

RECEPTEN OM TE DELEN

Multiflex Rechthoekig

Het geheim van lekker kokkerellen:
zichzelf verwennen, zich amuseren, familie of
vrienden verrassen en vooral delen.

Tijd om te genieten: alle recepten met de **MultiFlex Rechthoekig** zijn
er om te delen. Eenvoudige, makkelijke en tijdloze recepten om gezellig
samen van te genieten.

Begin alvast te watertanden bij deze 34 gevarieerde en heerlijke recepten
voor koude en warme bereidingen, zoete of hartige lekkernijen voor elk
moment van de dag, van aperitief tot dessert.



GERECHTEN DIE SCOREN

- De MultiFlex Rechthoekig is geschikt voor recepten van **4 tot 12 personen**.
- Het soepele materiaal zorgt voor **supereenvoudig** en **stressvrij ontvormen**.
- Vergeet de MultiFlex Rechthoekig niet af te wassen voor en na elk gebruik, en grondig af te drogen zodat alle eventuele vetresten (witte sporen) verdwenen zijn.
- De MultiFlex Rechthoekig is bestand tegen temperaturen tussen - 25°C en + 220°C en is daardoor geschikt voor diepvries, koelkast, oven en magnetron.
- De MultiFlex Rechthoekig past perfect in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**. In een traditionele oven kunnen eventueel 2 'MultiFlex Rechthoekig'-vormen naast elkaar worden geplaatst.
- De gaartijden vermeld in de recepten kunnen variëren naargelang de oven en de magnetron.
- Voor recepten waarbij een traditionele oven noodzakelijk is, raden wij aan om de klassieke ovenverwarming te gebruiken zonder warme lucht ingeval er geen specifieke aanbeveling wordt vermeld.



REUZECROQUE



Bereiding
15 min



± 5 min
600 watt



± 15 min
210 °C

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 7 grote sneetjes toastbrood
- zonder korst (± 270 g)
- ± 10 g zachte boter
- 100 ml bechamelsaus

Vulling

- 1 teentje knoflook
- 250 g verse spinazie
- 6 plakjes bacon (± 60 g)
- 60 g comtékaas
- 60 g mozzarella

BEREIDING

1. Gaar de gewassen en uitgelekte spinazie samen met het gepelde knoflookteentje ongeveer 4 min op 600 watt (**MicroCook Rond 2,25 l**). Verwijder het knoflookteentje en druk de spinazie aan om het vocht te verwijderen met behulp van de **Pureerstaaf / Aardappelstamper**.
2. Snij de plakjes bacon in 2 en laat ze 1 min garen op 600 watt (MicroCook Rond).
3. Verbrokkel de comtékaas en houd apart. Hak de mozzarella fijn met de **TurboChef**.
4. Verwarm de oven zonder rooster voor (warme lucht) op 210 °C.
5. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster en bedek de bodem met de licht ingeboterde sneetjes brood (beboterde kant naar onder). Verstrooi daarover de 2 soorten kaas en houd 10 g comtékaas apart. Verdeel de bacon en spinazie over de kaas en dek af met het resterende brood.
6. Overgiet met de bechamelsaus en bestrooi met de resterende comtékaas.
7. Zet ongeveer 15 min in een voorverwarmde oven.
8. Serveer de reuzecroque als aperitiefhapje (versneden in rechthoekjes) of met een slaatje.

Suggesties met een andere vulling:

Italiaanse croque: meng 100 ml tomatensaus met 50 g versneden mozzarella en 20 g geraspte Parmezaanse kaas. Meng de Parmezaanse kaas met de tomatensaus. Verdeel de helft van dit mengsel samen met 100 g paprikareepjes (ontveld en ontdaan van de zaadlijsten) over de ingeboterde sneetjes brood. Schik daarop 60 g gedroogde Italiaanse ham, bestrijk met de rest van de saus en dek af met het resterend brood. Werk af zoals in het hierboven vermelde recept (stap 6).

Deense croque: meng 100 ml bechamelsaus met 4 takjes versgehakte dille. Bestrijk de sneetjes brood in de MultiFlex Rechthoekig met wat bechamel/dillesaus. Leg daarop 4 plakjes losgewerkte gerookte zalm en bestrooi met 100 g geraspte gruyèrekaas. Schik daarover de resterende sneetjes brood, overgiet met het restje bechamelsaus, garneer met de zeste van een ½ onbespoten citroen en zet in de oven.



RESTJESTAART



Bereiding
15 min



± 12 min
+ rijst op 600 watt



± 25 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 150 g risottorijst
- 10 g boter
- peper en zout
- ± 400 g diepvriesgroenten
(bv.: 100 g courgettes,
100 g prinsessenboontjes,
100 g aardappelen,
100 g paprika, ontveld en ontdaan
van de zaadlijsten)
- 7 ml olijfolie
- 75 ml (5 el) kant-en-klare tomatensaus
- 2 ml oregano
- 3 eieren (klein)
- 30 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 vel bladerdeeg (± 230 g)

BEREIDING

1. Kook de rijst op 600 watt al dente, d.w.z. 2 min minder dan aangegeven op de verpakking (**Maxi Graankoker**).
2. Laat de rijst desgewenst uitlekken. Voeg de boter toe, kruid af met peper en zout, meng en laat afkoelen.
3. Maak de groenten schoon en snij ze in blokjes. Gaar ze ongeveer 12 min op 600 watt in de olie, tomatensaus en oregano en roer halfweg de gaartijd om (**MicroCook Rond 2,25 l**). Laat uitlekken in een vergiet.
4. Meng 2 eieren, 1 eiwit (houd de dooier apart) met de Parmezaanse kaas en kruid af met peper en zout. Voeg dit mengsel toe aan de rijst en roer om. Voeg er de uitgelekte groenten aan toe en roer om.
5. Rol het bladerdeegvel uit en snij in 4 gelijke delen. Neem ¼ van het deeg, draai het om en leg het op z'n kop op een 2° kwart van het bladerdeeg zodat je een vierkant krijgt. Bebloem de 2 zijden lichtjes en rol het deeg zodanig uit dat het een rechthoek vormt die iets groter is dan de **MultiFlex Rechthoekig**. Maak van het 2° vierkant een tweede rechthoek met de afmetingen van de MultiFlex Rechthoekig.
6. Verwarm de oven zonder rooster voor (warme lucht) op 180 °C.
7. Plaats de MultiFlex Rechthoekig op een koud ovenrooster, schik daarin de grootste bladerdeegrechthoek en laat de randen lichtjes over de boord hangen. Prik voorzichtig gaatjes in het bladerdeeg.
8. Giet de rijstbereiding over het bladerdeeg, dek af met het tweede vel en druk de randen mooi aan.
9. Meng de eierdooier met 15 ml water en doreer de bovenste laag bladerdeeg met de **Silicone Borstel / Keukenkwast**.
10. Zet ongeveer 25 min in een voorverwarmde oven.



