

MANDOCHEF




Tupperware[®]

MANDOCHEF

SNEL EN EFFICIËNT SCHIJFJES, REEPJES, BLOKJES EN WAFELTJES, AL DAN NIET GERIBBELD, SNIJDEN!



VOORZORGSMAATREGELEN

- Gebruik altijd de duwer wanneer je de MandoChef gebruikt.
- Plaats de 2 knoppen steeds in de vergrendelstand  voor je het product reinigt, opbergt of tussen twee bewerkingen in.
- Je moet altijd voorzichtig omspringen met de lemmeten van de MandoChef.
- Hou de MandoChef en de lemmeten buiten het bereik van kinderen.



ONDERHOUD

- Reinig het product na elk gebruik, altijd in de vergrendelstand.
- Alle onderdelen zijn vaatwasbestendig, maar het is aanbevolen de V-vormige lemmeten met de hand te wassen om hun ongeëvenaarde scherpheid langdurig te bewaren. Laat de beschermende behuizing van de extra messen gesloten tijdens het wassen.
- De V-vormige lemmeten zijn bijzonder scherp: reinig ze voorzichtig met een borsteltje.
- Tip om verkleuring te verwijderen die wordt veroorzaakt door bepaalde etenswaren: breng een beetje olie aan op de geribbelde snijplaat en het lemmet alvorens je de mandoline schoonmaakt met warm water. Doe dit steeds in de vergrendelstand.



BASISPRINCIPES EN TIPS

Duwer

Gebruik altijd de duwer wanneer je de MandoChef gebruikt.



4 centrale metalen pinnen om de etenswaren op hun plaats te houden.

Kleine pinnetjes langs de rand van de duwer om grotere etenswaren te bevestigen.



- Snij lange etenswaren in 2 of 3 (courgette, komkommer, wortelen ...).

- Plaats de etenswaren op een vlak oppervlak en duw de duwer met beide handen in de etenswaren. De pinnen van de duwer moeten stevig in de etenswaren worden geduwd.

- Hou de duwer vast bij het rode deel en plaats de etenswaren in het midden van het frame.



- Laat hem parallel met het frame glijden.



- Je mag de duwer niet buigen.

Positionering van het Lemmet



Het V-vormig Lemmet plaatsen:

- Schuif het lemmet in de openingen.
- Klem het lemmet op het frame door met beide duimen op de lipjes aan beide zijden te drukken.



Het V-vormig Lemmet verwijderen:

- Plaats beide duimen op de onderzijde van het frame en trek daarna aan de lipjes van beide zijden van het V-vormig lemmet met je wijsvingers.

Compact op te bergen

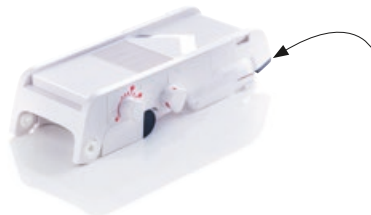


De opbergdoos is geschikt voor de 2 lemmeten. Uit veiligheidsoverwegingen raden wij je aan om het lemmet dat je niet gebruikt altijd op te bergen.



De messen opbergen:

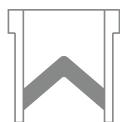
- Hou de doos met het Tupperware-Logo naar jou gericht en plaats het lemmet, geribbelde zijde naar jou gericht.



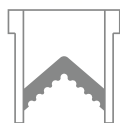
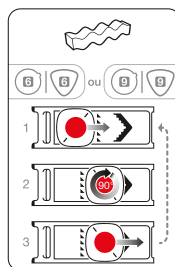
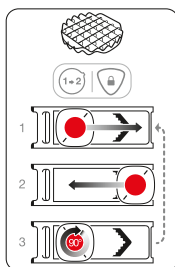
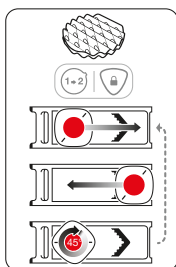
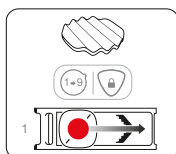
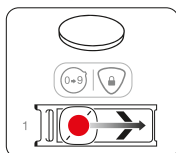
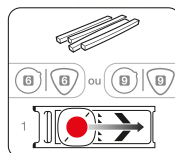
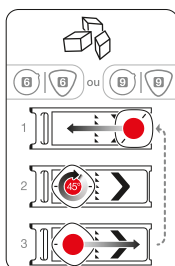
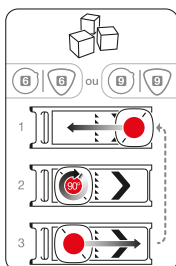
Plaats de opbergdoos onder het frame door het lipje aan dezelfde zijde van de knoppen te plaatsen. Zorg ervoor dat beide knoppen vergrendeld zijn. 🗝️



De MandoChef kan worden gebruikt met de 4 voeten op een plank of op een kom.



