en zachtjes te schudden.
3. Serveer met ijsblokjes gemaakt in de **Flexi ijsblokjesvorm**.

Tupperware® De Smedt
Evergem

Tupperware® UrbanMax™ + 20 recepten

