

Tupperware®

Rijstkoker
Microgolf



Kenmerken

De Rijstkoker Microgolf kookt tot in de perfectie de meeste rijstsoorten in de microgolfoven. Koken in de microgolfoven is snel, praktisch en heeft geen invloed op de smaak.

Uniek vergrendelingssysteem met plooibare handvatten voor een goede en veilige handligging.

Het dubbele deksel houdt het overtollige schuim gescheiden, voorkomt overlopen en houdt de microgolfoven proper.

Grote, stevige handvatten voor een gemakkelijke en veilige hantering.

Maximale vullijn.



26,6 x 20,8 x 15,5 cm h

Capaciteit: 2,2 l, geschikt voor het koken van 75 tot 300 ml rijst

- Voeg **eenvoudigweg** rijst en water toe, bevestig het deksel en plaats in de microgolfoven.
- De **kooktijd is gelijkaardig** aan de traditionele methodes, maar het is niet nodig om tijdens het koken de vorderingen te controleren.
- **De rijst is perfect gekookt**, zacht en blijft sappig.
- De **microgolfoven blijft proper** tijdens het koken aangezien het water dankzij het intelligente dubbele deksel niet overkookt tijdens het koken.

0°C
+120°C



MAX 800W
MAX 30min

Om de Rijstkoker Microgolfoven te gebruiken, volg de instructies voor de montage en het koken die bij het product zitten.



Eén product om rijst
te koken, te serveren
en te bewaren.

Perfect gekookte
en luchtige rijst.

Geen controle nodig
tijdens het koken.

Kip en Volle Rijst met Champignons





Bereiding

1 Spoel de rijst tot het water helder is.

Doe in de **Rijstkoker Microgolf**, voeg 500 ml water toe, vergrendel het deksel en plaats in de microgolfoven gedurende 15 min op 800 watt. Laat 5 min rusten, roer en zet opzij.

2 Verwarm de olie in de **Bakpan Chef Series™**. Voeg de champignons toe en laat 5 min stoven.

Voeg de kip toe en laat nog 5 min bakken.

Voeg vervolgens de resterende ingrediënten toe en bak tot ze gaar zijn.

3 Haal de **Pan** van het vuur en voeg de gekookte rijst toe. Serveer onmiddellijk.

Ingrediënten voor 4 personen

Bereidingstijd: 20 min

Kooktijd: 15 min op 800 watt in de microgolfoven voor de rijst en 10 min in de Pan voor de garnituur

- 300 ml lange korrel rijst
- 500 ml water
- 25 ml olie
- 200 g witte champignons, in schijfjes
- 600 g kippenborst, in blokjes
- 1 sjalot, geschild en fijngehakt
- 1 teentje look, geplet
- 5 takjes peterselie
- Zout en peper

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen

Bereidingstijd: 15 min

Kooktijd: 15 min op 800 watt in de
microgolfoven voor de rijst en 10 min
in de wok voor de garnituur

- 250 ml lange korrel rijst
- 450 ml water
- 3 eieren
- 15 ml sojasaus
- 5 ml sesamololie
- 100 ml zonnebloemolie
- 1 kleine wortel
- 2 cm verse gember
- 1 teentje look
- 1 ui
- 2 selderstengels
- 80 g prinsessenbonen
- 100 g maïskorrels
- lente-ui, grofgehakt

Bereiding

1 Spoel de rijst tot het water helder ziet. Doe in de **Rijstkoker Microgolf**, voeg 450 ml water toe, vergrendel het deksel en plaats in de microgolfoven gedurende 15 min op 800 watt. Laat 5 min rusten, roer en zet opzij.