V-vormig vlak lemmet



V-vormig gekarteld lemmet

Naargelang de druk die wordt uitgeoefend op de duwer kan de dikte licht variëren. De 0-stand stemt overeen met heel fijne schijfjes.

Het product wordt geleverd met een gebruiksaanwijzing die alle snijmogelijkheden illustreert.

MENGELING VAN SELDERIJ

🕒 **Bereiding: 10 min**

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 kom met knolselderij (± 700 g)
- 5 ml (1 tl) azijn
- 150 ml mayonaisse
- zout
- peper
- 15 ml (1 el) mosterd

BEREIDING

Schil de selderij met de **Universele Dunschiller** en gebruik de **MandoChef** om de selderij in heel fijne julienne te snijden (0•1/6). Meng de selderij met de andere ingrediënten in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**.

Varianten

SELDERIJ EN GRANNY-SMITH APPEL

Voeg 2 granny-smith appels, in julienne gesneden, toe aan de selderij.

KOOLSLA VAN WITTE KOOL EN WORTELEN

Vervang de selderij met 400 g in julienne gesneden wortelen en 300 g witte kool (0•1/6).

KOMKOMMER EN GEROOKTE ZALM ROLLADE

🕒 **Bereiding: 15 min**

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- ½ komkommer
- 4 plakjes gerookte zalm (± 150 g)
- 100 g verse kaas (type Philadelphia®)

BEREIDING

1. Gebruik de **MandoChef** en snij de komkommer in lange plakjes (1/6). Snij de zalm in reepjes met het **Keukenmes** en schik ze over de komkommerplakjes.
2. Klop de verse kaas lichtjes op met de **TurboMax** voorzien van de kloppers en spreid dit mengsel over de gerookte zalm met de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel**. Maak rolletjes en prik ze vast met een tandenstoker.

Variante

COURGETTE, GEROOKTE ZALM EN GEITENKAAS

Vervang de komkommer met 1 courgette (± 200 g) en de verse kaas met 100 g verse geitenkaas (type Chavroux®) gemengd met 25 ml (5 tl) vloeibare room.

ROL VAN RUNDVLEES EN KNAPPERIGE GROENTEN

🕒 **Bereiding: 15 min**

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 200 g courgette
- 250 g geschilde wortelen
- 45 ml (3 el) rijstazijn
- 2 ml (±½ tl) wasabi
- 15 ml (1 el) sojasaus
- zout
- peper
- 200 g carpaccio van rundsvlees

BEREIDING

1. Was de groenten en snij ze in heel fijne julienne met de **MandoChef** (0•1/6).
2. Bereid de vinaigrette door de azijn, de wasabi en de sojasaus te mengen in een **Ruimtekom 600 ml**. Kruid met zout en peper naar smaak.
3. Breng de juliennegroenten op smaak met de vinaigrette en laat rusten. Leg een beetje groentenujulienne op elk sneetje carpaccio en rol op. Prik indien nodig vast met een tandenstoker.



MIX VAN MELOEN EN RAUWE HAM

🕒 **Bereiding: 10 min**

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

- 1 middelgrote meloen
- 8 fijne plakjes Serranoham

BEREIDING

1. Snij de meloen in 2, verwijder de pitjes met de mini-uittholler van de **Click Series Accessoireset** en schil hem met het **Groentemes**.
2. Snij de meloen in plakjes met de **MandoChef (1/2)**. Schik de plakjes op de borden, vouw ze om volume te geven en wissel af met plakjes Serranoham.

MIX VAN COURGETTE MET LIMOEN

🕒 **Bereiding: 10 min** - 🕒 **Marinade: ± 30 min**

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

- 500 g kleine courgettes
- 15 ml (1 el) limoensap
- 50 ml (10 tl) olijfolie
- zout
- peper

BEREIDING

1. Snij de courgette in dunne schijfjes met de **MandoChef (0•1/2)**. Meng de resterende ingrediënten in de **Ruimtekom 600 ml** en giet deze mengeling over de courgetteschijfjes.
2. Laat minimaal 30 min marineren in de koelkast.