SPINAZIETAART MET FETA



Bereidingstijd
20 min



± 5 min
600 watt



± 30 min
200 °C



10 min

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 300 g spinaziescheuten
- 1 vel bladerdeeg
- 200 g feta
- 200 ml magere room
- 2 eieren
- peper

BEREIDING

1. Kook de gewassen spinazieblaadjes ongeveer 5 min op 600 watt (**MicroCook Rond 2,25 l**). Druk de spinazie aan om het vocht te verwijderen met behulp van de **Pureerstaaf / Aardappelstamper** en laat afkoelen.
2. Verwarm de oven zonder rooster voor op 200 °C.
3. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster en rol het bladerdeegvel uit over de bodem.
4. Leg daarop de uitgelekte spinazieblaadjes en de grof verbrokkelde feta.
5. Klop de room glad met de eieren en de peper (**Speedy Chef**) en giet het mengsel in de MultiFlex Rechthoekig.
6. Zet ongeveer 30 min op het onderste niveau van de voorverwarmde oven.
7. Laat 10 min rusten. Ontvorm de taart en serveer warm of koud met een slaatje.



TWEEKLEURIGE TORTILLA



Bereidingstijd
10 min



± 15 min



± 12 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 500 g aardappelen
- 1 groene paprika (± 200 g)
- 1 ui (± 50 g)
- olie
- peper en zout
- 6 eieren

BEREIDING

1. Was de groenten. Schil de aardappelen, ontvel de paprika en maak de ui schoon (**Universele Dunschiller**).
2. Snij de aardappelen en de ui in blokjes (**AdaptaChef Snijwonder 15 mm**) en de ontpitte paprika in fijne reepjes.
3. Verhit de olie in een pan en fruit de groenten aan. Laat uitlekken en kruid af met peper en zout.
4. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
5. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster en leg de groenten erin.
6. Meng de eieren met peper en zout (**Shaker 600 ml**) en giet het mengsel over de groenten.
7. Zet ongeveer 12 min in een voorverwarmde oven.
8. Serveer de tortilla warm of koud, in blokjes bij het aperitief, of bij een slaatje.

Tip: voor een snelle, lichte bereiding, gaar de groenten ongeveer 10 min op 600 watt (**MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l**) en laat uitlekken.



EMPANADA VAN TONIJN



Bereidingstijd
20 min



± 9 min 30
600 watt



± 30 min



± 25 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 120 ml water
- 15 ml (1 el) olijfolie
- 300 g bloem
- 15 ml (1 el) paprikapoeder
- 2 ml zout
- 1 ei
- 1 rode paprika (± 150 g)
- 1 grote ui
- 100 ml kant-en-klare tomatensaus
- peper en zout
- 200 g tonijn in eigen nat (blik)
- dorure: 1 eierdooier + 15 ml water

BEREIDING

1. Kook het water gedurende 1,5 min op 600 watt (**MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l**). Voeg daarbij in één keer de olie, de bloem, het paprikapoeder en het zout. Roer krachtig om met de **Silicone Spatel**, voeg het ei toe en meng opnieuw. Kneed het deeg ongeveer 5 minuten en laat het 30 min rusten in een afgesloten **Deegkom / Mix Royal 3 l**.
2. Was de paprika, ontvel (**Universele Dunschiller**) en snij in reepjes. Maak de ui schoon en versnijdt in plakjes (**Mando Junior -1**).
3. Gaar de paprikareepjes en de uisnippers 6 min op 600 watt (**MicroCook Rond 2,25 l**) en roer halfweg de gaartijd even om.
4. Voeg de tomatensaus toe, kruid af met peper en zout en roer om. Laat 5 min garen op 600 watt. Laat de tonijn uitlekken, werk los, roer onder de tomatensaus en houd apart.
5. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
6. Verdeel het deeg in 2 gelijke delen. Rol een deel van het deeg uit op een licht bebloemd werkvlak tot de grootte van de **MultiFlex Rechthoekig** en het 2° in een iets grotere rechthoek. Prik met een vork in de twee deegvellen.
7. Plaats de MultiFlex Rechthoekig op een koud ovenrooster en leg het grootste deegvel op de bodem. Zorg dat de randen over de boord van de vorm hangen.
8. Giet de tonijnbereiding over het deeg en dek af met het tweede vel. Rol de randen van de twee lagen samen en druk ze stevig aan.
9. Doreer de bovenste laag met behulp van de **Silicone Borstel / Keukenkwast** en zet de vorm ongeveer 25 min in de voorverwarmde oven. Serveer de empanadas warm of koud.



MEDITERRAANSE QUICHE ZONDER DEEG



Bereidingstijd
10 min



± 40 min
200 °C



15 min

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 200 ml melk
- 100 ml volle room
- 2 eieren
- ± 2 ml versnipperde tijm
- 70 g bloem
- peper en zout
- 200 g verse geitenkaas
- 150 g kerstomaten
- 50 g ontpitte zwarte olijven

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 200 °C.
2. Vermeng de melk met de room, eieren, tijm, bloem in de **Shaker 600 ml**. Kruid af met peper en zout.
3. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster. Verdeel daarin de grof verbrokkelde kaas, de kerstomaten en olijven. Giet het eimengsel erover.
4. Zet ongeveer 40 min op het onderste niveau van de voorverwarmde oven.
5. Laat 15 min rusten alvorens te ontvormen en op te dienen.

