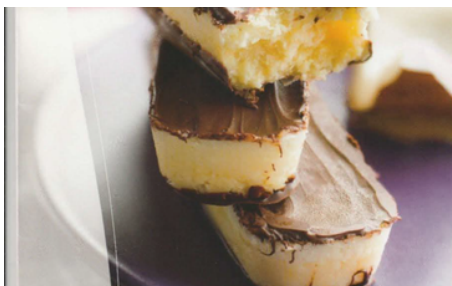


**Zelfgemaakt, binnen handbereik:
Mueslirepen en vis- of groentesticks, in
alle eenvoud.**



SNACK PARTY



Maak met de SNACK PARTY je eigen zelfgemaakte mueslirepen...



De basis:

- Dunne en brede handgrepen voor gemakkelijke hantering.
- 4 vakjes met een inhoud van 100 ml.
- Binnenzijde met structuur om krassen te minimaliseren.

Druk op de knop:

- Helpt bij het afmeten en doseren van de benodigde ingrediënten.
- 2 maatverdelingen: 50 ml en 100 ml.
- Het wordt ook gebruikt om de hapjes voor het snackfeest compact in te pakken.
- De buitenkant is voorzien van een structuur om krassen te minimaliseren.
- Aan elke kant bevinden zich 2 grote handgrepen voor gemakkelijke en stevige druk.
- Voor compacte opslag schuift de duwer in een compartiment.

Deksel:

- Gemakkelijk te bewaren in de koelkast.
- Meerdere Snack Party-units kunnen op elkaar gestapeld worden.

Instructies:

Met de Tupperware Snack Party maak je je eigen mueslirepen en varieer je met de smaken, terwijl je ook nog eens geld bespaart.

Graanrepen worden meestal gemaakt van tarwe of haver.

Ze worden vaak gegeten bij het ontbijt of als tussendoortje.

Meet de hoeveelheid gedroogd fruit en granen af met de doseerpomp: 2 porties gedroogd fruit (200 ml) (pijnboompitten, walnoten, rozijnen, pinda's, enz.) en 2 porties granen (cornflakes, muesli, gepofte rijst, enz.).

Rooster het gedroogde fruit in een pan op laag vuur. Voeg 50 ml bindmiddel (honing, vloeibare karamel, chocolade, enz.) toe en meng goed. Haal de pan van het vuur, voeg de ontbijtgranen toe en meng. Laat het mengsel ongeveer 15 minuten afkoelen.

Vul de Snack Party-bak met de helft van het mengsel, druk het aan met de stamper, voeg dan de rest toe en druk het ook goed aan.

Laat de gebakjes minimaal 30 minuten afkoelen in de koelkast voordat u ze uit de vorm haalt door op de achterkant van elk vormpje te drukken.



Ingrediënten voor 4 energierepen

- 1 portie geroosterde amandelschilfers (35 g)
- 1 portie geroosterde pinda's (70 g)
- 1 portie muesli (100 g)
- 2 porties vloeibare honing (100 ml)

Cornflake, chocolade en marshmallowrepen



Ingrediënten voor 4 repen

- 50 g boter
- 75 gram marshmallows
- 70 g pure dessertchocolade
- ± 60 g Cornflakes

1. Smelt de boter in een steelpan op laag vuur, voeg de marshmallows toe en laat ze smelten onder voortdurend roeren. Haal de pan vervolgens van het vuur.
2. Smelt de chocoladestukjes (in een **MicroCook schenkkan 1l**) gedurende ongeveer 2 minuten op 360 watt. Laat het 1 minuut rusten en roer goed door. Verwarm indien nodig opnieuw in intervallen van 30 seconden op 360 watt.
3. Voeg de gesmolten chocolade toe aan de steelpan en meng.
4. Doe het mengsel van cornflakes en chocolade in een kom en meng goed.
5. Verdeel het mengsel over de vormpjes van de **Snack Party**, druk het aan met de stamper, haal het er voorzichtig uit en zet het in de koelkast.

De repen kunnen direct uit de mal worden gehaald, zodat er meerdere batches gemaakt kunnen worden.



5 min



5 min



1 min

Knapperige repen met honing en granen



Ingrediënten voor 4 repen

- Ongeveer 40 geschaafde amandelen
- ± 100 g muesli
- 5 eetlepels vloeibare honing

 5 min

 3 min

 1 uur

1. Doe de amandelen in een steelpan en rooster ze op middelhoog vuur, onder regelmatig roeren.
2. Voeg de honing toe en kook het geheel 1 minuut, onder af en toe roeren.
3. Haal de pan van het vuur, voeg de muesli toe en meng goed. Laat het mengsel 2 tot 3 minuten afkoelen en verdeel het over de vakjes van de **Snack Party**.
4. Druk de cake plat met de stamper en laat hem 1 uur afkoelen in de koelkast alvorens hem uit de vorm te halen.

Pinda-karamelrepen



Ingrediënten voor 4 repen

- ± 100 ml vloeibare karamel
- 200 ml havermeel
- 20 g chocoladestukjes (optioneel)
- ± 100 g pinda's

 5 min

 3 min

 30 min

1. Verwarm de karamel in een steelpan op middelhoog vuur tot hij stroperig wordt. Laat hem een paar minuten afkoelen.
2. Meng in een kom de bloem en de chocoladestukjes, voeg de niet te hete vloeibare karamel en de pinda's toe en meng alles goed door elkaar.
3. Verdeel het mengsel over de vakjes van de **Snack Party** en druk het goed aan.
4. Laat 30 minuten in de koelkast afkoelen alvorens uit de vorm te halen.