Varianten, vervang de courgette en de limoen met:

WORTELEN EN SINAASAPPEL MET SESAM

500 g jonge wortelen (geschild), 50 ml (10 tl) sinaasappelsap, 5 ml (1 tl) Xeres-azijn. Bestrooi met 25 ml (5 tl) blond sesamzaad alvorens te serveren.

BIETEN, SINAASAPPEL EN BALSAMICOAZIJN

500 g geschilde en gekookte bieten, 25 ml (5 tl) sinaasappelsap en 10 ml (2 tl) balsamico-azijn.

VENKEL MET KOMIJN

500 g venkel, 25 ml (5 tl) citroensap en 2 ml (±½ tl) komijnzaad.

CARPACCIO VAN KOMKOMMER & TZATZIKI

🕒 **Bereiding: 10 min**

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

- 1 komkommer (± 500 g)
- ½ teentje knoflook, fijngehakt
- zout
- peper
- 1 potje Griekse yoghurt
- ± 15 muntblaadjes, fijngehakt

BEREIDING

Schil de komkommer met de **Universele Dunschiller** en snij in dunne schijfjes met de **MandoChef (•0 1/6)**. Meng met de resterende ingrediënten.

Variant

CARPACCIO VAN BIETEN & TZATZIKI

Vervang de komkommer met 500 g gekookte bieten.



TOMATENTAART

🕒 **Bereiding: 10 min - 🕒 ± 45 min op 210 °C**

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

- 4 gewassen middelgrote tomaten (± 500 g)
- 1 kruimeldeeg (of bladerdeeg)
- 30 ml (2 el) mosterd
- 150 g geraspte gruyère
- zout
- peper
- 15 ml (1 el) olijfolie

BEREIDING

1. Snij de tomaten in schijfjes met de **MandoChef** (4/4).
2. Rol het deeg uit in een taartvorm met een Ø van 26 cm. Spreid de mosterd over de bodem met de **Silicone Spatel Smal / Flessenspatel**. Verdeel de gruyère en daarna de schijfjes tomaat over de mosterd, breng op smaak met zout en peper en giet er de olie over.
3. Bak gedurende 45 min in een voorverwarmde oven op 210 °C.

Varianten

TOMATEN EN MOZZARELLA

Vervang de geraspte gruyère met 250 g mozzarella, in stukjes gesneden.

TOMATEN EN GEITENKAAS

Vervang de mosterd met 25 ml (5 tl) tomaatconcentraat. Voeg de gebrokkelde geitenkaas toe ter vervanging van de geraspte gruyère en bedek alles met de schijfjes tomaat.

AUBERGINE EN MOZZARELLA

Vervang de mosterd met 50 ml (10 tl) pesto, vervang de tomaten met 300 g gewassen en in schijfjes gesneden aubergines en vervang de geraspte gruyère met 125 g mozzarella, in blokjes gesneden.

PROVENÇALE

Vervang de mosterd met 50 ml (10 tl) pesto, verdeel de geraspte gruyère, bedek met 300 g schijfjes tomaat en 200 g paprika zonder zaadlijsten en in schijfjes gesneden.

PAPRIKA EN TAPENADE

Vervang de mosterd met 100 ml groene tapenade, de tomaten met 500 g rode paprika zonder zaadlijsten en in schijfjes gesneden en bedek met geraspte gruyère.



QUICHE MET UI

🕒 **Bereiding: 15 min** - 🕒 **14 min op 600 watt** - 🕒 **± 45 min op 210 °C**

INGREDIËNTEN VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

- 900 g ui
- 25 ml (5 tl) olie
- 3 eieren
- 5 ml (1 tl) zout
- 200 ml volle room
- snufje gemalen nootmuskaat
- 100 ml melk
- peper
- 1 kruimeldeeg (of bladerdeeg)

BEREIDING

1. Snij de gepelde ui in schijfjes met de **MandoChef (2/♻️)**. Kook de ui met de olie in de **MicroCook Rond 2,25 l**, gedurende 14 min op 600 watt. Meng de bereiding halverwege de kooktijd.
2. Giet alle resterende ingrediënten in de **Shaker 600 ml** en schud. Rol het deeg uit in een taartvorm met een Ø van 26 cm. Meng de afgegoten ui in het mengsel in de Shaker 600 ml en giet alles op het deeg.
3. Laat gedurende 45 min bakken in een voorverwarmde oven op 210 °C.