Tip: vervang de kerstomaten door 150 g courgetteblokjes.



HERFSTLASAGNE MET PANNENKOEKEN EN CHAMPIGNONS



Bereidingstijd
20 min



6 min
600 watt



± 25 min
200 °C

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 8 pannenkoeken
- 400 ml bechamelsaus

Vulling

- 500 g Parijse champignons
- 150 g diepgevroren eekhoorntjesbrood (of mix van boschampignons)
- 1 teentje knoflook
- 10 ml (2 tl) olijfolie
- peper en zout
- 400 ml bechamelsaus
- 75 g geraspte Parmezaanse kaas
- 200 g brie

BEREIDING

1. Maak de Parijse champignons schoon en snij ze in schijfjes.
2. Gaar ze 6 min op 600 watt samen met het eekhoorntjesbrood, het gepelde knoflookteentje en de olijfolie (**MicroCook Rond 2,25 l**).
3. Verwijder het knoflookteentje, laat uitlekken en kruid af met peper en zout. Hak de helft van de champignons fijn met de **ExtraChef / Super Chef** en vermeng met de bechamel. Houd $\frac{1}{4}$ van de bechamel en 20 g Parmezaanse kaas apart.
4. Snij de brie in blokjes. Verwarm de oven zonder rooster voor op 200 °C.
5. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster, leg een pannenkoek op de bodem en over de rand van de vorm. Leg daarnaast aan beide zijden nog een pannenkoek, vanuit het midden van de MultiFlex Rechthoekig over de opstaande boorden.
6. Bestrijk met een laag bechamel/champignonsaus, bestrooi met wat champignons, brieblokjes en Parmezaanse kaas. Dek af met een pannenkoek. Herhaal deze handeling tot de ingrediënten op zijn en eindig met de brie. Plooi de overhangende delen van de pannenkoeken naar binnen om de lasagne af te dekken.
7. Werk af met de bechamelsaus en Parmezaanse kaas die je apart hebt gehouden en zet ongeveer 25 min op het onderste niveau van een voorverwarmde oven.
8. Serveer warm met een slaatje.

Pannenkoekenbeslag: klop 3 eieren met 500 ml melk, 250 g bloem en een flinke snuf zout. Voeg 100 g gesmolten, gezouten boter toe en meng. Voor lichte pannenkoeken (indien gewenst): laat het beslag 1 uur rijzen. Schep een lepel pannenkoekenbeslag in een warme antikleefpan of een lichtjes ingeoliede pan, en bak de pannenkoek aan beide zijden. Werk het beslag volledig op.



VEGETARISCHE LASAGNE



Bereidingstijd
20 min



± 15 min
600 watt



± 20 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 250 ml vloeibare room
- 5 ml (1 tl) aardappelzetmeel
- 250 g verse kaas met knoflook en fijne kruiden
- 200 g broccolirosjes
- 200 g verse of diepgevroren erwtjes
- 200 g courgettes
- 1 bussel kervel
- peper en zout
- 6 vellen verse lasagne (afdeling verse pasta's)

BEREIDING

1. Meng de vloeibare room met het aardappelzetmeel in de **Deegkom / Mix Royal 3 l**. Voeg de verse kaas toe en klop het mengsel op met de **Soepele Klopser**.
2. Stoom de spinazie en broccoli ongeveer 15 min op 600 watt in de **101° MicroGourmet**. Laat uitlekken.
3. Verwijder de uiteinden van de gewassen courgettes en versnijdt in kleine blokjes met het **AdaptaChef Snijwonder 10 mm**.
4. Plet de broccoli lichtjes met de **Silicone Spatel** en meng alle groenten met de kervelpluksels. Kruid af met peper en zout.
5. Verwarm de oven zonder rooster voor (warme lucht) op 180 °C.
6. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster en schik een laag lasagnevellen op de bodem, gevolgd door een laag groenten. Giet daarover de kaassaus en herhaal deze stappen. Werk af met lasagnevellen met daarop een laag kaassaus.
7. Zet ongeveer 20 min in een voorverwarmde oven.

Tip: kook droge lasagnevellen voor in gezouten water met een scheutje olie.



PREITAART MET POMELO



Bereidingstijd
20 min



± 10 min



± 45 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 30 g boter
- 150 ml pomelo- of sinaasappelsap
- 500 g dunne prei (of wit van prei)
- peper en zout
- 2 eieren
- 200 ml vloeibare room
- 200 g uitgelekte feta
- ½ vel zanddeeg*

BEREIDING

1. Smelt de boter samen met het pomelosap in een sauteuse.
2. Was de prei en snij de uiteinden af. Snij ze naargelang de dikte middendoor. Giet de prei bij het mengsel in de sauteuse, kruid af met peper en zout, dek af en laat ongeveer 10 min stoven op een laag/middelmatig vuur (de prei moet beetgaar zijn).
3. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
4. Meng de eieren, room en gemixte feta in de **TurboMax**. Kruid af met peper.
5. Rol het deeg uit in een rechthoek*, leg het in de **MultiFlex Rechthoekig** en zet deze op een koud ovenrooster. Schik de prei in de lengte en giet de room met feta erover.
6. Zet ongeveer 45 min op het onderste niveau van de voorverwarmde oven.

***Tip:** om van een rond deegvel twee rechthoeken te verkrijgen: snij je het vel in 4 delen. Neem ¼ van het vel, draai het om en leg het op z'n kop op een 2^e kwart van het deeg zodat je een rechthoek bekomt. Bebloem beide kanten lichtjes en rol het deeg uit tot een rechthoek. Vries de rest van het uitgerolde deeg in voor later gebruik.