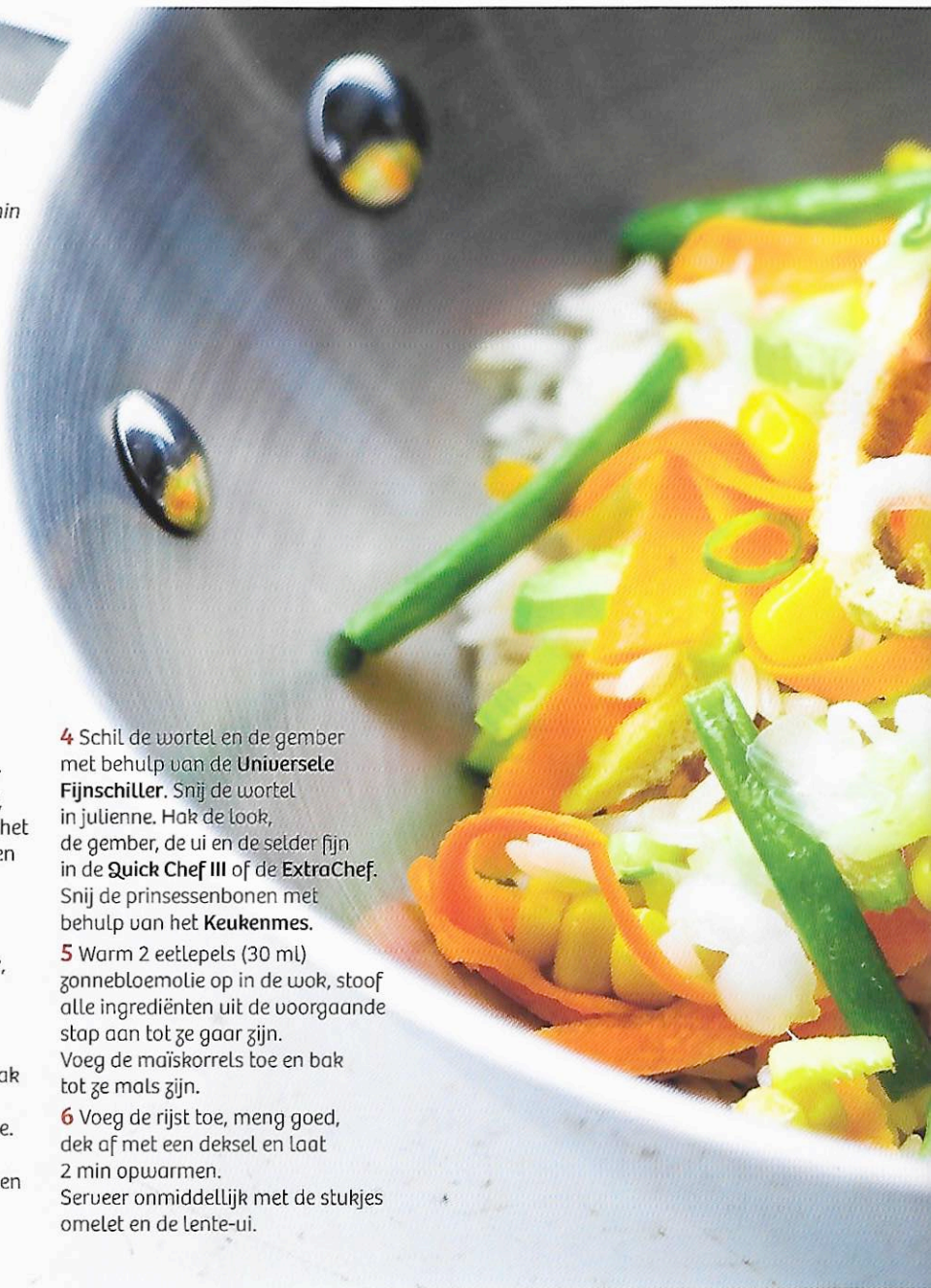
2 Doe de eieren, de sojasaus en de sesamololie in de **Quick Shaker**, schud tot een schuimend mengsel.

3 Warm 2 eetlepels (30 ml) zonnebloemolie op in een wok. Voeg $\frac{1}{4}$ van het eimengsel toe en bak de bodem goudbruin. Draai om en doe hetzelfde met de andere zijde. Haal uit de wok en herhaal tot je 4 omeletten hebt. Snij de omeletten in dunne reepjes en zet opzij.

4 Schil de wortel en de gember met behulp van de **Universele Fijnschiller**. Snij de wortel in julienne. Hak de look, de gember, de ui en de selder fijn in de **Quick Chef III** of de **ExtraChef**. Snij de prinsessenbonen met behulp van het **Keukenmes**.

5 Warm 2 eetlepels (30 ml) zonnebloemolie op in de wok, stoof alle ingrediënten uit de voorgaande stap aan tot ze gaar zijn. Voeg de maïskorrels toe en bak tot ze mals zijn.

6 Voeg de rijst toe, meng goed, dek af met een deksel en laat 2 min opwarmen. Serveer onmiddellijk met de stukjes omelet en de lente-ui.