Varianten, vervang de uien met:

GROENTENJULIENNE

300 g knolselder en 300 g courgettes, in julienne gesneden (0•1/6) en 2 maal gekookt gedurende 6 min op 600 watt.

POMPOEN

800 g pompoen, geschild met de **Universele Dunschiller** en in schijfjes gesneden (2/♻️), 2 maal gekookt gedurende 5 min op 600 watt.

COURGETTE EN SURIMI

500 g courgette, in blokjes gesneden (9/9), gekookt gedurende 5 min op 600 watt en 200 g surimi in stukjes.

WORTELEN EN GEMBER

900 g wortelen, in schijfjes gesneden (3/♻️), gekookt gedurende 14 min op 600 watt, meng halverwege de kooktijd.

FLAMMEKUECHE

🕒 **Bereiding: 15 min** - 🕒 **± 30 min op 200 °C**

INGREDIËNTEN VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

- 250 g ui
- 1 rechthoekig en fijn pizzadeeg (± 385 g)
- 200 ml verse kaas
- 100 g gerookt spek
- peper

BEREIDING

1. Snij de gepelde ui in schijfjes met de **MandoChef (1/♻️)**.
2. Rol het deeg uit over het **MultiFlex Ovenblad**, verspreid de verse kaas tot aan de randen, bedek met de ui en het spek.
3. Breng op smaak met peper en bak gedurende 30 min in een voorverwarmde oven op 200 °C.

Variant

MUNSTER

Voeg 100 g Munster toe, in stukjes gesneden, alvorens te bakken.



GRATIN VAN AARDAPPELEN MET BEAUFORT

🕒 **Bereiding: 15 min** - 🕒 **± 8 min op 600 watt** - 🕒 **± 35 min op 180 °C** - 🕒 **Rust: 5 min**

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 1,250 kg gratinaardappelen
- 600 ml volle room
- 5 ml (1 tl) zout
- snufje gemalen nootmuskaat
- snufje peper
- 100 g geraspte Beaufort

BEREIDING

1. Schil de aardappelen met de **Universele Dunschiller** en snij ze in schijfjes met de **MandoChef (2/🔪)**. Meng ze met de room, het zout, de nootmuskaat en de peper.
2. Giet het mengsel in de **UltraPro Basis 2 l**, sluit met het **UltraPro Deksel 800 ml** en kook 8 min op 600 watt. Verwijder het deksel, bestrooi met geraspte Beaufort en bak 35 min, zonder deksel, in de voorverwarnde oven op 180 °C. Laat 5 min met deksel rusten alvorens te serveren.

Varianten, vervang de aardappelen en de geraspte Beaufort met:

POMPOEN EN COMTÉ

1,250 kg geschilde pompoen, in plakjes gesneden (3/🔪) en 75 g geraspte Comté.

ZOETE AARDAPPEL EN SPECULOOS

1,250 kg geschilde zoete aardappelen, in schijfjes gesneden (2/🔪) en 50 g gekruimelde speculoos.

KNOLSELDER EN PARMEZAAN

600 g knolselder en 600 g geschilde aardappelen, in schijfjes gesneden (2/🔪) en 50 g geraspte parmezaan.

COURGETTE EN OUDE MIMOLETTE

1,1 kg courgettes, in schijfjes gesneden (5/🔪) en 75 g geraspte oude mimolette.

WORTELEN EN GOUDA MET KOMIJN

1 kg grote geschilde wortelen, in schijfjes gesneden (2/🔪) en 75 g geraspte gouda met komijn.