PASTILLA VAN KIP MET CURRY



Bereidingstijd
20 min



± 18 min
600 watt



± 30 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 200 g uien
- 1 grote teen knoflook (± 10 g)
- 15 ml (1 el) olie
- ½ blik tomatenpulp in blokjes (± 200 g)
- 100 ml kokosmelk
- peper en zout
- ± 12 ml currypoeder
- 5 ml (1 tl) gemberpoeder
- 400 g kipfilet
- 6 vellen brickdeeg
- 20 g gesmolten boter
- 150 ml vloeibare room
- poedersuiker

BEREIDING

1. Hak de gepelde en versneden uien en knoflook fijn met de **ExtraChef / Super Chef**. Gaar deze snippers 4 min op 600 watt in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 L**.
2. Mix de tomatenpulp samen met de kokosmelk, 10 ml currypoeder en de gember met de ExtraChef / Super Chef. Kruid af met peper en zout. Giet dit mengsel over de uien, roer om en laat ongeveer 5 min garen op 600 watt (MicroCook Schenkan, deksel in open stand).
3. Voeg de in blokjes gesneden kipfilet toe, meng en laat ongeveer 9 min garen op 600 watt. Roer halfweg de gaartijd om. Breng op smaak met kruiden.
4. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
5. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster, leg een vel brickdeeg op de bodem en laat de randen over de boord vallen. Beboter het brickdeeg met de **Silicone Borstel / Keukenkwast**.
6. Leg aan beide kanten, vanuit het midden, nog een vel brickdeeg met de randen over de opstaande boorden. Beboter ook deze vellen.
7. Schik daarover de uitgelekte kip met curry (**Schuimspaan XL**), houd de saus apart en dek af met een ingeboterd vel brickdeeg. Druk de randen aan binnen de bakvorm en plooi de overhangende randen naar binnen.
8. Zet ongeveer 30 min op het onderste niveau van de voorverwarmde oven.
9. Warm de saus opnieuw op samen met de vloeibare room. Bestrooi de pastilla met poedersuiker vermengd met 2 ml currypoeder en serveer met basmatirijst.



FOUGASSE MET UI



Bereidingstijd
20 min



± 20 min



± 8 min
600 watt



20 min



± 30 min
220 °C

INGREDIËNTEN VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

- 20 g verse bakkersgist (of 5 g droge gist)
- 125 ml lauw water (± 35 °C)
- 225 g bloem
- ± 50 ml olijfolie
- 2 ml zout

Garnituur

- 400 g uien
- ± 25 ml olijfolie
- 50 g ansjovisfilets in olie
- ± 2 ml gedroogde oregano

BEREIDING

1. Los de verbrokkelde gist op in water in de **Deegkom / Mix Royal 3 l**.
2. Voeg de bloem, 30 ml olie en het zout toe en roer om met de **Silicone Spatel**. Kneed vervolgens met de hand tot een homogeen, elastisch deeg dat niet kleeft. Voeg desgewenst bloem toe.
3. Vul de gootsteen met lauw water (± 35 °C), zet de afgesloten mengkom erin en laat het deeg ongeveer 20 min rijzen.
4. Versnipper de schoongemaakte uien (**Mando Junior -1**), voeg de olijfolie (garnituur) toe, meng en laat ongeveer 8 min garen op 600 watt in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l**. Roer halweg de gaartijd om.
5. Rol het deeg uit op een bebloemd werkvlak, plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster en leg het deeg in de vorm.
6. Bestrijk het deeg met de rest van de olie, de uien en de uitgelekte ansjovisfilets. Bestrooi met gedroogde oregano. Laat 20 minuten rusten.
7. Verwarm de oven voor op 220 °C en laat ongeveer 30 min bakken op het onderste niveau van de oven. Versnijd in vierkantjes voor een heerlijk aperitiefhapje.

Suggesties met diverse garnituren:

Fougasse met chorizo: meng 200 ml tomatencoulis met 200 g chorizoblokjes. Bak af.

Fougasse met olijven en spekreepjes: bestrijk het deeg met 200 g tapenade en verdeel daarover 200 g fijne reepjes gerookt spek en 10 zwarte olijven (ontpit en in stukjes gehakt). Bak af.

Fougasse met rozemarijn en Parmezaanse kaas: voeg 15 ml rozemarijnblaadjes bij de deegbereiding (stap 2). Volg daarna de instructies van het recept, maar vervang de garnituur door 50 ml slagroom en bestrooi met 30 g versgeraspte Parmezaanse kaas. Bak af.



MILLEFEUILLE VAN GROENTEN



Bereidingstijd
30 min



± 33 min
600 watt



10 min



± 40 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

- 600 g aubergines
- 500 g uien
- 3 knoflookteentjes
- 50 ml olijfolie
- peper en zout
- ½ blik tomatenpulp in blokjes (± 425 g)
- 30 ml (2 el) suiker
- 50 g pijnboompitten
- 1 bussel basilicum

BEREIDING

1. Was de aubergines en verwijder de stronken. Versnijdt in plakken met een mandoline (**MandoChef** ①/②). Gooi de 1^e en laatste plak van de aubergine weg.
2. Stoom de aubergineplakken ongeveer 15 min op 600 watt in de **101° MicroGourmet**. Laat 10 min rusten en uitlekken.
3. Hak de gepelde en versneden uien en knoflook fijn met de **ExtraChef / Super Chef**. Meng met 25 ml olijfolie, peper en zout, en laat 8 min garen op 600 watt in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 L**, deksel in open stand.
4. Voeg de tomatenpulp en de suiker toe, roer om en laat 10 min garen op 600 watt. Laat dit mengsel uitlekken in een fijnmazig vergiet.
5. Voeg de pijnboompitten en de fijngesneden basilicum toe en roer om.
6. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
7. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster, schik daarin de aubergineschijven in laagjes en dep ze droog met keukenpapier. Bestrijk ze met wat olijfolie met de **Silicone Borstel / Keukenkwast** en giet de helft van het tomatenmengsel erover. Herhaal deze stap en werk af met een laag afgedekte en ingeoliede aubergines.
8. Zet ongeveer 40 min in een voorverwarmde oven.
9. Serveer de millefeuille lauw of koud met rucola, pesto* en parmezaanshilfers.