Gemakkelijk Gebakken Rijst



Exotische Rijstsalade

Ingrediënten voor 4 personen

Bereidingstijd: 20 min

Kooktijd: 14 min op 800 watt in de microgolfoven voor de rijst en 5 min in de wok voor de garnituur

- 300 ml Basmati rijst
- 500 ml water
- 1 ananas (1 kg)
- 15 ml olijfolie
- 300 g gepelde en gekookte scampi's
- 5 ml (1 kl) suiker
- Zout
- 1 snuifje peper
- 100 ml vinaigrette met muntsmaak

Bereiding

1 Spoel de rijst tot het water helder ziet. Doe in de **Rijstkoker Microgolf**, voeg 500 ml water toe, vergrendel het deksel en plaats in de microgolfoven gedurende 14 min op 800 watt. Laat 5 min rusten, roer en zet opzij.

2 Schil de ananas en snij in kleine blokjes.

3 Frituur de scampi's 2 min in een wok met hete olie. Voeg de ananas en de suiker toe en laat 3 min bakken.

4 Haal van het vuur, voeg de rijst, het zout en de peper toe en laat afkoelen.

5 Besprenkel met de muntvinaigrette alvorens te serveren.





Italiaanse Rijst

Ingrediënten voor 4 personen

Bereidingstijd: 20 min

Kooktijd: 14 min op 800 watt in de microgolfoven voor de rijst en 5 min in de Pan voor de garnituur

- 300 ml lange korrel rijst
- 500 ml water
- 25 ml olijfolie
- 50 ml pijnboompitten
- 1 snuifje saffraan
- 2 uien, geschild en in blokjes gesneden
- 15 ml witte wijn
- 4 tomaten, geschild, ontzaad en in blokjes gesneden
- 30 ml bieslook, fijngenhakt
- Zout en peper
- 30 g Parmezaan schilfers

Bereiding

1 Spoel de rijst tot het water helder ziet. Doe in de **Rijstkoker Microgolf**, voeg 500 ml water toe, vergrendel het deksel en plaats in de microgolfoven gedurende 14 min op 800 watt. Laat 5 min rusten, roer en zet opzij.

2 Warm de olie op in de **Bakpan Chef Series™**. Voeg de pijnboompitten en de saffraan toe en bak ze al roerend goudbruin. Voeg vervolgens de ui en de witte wijn toe en laat gedurende 2 min meestoven.

3 Haal van het vuur, voeg de tomaten, het bieslook, de rijst, het zout en de peper toe. Werk af met enkele schilfers Parmezaan en serveer.





Quinoa met Asperges en Peterselie





Ingrediënten voor 4 personen

Bereidingstijd: 20 min

Kooktijd: 13 min op 800 watt in de microgolfoven voor de quinoa en 15 min in de Sauteerkom voor de garnituur

- 250 ml quinoa
- 500 ml water
- 50 ml olijfolie
- 500 g aspergekopjes
- 3 teentjes look, geplet
- 30 ml citroensap
- 25 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 bussel peterselie, fijngehakt
- 1 snuifje zwarte peper

Bereiding

1 Doe de quinoa in de **Rijstkoker Microgolf**. Voeg water toe, vergrendel het deksel en plaats in de microgolfoven gedurende 13 min op 800 watt. Laat 5 min rusten. Giet af en zet opzij.

2 Warm de olie op in de **Sauteerkom 2,8 l Chef Series™**, en bak gedurende 15 min op middelhoog vuur de asperges aan. Voeg de look en de peper toe en roer goed.

3 Doe de uitgelekte quinoa korrels bij de aspergekopjes, voeg vervolgens het citroensap, de kaas en de fijngehakte peterselie toe. Warm snel op en serveer onmiddellijk.

Zoetzure Rijstsalade

Ingrediënten

voor 6 personen

Bereidingstijd: 6 min

Kooktijd: ongeveer 14 min

op 800 watt in de microgolfoven

- 300 ml lange korrel rijst
- 500 ml water
- 3 paprika's: 1 rode, 1 groene, 1 gele
- 1 klein blikje ananas in blokjes (110 g)
- 200 g gekookte kippenborst

Saus:

- ½ busset peterselie
- 125 g yoghurt
- 125 g volle room
- 50 ml ananassap
- 45 ml (3 el) lichte sojasaus
- 5 ml (1 kl) suiker
- Zout en peper van de molen

Bereiding

1 Spoel de rijst tot het water helder giet. Doe in de **Rijstkoker Microgolf**, voeg 500 ml water toe, vergrendel het deksel en plaats in de microgolfoven gedurende 14 min op 800 watt. Laat 5 min rusten, roer en laat afkoelen.