BAECKEOFFE (OVENGERECHT)

🕒 **Bereiding: 20 min** - 🕒 **Marinade: ± 12 u** - 🕒 **± 2 u op 200 °C**

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

- 2 kg vlees (varkensgebraad, mager lamsvlees en mager rundvlees)
- 300 g gepelde ui
- 3 gepelde teentjes knoflook
- 6 jeneverbessen
- 1 kruidentuiltje
- zout
- peper
- 1 l witte Alscace wijn*
- 2 kg geschilde aardappelen

BEREIDING

1. De dag voordien, verwijder het vet van het vlees en snij het in stukjes met het **Koksmes**, plaats het in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**, voeg de met de **MandoChef (2/🔪)** in plakjes gesneden ui, de knoflook, de jeneverbessen, het kruidentuiltje, het zout, de peper en de witte wijn toe en laat minstens 12 uur marineren. Snij de aardappelen in fijne schijfjes met de **MandoChef (2/🔪)**.
2. Leg een laagje aardappelen in de **UltraPro Basis 5,7 l**, een laagje vlees en een laagje uitgelekte uien. Herhaal deze stappen tot alle ingrediënten zijn opgebruikt en eindig met een laagje aardappelen. Giet de marinade erover, voeg het kruidentuiltje toe, sluit met het deksel en bak 2 uur in een voorverwarnde oven op 200 °C.



GROENTELASAGNE

 **Bereiding: 20 min** -  **± 1 u op 200 °C**

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 500 g aubergines
- 500 g courgettes
- 600 g tomaten
- 300 g ui
- 500 ml béchamel
- 12 droge lasagnebladen
- 10 ml (2 tl) oregano
- zout
- peper
- 100 g geraspte gruyère

BEREIDING

1. Was de groenten. Snij de courgettes en aubergines in de lengte met de **MandoChef (2/🔪)**, en de tomaten (4/🔪) en de ui in schijfjes (2/🔪).
2. Maak de lasagne in de **UltraPro Basis 3,3 l** met 2 lagen van: béchamel (300 ml), lasagnebladen, aubergines, courgettes, uien, tomaten, oregano, zout, peper en eindig met een laag lasagnebladen, de resterende béchamel en de geraspte gruyère.
3. Sluit met het **UltraPro Deksel 1,2 l** en bak gedurende 1 uur in de voorverwarmde oven op 200 °C. Verwijder het deksel ongeveer 15 min voor het einde van de kooktijd.

Varianten

COURGETTE EN GEROOKTE ZALM

Vervang de groenten met 1,3 kg courgettes, in schijfjes gesneden (2/🔪) en 500 g gerookte zalm, in afwisselende lagen.

PROVENÇALE

Vervang de tomaten met 600 g rode paprika, in schijfjes gesneden (2/🔪) en de oregano met Provençaalse kruiden.

MOUSSAKA

 **Bereiding: 20 min** -  **± 6 min op 600 watt** -  **± 1 u 10 op 200 °C**

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 1 kg aubergines
- 500 g tomaten
- 150 g ui
- 30 ml (2 el) olijfolie
- 750 g rundgehakt
- 2 teentjes knoflook
- 5 ml (1 tl) komijn
- 5 ml (1 tl) paprikapoeder
- zout
- peper
- 250 g mozzarella
- 100 g geraspte gruyère

BEREIDING

1. Was de groenten. Gebruik de **MandoChef**, en snij de aubergines in de lengte (2/🔪), de tomaten in schijfjes (4/🔪) en de ui in ringen (2/🔪). Stoof de uiringen met de olie gedurende 6 min op 600 watt in de **MicroCook Rond 2,25 l** en meng halverwege de kooktijd.
2. Meng de gestoofde ui in de **Mengkom / Mixerkom 3 l** met het gehakt, de fijngehakte knoflook en de kruiden.
3. Verdeel in twee lagen in de **UltraPro Basis 3,3 l** de aubergines, de tomaten en het op smaak gebracht gehakt. Eindig met een laag aubergines en breng op smaak met peper en zout. Werk af met stukjes mozzarella en de geraspte gruyère. Sluit met het **UltraPro Deksel 1,2 l** en bak gedurende 1 uur 10 min in een voorverwarmde oven op 200 °C. Verwijder het deksel ongeveer 15 min voor het einde van de kooktijd.



FRIETJES

 **Bereiding: 15 min** -  **Bakken: ± 20 min**

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

• 1 kg bloemige aardappelen

BEREIDING

1. Schil de aardappelen met de **Universele Dunschiller** en snij ze in frietjes met de **MandoChef** (9/9) of in allumettes (dunne frietjes) (6/6). Was ze meerdere malen om het zetmeel te verwijderen en droog ze.

2. Bak ze in kleine hoeveelheden in hete olie (friteuse) op 160 °C. Verwijder de frietjes wanneer ze goud beginnen te kleuren. Laat ze goed uitlekken. Verhoog de temperatuur van de friteuse tot 180 °C.