***Pesto**: hak een flinke hoeveelheid basilicumpluksels fijn samen met 1 gepeld knoflookteentje en 50 ml pijnboompitten. Kruid af met peper en zout. Voeg 150 ml olijfolie toe en mix enkele seconden met de **ExtraChef / Super Chef**.



KARAMELAPPELS OP BRIOCHEBROOD



Bereidingstijd
15 min



± 3,5 min
600 watt



5 min



± 15 min
200 °C

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 15 g boter
- 15 ml (1 el) bruine suiker
- 4 appels (golden)
- 2 eieren
- 100 ml melk
- 6 sneetjes boterbrioche (± 200 g)
- 50 ml karamel met gezouten boter

BEREIDING

1. Smelt de boter met de bruine suiker 30 sec op 600 watt in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l**.
2. Voeg er de geschildte en in dunne plakjes gesneden appels aan toe. Meng voorzichtig en laat ongeveer 3 min garen op 600 watt. Laat 5 minuten rusten.
3. Klop de eieren los met de melk en het kookvocht van de appels in de **Deegkom / Mix Royal 3 l**.
4. Verwarm de oven zonder rooster voor op 200 °C.
5. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster, drenk de sneetjes briochebrood in het eimengsel en schik ze in de vorm. Druk ze goed tegen elkaar aan en laat geen ruimte tussen de sneetjes.
6. Bestrijk met de lauwe karamel met gezouten boter* met behulp van de **Silicone Borstel / Keukenkwast**, schik de appels erover, verdeel daarover de rest van de karamelsaus en werk af met het resterende eimengsel.
7. Zet ongeveer 15 min in een voorverwarmde oven.

***Karamel met gezouten boter:** giet 80 ml suiker (80 g) in een kookpot. Egaliseer en laat de suiker smelten op een middelmatig vuur zonder roeren zodat de suiker een mooie, gelijkmatige karamelkleur aanneemt. Neem de pot van het vuur, voeg 40 g halfgezouten boter in klontjes toe en meng tot de boter volledig is gesmolten. Voeg ongeveer 80 ml vloeibare room toe, naargelang de gewenste consistentie en laat de saus nog ongeveer 30 sec doorkoken terwijl je blijft roeren. Laat afkoelen alvorens de saus in de koelkast te zetten.



BROWNIES MET NOUGAT



Bereidingstijd
10 min



± 2 min
600 watt



1 min



± 20 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

- 180 g donkere dessertchocolade
- 180 g boter
- 180 ml suiker (± 180 g)
- 4 grote eieren
- 160 ml bloem (± 80 g)
- 50 g gemalen nougat
(of noten, amandelnoten, pecannoten ...)

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Laat de boter en de stukjes chocolade 2 min smelten op 600 watt in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l**. Laat 1 min rusten en roer om. Warm desgewenst opnieuw op gedurende 30 sec op 600 watt.
3. Voeg de suiker toe en meng met de **Soepele Kloppe**, voeg daarna de eieren één per één toe en roer tussenin telkens om. Meng de bloem onder het geheel.
4. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster, giet de bereiding in de vorm, druk de stukjes nougat lichtjes in het deeg en laat ongeveer 20 min bakken in een voorverwarmde oven.

Suggestie: deze brownies kan je ook ongeveer 10 min afbakken op 600 watt in een magnetron waarin de bakvorm kan draaien.

WHITIES



Bereidingstijd
10 min



± 1 min 30
600 watt



1 min



± 20 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

- 110 g boter
- 180 g witte chocolade
- 1 groot ei
- 300 ml gecondenseerde melk met suiker
- 10 ml (2 tl) vloeibare vanille
- 1 snufje zout
- 100 g bloem
- 75 g pecannoten
- poedersuiker

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Laat de boter met de stukjes chocolade ongeveer 1 min 30 smelten op 600 watt in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l**. Laat 1 min rusten alvorens te mengen. Warm desgewenst opnieuw op gedurende 20 sec op 600 watt.
3. Voeg het ei, de gecondenseerde melk, het vanille-extract en een snufje zout toe. Roer het geheel met de **Soepele Kloppe** om. Voeg tot slot de bloem en pecannoten toe en roer om.
4. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster, giet de ingrediënten erin en laat 20 min bakken op het onderste niveau van de voorverwarmde oven.
5. Laat afkoelen alvorens te ontvormen. Bestrooi met poedersuiker en serveer.



NOISETTINE MET ABRIKOZEN



Bereidingstijd
10 min



± 35 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 12 PERSONEN

- 200 g bloem
- 125 ml suiker (± 125 g)
- 100 g hazelnootpoeder (of amandelpoeder)
- 1 zakje vanillesuiker
- 5 ml (1 tl) bakpoeder
- 1 snufje zout
- 2 eieren
- 45 ml (3 el) amaretto (of sinaasappelsap)
- 175 g gesmolten boter
- 12 halve abrikozen op siroop (± 250 g)
- 15 ml (1 el) poedersuiker

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Giet de bloem in de **Deegkom / Mix Royal 3 l** en meng met de suiker, de hazelnootpoeder, bakpoeder en het zout met de **Soepele Kloppe**.
3. Klop de eieren los met de amaretto en boter en voeg toe aan het vorige mengsel.
4. Zet de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster en giet het deeg erin.
5. Verdeel de uitgelekte en met keukenpapier afgedekte abrikozen over het deeg en druk ze lichtjes aan.
6. Zet ongeveer 35 min op het onderste niveau van de voorverwarmde oven.
7. Laat afkoelen alvorens te ontvormen. Bestrooi met poedersuiker.