2 Was de paprika's, snij ze doormidden, verwijder de gaden en snij in blokjes.

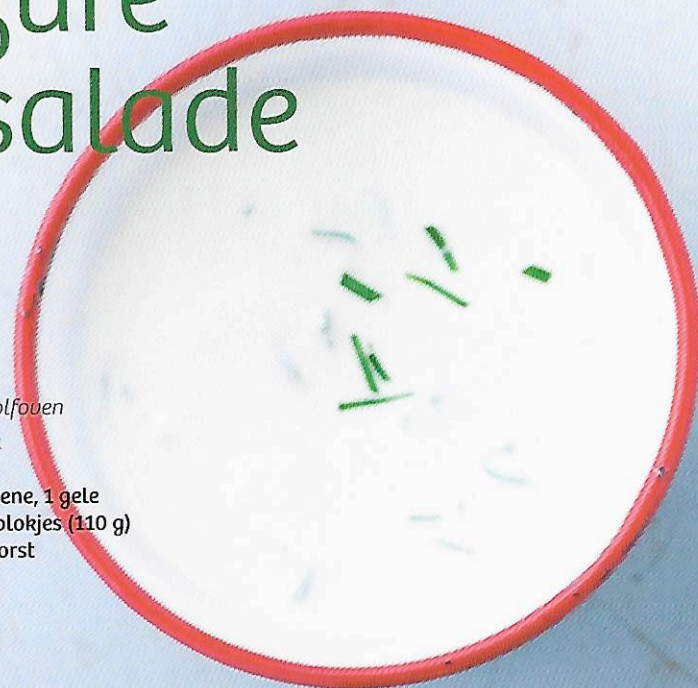
3 Laat het blik ananas uitlekken en houd het sap bij.

4 Snij de kippenborst in blokjes en meng met de rijst, de paprika's en de ananas.

5 Voor de saus: hak de peterselieblaadjes zeer fijn in de **TurboMax** voorzien van de lemmeten. Voeg de overige ingrediënten toe en meng goed.

Kruid met zout en peper en giet over de salade.

6 Bewaar in de koelkast alvorens te serveren.







Gekruide Mini Burgers met Couscous

Ingrediënten voor 4 personen

Bereidingstijd: 30 min

*Kooktijd: 3 min op 800 watt in de microgolfoven
voor de couscous en 8 min in de Pan voor het runds vlees*

- 240 g couscous
- 360 ml water
- 60 ml (2 x 2 el) olijfolie
- 3 lente-uitjes, in reepjes
- 4 langwerpige tomaten, in dikke schijfjes
- 1 komkommer, ontzaad en in dunne schijfjes
- 300 g rundsgehakt
- 7,5 ml (1,5 kl) komijnpoeder
- 7,5 ml (1,5 kl) gedroogde oregano
- Zout en peper
- 45 ml (3 el) vers citroensap

Bereiding

1 Doe de couscous in de **Rijstkoker Microgolf**. Voeg 360 ml water toe, vergrendel het deksel en plaats in de microgolfoven gedurende 3 min op 800 watt. Laat 5 min rusten, open en voeg 2 eetlepels olijfolie toe. Meng goed en zet opzij.

2 Snij de lente-ui in reepjes. Gebruik de **MandoChef** om de komkommer en de tomaten te snijden en zet opzij.

3 Kneed het rundsgehakt in 6 ronde mini burgers. Besprenkel met komijn, een beetje zout en peper.

4 Warm 1 eetlepel olijfolie op in de **Bakpan Chef Series™** op middelhoog vuur en bak de mini burgers naar wens (4 min langs iedere zijde voor een à point hamburger).

5 Meng de couscous met de lente-ui, de tomaten, het citroensap en de restant van de olijfolie. Kruid met peper en zout. Serveer samen met de mini burgers.