Bak de frietjes opnieuw tot ze mooi goudgekleurd zijn. Laat ze uitlekken en breng onmiddellijk op smaak met zout.

Varianten, vervang de aardappelen met:

ZOETE AARDAPPELEN

Geschilde zoete aardappelen.

KNOLSELDER

Geschilde knolselder, niet wassen nadat hij gesneden is.

CHIPS EN WAFELTJES

 **Bereiding: 15 min** -  **Bakken: ± 10 min**

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

• 500 g bloemige aardappelen

BEREIDING

1. Schil de aardappelen met de **Universele Dunschiller** en snij ze met de **MandoChef** in schijfjes (1/4) en gebruik het V-vormig gekarteld lemmet voor de wafeltjes (zie p.5). Was ze meerdere malen en droog ze. Bak de chips in hete olie (friteuse) op 160 °C in kleine hoeveelheden om de temperatuur in de friteuse niet te snel te doen dalen.

2. Roer ze zachtjes en draai ze om zodat de chips niet aan elkaar plakken. Zodra ze mooi goudgekleurd zijn, laat ze uitlekken en leg ze op absorberend papier en breng op smaak met zout.

Varianten

CHIPS MET:

Zoete aardappelen, Vitelottes aardappelen, selder, pastinaak, in de lengte gesneden wortelen, rauwe bieten, courgette ...

WAFELTJES MET:

Vitelotte aardappelen, zoete aardappelen ...

GEFRITUURDE UIRINGEN

 **Bereiding: 15 min** -  **Bakken: ± 10 min**

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

• 2 uien

• 50 ml (10 tl) bloem

BEREIDING

Pel de uien met het Groentemes en snij ze in ringen met de **MandoChef** (3/4). Maak de ringen los en bestrooi ze met bloem. Volg dezelfde methode als voor de chips en de wafeltjes om de uiringen te bakken.



RÖSTI

🕒 **Bereiding: 20 min** - 🍳 **Bakken: ± 30 min**

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 500 g gratinaardappelen (vaste aardappelen)
- 1 middelgroot ei
- 25 ml (5 tl) bloem
- zout
- peper
- 25 ml (5 tl) olie

BEREIDING

1. Schil de aardappelen met de **Universele Dunschiller** en snij ze nadien in julienne met de **MandoChef** (1/6). Meng ze met het ei, de bloem en kruid met zout en peper. Maak hoopjes en maak ze vlak om de röstis te vormen.

2. Verwarm de olie in een pan en laat de röstis 3 min bakken aan beide zijden op een gemiddeld vuur. Dek af en laat nog 5 min bakken aan beide zijden.

Varianten, vervang de aardappelen met:

500 g zoete aardappel of 250 g courgette en 250 g wortelen. Verdubbel de hoeveelheid eieren en bloem en laat 5 min bakken aan beide zijden.

TIAN VAN PROVENÇAALSE GROENTEN

🕒 **Bereiding: 20 min** - 🍳 **± 1 u op 200 °C**

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 1 ui (± 150 g)
- 1 grote aubergine (± 350 g)
- 1 grote courgette (± 350 g)
- 4 tomaten (± 600 g)
- 2 ml (±½ tl) Provençaalse kruiden
- 1 ml knoflookpoeder
- 50 ml (10 tl) olijfolie
- zout
- peper

BEREIDING

1. Gebruik de **MandoChef** om de gepelde ui en de geschilde aubergine, courgette (3/4) en tomaten in schijfjes te snijden (4/4).

2. Verspreid de ui over de **UltraPro Basis 3,3 l**, bedek de ui met een laagje courgetteschijfjes, een laagje aubergine, een laagje tomaten en zo verder tot de ingrediënten zijn opgebruikt. Bestrooi met de Provençaalse kruiden en het knoflookpoeder.

3. Overgiet met de olie, breng op smaak met zout en peper en bak gedurende 1 uur in een voorverwarmde oven op 200 °C.

PIPERADE (BASKISCHE SPECIALITEIT)

🕒 **Bereiding: 20 min** - 🍳 **± 1 u op 210 °C**

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 2 kg rode en gele paprika's
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 400 g tomatenstukjes
- 2 ml (±½ tl) Provençaalse kruiden
- 50 ml (10 tl) olijfolie
- zout
- peper

BEREIDING

1. Schil de paprika's in hun geheel met de **Universele Dunschiller** en hol ze vervolgens uit met de mini-utholler van de **Click Series Accessoireset**. Snij de groenten in schijfjes met de **MandoChef** (4/4) met uitzondering van de gepelde knoflook.