CHOCOLADETAART



Bereidingstijd
15 min



± 3 min
600 watt



1 min



8 uur
(of diepvries 2 uur)

INGREDIËNTEN VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

- 300 g chocoladezandkoekjes (of chocolate cookies)
- 75 g boter op kamertemperatuur
- 400 g fondantchocolade
- 150 ml volle room
- 15 ml (1 el) bittere cacao
- 25 ml kokosschilfers

BEREIDING

1. Mix de koekjes met de boter in de **ExtraChef / Super Chef**.
2. Verdeel ze over de **MultiFlex Rechthoekig**, plet ze met de rug van een lepel en bewaar in de koelkast in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**.
3. Smelt de verbrokkelde chocolade in de room gedurende 3 min op 600 watt in de **MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l**. Laat 1 min rusten en roer om. Warm desgewenst opnieuw op gedurende 30 sec op 600 watt.
4. Giet de gesmolten chocolade over de koekjes in de MultiFlex Rechthoekig.
5. Bestrooi met het mengsel van bittere cacao en kokosschilfers, en laat de taart ongeveer 8 uur opstijven in de koelkast of 2 uur in de diepvries.

Variant: vervang de cacao en de kokosschilfers door karamelsaus met gezouten boter (recept p. 28) of kastanjepasta gemengd met verse kaas.



CRUNCH CHEESECAKE



Bereidingstijd
20 min



± 35 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

- 100 g ontbijtgranen met honing
- 60 g zachte boter
- 2 eieren (eiwit en dooiers scheiden)
- 100 ml suiker (± 100 g)
- ± 350 g verse kaas (of plattekaas)
- 1 onbespoten citroen (zeste + sap)
- 20 ml (4 tl) bloem
- 1 ml zout

Coulis

- 60 g frambozen
- 45 ml (3 el) poedersuiker

BEREIDING

1. Mix de ontbijtgranen met de **ExtraChef / Super Chef** met de boterklontjes tot een crumble.
2. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster, giet de crumble in de vorm en druk goed aan tot een compacte, gelijkmatige laag. Zet de bereiding in de koelkast in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l**.
3. Klop de eieren los met de **Soepele Kloppe** met de suiker, de verse kaas, de bloem, het zout en het citroensap en de zeste tot een gladde massa.
4. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
5. Klop het eiwit op tot sneeuw met de **Speedy Chef** en voeg het geleidelijk toe aan het mengsel met de verse kaas met de **Silicone Spatel**.
6. Stort dit mengsel over de crumble in de MultiFlex Rechthoekig.
7. Mix de frambozen met de suiker tot een coulis met de ExtraChef / Super Chef. Giet de coulis over de verse kaas en breng met de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel** figuren aan naar eigen wens.
8. Zet ongeveer 35 min in een voorverwarmde oven. De cheesecake mag niet bruinbakken (indien nodig, dek af met bakpapier).
9. Serveer heerlijk fris.

Variant: vervang de ontbijtgranen en boter door 150 g gewone koekjes (bijv. Petit Lu), 80 g extra zachte boter en 25 ml suiker (± 25 g).



POLENTATAART MET MANGO



Bereidingstijd
20 min



± 3 min



± 25 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

- 150 ml melk
- 15 ml (1 el) olijfolie
- 225 ml water
- 90 g (snelkook)maïspolenta
- 50 ml vloeibare honing
- 40 g extra zachte boter
- 75 ml (5 el) bruine suiker
- 1 groot ei
- 250 ml amandelpoeder (± 100 g)
- 1 blik mango's op siroop (± 425 g)
- 15 ml (1 el) pistachenoten

BEREIDING

1. Breng de melk, de olie en het water in een pot aan de kook. Strooi hierin de polenta en laat ongeveer 3 min koken op een middelmatig vuur. Blijf roeren tot je een vaste massa verkrijgt.
2. Haal de kookpot van het vuur en roer de honing door de polenta.
3. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster. Schep het polentadeeg in de vorm en druk de randen lichtjes omhoog met de **Silicone Spatel**.
3. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
4. Klop de boter en de suiker op tot een smeuïg mengsel met de **Soepele Kloppe**. Voeg de eieren en het amandelpoeder toe en blijf kloppen tot een homogene massa.
5. Bestrijk de polenta met de amandelcrème, schik daarop de uitgelekte mangoschijven en bestrooi met grof gehakte pistachenoten.
6. Zet ongeveer 25 min in een voorverwarmde oven. Serveer lauw of koud.



GEBAK MET HAVERVLOKKEN EN CONFITUUR



Bereidingstijd
10 min



± 20 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 1 VORM

- 110 g zachte, halfgezouten boter
- 170 ml suiker (± 170 g)
- 1 ei
- 150 g bloem
- 7 ml baksoda
- 5 ml (1 tl) vloeibare vanille
- 15 ml (1 el) melk
- 100 g havervlokken
- ± 250 g confituur naar keuze
(rode vruchten, abrikozen, perziken)

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster op 180 °C.
2. Klop de extra zachte boter en suiker op in de **Deegkom / Mix Royal 3 l** tot een smeuijge massa. Vermeng het ei hieronder.
3. Voeg de bloem, baksoda, vanille en melk toe en roer om met de **Silicone Spatel**. Voeg vervolgens de havervlokken toe en roer om tot een homogeen deeg.
4. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster, strijk het deeg uit over de bodem en bedek met een laagje confituur.
5. Zet ongeveer 20 min op het onderste niveau van de voorverwarmde oven.
6. Serveer lauwwarm of koud.

Variant (zonder confituur):

Gebak met havermoutvlokken en chocolade: smelt 15 g boter en 170 g stukjes donkere dessertchocolade gedurende 2 min op 360 watt in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 l**. Voeg 200 g gesuikerde gecondenseerde melk toe en roer om tot een gladde massa. Giet de helft van het havervlokkendeeg in de MultiFlex Rechthoekig, stort daarover de chocolade en dek af met de rest van het deeg. Zet ongeveer 25 min op het onderste niveau van de voorverwarmde oven.