Gesauteerde Sint-Jakobsnoten met Rijst en Prinsessenbonen

Ingrediënten voor 4 personen

Bereidingstijd: 20 min

Kooktijd: 14 min op 800 watt

*in de microgolfoven voor de rijst en
de prinsessenbonen, en 3 min in de Pan
voor de garnituur*

- 150 ml volle rijst
- 300 ml water
- 250 g prinsessenbonen
- 2 tomaten, geschild en fijnggehakt
- 25 ml olijfolie
- 300 g Sint-Jakobsnoten
- Zout en peper
- 50 ml koriander, grofgehakt

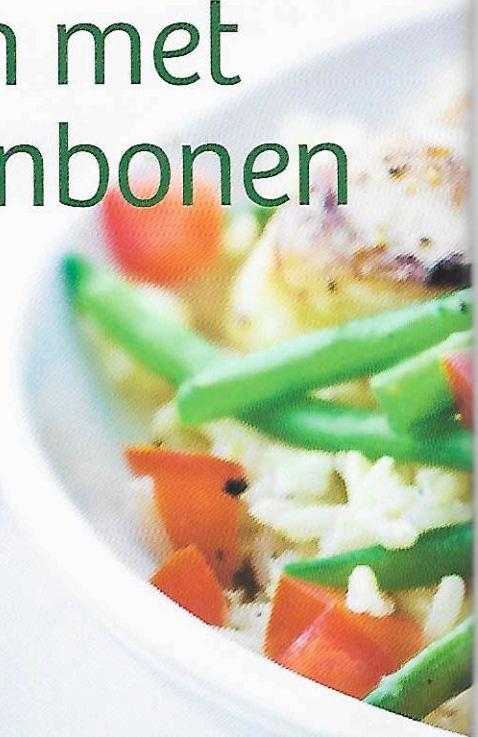
Bereiding

1 Spoel de rijst tot het water helder ziet. Doe eerst de rijst en dan de groene bonen in de **Rijstkroket Microgolf**. Voeg 300 ml water toe, vergrendel het deksel en plaats in de microgolfoven gedurende 14 min op 800 watt. Laat 5 min rusten, roer en zet opzij.

2 Schil de tomaten en hak ze fijn in de **TurboMax** voorgien van de lemmeten.

3 Warm de olie op in de **Steelpan 2,8 l Chef Series™** en bak gedurende 1 min de sint-jakobsnoten aan op een heet vuur. Voeg de tomaten toe en laat nog 1 min verder sudderen. Kruid naar smaak met zout en peper.

4 Giet de bereiding over de rijst en de bonen en meng voorzichtig met de **Silicone Spatel**. Besprenkel met de koriander en serveer.







Ebly Salade

Ingrediënten voor 4 personen

Bereidingstijd: 20 min

*Kooktijd: 8 min op 800 watt
in de microgolfoven voor
de tarwekorrels*

Koeltijd in de koelkast: 2 u

- 350 ml tarwekorrels (Ebly)
- 500 ml water
- 1 grote bussel peterselie
- 1 bussel verse munt
- 4 lente-uitjes
- 5 tomaten
- 75 ml citroensap
- 50 ml olijfolie
- Zout en peper

Bereiding

1 Doe de tarwekorrels in de **Rijstkoker Microgolf**. Voeg 500 ml water toe, vergrendel het deksel en plaats in de microgolfoven gedurende 8 min op 800 watt. Laat 5 min rusten alvorens af te gieten. Zet opzij.

2 Hak in de **Quick Chef III** of de **ExtraChef** de peterselie, de munt en de lente-ui fijn. Doe vervolgens de bereiding in de **Allegra Kom 3,5 L**.

3 Schil de tomaten met de **Universele Fijnschiller** en hak ze fijn in de **Quick Chef III** of de **ExtraChef**. Voeg de tomaten toe aan de ingrediënten van de **Allegra Kom**.

4 Meng de overige ingrediënten met de bereiding en zet gedurende 2 u in de koelkast alvorens te serveren.

Fruitsalade met Tarwekorrels

Ingrediënten

voor 4 personen

Bereidingstijd: 20 min

Kooktijd: 8 min op 800 watt in de microgolfoven voor de tarwekorrels

Koeltijd in de koelkast: 2 u

- 350 ml tarwekorrels (Ebly)
- 500 ml water
- 500 g seizoensfruit, in zeer fijne blokjes
- 100 ml geconcentreerde grenadine

Bereiding

1 Doe de tarwekorrels in de **Rijstkoker**

Microgolf. Voeg 500 ml water toe, vergrendel het deksel en plaats in de microgolfoven gedurende 8 min op 800 watt. Laat 5 min rusten alvorens af te gieten. Zet opzij.

2 Snij het vers fruit in blokjes met behulp van de **MandoChef**. Meng met de gekookte tarwekorrels in de **Allegra Kom 3,5 L**.

3 Voeg de grenadine toe, meng en bewaar 2 u in de koelkast alvorens te serveren.







Tupperware

© 2013 Tupperware, all rights reserved.