Kokosnoot- en chocoladerepen



Ingrediënten voor 4 repen

- 170 ml gezoete gecondenseerde melk
- 125 g geraspte kokos
- 100 g pure dessert-chocolade

1. Meng (in een **MicroCook schenkan 1 l**) de kokosmelk en gecondenseerde melk en verwarm dit gedurende ongeveer 3 minuten op 600 watt.
2. Giet dit mengsel in de **Snack Party**-vorm en druk het aan. Haal het direct uit de vorm en zet het in de koelkast.
3. Smelt de chocoladestukjes (in een schone, droge MicroCook schenkan) gedurende ongeveer 2 minuten op 360 watt. Laat het 1 minuut rusten en roer goed door. Verwarm indien nodig opnieuw in intervallen van 30 seconden op 360 watt.
4. Smeer (met een **Silikon borstel**) een goede laag chocolade op de koude repen en zet ze ongeveer 30 minuten in de koelkast.
5. Keer de afgekoelde repen om en bestrijk ze met de resterende chocolade. Zet ze vervolgens ongeveer 30 minuten terug in de koelkast.
6. Genieten!



5 min



2 min



1 uur



...of je vis- en groentesticks!

Maak snel en gemakkelijk vis- en groentesticks klaar, 100% huisgemaakt en van hoge kwaliteit!

Instructies:

- Snijd de vis in stukken (**SuperSonic large**) en voeg de kruiden, specerijen en aromatische ingrediënten (ui, knoflook, sjalot) naar keuze toe.
- Voor groentesticks stoom je de groenten en snijd je ze daarna. Stomen zorgt voor een goed resultaat en maakt het ontvormen makkelijker.
- Bekleed de bodem van de vakjes van de snackparty met gewone broodkruimels of broodkruimels met kruiden of geraspte kaas.
- Druk het mengsel stevig aan (er zal wat van het mengsel overblijven). Bedek het geheel met een laag broodkruimels en druk het nogmaals aan.
- Keer de **Snack Party** om om de sticks uit de vorm te halen en bak ze vervolgens in een pan of in de oven op een bakplaat (**Multiflex ovenblad**).
- Serveer de spiesjes met citroen, rijst, groene salade, tartaarsaus of iets anders erbij.

Krokante kabeljauw

Ingrediënten voor 4 knapperige lekkernijen

- 500 g rauwe kabeljauw
 - 1 teentje knoflook
 - 1 kleine ui
 - 2 takjes peterselie
 - 2 eetlepels paneermeel
 - 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
 - Olie of boter om mee te koken
 - Zout en peper
-  10 min
-  12 min



1. Hak de in stukken gesneden kabeljauw, de gepelde knoflook en ui en de peterselieblaadjes fijn (**SuperSonic large**).
2. Meng in een kom de broodkruimels met de geraspte Parmezaanse kaas en bekleed de **Snack Party**-onderlegger met de helft van dit mengsel.
3. Verdeel het kabeljauwmengsel over de Snack Party, druk het aan en bedek het met de resterende Parmezaanse broodkruimels. Druk nogmaals aan.
4. Keer de Snack Party om en haal de stokjes er voorzichtig uit.
5. Bak ze in een hete pan met boter of olie. Laat ze 5 tot 6 minuten per kant bakken. Draai ze om en bak ze verder gaar.
6. Voeg zout en peper toe bij het serveren.

Zalmrepen



Ingrediënten voor 4 repen

- 300 g nettogewicht rauwe zalm (zonder vel en graten)
- 3 eetlepels paneermeel (± 50 ml)
- Zout en peper
- 2 eetlepels olie

1. Meng de fijngesneden zalm met zout en peper (**SuperSonic large**) en smeer het uit.
2. Giet de helft van het paneermeel in de **Snack Party**. Voeg de zalm toe en druk aan met de pers. Bestrooi met de resterende paneermeel en druk nogmaals aan.
3. Haal het voorzichtig uit de vorm.
4. Verhit de olie in een pan en bak de repen 2 minuten aan elke kant op middelhoog vuur.
5. Lekker met zelfgemaakte aardappelpuree, verse pasta of een groene salade.



5 min



4 min



Parmentier-staven



Ingrediënten voor 8 staven.

- 600 g aardappelen (Charlotte-variëteit)
- 1 gekookte rundergehaktsteak (± 100 g)
- 1 sjalot
- 2 takjes peterselie
- 2 eetlepels olie
- 50 g geraspte kaas

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.
2. Stoom ze (**Micro Urban familie**) gedurende 22 minuten op 800 watt en laat ze vervolgens 10 minuten rusten.
3. Stamp de aardappelen fijn (in een deegkom van 2 liter met een aardappelstamper) en breng op smaak met zout en peper.
4. Hak de sjalot en peterselie fijn (**SuperSonic small**), voeg het gebakken rundergehakt toe, breng op smaak met zout en peper en mix het geheel nogmaals.
5. Vet de bodem van de **Snack Party** in (**Silicone borstel**).
6. Verdeel 1/4 van de geraspte kaas over de bodem van de vormpjes, voeg 1/4 van de aardappelpuree toe en druk aan met de pers. Verdeel de helft van het rundergehaktmengsel erover, druk aan, voeg nog eens 1/4 van de aardappelpuree toe en druk opnieuw aan. Eindig met 1/4 van de geraspte kaas en druk nog een keer aan.
7. Haal de cake voorzichtig uit de vorm en leg hem op een bakplaat die op het koude ovenrek staat.
8. Doe hetzelfde voor de tweede portie en bak deze vervolgens 18 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven op gasstand 6/7 of 200 °C.
9. Serveer gloeiend heet met een groene salade.

Variatie: vervang het rundvlees door geraspte eendenconfit.



15 min



40 min



10 min