KERSENCLAFOUTIS



Bereidingstijd
10 min



± 45 min
200 °C

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

- 3 grote eieren
- 100 ml suiker (± 100 g)
- 50 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 20 g maizena
- 1 snufje zout
- 200 ml volle melk
- 200 ml vloeibare room
- 30 g gesmolten boter
- 500 g niet-ontpitte kersen (of ± 300 g ontpitte, uitgelekte kersen op siroop)
- 1 zakje vanillesuiker

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 200 °C.
2. Klop de eieren en de suiker los in de **Deegkom / Mix Royal 3 l** tot een wit schuimig geheel.
3. Voeg de bloem, gist, maizena en het zout toe en roer om met de **Silicone Spatel**. Voeg de melk, room en gesmolten boter toe en roer om.
4. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster, leg daarop de gewassen hele kersen en giet het deeg erover.
5. Zet ongeveer 45 min op het onderste niveau van de voorverwarmde oven.
6. Haal uit de oven en bestrooi met vanillesuiker. Serveer de clafoutis lauw of koud.



KROKANTE BRIOCHE



Bereidingstijd
20 min



± 20 sec
600 watt



± 45 min



± 30 min
200 °C



15 min

INGREDIËNTEN VOOR 1 VORM

Brioche

- 125 ml melk op kamertemperatuur
- 20 g verse bakkersgist (of 5 g droge gist)
- zeste van ½ onbespoten citroen
- 50 ml suiker (± 50 g)
- 1 snufje zout
- 40 g zachte boter
- 1 ei
- 300 g bloem

Crumble

- 150 g bloem
- 110 g zeer koude boter
- 75 ml (5 el) suiker
- 15 ml (1 el) vanillesuiker

BEREIDING

1. Verwarm de melk 20 sec op 600 watt in de **MicroCook Schenkkan / Maatkan 1 L**.
2. Giet de melk in de **Deegkom / Mix Royal 3 L**, voeg de verbrokkelde gist toe en blijf roeren tot alle gist is opgelost.
3. Voeg de overige ingrediënten van de brioche toe. Meng het geheel met de **Silicone Spatel** en kneed het deeg tot het loskomt van de wanden van de Deegkom / Mix Royal 3 L.
4. Vul de gootsteen met lauw water (± 35 °C), zet de afgesloten kom erin en laat het deeg ongeveer 30 min rijzen.
5. Kneed het lichtjes bebloemde deeg nog enkele minuten. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster en schik het deeg in de vorm.
6. Meng de ingrediënten van de crumble tot grove kruimels met de **ExtraChef / Super Chef**. Strooi de crumble over het briochedeeg en laat ongeveer 15 min rijzen.
7. Zet ongeveer 30 min in een voorverwarmde oven op 200 °C. Laat ongeveer 15 min rusten alvorens te ontvormen.
8. Serveer de krokante brioche als ontbijt. Bewaar in de **Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 L**.



GEBAK MET PEREN IN RODE WIJN



Bereidingstijd
15 min



± 5 min op 600 watt
± 10 min op 360 watt



± 30 min



± 35 min
180 °C

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

- 200 ml rode wijn
- 50 ml suiker (± 50 g)
- 1 kaneelstok
- 2 kruidnagels
- 2 peren (elk ± 200 g)
- 30 ml maizena

Deeg

- 150 g zachte boter
- 125 ml suiker (± 125 g)
- 3 eieren
- 175 g bloem
- 1 snufje zout
- 5 ml bakpoeder
- ± 3 ml kaneelpoeder
- ± 3 ml gemberpoeder

BEREIDING

1. Meng de rode wijn met de suiker, de kaneelstok en kruidnagels en laat ongeveer 2 min koken op 600 watt (**MicroCook Schenkkan 1 l**).
2. Schil de peren, snij ze in vier, verwijder de klokhuizen en leg ze in de wijn. Laat ongeveer 10 min koken op 360 watt. Roer halfweg de kooktijd voorzichtig om. Laat ongeveer 30 min afkoelen.
3. Verwarm de oven voor op 180°C (St 6).
4. Bereiding van het deeg: klop de zachte boter op met de suiker (**Platte Klopser**) tot een smeulige massa. Klop hieronder de eieren los.
5. Voeg de resterende ingrediënten toe en blijf roeren tot een homogene massa.
6. Laat de peren uitlekken en houd het sap apart voor de saus.
7. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster, giet het deeg over de bodem en leg de peren op het deeg zonder aandrukken.
8. Zet ongeveer 35 min op het onderste niveau van de voorverwarmde oven.
9. Meng het perensap met de maizena en laat zonder deksel ongeveer 2 min koken op 600 watt. (MicroCook Schenkkan 1 l). Roer om en laat nog 1 min koken op 600 watt. Laat het ingekookte vocht afkoelen en serveer het met het afgekoelde en ontvormde gebak.



RODEVVRUCHTENTAART MET VLEUGJE SINAASAPPEL



Bereidingstijd
20 min



± 6
min op 600 watt



± 20 min
St 6 of 180°C

INGREDIËNTEN VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

- 1 (rechthoekig) vel bladerdeeg
- 500 g verse rode vruchten (braambessen, jeneverbessen, frambozen, aardbeien)
- poedersuiker

Sinaasappelmousseline

- 125 ml melk, op kamertemperatuur
- 70 ml suiker (± 70 g)
- 30 ml (2 el) maizena
- 1 onbespoten sinaasappel (zeste en sap)
- 2 eierdooiers
- 200 ml vloeibare volle room, extra koud

BEREIDING

1. Klop (**Soepele Kloppe**) de melk, eierdooiers, suiker, maizena, sinaasappelzeste en het sap (± 125 ml) op tot een gladde, homogene massa.
2. Zet ongeveer 6 min op 600 watt in de magnetron en roer halfweg de kooktijd om (**MicroCook Schenkkan 1 l**). Sluit hermetisch af met plasticfolie en laat afkoelen.
3. Verwarm de oven voor op 180°C (St 6).
4. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster. Leg het bladerdeeg in de vorm, prik voorzichtig gaatjes in het deeg, bedek de randen van het deeg met opgerold vetvrij papier om te voorkomen dat ze neervallen tijdens het bakken.
5. Zet ongeveer 20 min op het onderste niveau van de voorverwarmde oven. Het deeg moet goudbruin gebakken zijn. Haal uit de oven en laat afkoelen.
6. Klop de extra koude room op tot slagroom (**Speedy Chef**), voeg daaraan voorzichtig de afgekoelde sinaasappelcrème toe **Silicone Spatel**.
7. Verdeel de sinaasappelmousseline over het koude deeg, schik daarover de rode vruchten, bestrooi met poedersuiker en serveer onmiddellijk.