2. Meng alle ingrediënten in de **UltraPro Basis 3,3 l** en bak 50 min in een voorverwarmde oven op 210 °C. Meng en bak nog 20 min.



FIJNE APPELTAARTJES

🕒 **Bereiding: 15 min - 🕒 ± 30 min op 180 °C**

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 1 vel bladerdeeg
- 500 g Golden appels
- 40 g zachte boter
- 45 ml (3 el) suiker (± 45 g)
- 15 ml (1 el) kaneel

BEREIDING

1. Rol het bladerdeeg uit met de **Verstelbare Deeg-N-Rol** en plaats het op het **MultiFlex Ovenblad**.
2. Schil de appels met de **Universele Dunschiller**, snij ze in 2, verwijder het klokhuis en snij ze in schijfjes met de **MandoChef** (2/9). Verdeel ze royaal over het bladerdeeg en stapel ze over elkaar.
3. Meng de zachte boter, de suiker en de kaneel in de **Ruimtekom 600 ml** en verdeel dit mengsel over de appelschijfjes. Bak 30 min in een voorverwarmde oven op 180 °C.

Varianten, vervang de appels met:

PEREN

500 g Conférence of Guyot peren. Breng je taart op smaak door er een ½ stokje zoethout over te raspen alvorens te serveren.

ANANAS

500 g geschilde rijpe ananas. Verdeel 50 ml (10 tl) geraspte kokosnoot over het deeg, bedek met ananasschijfjes en bestrooi met 15 (1 el) bruine suiker.

BOERENTAART MET APPELS EN VANILLE

🕒 **Bereiding: 15 min - 🕒 ± 50 min op 200 °C**

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 800 g Golden appels (ca. 4)
- 3 eieren
- 50 ml (10 tl) suiker (± 50 g)
- 200 ml melk
- 100 ml dikke volle room
- 50 ml (10 tl) amandelpoeder (± 25 g)
- 5 ml (1 tl) vanillepoeder (of 2 ml (±½ tl) kaneelpoeder, 50 g gekruimelde speculoos, 50 g fijngehakte walnoten, 50 g fijngehakte hazelnoten ...)
- 1 kruimeldeeg
- poedersuiker

BEREIDING

1. Schil de appels met de **Universele Dunschiller**, verwijder het klokhuis en snij ze daarna in blokjes met de **MandoChef** (9/9) (zie p.5).
2. Meng de eieren, de suiker, de melk, de room, het amandel- en vanillepoeder in de **Shaker 600 ml** en schud goed.
3. Rol het kruimeldeeg uit in een taartvorm met een Ø van 26 cm en verdeel de appelblokjes over het deeg. Giet het mengsel van de Shaker 600 ml over de appels en laat het gedurende 50 min bakken in een voorverwarmde oven op 200 °C. Werk af met poedersuiker alvorens te serveren.

Variante, vervang de appels met:

PEREN EN CHOCOLADE

800 g peren in blokjes gesneden. Meng de peren met 100 ml amandelpoeder en 100 g chocoladeschilfers.



MILLEFEUILLE VAN APPELS

🕒 **Bereiding: 15 min** - 🕒 ± 55 min op 160 °C

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 4 Golden appels
- 60 ml (4 el) suiker
- 125 g amandelpoeder
- 50 g zachte boter
- 1 ei
- 20 ml (4 tl) vloeibare karamel

BEREIDING

1. Was en hol de appels uit zonder ze te schillen. Snij de appels in schijfjes met de **MandoChef** (6/🔪). Meng de suiker, het amandelpoeder, de boter en het ei in de **Mengkom / Mixerkom 3 L**.
2. Bedek elk schijfje met dit mengsel en plaats ze terug op elkaar. Zet de samengestelde appels op de bakplaat van de oven en overgiet elke appel met 5 ml (1 tl) vloeibare karamel. Bak 55 min in een voorverwarmde oven op 160 °C.