Tip: zet de sinaasappelcrème in koud water om de afkoeling te versnellen. Roer regelmatig om.



KROKANTE KOUIGN AMANN



Bereidingstijd
20 min



± 3 u 30 min



± 30 min
St 7 of 210°C



Rust
15 min

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- ½ zakje droge gist
- 110 ml lauw water (± 35 °C)
- 200 g bloem
- 2 snufjes zout
- 150 g halfgezouten boter
- 180 ml suiker (± 180 g)

BEREIDING

1. Los de gist op in lauw water.
2. Meng de bloem en het zout in een kom (**Deegkom 3 l**). Maak een kuiltje en giet daarin de opgeloste gist. Kneed tot een homogene, soepele massa. Laat 3 uur rusten op kamertemperatuur in een afgesloten mengkom.
3. Haal het deeg uit de kom als het driemaal in volume is toegenomen. Rol het uit op het werkvlak (**Verstelbare Deeg-N-Rol**) tot een rechthoek van ongeveer 1 cm dik.
4. Leg de boterklontjes in het midden en bestrooi met 150 ml suiker. Plooi het deeg naar binnen zodat de boter en suiker goed omsloten zijn. Druk aan met de handpalm. Plooi het deeg opnieuw naar binnen toe en rol opnieuw uit. Herhaal deze beweging tot de boter en suiker volledig zijn opgenomen in het deeg.
5. Plaats de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster, leg het deeg erin en laat 30 min rijzen op omgevingstemperatuur.
6. Zet ongeveer 30 min op 210°C (St 7) in een voorverwarmde oven.
7. Laat 15 min rusten alvorens te ontvormen. Bestrooi met de resterende suiker en serveer lauw of koud.



PRUIMENTAART



Bereidingstijd
10 min



± 45 min
St 6 of 180°C

INGREDIËNTEN VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

- 3 eieren
- 60 ml (4 el) suiker
- 50 g bloem
- 300 ml melk
- 20 smeuïge gedroogde pruimen
- 1 zakje vanillesuiker

BEREIDING

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C.
2. Klop de eieren met de suiker op tot wit schuim (verdubbeld volume) met de **Speedy Chef**.
3. Voeg de bloem toe en daarna de melk, en blijf kloppen.
4. Zet de **MultiFlex Rechthoekig** op een koud ovenrooster, verdeel de pruimen over de bodem en giet het mengsel hierover.
5. Zet ongeveer 45 min in een voorverwarmde oven.
6. Haal uit de oven en bestrooi met vanillesuiker. Laat afkoelen alvorens te serveren.

Varianten:

Far met peren en amandelen: 2 mooie geschilde peren, ontdaan van de klokhuizen en in stukjes gesneden. Bestrooi met 25 ml amandelschilfers voor het bakken.

Antilliaanse far met perziken: 2 mooie ontpitte perziken, in stukjes gesneden. Haal het gebak uit de oven en bestrooi onmiddellijk met een mix van 20 ml kokospoeder gemengd met vanillesuiker.



Antilliaanse far met perziken.....	50
Brownies met nougat	30
Chocoladetaart	34
Crunch cheesecake.....	36
Deense croque.....	4
Empanada van tonijn.....	12
Fougasse met chorizo.....	24
Fougasse met olijven en spekreepjes.....	24
Fougasse met rozemarijn en Parmezaanse kaas	24
Fougasse met ui	24
Gebak met havervlokken en chocolade.....	40
Gebak met havervlokken en confituur.....	40
Gebak met peren in rode wijn.....	46
Herfstlasagne met pannenkoeken en champignons.....	16
Italiaanse croque	4
Karamelappels op briochebrood	28
Karamel met gezouten boter.....	28
Kersenclafoutis.....	42
Krokante brioche.....	44

Krokante kouign amann.....	50
Mediterraanse quiche zonder deeg.....	14
Millefeuille van groenten.....	26
Noisettine met abrikozen.....	32
Pannenkoekendeeg.....	16
Pastilla van kip met curry.....	22
Pesto.....	26
Polentataart met mango.....	38
Preitaart met pomelo.....	20
Pruimentartaart.....	52
Restjestaart.....	6
Reuzecroque.....	4
Rodevruchtentaart met vleugje sinaasappel.....	48
Spinazietartaart met feta.....	8
Taart met peren en amandelen.....	52
Tweekleurige tortilla.....	10
Vegetarische lasagne.....	18
Whities.....	30

Tupperware Frankrijk
Tel.: 01 41 39 24 24
Alle rechten voorbehouden voor alle landen Tupperware Frankrijk
Foto's: Caroline Faccioli
Vormgeving: Manuella Chantepie
Grafisch ontwerp: Cécile Lisbonis
Druk: Drukkerij Verspecht
Met medewerking van:
Alexandra Merino Montero, Françoise Springer (recepten) en Clarisse Taupin (uitgaves) Tupperware Frankrijk.

Onder voorbehoud van drukfouten - NTX4630 - Wettelijke neerlegging 4^e kwartaal 2017.
Tupperware behoudt zich het recht voor de kleuren van de producten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
Het is verboden dit werk, geheel of gedeeltelijk, op welke drager ook te kopiëren (artikel L 122-4 en L 122-5 van de Franse Code op de intellectuele eigendom) zonder goedkeuring van Tupperware Frankrijk.