CARPACCIO VAN ANANAS, KOKOSNOOT, VANILLE

🕒 **Bereiding: 10 min**

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 gemiddelde ananas
- 30 ml (2 el) poedersuiker
- 200 ml kokosroom
- 5 ml (1 tl) vanillepoeder

BEREIDING

Schil de ananas met het **Koksmes**, snij hem in 2 in de breedte en gebruik de **MandoChef** om schijfjes te snijden (1•2/🔪). Meng de andere ingrediënten in de **Shaker 600 ml** en giet de saus over de carpaccio van ananas.

Variant

CARPACCIO VAN PEREN MET KAREMEL

Schil de peren, snij ze in schijfjes met de **MandoChef** (1•2/🔪) en overgiet ze met lauwe gezouten karamel.

CHIPS VAN APPEL

🕒 **Bereiding: 10 min** - 🕒 ± 1 u op 110 °C

INGREDIËNTEN VOOR ± 15 CHIPS

- 1 appel
- 15 ml (1 el) poedersuiker

BEREIDING

1. Was en hol de appel uit zonder het te schillen. Snij de appel in schijfjes met de **MandoChef** (0•1/🔪).
2. Verspreid de schijfjes op het **MultiFlex Ovenblad** en bestrooi met poedersuiker. Laat de appelschijfjes gedurende 1 uur drogen in een voorverwarmde oven op 110 °C.
3. Zodra je ze uit de oven haalt, dien je de chips zachtjes van elkaar te scheiden, draai ze om en plaats ze opnieuw in de uitgeschakelde oven met de deur geopend tot ze volledig zijn afgekoeld.

Varianten, vervang de appels met:

PEER

Volg dezelfde bereiding met één peer.

ANANAS

Volg dezelfde bereiding met een halve "Victoria" ananas.





INHOUD

Baeckeoffe (ovengerecht)	14	Mengeling van selderij en granny-smith appels	6
Boerentaart met appels en vanille	22	Millefeuille van appels	24
Boerentaart met peren en chocolade	22	Mix van bieten, sinaasappel en balsamicoazijn	8
Carpaccio van ananas, kokosnoot, vanille	24	Mix van courgette met limoen	8
Carpaccio van bieten & Tzatziki	8	Mix van meloen en rauwe ham	8
Carpaccio van komkommer & Tzatziki	8	Mix van venkel met komijn	8
Carpaccio van peren met karamel	24	Mix van wortelen en sinaasappel met sesam	8
Chips van ananas	24	Moussaka	16
Chips van rauwe bieten	18	Piperade (Baskische specialiteit)	20
Chips van wortelen	18	Provençaalse lasagne	16
Chips van selderij	18	Provençaalse taart	10
Chips van courgette	18	Quiche met courgette en surimi	12
Chips van pastinaken	18	Quiche met groentenjulienne	12
Chips van zoete aardappelen	18	Quiche met pompoen	12
Chips van peren	24	Quiche met ui	12
Chips van appel	24	Quiche met wortelen en gember	12
Chips van Vitelotte aardappelen	18	Rol rundvlees en knapperige groenten	7
Chips en wafeltjes	18	Rösti van aardappelen	20
Courgette, gerookte zalm en geitenkaas rollade	6	Rösti van courgette en wortelen	20
Fijne ananastaartjes	22	Rösti van zoete aardappelen	20
Fijne appeltaartjes	22	Taart met aubergine en mozzarella	10
Fijne perentaartjes	22	Taart met paprika en tapenade	10
Flammekueche	12	Taart met tomaten en geitenkaas	10
Flammekueche met munster	12	Taart met tomaten en mozzarella	10
Frietjes	18	Tian van provençaalse groenten	20
Frietjes van knolselder	18	Tomatentaart	10
Frietjes van zoete aardappelen	18	Wafeltjes van Vitelotte aardappelen	18
Gefrituurde uiringen	18	Wafeltjes van zoete aardappelen	18
Gratin van aardappelen met Beaufort	14		
Gratin van courgette en oude mimolette	14		
Gratin van knolselder en parmezaan	14		
Gratin van pompoen en Comté	14		
Gratin van wortelen en gouda met komijn	14		
Gratin van zoete aardappel en speculoos	14		
Groentelasagne	6		
Komkommer en gerookte zalm rollade	6		
Koolsla van witte kool en wortelen	6		
Lasagne van courgette en gerookte zalm	16		
Mengeling van selderij	6		



Tupperware®

© 2019 Tupperware. Alle rechten voorbehouden.

www.tupperware.be
www.tupperware.nl